

**Manuale di istruzioni  
Instructions manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manual instrucciones**

**T64G**

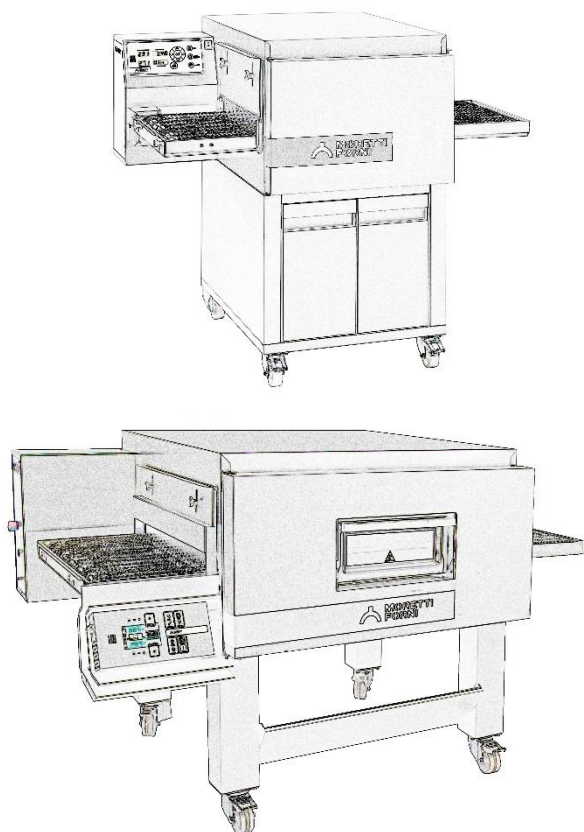
**TT98G**

**serie** **T**  
C O N V E Y O R



Forno a gas  
Gas oven  
Four a gaz  
Gas Ofen  
Horno a gas

↓ Numeri di matricola / Serial numbers :




**Cod.73300440**

**Ver.: A17**

## INDICE

01 SPECIFICHE TECNICHE	3
02 INSTALLAZIONE	3
03 FUNZIONAMENTO	6
04 MANUTENZIONE ORDINARIA	17
05 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	18
06 CATALOGO RICAMBI	32

Congratulazioni per l'acquisto di questa esclusiva apparecchiatura Made in Italy. Ha scelto l'attrezzatura che coniuga le migliori qualità tecniche con la massima facilità d'utilizzo. Vi auguriamo la più grande soddisfazione.

### Nota:

Il presente manuale è predisposto per la lettura in sei lingue. Istruzioni originali in Italiano e traduzioni delle istruzioni originali in Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo e Arabo.

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. L'accertazione del vizio e/o difetto di costruzione del componente difettoso spetta alla ditta costruttrice (Moretti Forni). **Non sono coperte da garanzia le eventuali avarie causate dal trasporto effettuato da terzi, da erronella installazione e manutenzione, da negligenza o trascuratezza nell'uso, da manomissione da parte di terzi. Inoltre sono esclusi dalla garanzia: vetri, fusibili, spina di sicurezza nastro, nastro trasportatore, spazzole per motore nastro, l'equipaggiamento elettrico le guarnizioni, gli accessori 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.

La sostituzione di qualsiasi componente del prodotto Moretti Forni non comporta l'estensione o il rinnovo delle condizioni di garanzia. **Per qualsiasi componente sostituito in Garanzia è prevista esclusivamente una sola sostituzione** (più richieste sono evidente indice di cattivo utilizzo/installazione ecc.)

Condizioni ulteriori che fanno decadere la Garanzia:

- Prima dell'installazione devono essere eseguiti i check di tutti i controlli previsti per garantire la buona installazione
- L'apparecchiatura deve essere assolutamente alimentata in maniera costante e priva di sbalzi (spike/surge/burst/sbalzi-picchi ecc.), come da dati di targa e riportati nel Manuale d'istruzioni. Tolleranza sulla tensione +/-10%, tolleranza sulla frequenza +/-2%. Per installazioni in cui c'è la possibilità che tali condizioni non siano sempre costantemente soddisfatte, per alimentare elettricamente l'apparecchiatura, è **obbligatorio installare un UPS di caratteristiche adeguate (consultare la ditta costruttrice) CHE DEVE ESSERE POSIZIONATO IL PIU' VICINO POSSIBILE AL FORNO.**
- Sul quadro elettrico dove allacciata l'apparecchiatura è obbligatorio che sia installato uno **SCARICATORE DI SOVRATENSIONE** adeguato. L'apparecchiatura deve essere assolutamente collegata ad un'impianto di Terra certificato ed efficace, mantenuto efficiente nei valori previsti, se tale condizione non è sempre garantita **và piantato un picchetto di Terra a cui collegare l'apparecchiatura.**
- L'apparecchiatura deve essere assolutamente installata come da Manuale d'istruzioni, l'adduzione del gas di alimentazione (dove previsto) deve essere sempre mantenuta regolare e costante nei valori previsti. Deve essere eseguita costantemente la Manutenzione dell'apparecchiatura e la pulizia della stessa, prestando particolare attenzione alle prese di aerazione per il raffreddamento.
- L'apparecchiatura deve essere assolutamente utilizzata in tutte le sue fasi, dall'accensione iniziale, a tutte le sue fasi di utilizzo, **fino al ciclo di spegnimento finale come da Manuale d'istruzioni da personale formato all'uso.**

## 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 questa apparecchiatura, 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 dell'apparecchiatura e l'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo. Il costruttore si avvale della facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale, senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

## 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 Tutte le operazioni di installazione, eventuale trasformazione per l'impiego di tipi diversi di gas, regolazione e manutenzione straordinaria, devono essere effettuate secondo le istruzioni del Costruttore esclusivamente da personale tecnico qualificato. Le parti sigillate non devono essere regolate o manomesse se non per le trasformazioni previste.
- 5 Gli ugelli e la targa dati tecnici per la trasformazione consentita, sono consegnati in un sacchettino unitamente al forno e vanno rigorosamente conservati insieme con tutta la documentazione del forno.
- 6 Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e vale a dire a seconda dei modelli, per la cottura di pizza o o similari ed altri prodotti alimentari principalmente lievitati. Il forno non è adatto alla cottura specifica di carne o comunque contenenti grassi animali, in caso di cotture di lievitati con carne/grassi animali, tassativamente ogni giorno deve essere eseguita la pulizia come da paragrafo 4, in quanto eventuali grassi depositati diventano causa di possibili incendi e deflagrazioni. Prestare la massima attenzione ad asportare quotidianamente la farina/ingredienti che dovessero depositarsi/cadere nell'apparecchiatura in quanto anche la farina è estremamente infiammabile. Questa apparecchiatura è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di pizzerie, ristoranti, mense e in imprese commerciali come panetterie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di alimenti. E' vietato eseguire cotture con prodotti contenenti alcool. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. L'apparecchiatura è prevista per un'uso massimo di 16 ore al giorno.
- 7 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.  
L'apparecchiatura deve essere installata in ambienti interni (indoor), chiusi e protetti dagli agenti atmosferici (compresi polveri, vapori, esposizioni marine...).
- 8 Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- 9 Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- 10 In caso di guasto e/o cattivo funzionamento disattivare l'apparecchio astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione o d'intervento diretto.
- 11 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.
- 12 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 DELL'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è composta da una camera di cottura attraversata da un nastro trasportatore che porta il prodotto, lo stesso viene cotto dal soffiaggio di aria riscaldata tramite un bruciatore (TT98G due bruciatori) con premiscelazione aria-gas sottoposto a controllo elettronico modulante della fiamma; ha la regolazione della temperatura di tipo elettronico, è dotato di termostato di sicurezza e nel modello TT98G è dotato di un portello a battente incernierato in basso.

Internamente ed esternamente, la struttura è in lamiera di acciaio inox, il nastro a rete che porta il prodotto da cuocere è in acciaio inox.

È possibile sovrapporre fino a tre camere di cottura, ognuna è totalmente indipendente.

Il sostegno della/e unità di cottura è costituito da quattro supporti in acciaio montati su ruote.

### 1.2 DIRETTIVE APPLICATE

Quest'apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive:

- Direttiva bassa tensione 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)
- Direttiva compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE (ex 2004/108/CE)
- Direttiva apparecchi a gas 2016/426/UE e successive modifiche o aggiornamenti

In accordo alle norme applicate:

EN 203-1:2021+A1:2023;  
EN 203-2-2:2021+A1:2023

AS 4563-2004 (Australia)

### 1.3 POSTAZIONI DI LAVORO

L'apparecchiatura viene programmata dall'operatore sul quadro comandi posti sulla parte frontale dell'apparecchiatura e durante il funzionamento deve essere sorvegliata.

Il portello con vetro, ove previsto, è posto sulla parte frontale dell'apparecchiatura.

### 1.4 MODELLI

I modelli previsti sono:

- T64G una camera
- T64G 2 camere
- T64G 3 camere
- TT98G una camera
- TT98G 2 camere
- TT98G 3 camere

Composizioni realizzabili

Supporto CV/60 + 1 o 2 camere T64G o TT98G

Supporto CV/15 + fino a 3 camere T64G o TT98G

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire in ogni situazione la corretta stabilità e ventilazione dell'apparecchiatura.

### 1.5 ACCESSORI

Gli accessori previsti sono:

- Nastro trasportatore a velocità maggiorata (eccetto T64G)
- Rete a maglia fitta per cottura diretta di impasti poco idratati o grigliatura verdure (per TT98G).

### 1.6 DATI TECNICI: Vedi TAB.1 e TAB.2-3

**ATTENZIONE!** QUANDO SI CONSULTA LA TAB.1 VA SEMPRE GUARDATA QUELLA CORRISPONDENTE ALLA CATEGORIA DI GAS PREVISTA PER IL PAESE DOVE AVVIENE L'INSTALLAZIONE ED AL MODELLO DI APPARECCHIATURA SU CUI SI INTERVIENE.

In alcuni paesi la marcatura CE potrebbe essere accettata ma si richiede comunque da parte degli Istituti nazionali un esame dell'apparecchiatura secondo le norme nazionali.

### 1.7 DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI (Vedi Fig.1)

### 1.8 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.2 part. M, legenda di esempio (fig.3):

A: modello, B: anno di costruzione, C: numero di matricola, D: tipo di alimentazione elettrica, E: potenza elettrica massima, F: potenza del motore (TT98G potenza di due motori), H: tabella stati gas e pressioni per cui è predisponibile l'apparecchiatura, I: portata termica massima, L: consumo a seconda del tipo di gas d'alimentazione, M: tipo di installazione, N: Identificativo Ente Sorvegliante.

**T64G-TT98G** In prossimità degli allacci alla rete vengono apposte le targhette (fig. 2 part. G) con indicato il tipo di gas di alimentazione per cui è predisposta l'apparecchiatura.

### 1.9 ETICHETTATURE

Nei punti mostrati in figura (4b per TT98G ,4c per T64G), l'apparecchiatura è dotata di targhette d'attenzione riguardanti la sicurezza e targhette con note riguardanti l'utilizzo.

### 1.10 RUMORE

Quest'apparecchio è un mezzo tecnico di lavoro, che normalmente nella postazione dell'operatore (fig. 7 part. A) non supera la soglia di rumorosità di 74 dB (A) (configurazione ad una camera di cottura).

## 2 INSTALLAZIONE

**ATTENZIONE!** Vista la particolare pericolosità delle apparecchiature a gas, in particolare di esplosioni e di intossicazioni mortali, si raccomanda di attenersi scrupolosamente a tutte le disposizioni che di seguito nei vari capitoli verranno riportate per non mettere a repentaglio la propria e l'altrui incolumità e l'integrità dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per incidenti a persone o cose ed ogni prestazione in garanzia derivanti dall'inosservanza di quanto esposto.

**ATTENZIONE!** il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

### 2.1 TRASPORTO SPEDIZIONE

L'apparecchiatura viene spedita normalmente su mezzi di trasporto con un imballaggio realizzato in scatole di cartone, fissate con cinghie su pallet di legno (fig.5), il sollevamento deve essere eseguito nella zona indicata dalle frecce.

### 2.2 SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE

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

#### **TT98G**

Sollevare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente le 4 staffe in dotazione: 2 staffe per agganciare la parte anteriore (fig. 6a part. E) e 2 staffe per la parte posteriore (fig. 6a part. F). Le staffe si montano al forno ognuna mediante le 4 viti già presenti sull'apparecchiatura, per accedere alle viti per le staffe anteriori va aperto la porta anteriore del forno.

#### **T64G:**

Sollevare l'apparecchiatura utilizzando solo ed esclusivamente le 4 staffe in dotazione: 2 per agganciare la parte anteriore (fig. 6b part. E) e 2 per la parte posteriore (fig. 6b part. F). Le staffe si montano al forno ognuna mediante 2 viti già presenti sull'apparecchiatura, per accedere alle viti per le staffe anteriori va aperto il portello anteriore del forno.

**ATTENZIONE!** Il trasporto non deve essere effettuato in modo manuale.

Posizionare l'apparecchiatura, in un luogo igienicamente adeguato, pulito asciutto e privo di polvere, avendo cura di verificarne la stabilità.

**TT98G:** Smontare le 4 staffe (fig. 6a part. E ed F) e rimontare le 16 viti.

**T64G:** smontare le 4 staffe (fig. 6b part. E ed F) e rimontare le 8 viti L'imballo va smaltito secondo la normativa vigente; accertarsi che i materiali in plastica siano destinati in luoghi sicuri per evitare i pericoli di asfissia, in particolare per i bambini. Al termine del ciclo di vita dell'apparecchio, smaltirlo presso le isole di recupero autorizzate dalla legge.

### 2.3 SPECIFICHE AMBIENTALI

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura i valori ambientali devono avere i seguenti limiti:

**Temperatura d'esercizio:** +10°C ÷ +35°C

**Umidità relativa:** 15% ÷ 65%

## 2.4 POSIZIONAMENTO, MONTAGGIO INSTALLAZIONE E SPAZI MANUTENTIVI

**ATTENZIONE!** Nel posizionamento, montaggio, installazione e collegamenti sono da rispettare le seguenti prescrizioni:

- Leggi e norme vigenti relative ad installazioni d'apparecchiature a gas in grandi cucine
- Leggi e norme vigenti relative alle regole tecniche per installazioni a gas
- Leggi e norme vigenti relative alle regole tecniche per GPL
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas
- Direttive e determinazioni dell'ente erogatore d'elettricità
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali
- Prescrizioni vigenti antinfortunistico
- Determinazioni vigenti norme elettrotecniche
- Prescrizioni locali
- L'installazione delle apparecchiature deve essere eseguita in accordo alle leggi nazionali in vigore.
- Per l'Australia: da installare secondo i requisiti di AS-5601, dell'autorità locale, del gas, dell'elettricità e di qualsiasi altra disposizione legislativa.

**ATTENZIONE!** L'apparecchiatura deve essere installata su una superficie stabile, piana e in bolla.

**ATTENZIONE!** E' fondamentale che nel locale sia assicurata sempre una sufficiente ventilazione in modo da garantire la presenza di aria per la combustione e l'areazione ed impedire la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive alla salute.

**NOTA:** Collocare il forno in modo che le correnti d'aria non possano arrivare nelle vicinanze delle aperture delle camere di cottura, altrimenti potrebbero disturbare la cottura.

**ATTENZIONE!** Nella zona in cui è installata l'apparecchiatura non devono assolutamente trovarsi materiali infiammabili o combustibili, che mai devono poter arrivare in prossimità dell'apparecchiatura, anche il locale deve essere di materiale ininfiammabile. Devono in ogni caso essere garantite scrupolosamente le condizioni di sicurezza antincendio.

**Non spruzzare bombole aerosols in prossimità dell'apparecchiatura mentre è in funzione.**

Effettuato lo scarico dell'apparecchiatura, va posizionata in un luogo ben areato ed illuminato con un'aspirazione adeguata, ad una distanza minima di 50cm dal fondo e 80cm dalle parti laterali destra e sinistra (fig.7).

Queste distanze minime sono indispensabili per garantire l'accessibilità al pulsante di accensione ed al fungo di emergenza (solo TT98G) ed a garantire l'aspirazione nella parte posteriore; tenere conto che per effettuare alcune operazioni di pulizia/manutenzioni queste distanze devono essere maggiori di quelle riportate, pertanto va considerata la possibilità di poter spostare il forno per poterle effettuare.

**ATTENZIONE!** Nella zona posteriore sono presenti le griglie (fig.10 part. A) da cui avviene aspirazione d'aria, vanno controllate e pulite regolarmente e non vanno ostruite, va evitato assolutamente che polveri o farine ecc. possano arrivare in questa zona.

**ATTENZIONE!** La conduttura del gas ed il cavo elettrico, ad apparecchiatura installata, dovranno essere protette e non devono mai in nessun caso anche eccezionale essere sottoposti a sforzi tipo trazione torsione ecc., evitare inoltre di farli passare vicino ad elementi abrasivi o taglienti.

Vanno eseguite le seguenti operazioni:

- Togliere da tutti i pannelli esterni dell'apparecchiatura la pellicola protettiva staccandola lentamente per rimuovere il collante.
- Qualora ciò non accadesse, togliere perfettamente i residui di colla usando kerosene o benzina.

### **TT98G**

- Dopo avere tolto le quattro viti a testa tonda (fig.8 part.A) sul fondo dell'apparecchiatura, montare i quattro supporti, ognuno tramite quattro viti e rondelle (fig.8 part.B), nei fori filettati previsti sul basamento; messa l'apparecchiatura in posizione bloccarla premendo verso il basso la leva freno (fig.8 part.C) su tutte le ruote.

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere idoneo a garantire in ogni situazione la corretta stabilità dell'apparecchiatura.

**ATTENZIONE!** Dopo avere posizionato l'apparecchiatura nel punto previsto e serrato i freni delle ruote, provvedere a munirsi di almeno 4 staffe adeguatamente robuste che assicurino l'apparecchio al pavimento od al muro (ad esempio per apparecchiatura a una o 2 camere fig. 12, ad esempio per apparecchiatura a 3 camere fig. 13) in modo da impedirne ogni movimento dovuto a qualsiasi causa; le staffe devono essere smontabili per potere effettuare pulizie eccezionali e devono essere rimontate dopo la pulizia. Per il fissaggio delle staffe, che non sono fornite dal costruttore, usare inserti a pressione commerciali idonei al tipo di pavimentazione e per la versione a 3 camere collegare le staffe al forno con viti autofilettanti d.4,8 le quali andranno avvitate esclusivamente sul fondo nei 12 fori liberi previsti (fig.8 part. F).

- Dopo avere tolto le quattro viti a testa tonda (fig.8 part.A) sul fondo dell'apparecchiatura, i singoli elementi per la configurazione prescelta devono essere sovrapposti come specificato in figura 6d, fissandoli obbligatoriamente tutti tra loro nella parte posteriore ognuno mediante le 2 staffe in dotazione (fig. 6d part. F) da montare mediante le corrispondenti forature predisposte.

**ATTENZIONE!** L'apparecchiatura è omologata per sovrapporre al massimo 3 camere di cottura.

- Montare su ogni camera lo schermo calore in dotazione come indicato in fig.11 (in caso di sovrapposizione a 3 camere montare lo schermo sulla prima camera in basso dopo il posizionamento del forno):

- Smontare la staffa (fig.11 part. A)
- Montare lo schermo calore (fig.11 part. B) interponendo il distanziere (fig.11 part. C) e le rondelle di spessore (fig.11 part. D)
- Rimontare la staffa (fig.11 part. A) **posizionandola nei due fori inferiori sottostanti** (fig.11 part. E)

### **T64G**

- Dopo aver messo in posizione l'attrezzatura bloccare premendo verso il basso la leva freno (fig.8 part.C) sulle ruote.

- Prima di eseguire la sovrapposizione sopra un altro forno T64G o al supporto H 14 cm, vanno smontati i 4 piedini e le 4 viti (fig. 9 part. F e G), se invece si sovrappone il forno al suo supporto chiuso tali piedini e viti non vanno smontati.

- I singoli elementi per la configurazione prescelta devono essere sovrapposti come specificato in figura 6c, fissandoli obbligatoriamente tutti tra loro nella parte posteriore ognuno mediante le 2 staffe in dotazione (fig. 6c part. F) da montare mediante le corrispondenti forature predisposte.

- Fissare poi a terra la composizione mediante le 2 staffe in dotazione (fig. 6c part. E) da montare nella parte inferiore posteriore del supporto ed agganciarli al foro di ogni staffa con ancoraggi idonei (non in dotazione) per fissare l'apparecchiatura al pavimento od al muro; tali ancoraggi devono essere smontabili per potere effettuare pulizie/manutenzioni straordinarie.

Un eventuale supporto non fornito dalla ditta costruttrice deve essere comunque idoneo a garantire in qualsiasi caso la corretta stabilità dell'apparecchio, dovranno essere tra loro collegati mediante le 2 staffe in dotazione (fig. 6c part. F) ed il supporto fissato a terra.

**ATTENZIONE!** Se l'apparecchiatura viene sganciata dagli ancoraggi che la fissano a terra, prestare la massima attenzione alla stabilità della stessa in particolare durante la movimentazione, non lasciare l'apparecchiatura incostituita e ripristinare gli ancoraggi appena possibile.

**ATTENZIONE!** L'apparecchiatura è omologata per sovrapporre al massimo 3 camere di cottura.

**NOTA:** In caso di sovrapposizione, tra le camere di cottura devono essere montati gli schermi calore a destra ed a sinistra (fig.57 part. D-S). In caso di sovrapposizione con T64E esso dovrà essere posizionato sopra al T64G e montato lo schermo calore a sinistra (fig.57 part. S).

**T64G sovrapposto a TT98G o TT98E:** Montare la traversa per sovrapposizione (fig. 54 part.A) nella parte inferiore posteriore del forno T64G mediante 4 viti già presenti sull'apparecchiatura (fig. 54 part.B). Sovrapporre come illustrato in fig.54; in corrispondenza dei fori presenti sulla staffa per sovrapposizione (fig. 54 part.C) eseguire sul forno sottostante dei fori diametro 3,5mm e bloccare tale staffa con

viti autofilettanti (fig. 54 part.D). Posizionare lo SCHERMO CALORE LATERALE (fig. 54 part.E) nella parte laterale destra del forno sottostante, come illustrato; in corrispondenza dei fori presenti sullo SCHERMO CALORE LATERALE eseguire dei fori sul forno diametro 3,5mm (fig. 54 part.F) e bloccare SCHERMO CALORE LATERALE con viti autofilettanti (fig. 54 part.G).

**ATTENZIONE!** A collegamento elettrico effettuato è obbligatorio ancorare il cavo tramite il cavallotto in dotazione al kit sovrapposizione come illustrato in Fig. 54 part. H.

**ATTENZIONE!** A collegamento del gas effettuato è obbligatorio far in modo che le tubazioni utilizzate rimanga posizionata in maniera permanente come illustrato in Fig. 54 part.I.

- Fermare il nastro T64G al forno agganciando a destra e sinistra le due staffe ferma nastro (fig 55 part.F).

- Aggancio dell'eventuale optional rulliera dal lato di carico, dopo avere svitato i due pomelli che fermano la battuta in cima al nastro inserire la rulliera (fig.56 part.G). Avvitare i due pomelli (fig.56 part.H) e se necessario agire sui 4 bulloni (fig.56 part.I) e regolare l'inclinazione della rulliera di carico.

**ATTENZIONE!** Il lucchetto (fig.16 part.H) sulla porta anteriore deve essere sempre presente e le chiavi devono essere tolte e tenute da personale abilitato ad eseguire le operazioni al fine di evitare aperture accidentali della porta anteriore causando elevato rischio di esposizione a gravi ustioni ed infortuni dovuti agli organi all'interno.

Delle persone abilitate, ed addestrate all'uso dell'apparecchiatura, almeno una deve essere sempre presente quando l'apparecchiatura è accesa e deve conoscere l'ubicazione (prossima all'apparecchiatura) delle chiavi, al fine di poter aprire la porta in situazioni di emergenza che possano venire a crearsi. In caso di più camere di cottura provvedere a marcare in modo chiaro le chiavi ed i rispettivi lucchetti al fine di riconoscere facilmente l'abbinamento

- Montaggio del supporto stazionamento prodotto dal lato destro o sinistro (fig.14 part. D), dopo avere tolto dal raccogli farina e rimontato sul supporto stesso la battuta (fig.14 part.F) e relativi pomelli (fig.14 part.G).

## 2.5 COLLEGAMENTI

### 2.5.1 COLLEGAMENTO GAS

**ATTENZIONE!** I collegamenti con la rete del gas devono essere eseguiti esclusivamente da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza ed effettuato in ottemperanza alle normative vigenti.

Controllare che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui verrà alimentata, indicato sulla targa apposta sull'apparecchiatura (fig. 2 part. G).

Prima di effettuare il collegamento gas verificare che la pressione di alimentazione dell'apparecchiatura sia quella riportata in TAB.1 (per la nazione dove avviene l'installazione), la suddetta pressione deve essere garantita nel tempo.

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchiatura prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

La TAB.1 (per la nazione dove avviene l'installazione) riporta le caratteristiche dell'apparecchiatura

Il collegamento con la rete del gas (fig.10-59 part.W) potrà essere fisso oppure scollegabile, a monte dell'apparecchio deve esservi un rubinetto d'intercettazione certificato.

Il collegamento alla rete del gas, si realizza solo con opportuni tubi metallici, evitando di sottoporli a sforzi di trazione o torsione e di farli passare vicino ad elementi abrasivi o taglienti.

Qualora si impieghino tubi flessibili, questi dovranno essere in acciai inossidabili secondo normativa vigente.

Il tubo di collegamento gas non deve superare 1500 mm se non altrimenti stabilito dalle locali norme d'installazione.

**ATTENZIONE!** Nelle tipologie a due bruciatori (TT98G) eseguire gli allacci come indicato in Fig.60.

Usare come sigillante su filetto tubo ingresso gas LOCTITE 577

Al termine del lavoro di collegamento si deve effettuare una prova di tenuta del gas con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.

**ATTENZIONE!** A monte del forno deve essere presente un sistema di filtraggio che garantisca che il gas gli arrivi sempre pulito. PRIMA DI COLLEGARE IL FORNO ACCERTARSI CHE IL CONDOTTO DEL GAS SIA PULITO, VA ASSOLUTAMENTE SPURGATO DA EVENTUALI TRUCIOLI PULVISCOLO INSETTI RAGNATELE ECC.ECC. CHE POTREBBERO ALTRIMENTI ANDARE AD OCCLUDERE L'INGRESSO DEL GAS AL BRUCIATORE.

### 2.5.2 SCARICO GAS COMBUSTI E VAPORI

**ATTENZIONE!** E' RESPONSABILITA' DEL PROPRIETARIO DI MUNIRSI E MANTENERE UN ADEGUATO SISTEMA DI VENTILAZIONE

**ATTENZIONE!** Il collegamento dello scarico gas combusto e vapori deve essere effettuato esclusivamente da personale tecnico qualificato in ottemperanza alle normative vigenti.

**ATTENZIONE!** L'eventuale accumulo di sostanze nocive può dare luogo ad intossicazioni o avere effetti letali pertanto si deve assolutamente disporre di un sistema d'aerazione ben progettato, correttamente installato e regolarmente controllato e pulito per essere mantenuto in costante efficienza per tutta la vita dell'apparecchiatura. I flussi d'aria d'alimentazione e di scarico della cappa devono essere adeguatamente dimensionati. L'apparecchiatura è del tipo A3 - B23 e deve sempre essere installata sotto una cappa aspirante, con filtro resistente al calore, o soffitto aspirante che deve garantire in qualsiasi circostanza l'evacuazione dei gas combusto e dei vapori di cottura.

**ATTENZIONE!** Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire all'esterno.

In merito all'aerazione del locale nel quale è installata l'apparecchiatura, ed allo scarico dei fumi esausti attenersi alle prescrizioni del punto 2.4.

Il sistema aspirante deve essere opportunamente dimensionato e provvisto almeno di un dispositivo di chiusura collegato alla linea del gas, che entri in funzione intercettando il gas qualora la cappa o il soffitto aspirante non funzionassero.

La cappa (fig. 18) deve essere dimensionata in modo da coprire completamente l'apparecchiatura più una sporgenza di almeno 15 cm su tutti i lati.; la distanza tra la parte superiore del forno e lo spigolo inferiore della cappa al minimo può essere 8 cm, la distanza dal pavimento allo spigolo inferiore della cappa non deve superare i 210 cm, tutte queste distanze sono solamente indicative tenere sempre come riferimento le norme di installazioni vigenti.

Tenere conto che i valori corretti del flusso d'aria dipendono dall'efficienza di progetto della cappa, dalla quantità d'aria che circola intorno all'apparecchiatura e dal flusso d'aria che entra ed esce dal locale.

Per l'Australia: da installare secondo i requisiti di AS-5601, dell'autorità locale, del gas, dell'elettricità e di qualsiasi altra disposizione legislativa.

### 2.5.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

Prima di iniziare la procedura di collegamento verificare che il sistema di messa a terra sia realizzato in accordo alle norme europee EN. L'apparecchiatura deve essere assolutamente collegata ad un'impianto di Terra certificato ed efficace, mantenuto efficiente nei valori previsti, se tale condizione non è sempre garantita va piantato un picchetto di Terra a cui collegare l'apparecchiatura.

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

La targhetta matricola (fig. 2 part.M) contiene tutti i dati necessari per un corretto collegamento.

**ATTENZIONE!** E' necessario installare a cura del cliente per ogni singolo elemento di cottura, un interruttore generale di protezione tipo Differenziale Magneto-Termico con soglia di intervento Id 0,03A idoneo ai valori riportati sulla targhetta (fig.2 part. M), che permetta di scollegare i singoli apparecchi dalla rete e che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Sul quadro elettrico dove allacciata l'apparecchiatura è obbligatorio che sia installato uno SCARICATORE DI SOVRATENSIONE adeguato.

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

**NOTA:** L'apparecchiatura deve essere assolutamente alimentata in maniera costante e priva di sbalzi (spike/surge/burst/sbalzi-picchi ecc.), come da dati di targa e riportati nel Manuale d'istruzioni. Tolleranza sulla tensione +/-10%, tolleranza sulla frequenza +/-2%. Per installazioni in cui c'è la possibilità che tali condizioni non siano sempre costantemente soddisfatte, per alimentare elettricamente l'apparecchiatura, è obbligatorio installare un UPS di caratteristiche adeguate CHE DEVE ESSERE POSIZIONATO IL PIU' VICINO POSSIBILE AL FORNO.

La camera di cottura è consegnata con il voltaggio richiesto segnalato sulla targhetta (fig.2 part. M).

Per effettuare il collegamento elettrico, utilizzare il cavo posteriore (fig.20-59 part. C) che dovrà essere dotato di una presa standardizzata alle norme vigenti, messa a disposizione dall'installatore, per il collegamento all'impianto, questa connessione dovrà essere effettuata seguendo l'illustrazione di fig.19.

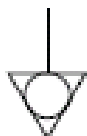
**NOTA:** ACCERTARSI CHE I FILI DELLA FASE E DEL NEUTRO SIANO COLLEGATI CORRETTAMENTE, ALTRIMENTI IL BRUCIATORE SI ACCENDERA' PER ALCUNI SECONDI E POI ANDRA' IN BLOCCO BRUCIATORE.

**NOTA:** E' ASSOLUTAMENTE INDISPENSABILE VERIFICARE CON UN MISURATORE DI TERRA CHE L'IMPIANTO DI TERRA SIA CERTAMENTE EFFICACE, UN'EVENTUALE IMPIANTO DI TERRA NON OTTIMALE METTE AD ESTREMO RISCHIO LA FUNZIONALITA' DEL FORNO, IN PARTICOLARE DEI CONTROLLI FIAMMA E DEI COMPONENTI ELETTRONICI.

**ATTENZIONE!** Verificare che i conduttori collegati nella spina elettrica non presentino punti di contatto tra loro.

**ATTENZIONE!** Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato in fig.46 (A=di serie - B=su richiesta), le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbero facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti, anelli, bracciali ecc. per girare il senso di marcia seguire la procedura del punto 5.8.3

Inoltre queste apparecchiature devono essere comprese nel circuito del sistema equipotenziale, il morsetto previsto a tale scopo si trova sul retro (fig.20 part.W) con il simbolo MORSETTO PER IL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.



**NOTA:** E' ASSOLUTAMENTE INDISPENSABILE VERIFICARE CHE LA TENSIONE D'ALIMENTAZIONE, AD APPARECCHIATURA FUNZIONANTE, NON SI DISOSTI DAL VALORE NOMINALE DI  $\pm 5\%$ , UN EVENTUALE SCOSTAMENTO METTE AD ESTREMO RISCHIO LA FUNZIONALITA' DEL FORNO, IN PARTICOLARE DEI CONTROLLI FIAMMA E DEI COMPONENTI ELETTRONICI; durante questa verifica provare ad accendere anche le altre apparecchiature elettriche presenti, accertandosi

che non causino sbalzi. Se sussistono dubbi che la tensione di alimentazione non sia costante nel tempo, eseguire una misurazione in continuo della tensione di rete, applicando un ANALIZZATORE DI RETE CERTIFICATO allo scopo di determinare eventuali cali di tensione e poter fare intervenire quindi il fornitore di energia elettrica perché risolva il disservizio.

**ATTENZIONE!** In fase di scollegamento dalla rete elettrica, dopo lo spegnimento dell'apparecchiatura attendere almeno 15 MINUTI prima di staccare la spina per consentire la scarica dei condensatori in ingresso alla circuiteria elettronica. I contatti della spina non vanno comunque mai toccati.

### 3 FUNZIONAMENTO

**ATTENZIONE!** La permanenza dell'apparecchiatura in condizioni di bassa temperatura ambientale può causare l'intervento del termostato di sicurezza. Prima di avviarlo, controllare e se è necessario riarmare.

**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 gas siano state eseguite correttamente;

il sistema di scarico dei fumi e di ingresso aria deve essere efficiente;

tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza,

le pressioni dove necessario sono da misurare con un manometro con risoluzione minima di 0,1 mbar.

**ATTENZIONE!** Per TT98G tutte le operazioni seguenti devono essere fatte su entrambe i bruciatori

#### 3.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

##### 3.1.1 CONTROLLO UGELLI

Controllare che l'apparecchiatura (categoria e tipo di gas tarato) sia predisposta per la famiglia ed il gruppo di gas disponibile. In caso contrario provvedere alla trasformazione per la famiglia di gas disponibile come da procedura descritta al punto 3.4.

L'apparecchio va messo in funzione con le regolazioni e gli eventuali ugelli previsti per la portata termica nominale (vedi dati tecnici TAB.1).

**ATTENZIONE!** Le viti di regolazione della valvola non possono essere manomesse, queste sono tarate e sigillate in stabilimento.

##### 3.1.2 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA CON GPL (G30-G31)

La portata termica nominale si raggiunge con gli ugelli indicati nella tabella degli ugelli (vedi dati tecnici TAB.1), la regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) deve avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1.

**ATTENZIONE!** I parametri interni dell'apparecchiatura devono essere quelli previsti per il tipo di gas di alimentazione (punto 3.4.4).

La possibilità di funzionamento dipende dalla pressione d'entrata disponibile (vedi dati tecnici TAB.1):

In caso di pressione fuori dei valori riportati avvisare l'esecutore dell'impianto e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchio prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

##### 3.1.3 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA CON GAS METANO (G20-G25-G25.1-G25.3)

La portata termica nominale si raggiunge con i settaggi ed eventuali ugelli previsti nella tabella dati tecnici TAB.1, la regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) deve avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1.

**ATTENZIONE!** I parametri interni dell'apparecchiatura devono essere quelli previsti per il tipo di gas di alimentazione (punto 3.4.4).

La possibilità di funzionamento dipende dalla pressione d'entrata disponibile (vedi dati tecnici TAB.1).

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchio prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

**NOTA:** Qualora fosse desiderato un controllo supplementare della portata termica, questo può essere effettuato con il metodo volumetrico.

## 3.2 REGOLAZIONI:

### 3.2.1 CONTROLLI PRELIMINARI E REGOLAZIONE:

L'apparecchiatura esce dalla fabbrica già tarata e collaudata per il tipo di gas richiesto, è comunque opportuno verificare che il tipo di gas e le pressioni al bruciatore siano corretti. In caso contrario seguire le procedure descritte ai punti successivi:

### 3.2.2 CONTROLLO PRESSIONE D'ENTRATA

(Per Australia=pressione di alimentazione minima in kPa)

Eseguire l'operazione come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in entrata della valvola gas (fig.23 part.W)
- Collegare il manometro alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- Rilevare la pressione, che deve essere all'interno dei valori riportati sulla TAB.1 dati tecnici.

**NOTA:** La pressione va rilevata con tutte le camere in funzione.

Eventuali altre apparecchiature o circostanze non devono mai influenzare nel tempo l'alimentazione del gas all'apparecchiatura.

- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta (fig.23 part.W).
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

### 3.2.3 CONTROLLO DI AZZERAMENTO PRESSIONE

Eseguire l'operazione come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T).
- Se smontato, rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U) e riapporci il sigillo con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

## 3.3 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Messa in funzione l'apparecchiatura:

- Controllare la corretta evacuazione dei fumi.
- Controllare la perfetta accensione e la stabilità della fiamma del bruciatore in tutta la gamma di modulazione tramite l'oblò d'ispezione fiamma bruciatore (fig. 21 part. N).

**ATTENZIONE!** Su TT98G per controllare le fiamme dei bruciatori, seguendo la procedura al punto 5.3.1, aprire i pannelli laterali destro (fig.21 part.P) e sinistro (fig.21 part.Z); **prestando la massima attenzione a non toccare assolutamente niente** eseguire il controllo delle fiamme e poi richiudere i pannelli laterali seguendo la procedura al punto 5.3.4.

## 3.4 TRASFORMAZIONE E/O ADATTAMENTO ALL'USO DI ALTRI GAS.

**ATTENZIONE!** Le operazioni descritte di seguito devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

Prima di effettuare il collegamento del nuovo gas verificare che la pressione di alimentazione dell'apparecchiatura sia quella

riportata in TAB.1, la suddetta pressione deve essere garantita nel tempo.

In caso di pressione d'entrata fuori dei valori riportati avvisare l'ente erogatore del gas e non effettuare la messa in funzione dell'apparecchiatura prima di non aver appurato ed eliminato la causa.

**NOTA:** Per la trasformazione e/o adattamento ad altro tipo di gas, su TT98G sovrapposti, per intervenire più agevolmente è consigliabile eseguire il montaggio/smontaggio ugelli e regolazione su cono Venturi prima di sovrapporre le camere.

**ATTENZIONE!** Per TT98G tutte le operazioni seguenti devono essere fatte su entrambe i bruciatori

### 3.4.1 TRASFORMAZIONE ALL'USO DA METANO (G20-G25-G25.1-G25.3) A GPL (G30-G31).

Per la trasformazione da metano a gpl si rende necessario il montaggio degli ugelli che sono consegnati in un sacchettino unitamente all'apparecchiatura. Per la trasformazione procedere come segue:

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Smontare il ventilatore dalla testa bruciatore agendo sui 4 bulloni (fig.24 part.P).
- Smontare il cono Venturi dalla valvola gas agendo sulle tre viti (fig.24 part.Q).
- Inserire l'ugello in acciaio inox all'interno della guarnizione tra la testa bruciatore ed il ventilatore (fig.25 part.R).
- Inserire l'ugello in ottone all'interno della guarnizione tra la valvola gas ed il cono Venturi (fig.26 part.S).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del ventilatore e del cono venturi prestando attenzione al corretto posizionamento degli ugelli, eseguire accuratamente il serraggio dei 4 bulloni (serrandoli a croce) e delle 3 viti.
- Rimuovere il sigillo dalla regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) e con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione fino ad avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1 per il tipo di gas di alimentazione.

**ATTENZIONE!** Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO.

- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

**ATTENZIONE!** ESEGUIRE L'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI INTERNI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA PROCEDURA A PUNTO 3.4.4

- Aprire il rubinetto del gas.
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T) e rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)
- Verificare come indicato al punto 3.2.2 la pressione d'entrata del gas.
- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**
- Spegner l'apparecchiatura.
- Riapporre i sigilli alla regolazione gas sul cono Venturi e, se smontato, al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

**ATTENZIONE!** Ad operazione ultimata applicare la targhetta con i dati corretti per il gas a cui è stata trasformata l'apparecchiatura (vedi fig.2 in posizione G) sopra alla precedente.

### 3.4.2 TRASFORMAZIONE ALL'USO DA GPL (G30-G31) A METANO (G20-G25-G25.1-G25.3)

Per la trasformazione da gpl a metano procedere come segue:

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).
- Smontare il ventilatore dalla testa bruciatore agendo sui 4 bulloni (fig.24 part.P).
- Smontare il cono Venturi dalla valvola gas agendo sulle tre viti (fig.24 part.Q).
- Togliere l'ugello in acciaio inox dall'interno della guarnizione tra la testa bruciatore ed il ventilatore (fig.25 part.R).
- Togliere l'ugello in ottone dall'interno della guarnizione tra la valvola gas ed il cono Venturi (fig.26 part.S).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio del ventilatore e del cono venturi, eseguire accuratamente il serraggio dei 4 bulloni (serrandoli a croce) e delle 3 viti.
- Rimuovere il sigillo dalla regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) e con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione fino ad avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1 per il tipo di gas di alimentazione.

**ATTENZIONE! Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO.**

- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

### **ATTENZIONE! ESEGUIRE L'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI INTERNI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA PROCEDURA A PUNTO 3.4.4**

- Aprire il rubinetto del gas.
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T) e, se smontato, rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)
- Verificare come indicato al punto 3.2.2 la pressione d'entrata del gas.
- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**
- Spegner l'apparecchiatura.
- Riapporre i sigilli alla regolazione gas sul cono Venturi e, se smontato, al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

**ATTENZIONE! Ad operazione ultimata applicare la targhetta con i dati corretti per il gas a cui è stata trasformata l'apparecchiatura (vedi fig.2 in posizione G) sopra alla precedente.**

### 3.4.3 TRASFORMAZIONE ALL'USO TRA I METANI G20 G25- G25.1-G25.3

Per la trasformazione all'uso tra i metani G20 e G25- G25.1 -G25.3 procedere come segue:

- Chiudere il rubinetto del gas.
- Interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Smontare la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

Per T64G TT98G procedere quindi a:

- Rimuovere il sigillo dalla regolazione del gas sul cono Venturi (fig.22) e con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione fino ad avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1 per il tipo di gas di alimentazione.

**ATTENZIONE! Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO.**

- Ricollegare l'alimentazione elettrica.

### **ATTENZIONE! ESEGUIRE L'IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI INTERNI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA PROCEDURA A PUNTO 3.4.4**

- Aprire il rubinetto del gas.
- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)
- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.
- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.
- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.
- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.
- Togliere il manometro.
- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part.T) e rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)
- Verificare come indicato al punto 3.2.2 la pressione d'entrata del gas.
- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**
- Spegner l'apparecchiatura.
- Riapporre i sigilli alla regolazione gas sul cono Venturi e, se smontato, al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.
- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

**ATTENZIONE! Ad operazione ultimata applicare la targhetta con i dati corretti per il gas a cui è stata trasformata l'apparecchiatura (vedi fig.2 in posizione G) sopra alla precedente.**

### 3.4.4 IMPOSTAZIONE PARAMETRI SOFTWARE

**ATTENZIONE!** L'impostazione dei parametri software deve essere eseguita da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza e va effettuata solo ed esclusivamente quando si trasforma l'apparecchiatura per un tipo di gas diverso da quello per cui è predisposta o per manutenzione straordinaria.

**ATTENZIONE! I PARAMETRI INTERNI DELL'APPARECCHIATURA DEVONO ESSERE IMPOSTATI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE CON I VALORI INDICATI IN TAB.1 (per la nazione dove avviene l'installazione) PRESTANDO LA MASSIMA ATTENZIONE.**

#### TT98G

Per visionare i parametri gas impostati premere il tasto MENU (fig. 31 pos.13), selezionare con i tasti freccia su/giù (fig. 31 pos. 12) il menu "Assistenza" e premere OK (fig. 31 pos. 15). Scorrere con i tasti freccia su/giù la selezione fino alla voce "Parametri gas" e premere OK per visualizzare la lista dei parametri gas correnti. Verrà visualizzata una schermata del genere di quella di fig. 34. Nella parte destra del display la scritta "read" indica che i parametri visualizzati sono in sola lettura. Per poterli modificare è necessario digitare la seguente combinazione di tasti :  
Premere 2 volte HOTKEY (fig. 31 pos 20)  
Premere 2 volte STAND-BY (fig. 31 pos 19)  
Premere 2 volte MENU (fig. 31 pos 13)  
Premere 1 volta il tasto "+" Inferiore (fig. 31 pos. 11).  
Se l'inserimento della combinazione è corretta la scritta "read" diventa "write".

Selezionare quindi il parametro muovendosi con i tasti freccia su/giù, premere OK e modificarlo con i tasti freccia su/giù.

Significato parametri

% Gas startup	Percentuale giri ventilatore all'accensione
% Gas rising ramp	Percentuale giri ventilatore rampa di salita
% Gas min	Percentuale giri ventilatore al minimo
% Gas max	Percentuale giri ventilatore al massimo
% Gas eco stand-by	Percentuale giri ventilatore in stand-by
Burner startup delay	Ritardo accensione bruciatore (in secondi)
Burner startup time	Durata accensione bruciatore (in secondi)

Premere OK per confermare il nuovo valore o premere RETURN (fig. 31 pos 16) per tornare alla selezione dei parametri senza

modificare. Terminare la modifica di tutti i parametri poi premere RETURN più volte per tornare alla schermata iniziale. TT98G I parametri delle percentuali gas esistono sia per il bruciatore sinistro ("Left") che per quello destro ("Right") essendo il forno dotato di due bruciatori indipendenti. Eventuali modifiche vanno quindi eseguite per entrambi i parametri "Left" e "Right".

**ATTENZIONE!** IL SOFTWARE DELL'APPARECCHIATURA DI DEFAULT HA LE IMPOSTAZIONI PER IL METANO G20 O GPL G30-G31 QUINDI IN OGNI QUAL CASO VENGA EFFETTUATO UN "DEFAULT DI FABBRICA" NEL CORSO DELLA VITA DELL' APPARECCHIATURA I PARAMETRI INTERNI VANNO SEMPRE REIMPOSTATI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE

**T64G**

Per i seguenti tipi di gas predefiniti:

METANO G20 - G25

GPL G30 - G31 - uLPG (Universal LPG)

seguire le istruzioni riportate nel paragrafo 5.18.

Nei casi in cui il tipo di gas risulti essere differente da quelli predefiniti eseguire la procedura che segue.

Per visionare i parametri gas impostati accedere alle impostazioni generali premendo contemporaneamente i tasti "Lock" + "P/Hotkey" (fig.31b part.20+18). Usare il tasto "Freccia destra" (fig.31b part.14) per selezionare il parametro "GASP" nel display di stato (fig.31b part.D). Premere OK per entrare nella configurazione dei parametri gas. Il display di stato mostrerà in successione, ad ogni pressione del tasto "Freccia destra" (fig.31b part.14), il parametro gas e il suo valore.

Significato parametri

- Stru Percentuale giri ventilatore all'accensione
- Strr Percentuale giri ventilatore rampa di salita
- MIn Percentuale giri ventilatore al minimo
- MAX Percentuale giri ventilatore al massimo
- ECO Percentuale giri ventilatore in stand-by
- brnd Ritardo accensione bruciatore (in secondi)
- brnS Durata accensione bruciatore (in secondi)
- brnr Durata rampa di salita (in secondi)

Usare il tasto "Freccia destra" (fig.31b part.14) per selezionare il parametro desiderato. I parametri visualizzati sono in sola lettura, cioè non possono essere modificati (eventuali tentativi di modifica fanno comparire la scritta "LOC" a display). Per abilitare la modifica del parametro premere contemporaneamente i tasti "Lock" + "Freccia Giù" (fig.31b part. 20+13), il display di stato (fig.31b part. D) visualizzerà il messaggio "-LOC". Modificare il parametro con i tasti "Freccia Su/Giù" (fig.31b part. 12,13) fino al valore desiderato. Premere il tasto "Freccia Destra" per passare al parametro successivo. Al termine delle modifiche premere il tasto "Freccia Sinistra" più volte fino per tornare alla schermata di lavoro.

### 3.5 OPERAZIONI PRELIMINARI DI CONTROLLO

**ATTENZIONE!** Prima di iniziare le fasi d'avviamento dell'apparecchiatura si deve verificare che tutte le operazioni di collegamento e messa a terra siano state eseguite correttamente; tutte le operazioni di collegamento gas, scarico gas combusti e vapori siano state eseguite correttamente; tutte le operazioni di controllo devono essere eseguite da personale tecnico specializzato munito di regolare licenza.

Provvedere prima della messa in funzione alla pulizia dell'apparecchiatura come da punto 4.2.

**ATTENZIONE!** Se l'apparecchio non può essere regolato per funzionare correttamente seguire la seguente procedura:

- SPEGNERE L'APPARECCHIATURA PREMENDO IL PULSANTE STOP (T64G FIG.31B PART.17) (TT98G FIG.31 PART.18)
- SCOLLEGARE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE DELL'APPARECCHIATURA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- NON AZIONARE ASSOLUTAMENTE ALCUN INTERRUPTORE O APPARECCHIO ELETTRICO PERCHÉ POTREBBE INNESCARE UN'ESPLOSIONE.
- INTERRUPERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS AGENDO SUL RUBINETTO MANUALE ESTERNO PIU' VICINO AL CONTATORE DEL GAS.

- AREARE I LOCALI.

- CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA DELLA CASA COSTRUTTRICE

**ATTENZIONE!** Prima di ogni avviamento dell'apparecchiatura assicurarsi che:

- Porre particolare attenzione alle etichette presenti sull'apparecchiatura (fig.4a o fig.4b), devono essere integre e leggibili altrimenti sostituirle; le protezioni, coperture, chiusure e raccogli farina devono essere presenti ed efficienti.

- Eventuali componenti danneggiati o mancanti devono essere sostituiti ed installati correttamente prima dell'uso dell'apparecchiatura.

- Non ci siano elementi estranei sul nastro.

- Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di utilizzo notturno in caso di scarsa visibilità.

- Richiudere sempre le porte del forno o della cella di lievitazione al fine di ridurre il rischio di inciampo o impatto con l'attrezzatura.

Ad apparecchiatura fredda regolare secondo le proprie necessità:

- Altezza della battuta alla fine del nastro (fig.14 part.F) tramite i pomelli (fig.14 part.G).

- Altezza delle due paratie laterali regolabili (fig.16 part.I) tramite i pomelli (fig.16 part.L). (Eventuali aggiustamenti delle regolazioni ad apparecchio caldo devono essere eseguite con l'ausilio di idonee attrezzature antinfortunistiche, come gli appositi guantoni ecc., dopo avere spento l'apparecchio).

**NOTA:** Il forno è stato espressamente studiato per consumare il meno possibile, pertanto può essere normale che anche al minimo il bruciatore possa far salire la temperatura oltre il set point (ad esempio a vuoto, con set point basso o paratie molto basse); in tal caso il bruciatore si spegnerà e si riaccenderà quando la temperatura sarà scesa sotto al set point.

In determinate condizioni come ad esempio una temperatura di lavoro relativamente bassa, poco prodotto in cottura con paratie laterali non tanto alte il forno potrebbe avere difficoltà a mantenersi agganciato al set point di temperatura, in tal caso provare ad alzare le paratie laterali.

L'efficacia e rendimento del bruciatore può variare a secondo del carico di lavoro svolto.

Occorre posizionare la paratia sempre adeguatamente sollevata in base ai risultati di cottura ottenuti.

Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

#### 3.5.1 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: Posizionare le due paratie laterali (Fig. 16 part. I) alla massima apertura, impostare la temperatura a **250°C (480°F)** ed **accendere il forno per 2 ore circa**; dopodiché procedere all'utilizzo con le impostazioni desiderate.

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

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

#### 3.5.2 REGOLAZIONE FLUSSO SUPERIORE ED INFERIORE

**T64G** Eventuale regolazione della sezione di passaggio aria sulle soffianti superiore ed inferiore, agendo sui pomelli (fig.17 part.A e B) e ruotando la posizione da 1 a 4 come desiderato, la regolazione della casa costruttrice è per entrambe in posizione 1 che corrisponde alla massima apertura, le posizioni da 2 a 4 diminuiscono sempre di più il flusso dell'aria .

**TT98G** Eventuale regolazione della sezione di passaggio aria sulle soffianti inferiore e superiore, è possibile agire sui pomelli posti da entrambi i lati del forno (fig.17 part.C); ogni pomello regola la corrispondente metà di forno dal proprio lato. Ruotando la posizione da 1 a 5 come desiderato, la regolazione della casa costruttrice è per entrambe in posizione 1 che corrisponde alla massima apertura

sia sopra che sotto, le posizioni da 2 a 5 regolano il flusso dell'aria come segue:

1: ++ sopra	++ sotto
2: ++ sopra	-- sotto
3: + sopra	- sotto
4: - sopra	+ sotto
5: -- sopra	++ sotto

### 3.6 MESSA IN FUNZIONE

**ATTENZIONE!** IN CASO SI SENTA ODORE DI GAS:

- NON AZIONARE ASSOLUTAMENTE ALCUN INTERRUTTORE O APPARECCHIO ELETTRICO PERCHÉ POTREBBE INnescare un'ESPLOSIONE.

- INTERROMPERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS AGENDO SUL RUBINETTO MANUALE ESTERNO PIU' VICINO AL CONTATORE DEL GAS.

- USANDO UN TELEFONO ESTERNO CHIAMARE IMMEDIATAMENTE L'ENTE FORNITORE DEL GAS, IN CASO NON SI RIESCA AD INTERPELLARLO CHIAMARE I VIGILI DEL FUOCO.

- SE POSSIBILE FARLO IN CONDIZIONI DI SICUREZZA, AREARE I LOCALI.

**ATTENZIONE!**

- Mentre l'apparecchiatura è in funzione deve essere sorvegliata.

**ATTENZIONE!** In occasione di danneggiamento di un qualsiasi vetro in dotazione all'apparecchiatura, sospendere immediatamente l'utilizzo, eliminare il prodotto appena cotto e in cottura e procedere ad una pulizia accurata al fine di escludere contaminazione pericolosa.

**ATTENZIONE!**

- Non fare avvicinare all'apparecchiatura persone non addette.

- Fare particolare attenzione a non fare entrare in contatto con le parti in movimento arti, capelli, bracciali, anelli, attrezzi, abiti, ecc. o parti di essi che possono agganciarsi perché nonostante la bassa velocità del nastro trasportatore si può correre il rischio di essere trascinati e schiacciati dal movimento dello stesso.

- In particolare il vetro del portello anteriore (se presente), le paratie laterali regolabili ed il nastro trasportatore, si scaldano durante il funzionamento dell'apparecchiatura, non toccarli assolutamente per non ustionarsi; sovrapponendo più camere, quelle superiori possono scaldarsi, non toccare le parti esterne per non ustionarsi.

I due parametri da impostare che caratterizzano la cottura sono: la temperatura ed il tempo di cottura (tempo di attraversamento del prodotto nella camera di cottura, direttamente dipendente dalla velocità del nastro).

Per stabilire la temperatura ed il tempo di cottura ottimali agire cambiando una variabile alla volta, generalmente si alza la temperatura per aumentare l'abbrustolimento e si allunga il tempo per aumentare l'effettiva cottura.

E' possibile memorizzare fino a 100 diversi programmi di cottura (T64G n°20 programmi) che possono essere richiamati e/o modificati in ogni momento.

Tra le varie funzioni è presente quella di "Eco Stand-by" o, risparmio energetico, da inserire nelle situazioni di pausa nella cottura, quella di "Lock" che permette di mettere sotto password una serie di operazioni in modo tale da permettere l'utilizzo dell'apparecchiatura anche a personale non istruito.

La funzione "Timer accensione" non è abilitata per la versione a gas.

#### 3.6.1 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA E °C/°F

Per effettuare l'impostazione della lingua (italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo ecc.) vedere punto 3.6.15.

La centralina può essere impostata per la rappresentazione della temperatura in gradi Centigradi o in gradi Fahrenheit. Per cambiare impostazione vedere punto 3.6.16.

#### 3.6.2 IL DISPLAY

##### **TT98G**

L'accensione dell'apparecchiatura si effettua premendo il pulsante di accensione (fig.29 pos.R).

All'accensione del quadro comandi dopo qualche secondo compare una schermata come quella di fig.30a.

**TT98G:** Se è attiva la modalità di visualizzazione a 2 temperature seguire le istruzioni descritte in 3.6.13 per impostare la modalità di visualizzazione ad 1 temperatura!

**NOTA:** In caso sia stato premuto il pulsante a fungo d'emergenza (fig.29 part. O) questo rimane compresso in posizione di sicurezza e non permette l'accensione dell'apparecchiatura, per sbloccarlo ruotarlo in senso antiorario

Con riferimento alla figura 30a nel display è possibile identificare:

- 1) temperatura di set point / temperatura rilevata
- 2) tempo di cottura ( tempo attraversamento del prodotto nel forno)
- 3) riga di testo con messaggi di stato esplicativi
- 4) indicazione di stato del forno (inattivo/riscaldamento/in cottura)
- 5) indicazione modalità di lavoro (Manuale, Programma, Stand-by)
- 6) indicazione di stato della funzione "Timer Accensione" (non disponibile nelle versioni a gas)
- 7) indicazione di stato della funzione "Nastro Fermo"
- 8) indicazione di stato della funzione "Step"
- 9) indicazione di stato della funzione "Lock"

Al centro della schermata compare l'immagine del forno. Sopra questa immagine è visualizzata, in rosso, la temperatura di setpoint alla cui destra è posizionata l'icona di una fiamma che rappresenta lo stato del bruciatore: la fiamma tratteggiata indica che il bruciatore è spento, la fiamma colorata indica che il bruciatore è attivo o in fase di accensione.

**TT98G:** Essendo il forno provvisto di due bruciatori, le fiamme visualizzate sono 2, posizionate a sinistra e a destra della temperatura di setpoint indicano rispettivamente lo stato del bruciatore sinistro e destro del forno (fig. 30b).

A destra dell'immagine centrale del forno è posizionata l'indicazione, in rosso, del tempo di cottura (cooking time) sotto al quale vengono indicati messaggi generici come data, ora, modello del forno, stato del forno, ecc... all'interno di una etichetta di colore rosso.

A sinistra dello schermo sono disposte, a partire dall'alto, l'icona di stato del forno rappresentata da un fulmine di colore grigio il quale indica che il forno è inattivo, assume la colorazione rossa quando il forno è in riscaldamento e verde quando il forno è pronto per la cottura. Sotto, l'icona della modalità di lavoro, può assumere la lettera 'M' se è attiva la modalità manuale, la lettera 'P' se è inserito un programma di cottura oppure il simbolo di un salvadanaio se è attiva la funzione "Eco stand-by". Proseguendo verso il basso si trovano le icone di stato delle funzioni "Timer Accensione", "Nastro fermo" e "Step" che sono grigie se la relativa funzione è disabilitata, su sfondo arancione se la funzione è attiva. Infine l'icona del lucchetto aperto indica che la funzione "Lock" è disabilitata; commuta in una icona con lucchetto chiuso su sfondo arancione quando la funzione viene attivata.

##### **T64G (fig.31b):**

L'accensione delle apparecchiature si effettua ruotando in posizione "1" l'interruttore generale (fig.31b part.E).

All'accensione, nel pannello comandi si identificano i seguenti parametri:

- A- temperatura interna camera cottura
- B- temperatura impostata (Set Point)
- C- tempo di cottura impostato
- D- display di stato, per la visualizzazione dello stato dell'attrezzatura o di eventuali anomalie rilevate

#### 3.6.3 LA TASTIERA

##### **TT98G (fig. 31)**

I tasti del quadro comandi il cui utilizzo verrà spiegato più avanti sono i seguenti:

- 10) - : diminuisce parametro
- 11) + : aumenta parametro
- 12) ↑ e ↓ : tasti SELEZIONE, freccia "Su/Giù"
- 13) Accesso al menu impostazioni ("Menu")
- 14) Gestione programmi P ("Program")
- 15) Ok, conferma selezione ("Ok confirm")
- 16) Annulla, torna indietro senza conferma ("Return")
- 17) Accensione ("Start")
- 18) Spegnimento ("Stop")
- 19) Attiva/Disattiva funzione Eco Stand-by ("Stand-by")
- 20) Funzione personalizzabile ("Hotkey")

**NOTA:** LCD non TOUCH SCREEN. Eventuali pressioni sul display possono danneggiarlo irreversibilmente compromettendo il corretto funzionamento dell'intera attrezzatura.

#### **T64G (fig. 31b):**

I tasti disponibili a destra dei display e il cui utilizzo verrà spiegato più avanti, sono i seguenti:

- 12) freccia **su** / +
- 13) freccia **giù** / -
- 14) freccia a **destra**
- 15) freccia a **sinistra**
- 16) tasto **OK**
- 17) tasto **Start/Stop**
- 18) tasto programmazione **P/Hotkey**
- 19) tasto **Eco Stand-by**
- 20) tasto **Lock**

#### **3.6.4 AVVIAMENTO DELL'APPARECCHIATURA**

All'accensione il pannello comandi visualizza direttamente la schermata iniziale dove compaiono le impostazioni relative all'ultima cottura effettuata (TT98G fig.30, T64G fig. 31b).

#### **TT98G**

L'icona della modalità di lavoro indica la modalità della precedente cottura: manuale ("M") o da programma preimpostato ("P").

Se si desidera azionare il forno premere il tasto START (fig. 31 pos. 17): dopo alcuni istanti la ventola interna al forno e il bruciatore si attivano. Nel display l'icona della temperatura inizia ad alternare la temperatura di setpoint di colore rosso con quella misurata di colore bianco, l'icona che rappresenta lo stato della fiamma si colora, l'icona di stato diventa rossa e contemporaneamente la barra dei messaggi indica che è iniziata la fase di riscaldamento. Tale configurazione resterà presente fintanto che il forno non raggiunge la temperatura di set point impostata.

Il nastro trasportatore, per impostazione predefinita viene attivato solo al raggiungimento della temperatura di lavoro, come descritto in 3.6.11.

**NOTA: OGNI QUALVOLTA L'APPARECCHIATURA DEVE RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA IMPOSTATA, SIA ALL'ACCENSIONE CHE AL CAMBIO DI TEMPERATURA, LA REGOLAZIONE ELETTRONICA HA BISOGNO DI ALCUNI MINUTI PER CALIBRARSÌ PERFETTAMENTE SU DI ESSA, ASPETTARE CHE LA TEMPERATURA SI SIA STABILIZZATA PRIMA DI INIZIARE AD ESEGUIRE L'INFORNAMENTO ALTRIMENTI NON SI OTTERRÀ L'UNIFORMITÀ E LA QUALITÀ DI COTTURA OTTIMALE**

**NOTA:** se all'accensione non viene premuto il tasto START, il display dopo un periodo limitato impostabile entra in modalità risparmio energetico, annerendosi. E' sufficiente premere un tasto qualsiasi della centralina per risvegliare il display e renderlo operativo.

#### **T64G:**

Il display di stato (fig.31b part.D) segnala la modalità della precedente cottura: manuale o programma preimpostato.

Se si desidera far partire la cottura premere il tasto "Start" (fig.31b part.17): il bruciatore, il nastro e la ventilazione interna all'apparecchiatura si attivano e il display di stato (fig.31b part.D) mostrerà la scritta "HEAT" lampeggiante fino al raggiungimento della temperatura di set point impostata. A set point raggiunto il display di stato scriverà "GO" indicando la possibilità di iniziare la cottura. Il puntino nei display delle temperature indica se c'è erogazione di potenza.

**NOTA:** Le temperature del cielo e della platea (non vincolate tra loro) possono avere un range massimo di 15° di differenza, oltre tale range non è più garantito il raggiungimento delle temperature impostate e la piena funzionalità dell'apparecchiatura.

#### **3.6.5 IMPOSTAZIONE E MODIFICA DEI PARAMETRI DI COTTURA:**

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*

Se prima di attivare il forno si desidera cambiare l'impostazione dei parametri (temperatura, tempo di cottura) agire sui tasti + e - per modificare la temperatura di setpoint e sui tasti freccia su/giù per modificare il tempo di cottura.

Su **T64G** la selezione del parametro è indicata dal lampeggio del display corrispondente; è possibile selezionare tre parametri: temperatura, tempo di cottura e programma di cottura. Il parametro selezionato inizia a lampeggiare. Alla selezione del parametro

"programma di cottura" il display della temperatura visualizza il set point impostato per quel programma.

Una volta selezionata la grandezza voluta, con i tasti freccia su e freccia giù ne modifico il valore.

**NOTA:** L'operazione di cui sopra può essere effettuata anche durante la cottura e se ci si trova su di un generico programma si "esce" da questo e si entra automaticamente in modalità "manuale".

- Massima temperatura di set point impostabile:

320°C / 608°F (T64G-TT98G).

- Minimo tempo di cottura:

2 minuti (optional: TT98G 45").

30 secondi (T64G)

- Massimo tempo di cottura:

20 minuti (optional TT98G 10').

Il motoriduttore del nastro trasportatore è dotato di un retrocontrollo dei giri (solo per TT98G) che, indipendentemente dal peso presente sul nastro, garantisce l'uniformità del tempo di passaggio. E' anche possibile impostare a zero il tempo di cottura e quindi il nastro resterà fermo e si attiverà l'icona di stato della funzione "nastro fermo".

Per controllare il tempo di passaggio su T64G e TT98G va misurato il tempo dal momento dell'ingresso nel lato interno della camera di cottura al momento di inizio uscita dal lato interno della camera di cottura.

#### **3.6.6 ESECUZIONE DI UN PROGRAMMA**

##### **TT98G**

Se all'accensione il forno si trova in modalità "manuale" o su di un programma diverso da quello che si vuole utilizzare, per richiamare il programma desiderato premere il tasto P che apre l'elenco dei programmi in ordine numerico. Scorrere con i tasti freccia su/giù (fig.31 pos.12) fino al programma desiderato e premere OK per mettere in esecuzione il programma scelto. I dati del programma compariranno nel display. Se si desidera attivare la cottura premere il tasto START.

Per eseguire una RICERCA PER NOME o per richiamare un programma utilizzato recentemente vedere il punto 3.6.7.

**NOTA:** L'operazione di cui sopra può essere effettuata anche durante la cottura e se ci si trova su di un generico programma si "esce" da questo e si entra automaticamente nel nuovo programma.

**NOTA:** Se non sono presenti programmi precaricati il display visualizza il messaggio <LISTA VUOTA> per cui è necessario procedere con l'inserimento di almeno un programma di cottura come descritto in 3.6.7.

##### **T64G**

Se all'accensione dell'apparecchiatura ci si ritrova in "MAN" (manuale) o su di un programma diverso da quello che si vuole utilizzare, per scegliere il programma desiderato selezionare il display di stato (part. D che inizierà a lampeggiare) con il tasto "Freccia sinistra" (o "Freccia destra"); poi selezionare con i tasti "Freccia su" o "Freccia giù" il programma desiderato indicato dalla dicitura "Pr". Mentre si scorrono i programmi i display dei parametri temperatura e tempo di cottura mostrano i valori impostati del programma selezionato.

Raggiunto il programma desiderato premere OK per confermare. Se non avviene la conferma dopo alcuni secondi i display ritornano alla visualizzazione del programma precedentemente impostato.

#### **3.6.7 IMPOSTAZIONE "PROGRAMMI"**

##### **3.6.7.1 MODELLO TT98G**

L'utilizzo dei Programmi consente all'operatore di lavorare in modo "automatico", cioè con la possibilità di salvare e/o richiamare una configurazione di parametri precedentemente impostata.

**NOTA:** Ogni programma è identificato da un nome univoco per cui non possono esistere più programmi con lo stesso nome.

La presenza di un programma in esecuzione viene mostrata nell' icona di stato dal simbolo "P" e nella barra dei messaggi dal nome del programma stesso.

Per la gestione dei Programmi accedere al menù dedicato. Premere il tasto MENU, selezionare la voce "Programmi" con i tasti freccia su/giù quindi premere OK per accedere ai sottomenù.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti freccia su/giù si possono selezionare le seguenti voci:

- “Recenti”: mostra elenco degli ultimi programmi utilizzati
- “Ricerca per nome”: ordina i programmi a partire dalla lettera desiderata
- “Ricerca immagine”: apre l’elenco dei programmi presenti in memoria visualizzando l’immagine del prodotto
- “Inserisci nuovo”: avvia la procedura per la creazione di un nuovo programma
- “Modifica”: avvia la procedura per la modifica di un programma esistente
- “Elimina”: avvia la procedura per l’eliminazione di un programma esistente
- “Importa USB”: avvia la procedura per la importazione nella memoria interna di programmi memorizzati su un dispositivo USB esterno
- “Esporta USB”: avvia la procedura per la copia dei programmi esistenti nella memoria interna su un dispositivo USB esterno

#### ● RECENTI

E’ la funzione che elenca gli ultimi programmi utilizzati. Selezionare il programma desiderato con i tasti freccia su/giù quindi premere OK per metterlo in esecuzione. Premere START per avviare la fase di riscaldamento/cottura con i parametri del programma selezionato.

#### ● RICERCA PER NOME

E’ la funzione che elenca in ordine alfabetico tutti programmi presenti in memoria a partire dalla lettera scelta tramite i tasti freccia su/giù. Confermare la lettera scelta con OK. Selezionare il programma desiderato con i tasti freccia su/giù quindi premere OK per metterlo in esecuzione. Premere START per avviare la fase di riscaldamento/cottura con i parametri del programma selezionato.

#### ● RICERCA IMMAGINE

E’ la funzione che elenca per immagine tutti i programmi inseriti in precedenza. Selezionare il programma desiderato con i tasti freccia su/giù quindi premere OK per metterlo in esecuzione. Premere START per avviare la fase di riscaldamento/cottura con i parametri del programma selezionato.

#### ● INSERISCI NUOVO

L’inserimento di un nuovo programma può avvenire in due modalità:

- Memorizzazione diretta
- Inserimento da menu “Programmi”

Con forno in modalità “manuale”, l’operazione di memorizzazione diretta permette di associare un nome al set di parametri che si sta utilizzando. Per effettuare la memorizzazione diretta tenere premuto per alcuni istanti il tasto “P” quando il display visualizza la schermata principale contenente i parametri di cottura da memorizzare.

In alternativa si può inserire un nuovo programma da menu “Programmi”: premere il tasto MENU, selezionare la voce PROGRAMMI, premere OK, selezionare INSERISCI NUOVO e premere OK per avviare la procedura di inserimento.

In entrambi i casi si accede alla schermata di inserimento del nome (fig. 32a). Un cursore lampeggiante nella parte superiore del display indica che si deve inserire la prima lettera del nome. Selezionare la lettera desiderata con i tasti freccia su/giù quindi premere OK per confermare. Inserire il secondo carattere e così via. Nel caso in cui ci sia la necessità di cancellare l’ultima lettera inserita scorrere l’elenco fino a “DEL” quindi premere OK oppure premere MENU tante volte quanti sono i caratteri da cancellare. Per terminare l’inserimento del nome e passare all’inserimento dei parametri di cottura scorrere l’elenco fino a “END” quindi premere OK oppure, in alternativa, premere il tasto P. Si accede così all’inserimento della temperatura di setpoint e del tempo di cottura (fig. 32b). Effettuare la modifica della temperatura con i tasti “+” e “-”. Proseguire con la modifica del tempo di cottura con i tasti TEMPO freccia su/giù e poi confermare i parametri inseriti con il tasto OK.

**TT98G:** se è attiva la visualizzazione a 2 temperature, le temperature impostabili sono due. Usare la coppia di tasti superiori “+” e “-“ per la temperatura sinistra, la coppia inferiore “+” e “-“ per modificare la temperatura destra. Vedere Par. 3.6.13.

**NOTA:** se dalla schermata principale si accede alla schermata di inserimento programmi su pressione prolungata del tasto P (metodo di memorizzazione diretto) i parametri di cottura non sono modificabili!!

Segue la schermata di selezione del ciclo di cottura: le opzioni disponibili

sono Cottura, Prebaking o Refining. Premere OK per confermare.

Segue la schermata di selezione dell’immagine da associare al programma. Selezionare una immagine di prodotto tra quelle preimpostate di fabbrica. Se nessuna immagine corrisponde alla categoria del prodotto da cuocere è possibile selezionare l’immagine del forno. Premere OK per confermare.

A questo punto viene proposta la schermata di riepilogo del programma (fig. 32c) . Premere OK per salvare il programma e metterlo in esecuzione.

Premere RETURN più volte per tornare alle schermate precedenti senza salvare.

#### ● MODIFICA

La modifica di un programma può avvenire in due modalità:

- Modifica diretta
- Modifica da menu “Programmi”

Con forno in modalità “Programmi”, eseguire l’operazione di modifica diretta tenendo premuto per alcuni istanti il tasto “P” finché il display visualizzerà la schermata di modifica contenente i parametri del programma corrente.

In alternativa si può modificare un programma esistente dal menu “Programmi”: premere il tasto MENU, selezionare la voce “Programmi”, premere OK, selezionare “Modifica”, confermare con OK. Comparirà a questo punto la lista dei programmi. Procedere con la selezione del programma desiderato con i tasti freccia su/giù e premere OK per modificarlo.

In entrambi i casi si accede alla schermata di modifica dei parametri del programma.

Per la modifica dei parametri seguire le istruzioni del punto precedente “Inserisci nuovo”

#### ● ELIMINA

Per eliminare un programma che risiede nella memoria della centralina procedere come segue: premere il tasto MENU, selezionare la voce “Programmi”, premere OK, selezionare “Elimina”, confermare con OK. Comparirà a questo punto la lista dei programmi in ordine alfabetico. Procedere con la selezione del programma desiderato con i tasti freccia su/giù e premere OK. Segue una schermata riassuntiva del programma selezionato, premere OK per confermare l’eliminazione, RETURN per uscire senza eliminare.

#### ● IMPORTA USB

Inserire il dispositivo USB nell’apposito slot presente sul fianco sinistro del quadro comandi. Il display mostra l’elenco delle directory presenti nel dispositivo USB. La voce <ROOT> indica il primo livello del file system. Selezionare la directory dove risiedono i programmi da importare con i tasti freccia su/giù. I tasti “+” e “-“ inferiori rispettivamente escono ed entrano dalla directory selezionata. Premere il tasto OK per eseguire l’operazione di importazione. Un messaggio visualizza il numero di programmi correttamente copiati dal dispositivo USB alla memoria del forno. Togliere il dispositivo USB e riposizionare il tappo precedentemente rimosso.

**NOTA:** il messaggio <NO DIRECTORY> indica che il dispositivo USB è assente o non è inserito correttamente nel proprio slot

#### ● ESPORTA USB

Inserire il dispositivo USB nell’apposito slot presente sul fianco sinistro del quadro comandi dopo aver rimosso il tappo. Il display mostra l’elenco delle directory presenti nel dispositivo USB. La voce <ROOT> indica il primo livello del file system. Selezionare la directory dove risiedono i programmi da esportare con i tasti freccia su/giù. I tasti “+” e “-“ inferiori rispettivamente escono ed entrano dalla directory selezionata. Premere il tasto OK per eseguire l’operazione di esportazione. Un messaggio visualizza il numero di programmi correttamente copiati dalla memoria del forno al dispositivo USB. Togliere il dispositivo USB e riposizionare il tappo precedentemente rimosso.

**NOTA:** il messaggio <NO DIRECTORY> indica che il dispositivo USB è assente o non è inserito correttamente nel proprio slot

#### 3.6.7.2 MODELLO T64G (riferimento Fig. 31b)

Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!

Quando si desidera memorizzare i 2 dati caratteristici di una cottura (temperatura, tempo di cottura) dopo averli impostati nel modo

desiderato con i tasti freccia ( vedi punto 3.6.5) premere il tasto "Programmazione".

Nel display di stato (fig.31b part.D) inizia a lampeggiare la dicitura "Pr01". Selezionare con i tasti "Freccia Su" e "Freccia Giù" il programma che si vuole memorizzare. Premere OK per confermare.

#### • MODIFICA

*Funzione accessibile solo se non è stata attivata la funzione Lock !!*

Se si desidera modificare un programma precedentemente memorizzato è necessario richiamarlo utilizzando il criterio di cui il punto 3.6.6, quindi procedere alla modifica dei valori utilizzando i tasti freccia. Appena si modifica uno qualsiasi dei due valori la centralina passa in modalità manuale. Per memorizzare i nuovi valori, procedere come già descritto al punto 3.6.7.2.

**NOTA: In T64G per i programmi speciali STEP e RETURN la modifica dei parametri avviene in automatico ogni volta che si modifica un parametro di cottura!**

### 3.6.8 FUNZIONE "ECO STAND-BY"

La funzione "Eco Stand-by" permette di mantenere il forno caldo riducendo il consumo di gas, funzione ideale nelle fasi di pausa momentanea della cottura.

Il forno prevede due tipologie di stand-by:

- **Eco Stand-by 1:** si attiva con il tasto STAND-BY (fig. 31-31b pos 19). Su TT98G il display si colora di verde e nell'icona della modalità di lavoro del forno compare un salvadanaio. Su T64G il display di stato visualizza il messaggio "ECO1"
- **Eco Stand-by 2:** si attiva sulla pressione prolungata del tasto STAND-BY (fig. 31-31b pos 19). In questo caso, in aggiunta alla riduzione del consumo di gas, viene fermato il nastro in modo da preservare le sue parti dall'usura. Su TT98G il display infatti visualizzerà attiva anche l'icona della funzione "nastro fermo". Su T64G il display di stato visualizza il messaggio "ECO2"

In entrambi in casi, disattivare la funzione con la pressione del tasto STAND-BY.

**NOTA: La funzione "Eco Stand-by" è assimilabile ad uno stato di "riposo vigile" dell'apparecchiatura ed in quanto tale non può essere utilizzata in fase di cottura, pena una qualità non soddisfacente del prodotto in cottura.**

**NOTA: La funzione può essere attivata solo se il forno è in start.**

### 3.6.9 "HOTKEY"

(solo per TT98G)

La funzione "Hotkey" (tasto "stella") consiste in un tasto personalizzabile di accesso diretto ad una funzione specifica a scelta dell'utilizzatore.

Entrare nel menù "Hotkey" per visualizzare l'impostazione corrente rappresenta dalla voce evidenziata. Per assegnare al tasto "Hotkey" una funzione diversa da quella corrente spostare l'evidenziazione con i tasti freccia su/giù fino alla voce desiderata e premere il tasto OK per confermare.

Se necessario premere il tasto RETURN fino a tornare alla schermata principale.

La pressione del tasto HOTKEY attiva direttamente la funzione selezionata.

### 3.6.10 FUNZIONI SPECIALI "STEP" E "RETURN"

La funzione "Step" è pensata per i momenti di lavoro discontinuo e prevede la possibilità di attivare il nastro trasportatore manualmente per un singolo passaggio di cottura.

La funzione "Return" può essere utilizzata per tempi di cottura superiori al massimo consentito (o sfornare dallo stesso lato in cui si è informato) e prevede la possibilità di attivare il nastro trasportatore per un doppio passaggio di cottura.

#### TT98G

Per attivare le funzioni speciali "Step" e "Return" (se prevista) accedere al MENU, selezionare "Funzioni speciali" poi scegliere la funzione desiderata con il tasto OK. Il nastro trasportatore si ferma, il display assume una colorazione arancione, si attivano le icone della funzione speciale selezionata e del nastro fermo.

Posizionare il prodotto da cuocere sul nastro poi premere il tasto HOTKEY per far partire la cottura: il nastro inizierà a muoversi per permettere la cottura nel tempo impostato più il tempo necessario per far uscire il prodotto. Scaduto questo tempo il nastro si fermerà fino alla successiva pressione del tasto HOTKEY.

Per tornare al funzionamento normale premere STOP.

Se tra il termine di un passaggio e la successiva cottura trascorrono più di 2 minuti il forno entra automaticamente in modalità "Eco Stand-by 2". Per riprendere la cottura sarà sufficiente premere il tasto HOTKEY.

#### T64G

Il T64G oltre ai 20 programmi prevede l'utilizzo di due programmi speciali: **STEP** e **RETURN**.

Il programma STEP (indicato nel display D dalla scritta "StEP") può essere utilizzato nei momenti di lavoro discontinuo e prevede la possibilità di attivare il nastro trasportatore per un solo passaggio di cottura. Per utilizzare questo programma, selezionare la voce STEP nella lista dei programmi, il nastro trasportatore si ferma. Posizionare il prodotto all'inizio del nastro poi premere il tasto "P/Hotkey" per far partire la cottura: il nastro inizierà a muoversi per permettere il passaggio del prodotto nel tempo impostato. Scaduto questo tempo il nastro si fermerà fino alla successiva pressione del tasto "P/Hotkey".

Il programma RETURN (indicato nel display D dalla scritta "rEtU") può essere utilizzato per tempi di cottura superiori al massimo consentito (o sfornare dallo stesso lato in cui si è informato) e prevede la possibilità di attivare il nastro trasportatore per un doppio passaggio di cottura. Per utilizzare questo programma, selezionare la voce RETU nella lista dei programmi, il nastro trasportatore si ferma. Posizionare il prodotto all'inizio del nastro poi premere il tasto P/Hotkey per far partire la cottura: il nastro inizierà a muoversi per permettere un primo passaggio del prodotto nel tempo impostato per poi effettuare un secondo passaggio di cottura nel senso contrario sempre della durata del tempo impostato. Esempio: con tempo di cottura impostato pari a 12 minuti si effettua una cottura dal tempo totale di 24 minuti, tempo che non sarebbe impostabile nel funzionamento normale.

**NOTA: Quando si utilizzano i programmi speciali STEP e RETURN dopo 2 minuti dall'ultima cottura effettuata, se non avviene alcuna operazione il forno entra automaticamente nello stato ECO STAND-BY.**

**Tornerà allo stato di funzionamento normale appena viene eseguita una nuova cottura o un programma di cottura diverso.**

### 3.6.11 IMPOSTAZIONE NASTRO

(solo per TT98G)

Premendo il tasto MENU e selezionando la voce "Nastro" si accede alle impostazioni relative al nastro trasportatore. Sono previste due funzionalità:

- Funzione "Nastro fermo": ferma il nastro trasportatore pur lasciando inalterata la potenza gas erogata e lasciando inalterati i parametri di cottura. Premere OK per attivarla. Il nastro trasportatore si ferma e il display mostra l'icona di stato della funzione nastro fermo su sfondo arancione (funzione attiva).

**NOTA: La funzione nastro fermo può essere attivata anche impostando il parametro "Tempo di cottura" a 00:00.**

- Funzione "Start/stop": è abilitata di default, stabilisce che il nastro trasportatore parta solo al raggiungimento della temperatura di lavoro impostata, dopo una sequenza di bip sonori di avvertimento. Questo garantisce una minor usura dei componenti del nastro ed un minor scambio termico tra la camera di cottura e l'esterno nella fase di riscaldamento e di raffreddamento.
- Funzione "Inversione" (se prevista): se abilitata, inverte il senso di marcia del nastro trasportatore (vedere 5.8.3).

In entrambi i casi un simbolo di spunta (✓) a destra della voce di menu indica se la funzione è attiva.

### 3.6.12 FUNZIONE "LOCK/UNLOCK"

Questa funzione permette di bloccare, con fini di sicurezza, alcune operazioni.

Le funzioni che vengono disattivate sono:

- Memorizzazione/modifica ed eliminazione dei programmi
- Variazione dei parametri di cottura

Le funzioni che restano attive sono:

- Utilizzo dei programmi
- Selezione delle funzioni "Eco Stand-by", "Step", "Nastro fermo"

**NOTA: quando la funzione LOCK è attiva, eventuali operazioni non consentite vengono segnalate nella schermata principale dalla intermittenza della icona di LOCK.**

## • ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE

### TT98G

Per attivare la funzione "Lock" accedere al MENU, selezionare la voce "Lock/Unlock" e premere OK. Selezionare la voce "Lock" e confermare con OK. Il display richiede l'inserimento della password segreta di quattro cifre. Per l'inserimento della password utilizzare i tasti freccia su/giù per selezionare la cifra desiderata e confermare con OK. Quando la centralina viene consegnata ha impostata come password la sequenza 1 1 1 1. Se la password inserita è corretta verrà mostrato un messaggio di blocco avvenuto e si verrà reindirizzati automaticamente alla schermata principale dove l'icona di stato della funzione LOCK mostrerà un lucchetto chiuso. Nel caso in cui venga inserita una password errata, un messaggio esplicativo informerà l'utente che dovrà ritentare l'inserimento della password.

Per disattivare la funzione "Lock" accedere al menu, selezionare la voce "Lock/Unlock" e premere OK. Selezionare la voce "Unlock" e confermare con OK. Inserire la password con la stessa procedura di inserimento descritta per l'operazione di blocco.

### T64G

Per poter attivare o disattivare la funzione "Lock" premere il tasto relativo contemporaneamente al tasto "Freccia Su" (fig.31b part. 20+12). Il display di stato visualizza in questa occasione e in tutte le occasioni che viene eseguita una operazione protetta il messaggio "LOC". Per disattivare la protezione premere contemporaneamente i tasti "Lock" + "Freccia Giù" (fig.31b part. 20+13). Il display di stato (fig.31b part. D). visualizza il messaggio "-LOC"

## • MODIFICA DELLA PASSWORD

### (solo per TT98G)

Per l'inserimento di una nuova password segreta è necessario accedere al MENU, selezionare la voce "Modifica password" e premere OK. Il display a questo punto richiede l'inserimento della password attuale, seguita dalla nuova password e da una conferma della nuova password. Per l'inserimento della password utilizzare i tasti freccia su/giù per selezionare le cifre desiderate e confermarle con il tasto OK.

### 3.6.13 VISUALIZZAZIONE (solo TT98G)

Per impostazione predefinita tutti i modelli prevedono la visualizzazione e la possibilità di impostare una sola temperatura di setpoint come mostrato in fig. 30a. Nel modello TT98G che per costruzione dispongono di due bruciatori, è possibile attivare la modalità di visualizzazione a due temperature. Questa modalità di lavoro permette di differenziare le temperature di setpoint tra la zona sinistra del forno e la zona destra.

Per attivare questa modalità di utilizzo del forno accedere al MENU, selezionare la voce "Visualizzazione" e premere OK. Utilizzare i tasti freccia su/giù per selezionare la voce "2 temperature" e premere OK. La schermata principale si modifica come in fig. 30c. Procedere con l'impostazione delle due temperature utilizzando la coppia di tasti "+" e "-" superiore per modificare la temperatura di lavoro della zona sinistra, utilizzare la coppia di tasti "+" e "-" inferiore per modificare la temperatura di lavoro della zona destra.

Tutte le funzionalità del forno in modalità "2 temperature" restano attive e valide secondo le istruzioni riportate in questo manuale.

**NOTA:** Il cambio di visualizzazione può avvenire anche con il forno in cottura. Nel passaggio tra una modalità e l'altra prestare attenzione che le temperature di setpoint siano quelle desiderate, eventualmente reimpostarle.

**NOTA:** Per la gestione dei programmi di cottura resta valido quanto descritto in 3.6.7 con la differenza che se viene memorizzato un programma in modalità "2 temperature" sarà possibile differenziare la temperatura sinistra da quella di destra. Per tornare alla visualizzazione standard ad una temperatura accedere nuovamente al menu "Visualizzazione", selezionare "1 temperatura" e premere OK.

### 3.6.14 IMPOSTAZIONE DATA/ORA

#### (solo per TT98G)

Sul display, scorrendo la lista con i tasti "SELEZIONE" si possono selezionare le seguenti voci:

- "Impostazioni": per l'impostazione di ora e data, utilizzare i tasti "SELEZIONE" per spostarsi nel campo da modificare. Utilizzare i tasti "+" e "-" per aumentare/diminuire il campo selezionato.
- "Fuso Orario": Procedere con l'impostazione del fuso orario in formato UTC (es: UTC 00 Londra, UTC +1 Roma, ecc..).

Premere il tasto "OK" per confermare le modifiche. Premere "RETURN" per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

Il formato di rappresentazione dell'ora è HH:MM. Il formato di rappresentazione della data è GG/MM/AA

### 3.6.15 IMPOSTAZIONE LINGUA

#### (solo per TT98G)

Per l'impostazione della lingua, premere MENU, con i tasti freccia su/giù selezionare la voce "Lingua" e premere OK. Utilizzare i tasti freccia su/giù per scorrere la lista fino alla lingua desiderata e confermare con il tasto OK. Premere RETURN per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

### 3.6.16 IMPOSTAZIONE °C/°F

Il forno prevede la possibilità di impostare/visualizzare le temperature in gradi centigradi (°C) o in gradi Fahrenheit (°F).

#### TT98G

L'impostazione corrente è visualizzata nella schermata principale a destra della temperatura con l'opportuno simbolo.

Per modificare l'impostazione corrente premere MENU, con i tasti freccia su/giù selezionare la voce "°C/°F" e premere OK. Scorrere la lista con i tasti freccia su/giù fino alla voce desiderata e confermare con il tasto OK. Premere RETURN per tornare alla schermata precedente senza confermare le modifiche.

#### T64G:

Accedere alle impostazioni generali premendo contemporaneamente i tasti "Lock" + "P/Hotkey" (fig.31b part.20+18). Usare i tasti "Freccia destra" o "Freccia sinistra" (fig.31b part.14 e 15) per selezionare il parametro "SCLF" nel display di stato (fig.31b part.D). Usare i tasti "Freccia su" / "Freccia Giù" (fig.31b part.14 e 15) per selezionare nel "display del tempo di cottura" (fig.31b part.C):

- dEGC per gradi centigradi
- dEGF per gradi fahrenheit

Premere OK per uscire e salvare le impostazioni.

### 3.6.17 ASSISTENZA

**ATTENZIONE!** Le procedure che seguono sono riservate solo a personale formato ed autorizzato dalla Casa Costruttrice perché le operazioni possono compromettere il corretto funzionamento dell'attrezzatura.

**NOTA:** A secondo del modello può essere disponibile materiale informativo sui canali ufficiali della Ditta Costruttrice.

#### (solo per TT98G)

E' il menu che elenca le operazioni necessarie in fase di Assistenza. Per accedervi premere MENU, con i tasti freccia su/giù selezionare la voce "Assistenza" e premere OK.

Sul display, scorrendo la lista con i tasti freccia su/giù si possono selezionare le seguenti voci:

- "Info": mostra informazioni relative al Service, alla versione di software installata e alla configurazione attuale del forno. Questa schermata risulta utile in fase di richiesta di assistenza.
- "Aggiorna software": avvia procedura per l'aggiornamento del software;
- "Reset": avvia procedura di reset dei parametri (eventuali Programmi presenti verranno preservati)
- "Default fabbrica": avvia procedura di default generale

**ATTENZIONE!** Eventuali Programmi presenti in memoria verranno eliminati quindi è necessario eseguire la procedura "ESPORTA USB" descritta in 3.6.7 qualora sia necessario salvare i programmi prima di procedere con il Default. Una volta eseguita la procedura di Default sarà possibile reinserire i programmi salvati con la procedura "IMPORTA USB" descritta in 3.6.7

- "Parametri gas": visualizza i parametri gas della configurazione corrente. Eseguire le istruzioni riportate in 3.4.4 per l'impostazione di parametri gas differenti.
- "Allinea": avvia procedura di allineamento della grafica. Agire sui tasti freccia su/giù per muovere la grafica corrispondente. Premere RETURN per tornare alla schermata precedente.
- "Allarmi": visualizza eventuali errori in essere. I tasti freccia su/giù scorrono la lista degli allarmi presenti.
- "Logfile": avvia la procedura di salvataggio di eventuali data log presenti in memoria su supporto USB esterno. Inserire il

supporto USB e premere OK per eseguire il trasferimento dei dati.

- “Demo Mode”: attiva la modalità demo
- “Stima Energia”: schermata riassuntiva dei consumi/ore di lavoro stimati
- “Wi-Fi”: utilizzare questo menu per connettere il forno alla rete WiFi disponibile:
  - o Abilita/Disabilita: per eseguire la scansione delle reti disponibili ed effettuare la connessione/disconnessione
  - o Info: schermata riassuntiva dei parametri di rete (se connesso)
  - o Cerca altra WiFi: per passare ad altra rete WiFi (se connesso)
  - o Pin Cloud: genera codice per associazione forno – app (se connesso)

Procedere confermando con il tasto “OK” la voce selezionata e seguire le istruzioni. Premere RETURN per tornare alle schermate precedenti senza confermare le modifiche.

### 3.6.18 VISUALIZZAZIONE ALLARMI/SEGNALAZIONI

#### T64G

Sul display di stato (fig. 31 part.D) in situazioni di anomalie rilevate, possono essere visualizzati i seguenti tipi di ALLARME.

- **ALL1** – Allarme generale (ventola di cottura, sovratemperatura vano motore, sovratemperatura massima camera di cottura) (vedere 3.6.19 punti A-B-C)
- **ALL2** - Allarme termocoppia (vedere 3.6.19 punto G)
- **ALL3**- Allarme sovratemperatura quadro elettrico (vedere 3.6.19 punto N)
- **ALL brn BLOC** - Bruciatore in blocco (vedere 3.6.19 punto D)
- **ALL GAS FAN** - Allarme ventilatore bruciatore in avaria (vedere 3.6.19 punto I)
- **ALL 7**- Bruciatore in blocco permanente (vedere 3.6.19 punto D)

#### TT98G

L’attrezzatura dispone di un avanzato sistema di autodiagnostica.

Nel display in situazioni di anomalie rilevate, possono essere visualizzati i seguenti **ALLARMI**:

- **Allarme ventola ferma**
- **Allarme vano motori (solo TT98G)**
- **Allarme superamento temperatura massima di sicurezza**
- **Bruciatore in blocco / Bruciatore in blocco permanente**
- **Errore comunicazione schede elettroniche**
- **Allarme termocoppia**
- **Allarme nastro fermo**
- **Allarme ventilatore bruciatore (TT98G)**
- **Allarme anomalia scheda elettronica**

Quando si verifica uno qualsiasi di questi allarmi il display segnala il tipo di allarme verificatosi e provvede al raffreddamento del forno. Verrà visualizzata una schermata del genere di quella di fig.33 caratterizzata da una icona rappresentativa dell’errore al centro del display (fig. 33 pos. A) al di sotto del quale c’è un messaggio testuale esplicativo (fig. 33. pos B).

La segnalazione resta fin tanto che non viene premuto il tasto OK.

La segnalazione di allarme resta anche se effettivamente la condizione di allarme cessa di esserci. Si supponga ad esempio che la temperatura superi per un momento la soglia massima prevista riportandosi poi su valori corretti, l’allarme è cessato ma sul display continua ad essere visualizzato e il forno resta spento fintanto che non viene riavviato. Questo per permettere all’operatore di accorgersi comunque dell’anomalia avvenuta, anche se al momento dell’anomalia nessuno fosse nelle vicinanze del forno.

Inoltre: quando si verifica un allarme, il forno si spegne e sul display resta visualizzata la segnalazione relativa, premendo il tasto “OK” si torna alla schermata iniziale e l’allarme cessa di essere visualizzato, questo però non significa che non ci sia più l’anomalia infatti, appena si tenta l’accensione, se l’anomalia è ancora presente questa verrà di nuovo mostrata e il forno di nuovo spento.

**ATTENZIONE!** In caso di malfunzionamento o di avarie dell’apparecchiatura il forno inizia automaticamente la fase di raffreddamento che dura per 30 minuti dopo il quale viene spenta la ventola di cottura. Premere il pulsante OK per prendere visione dell’errore e tentare una riaccensione. Se sono presenti più errori ad ogni pressione del tasto OK viene visualizzato l’errore successivo.

Se al riavvio l’apparecchiatura è ancora in avaria, premere nuovamente il pulsante OK ed attendere che il forno si spenga

automaticamente; scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, chiudere il rubinetto del gas e richiedere l’intervento di assistenza tecnica specializzata.

**Fare raffreddare l’apparecchiatura, l’assistenza tecnica che dovrà eliminare la causa dell’avaria deve controllare che nessun componente dell’apparecchio si sia danneggiato ed eventualmente sostituirlo. Seguono alcune indicazioni utili per l’intervento del tecnico.**

In alcuni casi di lavoro può verificarsi il blocco e/o lo spegnimento dell’apparecchiatura che può essere imputato alle seguenti cause:

### 3.6.19 ICONOGRAFIA ALLARMI:

#### (TT98G (figura 33))

Ogni allarme/segnalazione viene mostrata a display con una schermata

#### A Allarme ventola

- Il motore della ventola di cottura è provvisto di una protezione termica che in caso di eccessivo assorbimento ferma il motore; per il riavvio, dopo aver eliminato la causa dell’avaria, va atteso che il motore si raffreddi. Nei forni TT98G le ventole di cottura sono due.

#### B Allarme vano motori (T64G-TT98G)

- Qualora la temperatura del vano motori superi per anomalia la soglia massima interviene automaticamente un interruttore termico che mette il forno in raffreddamento; attendere che il forno si raffreddi ed investigare sul corretto funzionamento ed efficacia della ventola di raffreddamento posteriore (fig.52 part.Y) prima di riavviare il forno.

#### C Allarme superamento temperatura massima.

- Qualora la temperatura interna superi per anomalia la soglia massima interviene automaticamente il termostato di sicurezza che blocca il funzionamento dell’apparecchiatura; per ripristinare il funzionamento dell’apparecchiatura, dopo averla fatta raffreddare ed accertato che nessun componente si sia danneggiato, svitare il cappuccio di protezione del termostato di sicurezza (fig.29 part.P) e praticare una pressione sul pulsante sottostante che riarmerà il termostato; riposizionare il cappuccio di protezione onde evitare che il termostato possa deteriorarsi e compromettere il funzionamento dell’apparecchiatura. Solo TT98G: il forno è dotato di due termostati di sicurezza indipendenti a riarmo manuale, uno per il lato sinistro (fig.29 part.P) ed uno per il lato destro del forno (fig.29 part.G).

#### D Allarme blocco bruciatore / blocco bruciatore permanente

- Qualora il bruciatore non riesca ad accendersi andrà in blocco, verificare che il gas sia stato aperto e considerare che prima che avvenga l’accensione iniziale il circuito gas deve fare uscire l’aria presente e questo potrebbe necessitare di alcune accensioni. Un’altro motivo potrebbe essere l’inefficienza dello scintillatore perché non è alla distanza corretta dal bruciatore (posizione corretta fig.48).

**NOTA:** In TT98G ,T64G la logica di gestione dei bruciatori prevede che l’apparecchiatura in caso di blocco ritenti automaticamente tre cicli di accensione per ogni bruciatore disponibile prima che l’allarme venga mostrato sul display!

In caso di allarme attendere che il conto alla rovescia scada poi premere OK per sbloccare l’allarme. Premere START per riavviare. In caso che il bruciatore si accenda per alcuni secondi e poi vada in blocco verificare che l’alimentazione di fase e neutro sia corretta; o che il rilevatore sia efficace.

**NOTA:** Scintillatore e rilevatore lavorano immersi nella fiamma quindi lavorando possono deformarsi e non svolgere più la loro funzione; pertanto periodicamente ne andrà effettuata la sostituzione come da procedura al punto 5.14.

Il controllo fiamma del bruciatore dispone di una sicurezza integrata che prevede il blocco permanente del bruciatore nel caso si verificano 5 blocchi nell’intervallo di tempo di 15 minuti. Qualora ciò accadesse, l’attrezzatura si spegne automaticamente dopo la presa visione del messaggio di errore, attendere il completamento della fase di spegnimento poi procedere con il riavvio dell’apparecchiatura (vedere 3.6.2).

#### F Errore comunicazione (TT98G)

-Indica che la comunicazione tra le schede elettroniche è compromessa. Controllare che le schede siano alimentate correttamente e che le connessioni siano integre.

#### G Allarme termocoppia

-Indica che la termocoppia è danneggiata o scollegata. In TT98G: il display indica anche quale termocoppia è danneggiata, sinistra o destra.

#### H Allarme nastro (TT98G)

- Il motoriduttore del nastro trasportatore è provvisto di un sistema di controllo retroattivo della velocità, in caso che non giri, andrà in allarme.

#### I Allarme ventilatore bruciatore in avaria (T64G)

-Il ventilatore del bruciatore è provvisto di un sistema di controllo retroattivo della velocità, in caso che non giri o giri alla sua velocità massima, che è superiore a quella prevista dai parametri, andrà in allarme.

#### L Allarme ventilatore bruciatore in avaria (TT98G)

-Il ventilatore del bruciatore è provvisto di un sistema di controllo retroattivo della velocità, in caso che non giri o giri alla sua velocità massima, che è superiore a quella prevista dai parametri, andrà in allarme. Può anche verificarsi che si inneschi una condizione per cui il pressostato è danneggiato o investito da un flusso di aria non regolare per cui avviene che il ventilatore del bruciatore venga sottoalimentato ed il ventilatore non riesca a raggiungere la velocità attesa. Controllare dunque anche il pressostato e il suo circuito, verificando in particolare che i 2 tubi metallici cattura aria per pressostato siano puliti.

#### M Allarme anomalia scheda elettronica (TT98G)

- Indica un guasto nella scheda elettronica che pilota il controllo fiamma del bruciatore. L'allarme rileva una condizione di pericolo per cui si ha la presenza della fiamma in condizioni di funzionamento che non la prevedono: in fase di raffreddamento o nel caso in cui la temperatura misurata è elevata rispetto al setpoint.

In questo caso la procedura di spegnimento dura solo 3 minuti (rispetto ai 30 minuti standard) dopo il quale l'attrezzatura si spegne automaticamente; al successivo riavvio un messaggio indica che all'ultimo spegnimento era presente questa anomalia.

**Contattare l'assistenza tecnica che dovrà eliminare la causa dell'avaria, controllare che nessun componente dell'apparecchio si sia danneggiato ed eventualmente sostituirlo.**

Nel display in situazioni di anomalie rilevate, possono essere visualizzati le seguenti SEGNALAZIONI:

#### N Sovratemperatura quadro elettrico

-indica che la temperatura del vano porta componenti elettrici ha superato la soglia limite. T64G-TT98G: verificare funzionalità del ventilatore di raffreddamento (fig.52 part.Y).

#### P Avaria pressostato (TT98G)

- valuta in fase di start l'integrità dei pressostati. Contattare l'assistenza tecnica che dovrà eliminare la causa dell'avaria, controllare che nessun componente dell'apparecchio si sia danneggiato ed eventualmente sostituirlo.

#### Q Spegnimento anomalo (TT98G)

-viene mostrato all'accensione ed indica che l'ultimo spegnimento del forno è avvenuto in maniera errata, cioè che non sono state eseguite le disposizioni del paragrafo 3.7.

**ATTENZIONE!** la segnalazione di spegnimento anomalo non va presa in considerazione **SOLO** nei seguenti casi:  
1. si è in presenza di una reale condizione di pericolo per cui l'attrezzatura viene spenta mediante il fungo di emergenza (fig. 29 part. O)

2. si assiste ad una interruzione temporanea ed improvvisa della fornitura di energia elettrica per cause esterne non imputabili all'utilizzatore.

**In tutti gli altri casi eseguire correttamente la procedura di spegnimento dell'attrezzatura, pena il danneggiamento irreversibile della stessa!!**

Quando si verifica una segnalazione la centralina visualizza sullo schermo il tipo di segnalazione verificatasi. Premendo OK (fig. 31 pos. 15) si prende atto della segnalazione sia visiva che acustica (se presente) ed il messaggio scompare. Se necessario, portare a termine la cottura e contattare il servizio assistenza.

#### 3.6.20 SMARTBAKING APP

- I forni previsti con modulo wi-fi possono essere collegati all'applicazione "SmartBaking App" disponibile sui market di riferimento.

#### (T64G)

Abilitare il modulo WiFi della centralina con la seguente procedura:

- con interruttore generale in posizione 0 (forno spento), premere contemporaneamente i tasti "Start/Stop" (fig.31b part.17) e "Economy" (fig.31b part.19) ed accendere il forno

posizionando l'interruttore generale in posizione 1. La centralina emette 2 beep.

Procedere con le istruzioni riportate nella applicazione per concludere la configurazione del modulo Wi-Fi.

#### (TT98G)

Sul display, scorrendo la lista con i tasti "SELEZIONE" si possono selezionare le seguenti voci:

- "Qr-Code": genera codice per associazione forno – app (se connesso)
- "Collegare WiFi": utilizzare questo menu per connettere il forno alla rete WiFi
- "Download app": visualizza qr-code che permette di scaricare l'applicazione mobile "SmartBaking App"

#### 3.7 FERMATA

**NOTA: LA FERMATA DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE ESEGUITA COME INDICATO NELLE PROCEDURE SEGUENTI, IL NON CORRETTO SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA, COMPRESIVO DELLA FASE DI RAFFREDDAMENTO FINALE DI CIRCA 30 MINUTI, NE COMPORTA IL DANNEGGIAMENTO ED IL DECADIMENTO DELLA GARANZIA**

#### T64G:

Per la fermata dell'apparecchiatura premere il pulsante STOP (fig.31b part.17); **il soffiaggio continua per circa 30 minuti per far scendere la temperatura gradualmente al fine di salvaguardare la durata dei componenti, solo dopo che è trascorso tale periodo togliere la tensione** ruotando in posizione "0" l'interruttore (fig.31b part.E).

**ATTENZIONE!** In caso d'emergenza togliere la tensione ruotando in posizione "0" l'interruttore (fig.31b part.E).

#### TT98G:

Per la fermata dell'apparecchiatura premere il pulsante STOP (fig.31 part.18); **IL SOFFIAGGIO CONTINUA PER CIRCA 30 MINUTI PER FAR SCENDERE LA TEMPERATURA GRADUALMENTE AL FINE DI SALVAGUARDARE LA DURATA DEI COMPONENTI, DOPO CHE È TRASCORSO TALE PERIODO ED IL TEMPO PREVISTO PER IL RAFFREDDAMENTO DEI COMPONENTI IL FORNO SI SPEGNERÀ IN AUTOMATICO.**

**NOTA: EVITARE SPEGNIMENTI BRUSCHI.** Se è necessario spegnere il forno prima che si spenga automaticamente, **ATTENDERE CHE IL FORNO RAGGIUNGA TEMPERATURE INFERIORI A 100°C (210°F), quindi tenere premuto il tasto STOP + ECO STANDBY per alcuni istanti (fig 31 pos. 18 + fig 31 pos. 19), il display visualizzerà la scritta "SHUTDOWN?", premere OK per confermare la procedura di spegnimento che dopo 1 minuto disconetterà il forno dalla rete elettrica oppure premere RETURN per annullare l'operazione e tornare alla schermata principale.**

**ATTENZIONE!** In caso d'emergenza togliere la tensione premendo il pulsante a fungo d'emergenza (fig.29 part.O).

**NOTA: Dopo aver premuto il pulsante a fungo d'emergenza (fig.29 part.O) questo rimane compresso in posizione di sicurezza fino a che, terminata l'emergenza, non lo si sblocca ruotandolo in senso antiorario.**

#### 3.8 USO

Dopo avere impostato i parametri di cottura voluti, preparare il prodotto da cuocere su di un apposito supporto (retino, teglia ecc.) facendo attenzione a non farlo uscire dalla parte forata del retino; con la pala collocarlo sul nastro trasportatore dal lato d'ingresso alla camera di cottura, uscirà cotto dalla parte opposta.

Se privi di esperienza sui valori da impostare iniziare a cuocere con temperature di 310°C/590°F (T64G-TT98G 270°C/520°F), e tempo di cottura di 4', poi in base al risultato della prima cottura andare a variare i parametri per trovare quelli ottimali per le proprie esigenze, generalmente si alza la temperatura per aumentare l'abbrustolimento e si allunga il tempo per aumentare l'effettiva cottura. Per una maggiore uniformità si consiglia di evitare temperature superiori rispetto a quelle previste per il tipo di prodotto in cottura.

Per arrivare in temperatura occorrono circa 25/35 minuti, dopo che la temperatura si è stabilizzata iniziare a cuocere.

**NOTA:** La stima del tempo necessario a portare il forno alla temperatura desiderata mostrato nella fase di riscaldamento nella barra dei messaggi da TT98G (fig. 30 pos. 3) è indicativo e varia sensibilmente in relazione ai parametri impostati in fase di accensione.

**ATTENZIONE!** L'operazione di posa iniziale e di presa finale del prodotto da cuocere deve essere eseguita con l'ausilio di apposite attrezzature antinfortunistiche quali pale portapizza ecc. (fig.35 part.O) prestando la massima attenzione; ad apparecchiatura in funzione non ci si deve avvicinare per nessun motivo alle parti in movimento, qualsiasi operazione deve essere eseguita dopo avere spento l'apparecchiatura.

Su TT98G è possibile osservare le fasi di cottura attraverso il vetro posto sul portello anteriore. Se dovesse rendersi necessario intervenire sul prodotto, ad esempio per bucare, tramite un utensile, le bolle che si possono creare sulla pizza, con la massima attenzione è possibile aprire il portello agendo sul maniglione anteriore (fig.35 part.Q).

**ATTENZIONE!** In fase di apertura e chiusura del portello sopra citato, va assolutamente effettuata la presa del maniglione dal basso senza posizionare le dita sulla parte superiore della stessa al fine di evitare di incastrarle o andare a contatto con la parte calda della porta.

**ATTENZIONE!** L'accesso all'interno della camera tramite portello (TT98G) può essere effettuato solo ed esclusivamente con utensili, prestando attenzione che non vengano agganciati dal nastro e che comunque detti utensili non possano trascinare gli arti all'interno.

L'inserimento di arti all'interno della camera non deve avvenire per nessun motivo, c'è il rischio di ustionarsi e l'eventuale impigliamento con il nastro può comportare il rischio di essere trascinati e schiacciati dal movimento dello stesso.

**ATTENZIONE!** Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di disinserire l'alimentazione elettrica e di chiudere il rubinetto del gas posto a monte del forno. Nel caso di prolungato inutilizzo, pulire accuratamente l'apparecchiatura e lasciare arieggiare il locale in cui è installata.

**ATTENZIONE!** All'uscita il prodotto in cottura è ustionante fare attenzione in particolare se il nastro rimane alto rispetto all'operatore.

## 4 MANUTENZIONE ORDINARIA

### 4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI DI SICUREZZA

**ATTENZIONE!** Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura come da procedura riportata in 3.7 e togliere sempre la tensione, interrompere l'alimentazione elettrica spegnendo gli interruttori installati esternamente all'apparecchiatura. Interrompere l'alimentazione del gas. Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite con idonee attrezzature antinfortunistiche da personale qualificato.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

### 4.2 PULIZIA ORDINARIA

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

Provvedere ogni giorno a fine lavorazione, dopo il raffreddamento dell'apparecchiatura, a rimuovere accuratamente da tutte le parti 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 satinata nel verso della satinatura.

Eeguire adeguata pulizia di tutti i componenti accessibili.

**NOTA:** CONTROLLARE E PULIRE REGOLARMENTE LE GRIGLIE POSTERIORI (fig.10 part.A) PER INGRESSO

ARIA. LA MANCATA PULIZIA PUÒ CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO DEI COMPONENTI ED AVARIE.

**NOTA:** Pulire il nastro utilizzando una spazzola di nylon rigida.

Sfilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.14 part.T), pulirli e poi rimontarli.

**ATTENZIONE!** Ogni giorno asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili combustioni e deflagrazioni. Prestare la massima attenzione ad asportare quotidianamente la farina/ingredienti che dovessero depositarsi/cadere nell'apparecchiatura in quanto anche la farina è estremamente infiammabile.

**ATTENZIONE!** Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. 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 pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi

Nel caso di utilizzo di soluzione alcalina, prestare attenzione affinché venga rimossa totalmente dal vetro prima che sia sottoposto a calore.

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 PERIODI DI INATTIVITA'

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:

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

Prima della messa in funzione dopo il periodo di non utilizzo ripetere la procedura prevista al punto 3.5.1

# 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!** Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione fermare l'apparecchiatura come da procedura riportata in 3.7 e interrompere l'alimentazione elettrica scollegando il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura dalla presa di corrente.

Interrompere l'alimentazione del gas chiudendo il rubinetto centrale.

Le operazioni devono essere eseguite dopo che è avvenuto il raffreddamento dell'apparecchiatura.

Illuminare la zona di lavoro durante le fasi di manutenzione e d'utilizzo notturno o in caso di scarsa visibilità.

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.

L'apertura dello sportello del forno protetto da lucchetto (fig.16 part.H) può essere effettuata solo da tecnici specializzati informati sui potenziali rischi ed equipaggiati delle opportune protezioni.

Tutti gli accorgimenti sono determinati per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare seri danni che esulano dalla garanzia ed esposizione a rischi.

**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; in questa occasione verificare la funzionalità del termostato di sicurezza e dell'induttore di terra (dove presente) verificando con multimetro che l'impedenza sia nell'ordine di 1ohm; accedere anche a tutti i vani laterali e posteriore ed aspirare accuratamente eventuale polvere o farina depositatasi all'interno; verificare anche che tutte le viti siano serrate a dovere, in particolare le viti di serraggio del ventilatore alla testa bruciatore (fig. 23 part. S).

Intervenendo sul circuito del gas per eventuali manutenzioni va usata come sigillante LOCTITE 577.

**NOTA: OGNI QUAL VOLTA SI INTERVIENE SUI VANI LATERALI DEI BRUCIATORI, ALLA FINE ACCERTARSI CHE I CAVI DELL'ACCENDITORE E DEL RILEVATORE ASSOLUTAMENTE NON PRESENTINO PUNTI DI CONTATTO TRA LORO, NE PUNTI DI CONTATTO CON NESSUN ALTRO COMPONENTE DELL'APPARECCHIATURA. ALTRIMENTI NON E' ESCLUSO CHE POSSA PRODURSI UNA DISPERSIONE CHE PUO' CAUSARE AVARIE IN FASE DI RILEVAZIONE O DANNEGGIARE L'APPARECCHIATURA, IN PARTICOLARE IL CONTROLLO FIAMMA**

### 5.2 PULIZIA GENERALE

**ATTENZIONE!** Sfilando i componenti all'interno della camera di cottura, si corre il rischio di incappare in bordi taglienti (alette degli elementi riscaldanti, ecc...) per cui tutte le operazioni devono essere eseguite con opportuni dispositivi di protezione. Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la pulizia procedere come segue.

Provvedere regolarmente alla pulizia generale dell'apparecchiatura. Dopo il raffreddamento dell'apparecchio rimuovere accuratamente da tutti i componenti sia interni che esterni 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 satinata nel verso della satinatura.

**NOTA:** Le soffianti interne al termine della pulizia devono essere rimontate nelle posizioni originali. Se i condotti dell'aria vengono montati in modo errato le proprietà di cottura saranno alterate.

**NOTA:** solo TT98G: Nel rimontaggio delle soffianti rispettare la pallinatura dei componenti come riportato in etichetta (TT98G fig 4b part. M).

**ATTENZIONE!** Regolarmente asportare accuratamente dalla camera di cottura gli eventuali grassi fuoriusciti in fase di cottura in quanto causa di possibili deflagrazioni.

**NOTA:** E' opportuno pulire regolarmente l'estremità accessibile delle termocoppie al fine di mantenerne l'efficacia nel tempo (T64G TT98G fig 51 part. W).

**NOTA:** TT98G! Pulire regolarmente i 2 tubi metallici cattura aria per pressostato (fig.51 part.P):

- Smontare i portelli inferiori (fig.50 part.A ed H)
- Sfilare i tubi in silicone
- Togliere le viti (fig.51 part.N)
- Estrarre i 2 tubi metallici cattura aria per pressostato (fig.51 part.P) e pulirli accuratamente soprattutto all'interno
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando attenzione che i tubi in silicone non facciano curve troppo secche che ostruiscano il passaggio dell'aria

**ATTENZIONE!** Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua o pulitori a vapore. 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: CONTROLLARE E PULIRE REGOLARMENTE LE GRIGLIE POSTERIORI (fig.10 part.A) PER INGRESSO ARIA. LA MANCATA PULIZIA PUO' CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO DEI COMPONENTI ED AVARIE.**

**NOTA:** Pulire il nastro utilizzando una spazzola di nylon rigida.

**NOTA:** Non pulire i cristalli temperati degli sportelli quando sono ancora caldi.

Nel caso di utilizzo di soluzione alcalina, prestare attenzione affinché venga rimossa totalmente dal vetro prima che sia sottoposto a calore.

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.

### 5.2.1 SMONTAGGIO COMPONENTI

**ATTENZIONE!** Alcune operazioni di seguito elencate, come la rimozione del nastro, necessitano di almeno due persone. Eseguite le operazioni al punto 5.1 per accedere a tutte le parti procedere come segue:

- Togliere il lucchetto (fig.16 part.H), aprire l'agganciatore (fig.16 part.R) ed aprire la porta anteriore (fig.16 part.S).
- Sfilare le soffianti superiori (solo TT98G: sfilare prima quelle centrali).

- Alzare le due paratie laterali regolabili (fig.16 part.L) tramite i pomelli (fig.16 part.L).
- Sfilare l'eventuale optional supporto stazionamento prodotto (fig.14 part. D).
- Sfilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.14 part.T).
- Sfilare la copertura giunto nastro (fig.36 part.U) svitando la vite che la blocca (fig.36 part.X); per T64G sganciare anche le due staffe fermanastro (fig 55 part.F).
- Sollevare il nastro trasportatore dal lato motore di alcuni centimetri e sfilare il giunto nastro (fig.36 part.Z).
- Sfilare il nastro trasportatore dal lato motore (fig.36).
- Sfilare le soffianti inferiori (solo TT98G: sfilare prima quelle centrali).
- Eseguire le operazioni necessarie.

## 5.2.2 MONTAGGIO COMPONENTI

**ATTENZIONE!** Alcune operazioni di seguito elencate, come il montaggio del nastro, necessitano di almeno due persone.

**NOTA** solo per **TT98G**: Nel rimontaggio delle soffianti rispettare la pallinatura dei componenti come riportato in etichetta (fig 4d-4b part. M) e rimontare prima le soffianti laterali e poi le centrali; rimontando le soffianti prestare la massima attenzione che i tubicini portatermocoppie entrino bene all'interno della soffiante; accertarsi sempre che le soffianti arrivino bene in fondo sulla parete verticale del forno. Nel caso si fossero create delle asperità che non fanno scorrere bene il pannello bognato sul corpo soffiante toglierle con carta abrasiva finissima (grana 600)

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per montare i componenti procedere come segue:

- Infilare le soffianti inferiori.
- Infilare il nastro trasportatore dal lato motore (fig.36) e posizionarlo nel suo alloggiamento controllando che l'albero del nastro trasportatore e la motorizzazione siano allineati.
- Verificare che i due giunti metallici siano a squadra tra loro, eventualmente ruotare l'albero del nastro fino a portarlo a squadra per permettere l'inserimento del giunto centrale (fig.36 part.Z), sollevare il nastro trasportatore dal lato motore di alcuni centimetri ed infilare il giunto centrale nastro.
- Controllare che la trasmissione sia allineata, infilare la copertura giunto nastro (fig.36 part.U) ed invitare la vite di bloccaggio (fig.36 part.X); per T64G agganciare anche le due staffe fermanastro (fig 55 part.F).
- Infilare i raccogli farina destro e sinistro (fig.14 part.T).
- Infilare l'eventuale optional supporto stazionamento prodotto (fig.14 part. D).
- Riposizionare all'altezza desiderata le paratie laterali regolabili.
- Infilare le soffianti superiori.
- Chiudere la porta anteriore (fig.16 part.S), se non si chiude bene vuol dire che le soffianti non sono arrivate in posizione, non forzare la porta, fare scorrere le soffianti fino in fondo e richiudere la porta; chiudere l'agganciatore (fig.16 part.R) inserire e chiudere il lucchetto (fig.16 part.H).

**NOTA:** prima della riaccensione dell'apparecchiatura controllare che tutti i componenti, in particolare le soffianti, siano stati rimontati correttamente.

**ATTENZIONE!** Ricordarsi di togliere la chiave dal lucchetto.

## 5.3 ACCESSO AI COMPONENTI ELETTRICI

### 5.3.1 APERTURA PANNELLO PORTA COMPONENTI ELETTRICI

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per l'apertura del pannello porta componenti elettrici procedere come segue:

- Togliere le viti (fig.38 part.V).

**TT98G:** Per i componenti posizionati sul lato opposto motoriduttore aprire ruotandolo il pannello porta interruttori (fig.38 part.Z); mentre per accedere ai componenti lato motoriduttore svitare le 2 viti di fissaggio (fig.36 part L) e ruotare il pannello laterale (fig.36 part P).

### 5.3.2 SOSTITUZIONE COMPONENTI QUADRO ELETTRICO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione di componenti del quadro elettrico procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Scollegare elettricamente il componente.
- Sostituire il componente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente il componente.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

**NOTA:** Se viene sostituita la scheda elettronica eseguire un **RESET** dell'apparecchiatura come da punto 5.18.

### 5.3.3 SOSTITUZIONE FUSIBILE

Nel circuito elettrico sono presenti dei fusibili che nel caso si brucino non permettono l'avvio dell'apparecchiatura e l'accensione del quadro comandi, in tal caso verificare lo stato del fusibile ed eventualmente sostituirlo con uno dello stesso valore e tipo.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per intervenire procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Sfilare il fusibile (fig. 38 part. N), controllarlo ed eventualmente sostituirlo con uno di pari caratteristiche.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

### 5.3.4 CHIUSURA PANNELLO PORTA COMPONENTI ELETTRICI

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la chiusura del pannello porta componenti elettrici procedere come segue:

**T64G:** Chiudere ruotandolo il pannello laterale (fig.38 part.Z) e montare le viti (fig.38 part.V).

**TT98G:** Per il quadro componenti posizionato sul lato opposto motoriduttore chiudere ruotandolo il pannello porta interruttori (fig.38 part.Z) e montare le viti (fig.38 part.V). Per il quadro porta componenti lato motoriduttore chiudere ruotandolo il pannello laterale (fig.36 part P) ed avvitare le 2 viti di fissaggio (fig.36 part L).

**ATTENZIONE!** Facendo scorrere e riposizionando in posizione di chiusura il pannello portacomponenti elettrici prestare la massima attenzione a non sbucciare, incastrare o schiacciare i fili o il capillare del termostato di sicurezza.

### 5.3.5 SOSTITUZIONE SPAZZOLE MOTORE NASTRO

**NOTA:** Il motore del nastro di **TT98G** (Tav.B part.57) ha all'interno due spazzole (Tav.B part.58) che lavorando si consumano, quando si esauriscono vanno sostituite.

Controllare regolarmente che le spazzole non siano usurate altrimenti sostituirle (all'interno del quadro portamotoriduttore viene data in dotazione una coppia di spazzole di ricambio); è buona norma avere a disposizione delle spazzole di ricambio.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Svitare i due cappucci di copertura delle spazzole ed estrarre le spazzole
- Inserire le spazzole nuove e riinvitare i due cappucci di copertura.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

### 5.3.6 SOSTITUZIONE MOTORE / MOTORIDUTTORE NASTRO

Dopo la sostituzione di alcuni treni di spazzole (TT98G) può essere necessario sostituire il motore del nastro.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1
- Smontare il motoriduttore, portarlo su un piano di lavoro e sostituire il motore.

- Rimontare il motoriduttore al forno prestando attenzione di riallinearlo correttamente all'albero del nastro.
- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

#### 5.4 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:

**T64G:** Aprire la porta anteriore (fig.10 part.S)

- Sfilare la soffiante superiore destra al fine di verificare il posizionamento dell'attuale sensore del termostato attraverso la camera di cottura.

- Aprire il pannello porta componenti seguendo la procedura al punto 5.3.1.

- Scollegare i faston del termostato.

- Togliere il tappo copri pulsante di riarmo e svitare il dado di fissaggio del termostato (fig.29 part.P).

- Sfilare il sensore del termostato di sicurezza.

- Sostituire il termostato e posizionare correttamente il sensore come verificato in precedenza attraverso la camera di cottura.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

- Chiudere il pannello porta componenti seguendo la procedura al punto 5.3.4.

**TT98G:** il forno è dotato di due termostati di sicurezza indipendenti a riarmo manuale, uno per il lato sinistro (fig.29 part.P) ed uno per il lato destro del forno (fig.50 part.G).

Aprire la porta anteriore (fig.16 part.S) e sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 5.2.1.

- Sfilare la soffiante inferiore sinistra e destra al fine di verificare il posizionamento dell'attuale sensore del termostato attraverso la camera di cottura.

- Togliere il portello inferiore (fig.50 part.A o H) svitando le viti di fissaggio.

- Sfilare il sensore del termostato di sicurezza.

- Aprire il pannello porta componenti dal lato interessato seguendo la procedura al punto 5.3.1.

- Svitare il dado di fissaggio del termostato.

- Scollegare i faston del termostato.

- Sostituire il termostato e posizionare correttamente il sensore come verificato in precedenza attraverso la camera di cottura.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

- Chiudere il pannello porta componenti seguendo la procedura al punto 5.3.3.

#### 5.5 SOSTITUZIONE DELLA TERMOCOPPIA

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione delle termocoppie procedere come segue:

**T64G-TT98G:** il T64G è dotato di una termocoppia (sinistra), il TT98G di due termocoppie (Sinistra, Destra).

**NOTA: Per qualsiasi motivo si debba rimuovere o spostare una termocoppia, al fine della sua integrità, È TASSATIVO MOVIMENTARLA PRENDENDOLA ESCLUSIVAMENTE SUL TUBETTO METALLICO E MAI SUL CAVO.**

- Aprire pannello porta componenti seguendo la procedura al punto 5.3.1; su TT98G togliere anche il portello corrispondente (fig.50 TT98G part.A-H)

- Togliere la soffiante inferiore sinistra o destra seguendo la procedura al punto 5.2.1.

- Svitare la vite di fissaggio della termocoppia con chiave a brugola (fig.51 part.V).

- Scollegare il cavo dalla scheda elettronica e sfilare la termocoppia.

- Sostituire la termocoppia **prestando attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità.**

**NOTA: Assicurarsi che l'estremità di ogni termocoppia sia sempre posizionata sul taglio inclinato del tubo come riportato in fig 51 part W**

- Rimontare la soffiante corrispondente seguendo la procedura al punto 5.2.2.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

- Chiudere pannello porta componenti seguendo la procedura al punto 5.3.3.

- Per rimontare il nastro trasportatore seguire la procedura al punto 5.2.2.

#### 5.6 SOSTITUZIONE QUADRO COMANDI

##### - DISPLAY TFT TT98G

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del Display TFT o quadro comandi procedere come segue:

- Smontare la staffa (fig.11 part. A)

- Montare lo schermo calore (fig.11 part. B)

- Svitare le viti di fissaggio quadro comandi (fig.40 part.H).

- Scollegare i connettori del Display.

- Sostituire il quadro comandi

- Togliere i 3 dadi (fig.40 part.I) e sostituire il Display.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare i connettori correttamente.

**NOTA: Eseguire la procedura di "Default di fabbrica" della centralina come da punto 5.19.**

##### - PIROMETRO DIGITALE T64G

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del pirometro digitale procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.1

- Smontare il pirometro, svitando i dadi di fissaggio

- Scollegare i connettori del pirometro e sostituire il pirometro

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare i connettori secondo le giuste polarità

- Chiudere il pannello porta componenti elettrici seguendo la procedura al punto 5.3.4.

**NOTA: Eseguire la procedura di "Reset" della centralina come da punto 5.18.**

#### 5.7 SOSTITUZIONE DELLA TASTIERA QUADRO COMANDI

I tasti del quadro comandi sono incorporati nella scheda Display. Per la sostituzione della scheda Display eseguire le operazioni al punto 5.6.

#### 5.8 SMONTAGGIO E MONTAGGIO NASTRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per lo smontaggio ed il montaggio del nastro procedere come segue:

- Sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 5.2.1, posizionarlo su di un piano di lavoro e munirsi di una pinza a becchi lunghi.

##### 5.8.1 SMONTAGGIO NASTRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per lo smontaggio del nastro procedere come segue:

- Fare scorrere il nastro fino a che la giunzione arrivi nella parte superiore centrale.

- Comprimere il nastro dal lato destro (fig.41).

- Solo per **T64G:** con la pinza fare scorrere lateralmente sulle maglie i quattro tubetti di giunzione (fig.42).

- Sganciare le maglie di giunzione.

- Togliere la compressione all'estremità del nastro.

- Sfilare il nastro

##### 5.8.2 MONTAGGIO NASTRO

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per il montaggio del nastro procedere come segue:

- Infilare il nastro dal verso voluto, prestando attenzione che la parte superiore rimanga liscia e che le estremità laterali a forma di gancio non vadano mai dal verso in cui tendono ad agganciarsi (fig.46).

- Avvicinare le estremità del nastro nella parte superiore centrale verificando attentamente che le ruote dentate a sinistra e le boccole di rinvio a destra aggancino il nastro in maniera corretta.

**NOTA: Le rotelle del nastro non devono mai essere in corrispondenza dei tubetti di giunzione.**

- Comprimere il nastro dal lato destro (fig.41).

**T64G:** Prendere una delle maglie di giunta laterali e dopo avere osservato come sono montate le estremità del nastro (fig.43a)

agganciare prima la parte laterale esterna e poi quella interna eventualmente aiutandosi con la pinza a becchi lunghi.

- Ripetere l'operazione per la maglia del lato opposto.
- Agganciare i pezzi intermedi (fig.44), e con l'ausilio della pinza indirizzare le maglie che si fossero deformate.
- Inserire i tubetti nelle maglie, posizionarli al centro della giunzione e schiacciarli alle due estremità (fig.45), verificando che non scorrano.

**TT98G:** Prendere una delle maglie di giunta laterali e dopo avere osservato come sono montate le estremità del nastro (fig.43b) agganciare prima la parte laterale esterna e poi quella interna eventualmente aiutandosi con la pinza a becchi lunghi.

- Ripetere l'operazione per la maglia del lato opposto.
- Agganciare i pezzi intermedi e con l'ausilio della pinza raddrizzare le maglie che si fossero deformate.
- Controllare che il nastro sia piano, eventuali segmenti di nastro deformati sono da raddrizzare.
- Togliere la compressione all'estremità del nastro.
- Verificare manualmente che il nastro scorra bene.
- Rimontare il nastro trasportatore nella sua sede all'interno della camera di cottura e tutti gli altri componenti eseguendo le operazioni del punto 5.2.2

**ATTENZIONE!** Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato il fig.46, le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbe facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti ,anelli, bracciali ecc.

**ATTENZIONE!** Per evitare cigolii lubrificare il nastro con un velo di olio spray, esclusivamente di tipo Omologato per alimenti, che deve essere spruzzato in minima quantità ad apparecchiatura spenta e fredda esclusivamente sulle due parti di nastro all'esterno della camera di cottura, spruzzandolo particolarmente sulle rotelle alle due estremità del nastro. L'operazione deve essere eseguita prestando la massima attenzione alle specifiche di pericolosità quali rischio di infiammabilità, esplosione od altro che devono essere riportati sulla bomboletta.

### 5.8.3 INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE NASTRO TRASPORTATORE

-Eseguite le operazioni al punto 5.1, per l' inversione del senso di rotazione del nastro procedere come segue:

- Sfilare il nastro trasportatore dalla camera di cottura eseguendo le operazioni indicate nel punto 5.2.1, smontare il nastro eseguendo le operazioni al punto 5.8.1, girare il nastro dal verso voluto e montarlo seguendo le operazioni al punto 5.8.2.

**TT98G:** Aprire il pannello laterale svitando le 2 viti di fissaggio (fig.36 part L)

- Invertire sul motoriduttore i due fili di alimentazione, questo invertirà il senso di rotazione del motoriduttore.
- Staccare l'etichetta con FRECCIA senso di marcia (fig.36 part.M) ed attaccare al suo posto la nuova etichetta in dotazione che si trova con il libretto istruzioni.
- Posizionare le soffianti rispettando la pallinatura dei componenti come riportato nella nuova etichetta (fig 36 part. M) seguendo le procedure al punto 5.2.1 e 5.2.2.
- Richiudere il pannello laterale avvitando le 2 viti di fissaggio (fig.36 part L).

**T64G:** Nel pannello comandi premere per alcuni secondi:

- tasto "Freccia su" per impostare senso di marcia ORARIO
- tasto "Freccia giù" per impostare senso di marcia ANTI-ORARIO

**Staccare l'etichetta FRECCIA senso di marcia (fig.4) e riattaccarla dal verso opposto.**

**ATTENZIONE!** Verificare che il senso di marcia del nastro sia come quello indicato il fig.46, le estremità laterali a forma di gancio non devono mai andare dal verso in cui tendono ad agganciare, perché oltre a rovinare il nastro diventano estremamente pericolose in quanto potrebbe facilmente agganciare eventuali lembi di abiti, arti ,anelli, bracciali ecc.

### 5.9 SOSTITUZIONE DEL VETRO TEMPERATO (ove previsto)

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del vetro temperato procedere nel seguente modo:

- Aprire il portello anteriore (fig.35 part.Q) e rimuovere le quattro viti di fissaggio pannello interno.
- Togliere il pannello interno e sostituire il vetro temperato.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

### 5.10 SOSTITUZIONE MOTORE O VENTOLA DI COTTURA

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione del motore o della ventola procedere come segue:

**T64G:** Togliere il pannello posteriore (fig.38 part.D) svitando le viti di fissaggio.

- Scollegare la connessione elettrica del motore.
- Togliere le fasce ferma lana svitando le viti di fissaggio.
- Scostare la coibentazione e smontare il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti di fissaggio.
- Portarsi su di un piano di lavoro e togliere la vite sinistra al centro della ventola di cottura.
- Sfilare la ventola con l'ausilio di un estrattore

**NOTA:** La vite sinistra per essere allentata deve essere ruotata in senso orario; la ventola senza estrattore non esce dalla sua sede.

- Se deve essere sostituita solo la ventola eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Per smontare il motore togliere i quattro dadi sui piedi del motore e sfilarlo.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando la massima attenzione che gli anelli di guarnizione che strisciano sull'albero del motore siano rimontati correttamente, accertarsi inoltre che le parti coniche di albero motore e ventola siano perfettamente pulite e lisce.
- Ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata ed isolarla con nastro adesivo in alluminio per alte temperature.

- Scollegare i collegamenti elettrici.
- Scollegare elettricamente il ventilatore (fig. 52 part. Y) e rimuovere la staffa con il ventilatore svitando le 3 viti fissaggio (fig. 52 part. K-Z)
- Rimuovere il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti di fissaggio.
- Portarsi su di un piano di lavoro.

**NOTA:** PRIMA DI EFFETTUARE LA RIMOZIONE DELLE VENTOLE, ASSICURARSI DI AVER ANNOTATO L'ESATTA POSIZIONE DELLE STESSE, AL FINE DI POTER RIPRISTINARE LO STATO INIZIALE.

- Togliere la vite sinistra al centro della ventola di cottura.
- Sfilare la ventola con l'ausilio di un estrattore

**NOTA:** La vite sinistra per essere allentata deve essere ruotata in senso orario; la ventola senza estrattore non esce dalla sua sede.

- Sostituire la ventola prestando la massima attenzione che venga rimontata con POSIZIONE E VERSO DELLA PRECEDENTE
- Se deve essere sostituita solo la ventola eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.
- Per smontare il motore togliere i quattro dadi sui piedi del motore e sfilarlo.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio prestando la massima attenzione che gli anelli di guarnizione che strisciano sull'albero del motore siano rimontati correttamente, accertarsi inoltre che le parti coniche di albero motore e ventola siano perfettamente pulite e lisce.
- Ripristinare la parte di coibentazione eventualmente danneggiata ed isolarla con nastro adesivo in alluminio per alte temperature.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**NOTA:** Controllare che il senso di rotazione delle ventole sia quello riportato sul pannello posteriore della camera di cottura (fig. 53 part. L e M).

**NOTA:** Nel caso di sostituzione del motore provvisto di sensore termico (fig. 53 part. N), ricordarsi di rimontarlo nella medesima posizione e di ripristinare i collegamenti elettrici.

**TT98G:** Rimuovere il pannello posteriore (fig. 52 part. T) e il carter interno (fig. 52 part. S).

- Scollegare i collegamenti elettrici.
- Scollegare elettricamente il ventilatore (fig. 52 part. Y) e rimuovere la staffa con il ventilatore svitando le 3 viti fissaggio (fig. 52 part. K-Z)
- Rimuovere il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti di fissaggio.
- Portarsi su di un piano di lavoro.

**NOTA: PRIMA DI EFFETTUARE LA RIMOZIONE DELLE VENTOLE, ASSICURARSI DI AVER ANNOTATO L'ESATTA POSIZIONE DELLE STESSE, AL FINE DI POTER RIPRISTINARE LO STATO INIZIALE.**

- Svitare la vite di fissaggio sul mozzo (Fig. 53 part A)
- Sostituire la ventola **prestando la massima attenzione che venga rimontata con POSIZIONE E VERSO DELLA PRECEDENTE** e che la distanza fra il mozzo della ventola ed il fondello portamotore sia quella riportata in Fig 53
- Per la sostituzione del motore, dopo aver eseguito le operazioni di smontaggio ventola, procedere come segue:
- Rimuovere le due viti di fissaggio motore (Fig. 53 part. B)
- Allentare la fascia di bloccaggio motore posteriore (fig.53 part.C).
- Sostituire il motore.
- **Riavvitare fino in fondo le due viti di fissaggio motore (Fig. 53 part. B) e poi serrare i dadi (Fig. 53 part. G) comprimendo al minimo le rondelle spaccate sottostanti (Fig. 53 part. H) in modo da evitare un'eccessiva deformazione del fondello portamotore.**
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**NOTA:** Controllare che il senso di rotazione delle ventole sia quello riportato sul pannello posteriore della camera di cottura (fig. 53 part. D e E).

**NOTA:** Nel caso di sostituzione del motore provvisto di sensore termico (Tav.B part.51), ricordarsi di rimontarlo e di ripristinare i collegamenti elettrici.

#### 5.11 SOSTITUZIONE VENTILATORE (ove previsto)

**TT98G:**

Nel TT98G il ventilatore di raffreddamento dei motori e della componentistica è disposto nella parte posteriore.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione del ventilatore di raffreddamento (fig. 52 part. Y) procedere come segue:

- Rimuovere il pannello posteriore (fig. 52 part. T) e il carter interno (fig. 52 part. S).
- Scollegare i collegamenti elettrici.
- Rimuovere la staffa porta ventola svitando le 3 viti fissaggio (fig. 52 part. K-Z).
- Sostituire il ventilatore.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**NOTA:** controllare che il senso di rotazione sia quello riportato sul pannello (fig. 52 part U).

**T64G:**

Nel T64G il ventilatore è disposto all'interno del quadro porta componenti e posizionato in modo da spingere aria verso il vano motore.

- Togliere il pannello posteriore svitando le viti di fissaggio.
- Accedere al vano porta componenti elettrici svitando le 2 viti laterali di fissaggio e ruotando il pannello laterale.
- Scollegare i faston che collegano il ventilatore.
- Svitare le 2 viti di fissaggio e sostituire il ventilatore
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**NOTA:** Accertarsi che il ventilatore sia posizionato in modo da spingere aria verso il vano motore.

#### 5.12 SOSTITUZIONE PRESSOSTATI (Solo TT98G)

Il forno è dotato di due pressostati indipendenti, uno per il lato destro (fig.50 part.Q) ed uno per il lato sinistro del forno (fig.50 part.P). In caso di mancanza di ventilazione dal lato corrispondente disattiverà i bruciatori.

**NOTA:** Pulire regolarmente i 2 tubi metallici cattura aria per pressostato (TT98G fig.51 part.P, per procedura vedere punto 5.2).

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione procedere come segue:

- Aprire il pannello porta componenti dal lato interessato seguendo la procedura al punto 5.3.1.
- Scollegare i i collegamenti elettrici ed il tubo dell'aria
- Sostituire il pressostato.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente il componente.

#### 5.13 SOSTITUZIONE DELLA SPINA DI TRASCINAMENTO NASTRO

Il trascinamento dell'albero del nastro avviene tramite una spina di sicurezza, calibrata per spezzarsi nell'eventualità di sforzi di trascinamento anomali, (all'interno del quadro portamotore viene data in dotazione una spina di ricambio); è buona norma avere a disposizione delle spine di ricambio.

Eseguite le operazioni al punto 5.1, per sostituire la spina procedere come segue:

- Sfilare la copertura giunto nastro (fig.36 part.U) svitando le viti che la blocca (fig.36 part.X).
- Allineare i fori del giunto e dell'albero del nastro e sfilare la spina spezzata.
- Inserire la nuova spina (fig.36 part.S).
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**ATTENZIONE! Utilizzare esclusivamente spine di ricambio originali, sono realizzate in materiale speciale apposito per garantire la rottura in caso di sollecitazioni anomale. Nel caso di utilizzo di materiale diverso si corre il grave rischio di essere trascinati dalla rete.**

#### 5.14 SOSTITUZIONE ACCENDITORE O RILEVATORE

**NOTA:** Accenditore e rilevatore lavorano immersi nella fiamma e quindi possono deformarsi, in occasione della pulizia annuale della testa bruciatore verificare che siano nella posizione corretta altrimenti sostituirli.

**NOTA:** L'accenditore ed il rilevatore devono avere l'elettrodo alle distanze indicate in fig. 48 e riconnessi elettricamente come da fig. 47 accertandosi del corretto serraggio dei faston di collegamento.

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dell'accenditore o del rilevatore procedere come segue:

**T64G:** Togliere le 2 viti (fig.57 part.V) ed aprire ruotandolo il pannello laterale bruciatore (fig.57 part. P); togliere i carter (fig.57 part C e D).

- Togliere le coperture corrispondenti (fig.50 part.D) e le coperture sottostanti, scostare le coibentazioni
- Sfilare il componente (fig. 47: accenditore part. A, rilevatore part.R) dopo aver tolto il dado di serraggio corrispondente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione a ripristinare le coibentazioni ed a collegare correttamente il componente.

**TT98G:** Aprire il pannello porta componenti dal lato interessato seguendo la procedura al punto 5.3.1.

- Togliere le coperture corrispondenti (fig.50 part.D o M)
- Sfilare il componente (fig. 47: accenditore part. A, rilevatore part.R) dopo aver tolto il dado di serraggio corrispondente.
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, prestando attenzione di collegare correttamente il componente.

**NOTA: OGNI QUAL VOLTA SI INTERVIENE SUI VANI LATERALI DEI BRUCIATORI, ALLA FINE ACCERTARSI CHE I CAVI DELL'ACCENDITORE E DEL RILEVATORE ASSOLUTAMENTE NON PRESENTINO PUNTI DI CONTATTO TRA LORO, NE PUNTI DI CONTATTO CON NESSUN ALTRO COMPONENTE DELL'APPARECCHIATURA, ALTRIMENTI NON E' ESCLUSO CHE POSSA PRODURSI UNA DISPERSIONE CHE PUO' CAUSARE AVARIE IN FASE DI RILEVAZIONE O DANNEGGIARE L'APPARECCHIATURA, IN PARTICOLARE IL CONTROLLO FIAMMA**

#### 5.15 SOSTITUZIONE O PULIZIA TESTA BRUCIATORE

**NOTA:** Per avere sempre la potenza nominale la testa del bruciatore deve essere pulita almeno una volta all'anno.

**Nell'occasione verificare che scintillatore e rilevatore siano nella posizione corretta come da figura 48 altrimenti sostituirli come da procedura al punto 5.14.**

Con il tempo la polvere può tendere ad intasare la testa del bruciatore e di conseguenza l'apparecchiatura non riuscirà ad avere la potenza prevista, in tal caso, eseguite le operazioni al punto 5.1, per la sostituzione o la pulizia della testa bruciatore procedere come segue:

**T64G:** Togliere le 2 viti (fig.57 part.V) ed aprire ruotandolo il pannello laterale bruciatore (fig.57 part. P); togliere i carter (fig.57 part C e D).

- Togliere le coperture corrispondenti (fig.50 part.D) e smontare i due contenimenti coibentazione sottostanti.

- Smontare la testa bruciatore, sostituirla o pulirla con dell'aria compressa soffiando bene la rete della testa bruciatore dal verso indicato in fig. 49 ed accertarsi di fare uscire tutta la polvere dalla parte opposta.

- Accertarsi che le distanze dell'accenditore e del rilevatore (fig. 48) siano corrette.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio; quando si rimontano, sulle 4 viti sulla testa bruciatore, è consigliato dare pasta lubrificante per alta temperatura. Prestare attenzione a ripristinare le coibentazioni ed a collegare correttamente i cavi ai componenti.

- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Rimontare i carter di protezione (fig.57 part C e D); richiudere il pannello laterale bruciatore (fig.57 part. P) e riavvitare le 2 viti di fissaggio (fig.57 part.V)

**TT98G:** Aprire il pannello porta componenti dal lato interessato seguendo la procedura al punto 5.3.1.

- Togliere il carter di protezione (fig.20 part M)

- Togliere le coperture corrispondenti (fig.50 part.D o M) e smontare i due contenimenti coibentazione sottostanti.

- Smontare la testa bruciatore, sostituirla o pulirla con dell'aria compressa soffiando bene la rete della testa bruciatore dal verso indicato in fig. 49 ed accertarsi di fare uscire tutta la polvere dalla parte opposta.

- Accertarsi che le distanze dell'accenditore e del rilevatore (fig. 48) siano corrette.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio; quando si rimontano, sulle 4 viti sulla testa bruciatore, è consigliato dare pasta lubrificante per alta temperatura

- Ripristinare la coibentazione eventualmente danneggiata.

- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Rimontare il carter di protezione (fig.20 part M)

- Chiudere il pannello porta componenti seguendo la procedura al punto 5.3.4.

## 5.16 SOSTITUZIONE COMPONENTI DEL GRUPPO DI COMBUSTIONE

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione dei componenti del gruppo di combustione procedere come segue:

- Smontare la copertura bruciatore (fig. 20 part. M).

- Smontare e sostituire il componente.

**ATTENZIONE!** Nel caso si sostituisca il CONO VENTURI, sul nuovo, con l'ausilio di un cacciavite a taglio grande ruotare la regolazione del gas fino ad avere la quota X= vedi dati tecnici TAB.1 per il tipo di gas di alimentazione (paragrafo 3). Controllare la suddetta quota X in maniera precisa con un CALIBRO ed apporre il sigillo alla regolazione gas con un punto di vernice termoresistente rossa.

- Dopo la sostituzione di qualsiasi componente del gruppo di combustione, sulla valvola gas va eseguito il seguente settaggio:

- Aprire il rubinetto del gas.

- Allentare la vite di tenuta all'interno della presa di pressione in uscita della valvola gas (fig.27 part.T)

- Collegare il manometro, correttamente azzerato, alla presa di pressione.

- Mettere in funzione l'apparecchiatura come da istruzioni.

- All'avvio il valore di pressione inizialmente varia, aspettare che il bruciatore sia acceso, constatare a quel punto la pressione, che deve essere di valore 0 mbar, se non lo fosse sulla valvola gas togliere il tappo (fig. 28 part. U) e regolare la vite sottostante (fig. 28 part. Z) fino a che il valore di pressione non diventa 0 mbar.

- Spegner l'apparecchio come da istruzioni.

- Togliere il manometro.

- Riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione (fig.27 part. T) e rimettere il tappo sulla valvola gas (fig. 28 part. U)

- Al termine del lavoro di collegamento, ad apparecchiatura avviata, si deve effettuare una prova di tenuta del gas, con particolare attenzione per le zone in cui si è intervenuti, con l'ausilio di uno spray cercafughe, che non provoca corrosione. **Non usare mai fiamme libere per cercare le eventuali perdite di gas.**

- Spegner l'apparecchiatura.

- Riapporre il sigillo al tappo sulla valvola gas con un punto di vernice termoresistente rossa.

- Rimontare accuratamente la copertura bruciatore (fig.20 part.M).

## 5.17 SOSTITUZIONE SCUDI CAMERA DI COMBUSTIONE TT98G

Eseguite le operazioni al punto 5.1 per la sostituzione degli scudi camera di combustione procedere come segue

**TT98G:** Rimuovere il pannello posteriore (fig. 52 part. T) e il carter interno (fig. 52 part. S).

- Scollegare i collegamenti elettrici.

- Scollegare elettricamente il ventilatore e rimuovere la staffa con il ventilatore svitando le 3 viti fissaggio (fig. 52 part. K-Z).

- Rimuovere il pannello posteriore camera di cottura svitando le viti e dadi di fissaggio.

- Sostituire gli scudi, quando si rimontano sulle viti e dadi è consigliato dare pasta lubrificante per alta temperatura.

- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio.

**NOTA:** Su TT98G, per un parziale controllo dello stato degli scudi, essi sono parzialmente visibili aprendo la porta anteriore del forno (fig.16 part. S) e guardando sotto le soffianti inferiori destra a sinistra

## 5.18 PROCEDURA DI "RESET"

Nel caso si rilevino anomalie nel funzionamento dell'elettronica o quando si sostituisce una delle schede elettroniche è opportuno procedere con l'operazione "reset".

### TT98G:

L'operazione di RESET è utile per ripristinare alcuni parametri ai valori di default iniziali. Si differenzia dall'operazione di "DEFAULT DI FABBRICA", descritta di seguito, dal fatto che mantiene inalterati un set di parametri relativi alla configurazione attuale, cioè non altera i parametri relativi alla lingua, all'ora, alla data, al modello impostato e alla versione del nastro, né modifica i parametri gas attuali, ne tantomeno vengono eliminati eventuali programmi di cottura memorizzati.

Per eseguire la procedura di RESET premere il tasto MENU, selezionare ASSISTENZA e premere "OK", poi selezionare RESET e confermare per avviare la procedura. Nel display viene visualizzata la richiesta di conferma a cui bisogna rispondere premendo "OK" se si accetta o "RETURN" per annullare l'operazione.

**NOTA:** Per visualizzare la configurazione corrente dell'attrezzatura visualizzare la scheda INFO e per i parametri relativi alle impostazioni gas visualizzare la scheda PARAMETRI GAS, entrambe presenti sotto il menu ASSISTENZA.

### T64G:

Ad attrezzatura spenta con interruttore generale (fig.31b part.E) in posizione "0" premere contemporaneamente i tasti "Freccia destra" + "Freccia sinistra" (fig.31b part.14 e 15) e mantenendoli premuti accendere l'interruttore generale (fig.31b part.E) portandolo in posizione "1". Si genera un reset generale che riporta i parametri ai valori di default. Tutte le impostazioni vengono riportate a quelle di fabbrica.

L'esito positivo dell'operazione viene visualizzata nel quadro comandi dalla comparsa per alcuni istanti della sigla rSt ("Reset") a

cui segue la visualizzazione lampeggiante dell'impostazione gas predefinita. Scorrere con i tasti "Freccia su/Freccia giù" la lista dei tipi di gas predefiniti (G20, G25, G30, G31, uLPG) fino al tipo di gas per cui il forno è costruito (vedere targa dati gas fig. 2 part. G) e confermare con il tasto OK (fig. 31b pos. 16). Qualora sia necessario utilizzare un set di parametri gas differente selezionare la sigla GAS che permette la configurazione manuale delle impostazioni gas, come descritto in 3.4.4.

**NOTA:** E' possibile visualizzare la configurazione gas corrente per alcuni istanti dal quadro comandi in fase di accensione dell'attrezzatura. In questa fase viene visualizzata anche la versione software installata nel quadro comandi. Per visionare i parametri gas impostati seguire la procedura 3.4.4.

#### 5.19 PROCEDURA "DEFAULT DI FABBRICA" (solo per TT98G)

Nel caso si rilevino anomalie nel funzionamento dell'elettronica, procedere con la procedura di RESET descritta in 5.18. **Solo nel caso in cui le anomalie non venissero risolte o nei casi di sostituzione del DISPLAY LCD effettuare la procedura "DEFAULT DI FABBRICA".**

La procedura in oggetto riporta la centralina ad una condizione iniziale, tutti i dati contenuti al suo interno vengono eliminati, compresi i dati di configurazione del forno (parametri gas, modello, ecc...). L'operazione di default lancerà una routine di configurazione guidata che permette la riconfigurazione corretta dell'apparecchiatura. La procedura guidata chiede l'inserimento dei seguenti dati:

- lingua
- data/ora
- modello (vedere targa matricola fig. 3 pos. A)
- versione velocità del nastro (standard o veloce)
- Numero di matricola
- tipo di gas (metano o gpl) (vedere targa matricola fig. 3 pos. H)
- parametri gas **NOTA: assicurarsi che i parametri gas siano quelli riportati in TAB.1 per il tipo di gas per nazione di installazione!** Eventualmente modificarli con i tasti freccia su/giù per evidenziare il parametro ed intervenire con i tasti "+" e "-" per modificarli.

**ATTENZIONE!** Se non si ha conoscenza esatta di solo uno dei dati precedenti NON eseguire la procedura!! Contattare l'assistenza tecnica della Casa Costruttrice.

**ATTENZIONE!** Eventuali Programmi presenti in memoria verranno eliminati. Eseguire la procedura "ESPORTA USB" descritta in 3.6.7 qualora sia necessario salvare i programmi. Una volta eseguita la procedura di DEFAULT sarà possibile reinserire i programmi salvati con la procedura "IMPORTA USB" descritta in 3.6.7

Per avviare la procedura premere il tasto MENU, selezionare ASSISTENZA e premere "OK" per entrare, selezionare DEFAULT DI FABBRICA e confermare. Nel display viene visualizzata la richiesta di conferma a cui bisogna rispondere premendo "OK" se si accetta o RETURN per annullare l'operazione.

Confermando, seguiranno le schermate di configurazione. Usare i tasti freccia su/giù per selezionare l'impostazione desiderata, premere "OK" per confermare. Al termine dei dati richiesti si verrà reindirizzati alla schermata iniziale.

Eseguire a questo punto un RESET come descritto in 5.18.

**NOTA:** Per visualizzare la configurazione corrente dell'attrezzatura visualizzare la scheda INFO e per i parametri relativi alle impostazioni gas visualizzare la scheda PARAMETRI GAS, entrambe presenti sotto il menu ASSISTENZA.

**ATTENZIONE!** IL SOFTWARE DELL'APPARECCHIATURA DI DEFAULT HA LE IMPOSTAZIONI PER IL METANO G20 E GPL G30-G31 QUINDI IN OGNI QUAL CASO VENGA EFFETTUATO UN DEFAULT DI FABBRICA NEL CORSO DELLA VITA DELL' APPARECCHIATURA I PARAMETRI INTERNI VANNO SEMPRE CONTROLLATI E REIMPOSTATI PER IL TIPO DI GAS DI ALIMENTAZIONE COME DA TAB.1 PER NAZIONE DI INSTALLAZIONE (punto 3.4.4).

#### 5.21.1 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI T64G

#### 5.20 SMANTELLAMENTO

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

ANOMALIE	CAUSE	RIMEDI
Azionando l'interruttore di rete il quadro comandi non si accende	<p>Manca la tensione di rete</p> <p>Cavo di collegamento o spina difettosi</p> <p>Fusibile bruciato</p> <p>Scheda elettronica guasta</p>	<p>Controllare che alla presa dove è allacciata l'apparecchiatura ci sia tensione.</p> <p>Sistemare il cavo di collegamento e la spina.</p> <p>Sostituire il fusibile</p> <p>Sostituire la scheda elettronica</p>
Azionando l'interruttore di rete il quadro comandi si accende e la temperatura rilevata è 573	<p>Non arriva il segnale dalla termocoppia alla scheda elettronica</p> <p>Termocoppia guasta</p>	<p>Controllare che la connessione sia efficace, il cavo compensato sia integro e collegato alla termocoppia.</p> <p>Sostituire la termocoppia</p>
Il bruciatore non si accende e va in blocco ( <i>brn BLOC</i> ) o blocco permanente ( <i>ALL 7</i> )	<p>Rubinetto gas chiuso</p> <p>Inefficacia dello scintillatore</p>	<p>Aprire il rubinetto del gas ed eseguire alcune accensioni al fine di fare uscire l'aria dal tubo</p> <p>Verificare che lo scintillatore sia alla distanza corretta e sia collegato correttamente, inoltre accertarsi che il cavo di terra dalla scheda di controllo fiamma alla valvola gas sia collegato</p> <p>NOTA: Il bruciatore esegue automaticamente nr. 3 cicli di accensione prima di visualizzare l'allarme <b>brn BLOC</b></p> <p>NOTA: In caso di <b>ALL7</b> spegnere e riavviare l'apparecchiatura per far uscire il controllo fiamma dallo stato di blocco permanente</p>
Il bruciatore si accende e dopo pochi secondi va in blocco ( <i>brn BLOC</i> )	<p>Cavi di alimentazione fase e neutro invertiti</p> <p>Inefficacia del rilevatore</p> <p>Inefficacia del rilevatore in tutto il range di modulazione del bruciatore</p> <p>Inefficacia del collegamento di terra</p> <p>Mancanza di gas</p>	<p>Invertire cavi di fase e neutro.</p> <p>Verificare che il rilevatore sia alla distanza corretta e che sia collegato correttamente</p> <p>Verificare che il rilevatore non si sia deformato, eventualmente riportarlo alla distanza corretta</p> <p>Controllare collegamento elettrico della terra. Garantire un collegamento di terra efficace.</p> <p>Garantire la presenza continua di gas</p>

Dopo l'installazione il forno non arriva a set point o non riesce a mantenere la temperatura	Pressione e gas di alimentazione errati  Regolazione per il tipo di gas errata  Funzione Economy inserita	Verificare che gas e pressioni di alimentazione siano quelli previsti in TAB.1 del libretto d'istruzione (per il proprio paese).  Verificare che il forno sia correttamente regolato per il tipo di gas di alimentazione e che la pressione in uscita dalla valvola del gas sia 0 mbar.  Disinserire l'economy
Dopo un certo periodo di lavoro l'apparecchiatura non riesce più a mantenere la temperatura durante la cottura	Testa bruciatore intasata dalla polvere	Pulire la testa bruciatore, eliminare la causa dell'introduzione della polvere e pulire il filtro aria
Ventilatore bruciatore in avaria	Collegamenti elettrici del ventilatore bruciatore inefficaci  Ventilatore bruciatore guasto	Verificare che tutte le connessioni del ventilatore bruciatore siano efficaci e che non ci siano cavi lesionati  Sostituire il ventilatore
Visualizzazione allarme <b>ALL1</b> : - la ventola di cottura si ferma  - superamento temperatura massima di sicurezza  - sovratemperatura vano motori	Eccessivo carico sul motore ventola di cottura  Anomalia del controllo elettronico.  Termostato di sicurezza guasto  Inefficacia della ventola di raffreddamento  Intervento termica integrata nella ventola di raffreddamento	Verificare che l'abero motore giri liberamente ed eventualmente rimuovere la causa del carico anomalo  Risolvere l'anomalia e dopo il raffreddamento ripristinare il pulsantino del termostato di sicurezza  Sostituire il termostato di sicurezza  Verificare che la ventola di raffreddamento funzioni correttamente e che la ventilazione sia efficace; le griglie di aspirazione aria di raffreddamento devono essere pulite e non deve essere aspirata aria calda  Attendere che la termica si ripristini automaticamente e indagare sulla causa del suo intervento.
Allarme termocoppie ( <b>ALL2</b> )	Non arriva il segnale dalla termocoppia alla scheda di potenza  Termocoppia guasta	Controllare che la connessione sia efficace, il cavo compensato sia integro.  Sostituire la termocoppia
Segnalazione sovratemperatura quadro elettrico ( <b>ALL3</b> )	Inefficacia della ventola di raffreddamento	Verificare che la ventola di raffreddamento funzioni correttamente, aspirando aria dall'interno del quadro elettrico e che la ventilazione sia efficace; le griglie di aspirazione aria di raffreddamento devono essere pulite e non deve essere aspirata aria calda

Mancato avviamento motore ventola cottura	Condensatore guasto	Sostituire il condensatore
Anomalie del controllo elettronico	Scheda elettronica guasta Tastiera guasta	Sostituire la scheda elettronica Sostituire la tastiera
Premendo Start immediatamente compare l'allarme: <b>brn BLOC</b>	Non arriva il segnale di Reset dal relè della scheda elettronica SC al controllo fiamma CF  Scheda elettronica SC guasta  Controllo fiamma CF guasto  Sregolata la pressione di uscita dalla valvola gas	Verificare che tutte le connessioni dalla scheda elettronica SC al controllo fiamma CF siano efficaci e che non ci siano cavi lesionati  Sostituire la scheda elettronica SC  Sostituire il Controllo fiamma CF  Controllare che la pressione di uscita dalla valvola sia 0 altrimenti regolarla, se non si regola va sostituita la valvola
Il forno non riesce a stabilizzarsi al Set Point impostato ma va sempre sopra di più di 20°	Paratie laterali troppo basse  Regolazione per il tipo di gas errata  Pressione e gas di alimentazione errati	Alzare le paratie laterali  Verificare che il forno sia correttamente regolato per il tipo di gas di alimentazione e che la pressione in uscita dalla valvola del gas sia 0 mbar.  Verificare che gas e pressioni di alimentazione siano quelli previsti in TAB.1 del libretto d'istruzione (per il proprio paese)

5.21.2 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI TT98G

ANOMALIE	CAUSE	RIMEDI
Azionando il pulsante di accensione il display LCD non si accende	<p>Fungo di emergenza azionato</p> <p>Manca la tensione di rete</p> <p>Cavo di collegamento o spina difettosi</p> <p>Fusibili bruciati (F1, F2)</p> <p>Scheda con display LCD guasta</p> <p>Contattore generale difettoso</p>	<p>Sganciare il pulsante a fungo di emergenza</p> <p>Controllare che alla presa dove è allacciata l'apparecchiatura ci sia tensione.</p> <p>Sistemare il cavo di collegamento e la spina.</p> <p>Controllare i fusibili e sostituire quelli danneggiati</p> <p>Sostituire la scheda LCD</p> <p>Controllare integrità contattore generale</p>
Azionando il pulsante di accensione il display LCD tenta l'accensione ma poi si spegne	<p>Connessioni relè scheda slave non corrette</p> <p>Relè TEMPORIZZATORE scheda slave incollato</p>	<p>Controllare che i morsetti di connessione dei relè della scheda slave lato opposto motoriduttore siano ben innestati nello zoccolo e nella giusta posizione</p> <p>Controllare integrità relè sulla scheda slave lato opposto motoriduttore. Eventualmente sostituire scheda elettronica.</p>
Azionando il pulsante di accensione la ventola di raffreddamento posteriore non si avvia	Condensatore guasto	Sostituire il condensatore
Allo START del forno la centralina LCD sembra funzionare correttamente ma i motori delle ventole non partono	Relè VENTOLA scheda slave guasto	Controllare integrità relè della scheda slave lato opposto motoriduttore. Eventualmente sostituire scheda elettronica.
Entrambi i bruciatori sinistro e destro tentano l'accensione ma vanno in blocco	Rubinetto gas chiuso	<p>Aprire il rubinetto del gas e tentare la riaccensione del forno. Tentare più accensioni al fine di fare uscire l'aria dal tubo.</p> <p>NOTA: <u>Ogni bruciatore esegue automaticamente</u> nr. 3 cicli di accensione prima di visualizzare l'allarme BLOCCO BRUCIATORE.</p>
Il bruciatore non si accende e va in blocco o blocco permanente	Inefficacia dello scintillatore	<p>Verificare che lo scintillatore sia alla distanza corretta e sia collegato correttamente, inoltre accertarsi che il cavo di terra dalla scheda di controllo fiamma alla valvola gas sia collegato.</p> <p>NOTA: <u>Ogni bruciatore esegue automaticamente</u> nr. 3 cicli di accensione prima di visualizzare l'allarme BLOCCO BRUCIATORE.</p> <p>NOTA: In caso di "blocco permanente" spegnere e riavviare l'apparecchiatura per far uscire il controllo fiamma dallo stato di blocco permanente</p>

<p>Il bruciatore si accende e dopo pochi secondi va in blocco</p>	<p>Cavi di alimentazione fase e neutro invertiti</p> <p>Inefficacia del rilevatore</p>	<p>Invertire cavi di fase e neutro.</p> <p>Verificare che il rilevatore sia alla distanza corretta e che sia collegato correttamente</p>
<p>Il bruciatore resta in blocco</p>	<p>Non arriva il segnale di Reset dal relè della scheda elettronica al controllo fiamma</p> <p>Scheda elettronica guasta</p> <p>Controllo fiamma guasto</p>	<p>Verificare che tutte le connessioni dalla scheda elettronica al controllo fiamma siano efficaci e che non ci siano cavi lesionati</p> <p>Sostituire la scheda elettronica</p> <p>Sostituire il controllo fiamma</p>
<p>Il bruciatore non tenta l'accensione.</p>	<p>Relè BRUCIATORE scheda slave inefficace</p> <p>Pressostato inefficace</p>	<p>Controllare efficacia del collegamento elettrico e integrità del relè. Eventualmente sostituire scheda elettronica.</p> <p>Controllare collegamento elettrico e pneumatico del pressostato, verificare pulizia dei tubi ed eliminare la causa del problema.</p>
<p>Il bruciatore si accende e dopo un periodo variabile va in allarme blocco bruciatore</p>	<p>Pressione alimentazione gas e zero pressione</p> <p>Cavi accenditore e rilevatore in contatto tra loro</p> <p>Inefficacia del collegamento di terra</p> <p>Inefficacia del rilevatore in tutto il range di modulazione del bruciatore</p> <p>Inefficacia dell'accenditore</p> <p>Malfunzionamento pressostato</p> <p>Mancanza di gas</p>	<p>Controllare che la pressione di alimentazione sia quella per cui è costruito il forno poi controllare che la pressione di uscita dalla valvola sia 0 altrimenti regolarla.</p> <p>Accertarsi che i cavi dell'accenditore e del rilevatore non presentino punti di contatto tra loro, né punti di contatto con nessun altro componente dell'apparecchiatura</p> <p>Controllare collegamento elettrico della terra. Garantire un collegamento di terra efficace.</p> <p>Verificare che il rilevatore non si sia deformato, eventualmente riportarlo alla distanza corretta</p> <p>Verificare che l'accenditore non si sia deformato, eventualmente riportarlo alla distanza corretta</p> <p>NOTA: <u>Ogni bruciatore esegue automaticamente</u> nr. 3 cicli di accensione prima di visualizzare l'allarme BLOCCO BRUCIATORE.</p> <p>Controllare collegamento elettrico e pneumatico del pressostato, verificare pulizia dei tubi.</p> <p>Garantire la presenza continua di gas.</p>

<p>Dopo l'installazione il forno non arriva a setpoint o non riesce a mantenere la temperatura</p>	<p>Pressione e gas di alimentazione errati</p> <p>Regolazione per il tipo di gas errata</p> <p>Funzione ECO STANDBY inserita</p>	<p>Verificare che gas e pressioni di alimentazione siano quelli previsti in tabella nel libretto d'istruzione (per il proprio paese).</p> <p>Verificare che il forno sia correttamente regolato per il tipo di gas di alimentazione e che la pressione in uscita dalla valvola del gas sia 0 mbar.</p> <p>Disinserire la funzione ECO STANDBY.</p>
<p>Dopo un certo periodo di lavoro l'apparecchiatura non riesce più a mantenere la temperatura durante la cottura</p>	<p>Testa bruciatore intasata dalla polvere</p>	<p>Pulire la testa bruciatore, eliminare la causa dell'introduzione della polvere</p>
<p>Allarme ventilatore bruciatore in avaria</p>	<p>Collegamenti elettrici del ventilatore bruciatore inefficaci</p> <p>Ventilatore bruciatore guasto</p> <p>Pressostato inefficace</p>	<p>Verificare che tutte le connessioni del ventilatore bruciatore siano efficaci e che non ci siano cavi lesionati</p> <p>Sostituire il ventilatore</p> <p>Controllare collegamento elettrico e pneumatico del pressostato, verificare pulizia dei tubi ed eliminare la causa del problema.</p>
<p>Allarme superamento temperatura massima di sicurezza</p>	<p>Anomalia del controllo elettronico.</p> <p>Termostato di sicurezza guasto</p>	<p>Risolvere l'anomalia in generale (valutare per primo l'integrità del relè BRUCIATORE). Dopo il raffreddamento ripristinare il pulsantino del termostato di sicurezza e ritentare. Eventualmente sostituire scheda elettronica.</p> <p>Sostituire il termostato di sicurezza</p>
<p>Allarme sovratemperatura vano motori</p>	<p>Inefficacia della ventola di raffreddamento posteriore</p> <p>Intervento termica integrata nella ventola di raffreddamento</p>	<p>Verificare che la ventola di raffreddamento posteriore funzioni correttamente e che la ventilazione sia efficace</p> <p>Attendere che la termica si ripristini automaticamente e indagare sulla causa del suo intervento.</p>
<p>Allarme motori ventole di cottura</p>	<p>Eccessivo carico sul motore ventola di cottura</p> <p>Condensatore installato con valore in uF non corretto</p>	<p>Verificare che l'albero motore giri liberamente ed eventualmente rimuovere la causa del carico anomalo</p> <p>Verificare valore corretto del condensatore installato, eventualmente sostituirlo.</p>
<p>Mancato avviamento di un motore ventola di cottura</p>	<p>Condensatore guasto</p>	<p>Sostituire il condensatore</p>

Allarme nastro fermo	TT98G - Sensore di controllo della velocità di rotazione del nastro inefficace  Motoriduttore guasto	TT98G - Ripristinare o sostituire il sensore  Sostituire il motoriduttore
Anomalie del controllo elettronico	Errato trasferimento di dati  Scheda elettronica slave guasta	Eseguire Reset. Controllare affidabilità del collegamento del bus dati (cavo RS-485) assicurandosi della bontà del collegamento della schermatura  Sostituire la scheda elettronica
Allarme termocoppie	Non arriva il segnale dalla termocoppia alla scheda di potenza  Termocoppia guasta	Controllare che la connessione sia efficace, il cavo compensato sia integro.  Sostituire la termocoppia
Segnalazione pressostato	Pressostato incollato	A forno spento valutare integrità del pressostato poi il collegamento sia elettrico che pneumatico quindi procedere con la sostituzione dei componenti danneggiati
Segnalazione sovratemperatura quadro elettrico	Inefficacia della ventola di raffreddamento posteriore	Verificare che la ventilazione prodotta dalla ventola di raffreddamento posteriore sia efficace e che raggiunga il quadro elettrico
Allarme anomalia spegnimento forno	Il forno è stato spento in maniera anomala tramite il pulsante a fungo di emergenza  Buco di tensione della rete elettrica  Calo di tensione della rete elettrica dovuta al contesto dell'applicazione	A meno della reale necessità di intervento sul fungo di emergenza per mettere in sicurezza l'attrezzatura, istruire l'operatore sul corretto spegnimento del forno  Trascurare questa segnalazione poiché l'errore è dovuto ad una causa esterna.  Valutare se per qualche motivo il contesto di installazione del forno può provocare un calo di tensione tale da far spegnere il forno in maniera anomala (es: celle frigorifere, compressori allo spunto, ecc...) ed eliminare la causa
Il forno 30 minuti dopo lo STOP spegne le ventole di cottura e la ventola di raffreddamento ma non si spegne.	Relè TEMPORIZZATORE scheda slave guasto	Controllare integrità relè sulla scheda slave lato opposto motoriduttore. Eventualmente sostituire scheda elettronica.
Il forno 30 minuti dopo lo STOP spegne le ventole di cottura ma non inizia la procedura di shutdown dell'elettronica	Presenza di un tempo aggiuntivo di funzionamento per la ventola di raffreddamento nei parametri nascosti	Controllare nei parametri nascosti il parametro "Autoshutdown".
La fiamma è instabile e rossastra, alcune volte esce l'allarme: BLOCCO BRUCIATORE	Sregolata la pressione di uscita dalla valvola gas	Controllare che la pressione di uscita dalla valvola sia 0 altrimenti regolarla, se non si regola va sostituita la valvola

Il forno non riesce a stabilizzarsi al Set Point impostato ma va in sovratemperatura	Paratie laterali troppo basse	Alzare le paratie laterali
	Regolazione per il tipo di gas errata	Verificare che il forno sia correttamente regolato per il tipo di gas di alimentazione e che la pressione in uscita dalla valvola del gas sia 0 mbar.
	Pressione e gas di alimentazione errati	Verificare che gas e pressioni di alimentazione siano quelli previsti in tabella nel libretto d'istruzione (per il proprio paese)
Il forno cuoce troppo	Anomalia termocoppie	Controllare posizione, pulizia e stato delle termocoppie

## 6 CATALOGO RICAMBI

### Indice delle tavole:

Tav.B Assieme TT98G

Tav.C Assieme T64G

Tav.F Schema elettrico TT98G

Tav.G Schema elettrico T64G

### INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO

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

- Tipo apparecchiatura
- Numero di matricola
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

Consultare il sito [www.morettiforni.com](http://www.morettiforni.com) per trovare il Centro di Assistenza Tecnico autorizzato più vicino.

## TABLE OF CONTENTS

01 TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
02 INSTALLATION	3
03 OPERATION	6
04 ROUTINE MAINTENANCE	15
05 EXTRAORDINARY MAINTENANCE	16
06 SPARE PARTS CATALOG	30

Congratulations on the purchase of this exclusive Made in Italy device. You chose the equipment that combines the best technical qualities with maximum ease of use. We wish you the greatest satisfaction.

### Note:

This manual is printed in six different languages. Original instructions in Italian and translations of the original instructions in English, French, German, Spanish and Arabic.

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

The guarantee is limited to the pure and simple ex-works replacement of any broken or defective part, due to an ascertained defect in material or construction. The ascertainment of the defect and/or construction defect of the faulty component is the responsibility of the manufacturer (Moretti Forni). **The guarantee does not cover any failures caused by transport by third parties, incorrect installation and maintenance, negligence or carelessness in use, or tampering by third parties. In addition, the following are excluded from the guarantee: glass, fuses, belt safety plugs, conveyor belt, belt motor brushes, electrical equipment, seals, accessories and anything else dependent on normal wear and tear and deterioration of the system and any of its accessories; as well as the labour required to replace any parts under guarantee.**

The guarantee shall be void if the purchaser fails to pay or if any products are repaired, modified or dismantled, even in part, without prior written authorisation. To obtain technical assistance under warranty, a written request must be sent to the local dealer or Sales Department.

The replacement of any Moretti Forni product component does not entail the extension or renewal of the warranty conditions. **Only a single replacement is envisaged for any component replaced under Warranty** (multiple requests are an obvious indication of incorrect use/installation, etc.).

Additional conditions that invalidate the Warranty:

- All the checks required to ensure proper installation must be carried out prior to installation
- The equipment must be powered constant and without surges (spikes/surge/bursts/spikes etc.), as per the nameplate data and in the Instruction Manual. Voltage tolerance +/-10%, frequency tolerance +/-2%. For installations where there is a possibility that these conditions may not always be met, in order to power the equipment, **it is mandatory to install a UPS with suitable characteristics (consult the manufacturer) WHICH MUST BE LOCATED AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE OVEN.**
- On the electrical panel where the equipment is connected, it is mandatory that a suitable **OVERVOLTAGE DISCHARGE** is installed. The appliance must be connected to a certified and effective earth system, maintained at the prescribed values; if this condition is not always guaranteed, **an earth stake must be planted to which the appliance must be connected.**
- The equipment must be installed in accordance with the Instruction Manual. The gas supply (where applicable) must always be kept regular and constant at the prescribed values. The equipment must be constantly maintained and cleaned, paying particular attention to the ventilation inlets for cooling.
- The equipment must be used in all its phases, from the initial switch-on, through all its phases of use, **to the final switch-off cycle as per the Instruction Manual by personnel trained in its use.**

### WARNING

This text identifies a hazard and is used whenever there is a potential risk to the operator's safety.

### NOTE

This text identifies operations that are vitally important to the correct functioning and long working life of the appliance.

### DEAR CUSTOMER

Before using the appliance, 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 appliance. For this reason, the operator is advised to follow the instructions given below.

The manufacturer reserves the right to make changes to the ovens or to this manual at any time, without retrofitting existing ovens or updating existing manuals.

## **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 All installation operations, changes made in order to use different types of gas, adjustments and special maintenance operations, must be carried out in compliance with the Manufacturer's instructions by a qualified technician. Sealed parts must not be adjusted or tampered with except for the transformations that are foreseen.
- 5 The nozzles and the technical rating plate for allowed transformation are supplied in a bag along with the oven and must be kept with all the oven documentation.
- 6 This appliance is intended only for the use for which it was expressly designed, i.e. depending on the model, for cooking pizza and similar products, or other (mainly leavened) food products. The oven is not suitable for cooking meat or any dishes containing animal fats. If it is used to cook leavened products with meat/animal fats, it must be cleaned every day, as per paragraph 4, as any residual fat may cause a fire or explosion. Take the utmost care every day to remove any flour/ingredients that may be deposited/fall into the appliance, as flour is also extremely flammable.  
This appliance is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of pizzerias ,restaurants, canteens and in commercial enterprises such as bakeries, etc., but not for continuous mass production of food. It is prohibited to bake products containing alcohol. Any other use can be classed as improper. The appliance is designed for a maximum use of 16 hours per day.
- 7 The appliance is intended only for collective use and must be used only by a qualified professional user trained to operate 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.  
The equipment must be installed in indoor environments, closed and protected from atmospheric agents (including dust, vapours, marine exposure, etc.).
- 8 When carrying out repairs, always contact one of the Manufacturer's authorised service centres and request that original spare parts be used.
- 9 Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 10 In the event of breakdown or malfunction always disconnect the appliance, and do not attempt to make adjustments or repairs yourself.
- 11 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.
- 12 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. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The oven comprises a baking chamber through which runs a conveyor belt carrying the product, which is cooked by a jet of air heated by a burner (TT98G two burners) with an air-gas pre-mixer and electronic flame modulation device; it has a safety thermostat and on the model TT98G, there is a flap door with hinged bottom.

The internal and external structure is in stainless steel plate, while the mesh conveyor belt carrying the product to be cooked is made of stainless steel.

Up to three baking chambers can be positioned one on top of the other and each one is fully independent.

The baking chamber/s is/are sustained by four steel supports mounted on wheels.

### 1.2 APPLIED DIRECTIVES

This appliance complies with the following regulations:

- Low Voltage Directive 2014/35/EU (pursuant to 2006/95/EC)
- Directive EMC 2014/30/EU (pursuant to 2004 / 108/C E)
- Gas Appliance Directive 2016/426 / EU and subsequent amendments or updates

In accordance with the following regulations:

EN 203-1:2021+A1:2023;  
EN 203-2-2:2021+A1:2023

AS 4563-2004 (Australia)

### 1.3 WORKPLACES

The device is programmed by the operator using the control panel on the front of the oven, and must be attended to while operated. The glazed door, where fitted, is located on the front of the appliance.

### 1.4 MODELS

The following models are available:

- T64G one chamber
- T64G 2 chambers
- T64G 3 chambers
- TT98G single chamber
- TT98G 2 chambers
- TT98G 3 chambers

Possible compositions

CV/60 stand + 1 or 2 chambers, T64G or TT98G

CV/15 stand + up to 3 chambers, T64G or TT98G

If the stand is not supplied by the manufacturer, it must ensure proper stability and ventilation for the appliance under any condition.

### 1.5 ACCESSORIES

The following accessories are available:

- Increased speed conveyor belt (except T64G)
- Thick mesh for direct baking of low-moisture doughs or for grilling vegetables (for TT98G).

### 1.6 TECHNICAL DATA: See TAB.1 and TAB.2-3

**WARNING!** WHEN CONSULTING TAB.1, MAKE SURE YOU ALWAYS LOOK AT THE PART THAT CORRESPONDS TO THE COUNTRY IN WHICH THE APPLIANCE IS INSTALLED AND TO THE APPLIANCE MODEL OPERATED.

EC marking could be accepted in some countries but appliances still require to be inspected by the National Institutes according to national law.

### 1.7 DIMENSIONS AND WEIGHTS (see Fig.1)

### 1.8 IDENTIFICATION

When communicating with the manufacturer or service centre, always give the appliance SERIAL NUMBER, which can be found on the plate fixed as shown in fig.2. item M, example legend (fig. 3):

A: model, B: year of construction, C: serial number, D: type of power supply, E: maximum electrical power, F engine power (TT98G power of two engines), H: table of gas types and pressures for which the appliance can be set up, I: the maximum heat output, L: consumption according to the type of gas supply, M: installation type, N: Certification Authority ID code.

**T64G-TT98G** The plates are fixed near the connections to the network labels (Fig. 2 item G) indicating the type of gas supplied for the appliance set up.

### 1.9 LABELLING

At the points shown in Figure (4b for TT98G, 4c for T64G), the appliance is supplied with warning labels relating to safety labels guide.

### 1.10 NOISE

This appliance is a piece of technical working equipment which is normally in the operator's position (fig. 7 item A) and does not exceed noise emissions threshold of 74 dB (A) (single baking chamber configuration).

## 2 INSTALLATION

**WARNING!** Given the particularly dangerous nature of gas appliances, in particular the risk of explosions and lethal intoxication, it is recommended that you comply scrupulously with all the precautions listed in the various chapters of this manual, to ensure the safety of yourself and other people and to prevent damage to the appliance.

The manufacturer declines all responsibility for accidents to persons or property deriving from failure to comply with the above.

**WARNING!** The manufacturer declines all responsibility in the event of failure to comply with safety regulations.

### 2.1 TRANSPORT AND SHIPPING

The appliance is normally delivered using transport vehicle, packed in cardboard boxes and fastened with belts on wooden pallets (fig. 5), sections indicated by the arrows.

### 2.2 LIFTING AND MOVEMENT

**NOTE:** When the oven is delivered, it is advisable to check its conditions and quality.

#### TT98G

Lift the equipment using only the 4 brackets provided: 2 brackets to hook the front part (fig. 6a item E) and 2 brackets for the rear part (fig. 6a item F). The brackets are mounted in the oven each by the 4 screws already present on the appliance in order to access the screws for the front brackets, open the front door of the oven.

#### T64G:

Raise the equipment using only and exclusively the 4 brackets provided: 2 to hook up the front part (fig. 6b item E) and 2 for the back part (fig. 6b item F). The brackets are mounted to each oven with 2 screws already present on the device; to access the screws for the front brackets, open the oven's front door.

**WARNING!** The appliance must not be transported manually.

Position the appliance in a suitably hygienic, clean, dry and dust-free area, making sure that it is stable.

**TT98G:** remove the 4 brackets (fig. 6a item E and F) and refit the 16 screws

**T64G:** remove the 4 brackets (fig. 6b item E and F) and refit the 8 screws

Packaging materials must be disposed of in compliance with current regulations; always make sure that plastic materials are sent to safe places, to avoid any dangers, particularly for children. At the end of the appliance's working life it must be disposed of at legally authorized recycling plants.

### 2.3 ENVIRONMENTAL SPECIFICATIONS

For the correct operation of the appliance, it is advisable to keep environmental values within the following limits:

**Working temperature:** +10°C ÷ +35°C

**Relative humidity:** 15% ÷ 65%

### 2.4 POSITIONING, ASSEMBLING INSTALLATION AND MAINTENANCE AREAS

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

- Current laws and standards concerning the installation of gas appliances in large kitchens
- Laws and standards in force regarding technical regulations for gas appliances
- Laws and standards in force regarding technical regulations for LPG
- Directives and indications issued by the gas supply network

- Directives and indications issued by the electricity supplier.
- Local building and fire-prevention laws
- Accident prevention regulations
- Indications in force issued by local state Electric Quality Assurance Corporation.
- Local regulations
- The appliances must be installed in conformity with current national regulations.
- For Australia: to be installed to the requirements of AS 5601, local authority, gas, electricity and any other statutory regulations.

**WARNING!** The appliance must be installed on a firm and levelled surface, perfectly leveled.

**WARNING!** It is essential that the area be sufficiently ventilated at all times, to guarantee there is sufficient air for combustion and aeration and prevent the formation of unacceptable concentrations of harmful substances.

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

**WARNING!** Under no circumstances must the area in which the oven is installed contain flammable materials or fuels, and these must never be brought into the vicinity of the appliance. Likewise the room must be made with non-flammable materials. All fire prevention measures must be scrupulously complied with. Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is operating.

After unloading, the appliance must be positioned in a well-aired and illuminated room, with adequate ducting, at a minimum distance 50cm from the rear and 80cm from the right and left (fig. 7).

These minimum distances are essential to guarantee accessibility to the on button control and the emergency palm-operated button control (TT98G only) and to guarantee cooling air suction at the back; note that for certain cleaning/maintenance operations, the distance must be higher than stated here; thus you must be able to move the oven to carry out these operations.

**WARNING!** The back area contains the vents (fig. 10 item A) for air extraction. These vents must be cleaned regularly and never obstructed. No dust or flour must be allowed to enter this area.

**WARNING!** The gas pipe and the electrical cable must be protected once the appliance has been installed, and they must never for any reason be subjected to stress such as pulling torsion etc., they have to avoid to pass near the abrasive elements or cutting elements.

The following operations must be carried out:

- Remove the protective film from all the outer panels of the oven, pulling it gently to remove all the adhesive.
- Should any adhesive remain on the oven, remove using kerosene or benzene.

#### **TT98G**

-After removing the four round headed screws (fig. 8 item A on the bottom) of the appliance, fit the four supports, each one fastened with four screws and washers (fig.8 item B), in the threaded holes provided on the base; after the appliance has been moved into position lock it by pressing the brake lever (fig.8 item C) on each of the wheels down. If the stand is not supplied by the manufacturer, it must be capable of guaranteeing proper stability for the appliance under any condition.

**WARNING!** After positioning the appliance at the point foreseen and locking the wheel brakes, provide at least 4 sufficiently strong brackets to fix the appliance to the floor or wall (for example, in the case of equipment with one or 2 chambers fig. 12, or in the case of equipment with 3 chambers fig. 13) so as to prevent it from moving for any reason; the brackets must be removable for special cleaning operations, and must be replaced after cleaning. To fix the brackets which are not supplied by the manufacturer, use normal commercial pressure clamps suitable for the type of flooring, and for the 3 chamber types to connect the brackets to the oven using self-tapping screws d. 4.8, which must be screwed into the back only in the 12 free holes (fig. 8 item F).

- After removing the four round head screws (fig.8 part.A) on the back of the device, the single elements that have been selected to make up the oven must be placed one on top of the other as shown in figure 6d, obligatorily fixing them all together in the rear part each using the 2 supplied brackets (fig. 6d item F) to be mounted using the

corresponding pre-drilled holes.

**WARNING!** The appliance is approved for a maximum of 3 cooking chambers on top of each other.

- Fit the heat shield provided on each chamber supplied as shown in Fig. 11 (if 3 cooking chambers are placed on top of each other, fit the screen on the first chamber on the bottom after positioning the oven):
- Remove the bracket (fig. 11 item A)
- Mount the heat shield (fig. 11 item B) insert the spacer (fig. 11 item C) and washer shims (fig. 11 item D)
- Refit the bracket (fig. 11 item A) in the two bottom holes underneath (fig. 11 item E)

#### **T64G**

- After placing the equipment in position, lock by pressing down on the brake lever (fig. 8 item C) on the wheels.

- Before placing on top of another T64G oven or the support H 14 cm, remove the 4 feet and 4 screws (Fig. 9 item F and G); if the oven is placed on top of its locked support, the feet must be locked and screws are not removed.

- The individual elements for the chosen configuration must be placed on top of each other as specified in Figure 5c; fix all of them in the back using the 2 supplied brackets of each one (Fig. 6c item F) to be mounted using the corresponding holes.

- Fix the composition to the ground using the 2 supplied brackets (Fig. 6c item E) to be mounted at the bottom rear of the support and engage the hole of each bracket with appropriate anchors (not supplied) to secure the unit to the floor or the wall; these anchors must be dismantled for cleaning/extraordinary maintenance.

Any support not provided by the manufacturer must be such as to guarantee in any case the proper stability of the unit and must be connected using the 2 brackets supplied (fig. 5c item F) and ground support.

**WARNING!** If the appliance is dropped from the ground anchors, pay close attention to its stability especially when handling. The appliance should not be left unattended and anchors should be restored as soon as possible.

**WARNING!** The appliance is approved for a maximum of 3 baking chambers stacked on top of each other.

**NOTE:** When stacking, heat shields must be fitted on the right and left sides between the baking chambers (fig. 57 item D-S). When stacking with T64E, it must be placed on top of T64G and the heat shield fitted on the left (fig. 57 item S).

**T64G stacked on TT98G or TT98E:** Assemble the crossbar for stacking (fig. 54 item A) on the bottom rear of the oven T64G, using the 4 screws provided on the appliance (fig. 54 item B). Stack as shown+ in fig. 54; drill holes of 3.5 mm in diameter level with the holes on the stacking bracket (fig. 54 item C) and lock the bracket with the self-tapping screws (fig. 54 item D). Place the SIDE HEAT SHIELD (fig. 54 item E) on the right-hand side of the oven below, as shown; drill holes of 3.5 mm in diameter level with the holes on the SIDE HEAT SHIELD (fig. 54 item F) and lock the HEAT SHIELD with the self-tapping screws (fig. 54 item G).

**WARNING!** With electrical connection made it is mandatory to anchor the cable through the cable entry supplied to the overlapping kit as shown in Fig. 54 part. H.

**WARNING!** When connecting the gas, it is mandatory to ensure that the pipes used remain permanently positioned as shown in Fig. 54 part.I.

- Secure the belt T64G to the oven, hooking on the two belt stops on the right and left (fig 55 item F).

- Hook on any optional roller conveyor to the loading side after first unscrewing the two knobs that hold the stop in place at the top of the belt; insert the roller conveyor (fig. 56 item G). Tighten the two knobs (fig. 56 item H) and if necessary, use the 4 bolts (fig. 56 item I) to adjust the angle of the loading roller conveyor.

**WARNING!** The lock (fig.16 item H) on the front door must always be fitted and the keys must be removed and kept by staff authorised to work the appliance, in order to avoid accidental opening of the front door with a resulting severe risk of burning and injury caused by internal parts.

At least one of the authorised and trained staff must always be present when the appliance is turned on, and must be aware of its position.

(near the appliance) of a set of keys, to open the door in an emergency. If there are a number of baking chambers, mark the

keys and respective locks clearly so that they can be recognised with ease

- Connect up the rest on the right hand side or on the left hand side (fig. 14 item D), after removing the bar (fig.14 item F). and relative knobs (fig.14 item G) from the flour collector.

## 2.5 CONNECTIONS

### 2.5.1 GAS CONNECTION

**WARNING!** Connection to the gas network must only be carried out by specialised technical personnel with a proper license, in compliance with current regulations.

Check that the appliance is set up for the type of gas actually supplied. This is indicated on the rating plate affixed to the appliance (fig. 2 item G).

Before connecting to the gas supply, make sure that the appliance supply pressure is the one indicated in TAB. 1 (for the country in which it is to be installed). This pressure level must be guaranteed over a period of time.

If the infeed pressure is not within the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

TAB.1 (for the country in which the appliance is to be installed) indicates the oven specifications

Connection to the gas network (fig.10-59 item W) can be fixed or removable; a certified stop tap must be fitted upstream of the appliance.

Connection to the gas network is only possible with suitable metal pipes, and they must never for any reason be subjected to stress such as pulling torsion and they have to avoid to pass near the abrasive elements or cutting elements.

If flexible pipes are used, they must be made of stainless steel according to current regulations.

The gas connection pipe must be no longer than 1500 mm unless otherwise set for the local installation regulations.

**ATTENTION!** In the two burner types (TT98G) make the connections as indicated in Fig. 60.

Use LOCTITE 577 sealant on the gas inlet pipe thread

When connections have been completed, carry out a gas seal test with the aid of a non-corrosive leak finder spray. Never use a naked flame when looking for possible gas leaks.

**WARNING!** Upstream of the oven, there must be a filtering system that ensures that the gas always arrives clean. **BEFORE CONNECTING THE OVEN, MAKE SURE THAT THE GAS DUCT IS CLEAN, IT MUST BE ABSOLUTELY PURGED FROM ANY CHIP, DUST, INSECTS, SPIDERS, ETC. ETC. WHICH OTHERWISE COULD OCCLUDE THE GAS INLET TO THE BURNER.**

### 2.5.2 GAS AND VAPOUR EXHAUST

**WARNING!** THE PROPRIETOR IS RESPONSIBLE FOR PROVIDING AND MAINTAINING AN ADEQUATE VENTILATION SYSTEM

**WARNING!** The gas and vapour exhaust must only be connected up by qualified technicians, in compliance with current regulations.

**WARNING!** Any accumulation of noxious substances may result in intoxication or death. Always provide a ventilation system that is well-designed, properly fitted and regularly cleaned and maintained in state of constant efficiency throughout the working life of the appliance. The flow of air feeding the oven and the hood exhaust flow must be suitably sized. The appliance is type A3 - B23 and must always be installed under a suction hood, with a heat-resistant filter, or under a suction ceiling that must guarantee evacuation of combustion and cooking fumes at all times.

**WARNING!** The discharge of exhaust fumes must take place outwards.

To aerate the area where the oven will be installed and discharge of exhaust fumes, see the instructions in section 2.4.

The suction system must be suitably sized and fitted with at least one closing device connected to the gas line, which is operated to intercept the gas in the event of a malfunction in the suction hood or ceiling.

The hood (fig. 18) must be sized so as to cover the appliance completely, and to extend by at least 15 cm on all sides; the distance

between the top part of the oven and the bottom corner of the hood must be at least 8 cm and the distance from the floor to the bottom corner of the hood must not exceed 200 cm; all these distances are merely indicative, and current installation regulations must always be taken as a reference.

Note that the proper air flow values will depend on the efficiency of the hood, the amount of air circulating inside the appliance and the flow of air coming in and out of the room.

For Australia: to be installed to the requirements of AS 5601, local authority, gas, electricity and any other statutory regulations.

### 2.5.3 ELECTRICAL CONNECTION

**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 has been installed in accordance with European EN standards.

. It is imperative that the equipment is connected to a certified and effective earth-termination system, which is maintained at the prescribed values; if this condition is not always guaranteed, an earth spike must be planted to which the equipment must be connected.

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 (fig. 2 item M) contains all the information necessary for proper connection.

**WARNING!** Each baking chamber must be fitted, by the customer, with a main thermo-magnetic differential type four-pole switch, with a threshold Id of 0.03A suitable for the values shown on the plate (fig.2 item M), to allow the single appliances to be disconnected from the mains and that provide full disconnection under overvoltage category III conditions.

A suitable OVERVOLTAGE DISCHARGE must be installed on the electrical panel where the equipment is connected.

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

**NOTE:** The equipment must be powered constantly and free of surges (spikes/surge/bursts/spikes etc.), as per the nameplate data and the Instruction Manual. Voltage tolerance +/-10%, frequency tolerance +/-2%. For installations where there is a possibility that these conditions may not always be met, in order to power the equipment, it is compulsory to install a UPS with suitable characteristics WHICH MUST BE LOCATED AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE OVEN.

The baking chamber is delivered with the required voltage indicated on the rating plate (fig. 2 item M).

For electrical connection, use the rear cable (fig.20-59 item C) which must be fitted with a plug provided by the installer for connection to the system; connection must be carried out as illustrated in fig.19.

**NOTE:** MAKE SURE THAT THE LIVE AND NEUTRAL WIRES ARE PROPERLY CONNECTED, OTHERWISE THE BURNER WILL COME ON FOR A FEW SECONDS AND WILL THEN BLOCK.

**NOTE:** IT IS ABSOLUTELY ESSENTIAL TO CHECK WITH AN EARTH METER THAT THE EARTH SYSTEM IS CERTAINLY EFFECTIVE, ANY NON-OPTIMAL EARTH INSTALLATION PUTS THE FUNCTIONALITY OF THE OVEN, IN PARTICULAR OF ITS ELECTRIC CONTROLS AND COMPONENTS, TO EXTREME RISK.

**WARNING!** Make sure that the wires connected to the power plug do not touch each other at any point.

**WARNING!** Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.46 (A=standard - B=on request), the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to unfasten them, because this would not only damage the belt, but would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc..Follow the procedure indicated in section 5.8.3 to change the direction of movement.

These appliances must also be included in the equipotential system; the terminal to be used for this purpose is located at the back of the appliance

(fig.20 item W) marked with the symbol TERMINAL FOR EQUIPOTENTIAL CONNECTION.



**NOTE:** IT IS ABSOLUTELY ESSENTIAL TO CHECK THAT, WHEN THE EQUIPMENT IS WORKING, THE POWER SUPPLY VOLTAGE DOES NOT DIFFER FROM THE NOMINAL VALUE OF  $\pm 5\%$ , ANY DIFFERENCE PUTS THE FUNCTIONALITY OF THE OVEN, IN PARTICULAR OF THE FLAME CONTROLS AND ELECTRONIC COMPONENTS, AT EXTREME RISK; during this check, try to switch on the other electrical equipment present as well, making sure that they do not cause jolts. If there are doubts that the power supply voltage is not constant over time, perform a continuous measurement of the network voltage, applying a **CERTIFIED NETWORK ANALYZER** in order to determine any voltage drops and then ask the electricity supplier to intervene and resolve the disservice.

**WARNING!** When disconnecting from the power mains, after switching off the appliance, wait at least 15 MINUTES before unplugging it in order to allow the electronic circuits inlet condensers to discharge.

Never touch the plug contacts under any circumstances.

### 3 OPERATION

**WARNING!** The permanence of the equipment in conditions of low environment temperature can cause the intervention of the safety thermostat. Before starting it, check and if it is necessary to reset.

**WARNING!** Before commencing start-up and programming of the appliance, always check that: all electrical and earthing connections have been properly made; all gas connections have been properly made; the exhausting and air inlet systems are efficient; all control operations must be carried out by specialised technicians holding a valid license.

When required, pressure must be measured using a pressure gauge with a minimum resolution of 0.1 mbar.

**WARNING!** For TT98G all the following operations must be performed on both burners

#### 3.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

##### 3.1.1 CHECKING NOZZLES

Check that the oven (rated gas category and type) is set up for the type and family of gas supplied.

Otherwise change the available gas type, using the procedure described in section 3.4.

The oven must be put operated with the settings and nozzles foreseen for the rated thermal capacity (see technical data TAB.1).

**WARNING!** The valve adjustment screws must not be tampered with: they are calibrated and sealed in the factory.

##### 3.1.2 CHECKING THERMAL CAPACITY WITH LPG (G30-G31)

The rated thermal capacity is achieved with the nozzles indicated in the table (see technical data TAB.1), the gas on the Venturi cone (fig.22) must be set at X= see technical data TAB.1

**WARNING!** The internal parameters must be the ones foreseen for the type of supply gas (section 3.4.4).

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

Should the pressure be outside the values indicated above, advise those responsible for the system and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

##### 3.1.3 CHECKING THERMAL CAPACITY WITH METHANE GAS (G20-G25-G25.1-G25.3)

The rated thermal capacity is reached with the settings and any nozzles provided in the technical data table TAB.1, the gas on the Venturi cone (fig.22) must be set at X = see technical data TAB.1..

**WARNING!** The internal parameters must be the ones provided for the type of gas supply (section 3.4.4).

Operation depends on the inflow pressure available (see technical data TAB.1):

If the infeed pressure is not within the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

**NOTE:** Should an additional test be required for the thermal capacity, use the volumetric method.

#### 3.2 ADJUSTMENT:

##### 3.2.1 PRELIMINARY CONTROLS AND ADJUSTMENT:

The appliance leaves the factory ready-calibrated and tested for the type of gas required, however it is always advisable to check that the type of gas and pressures at the burner are correct. If this is not the case, follow the procedure described in the points below.

##### 3.2.2 PRESSURE TEST POINT

(Per Australia=minimum supply pressure in kPa)

Make the operation as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Loosen the retention screw inside the gas valve infeed pressure takeoff (fig. 23 item W)
- Connect the pressure gauge to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- Measure the pressure, which must be within the values indicated in TAB.1 technical data.

**NOTE:** The pressure must be read with all the chambers working. Any other appliances or circumstances must never have a long-term effect on the supply of gas to the appliance.

- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw (fig. 23 item W) tightly.
- Reassemble the burner cover (fig. 20 item M).

##### 3.2.3 ZEROING PRESSURE CONTROL

Make the operation as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M)
- Loosen the retention screw inside the gas valve output pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge correctly reset to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- At start-up the pressure value initially varies; wait until the burner is lit, then check the pressure at that point. The value must be 0 mbar, otherwise remove the gas valve (cap fig. 28 item U) and adjust the screw underneath (fig. 28 item Z) until the pressure value reaches 0 mbar.
- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw (fig. 23 item W) tightly on the pressure takeoff (fig.27 item.T).
- If removed, replace the cap on the gas valve (fig. 28 item U) and fix the seal with a red heat-resistant paint.
- Reassemble the burner cover (fig. 20 item M).

#### 3.3 MONITORING OPERATION

Appliance start-up and commissioning

- Ensure smoke is evacuated appropriately.
- Ensure adequate ignition and stability of the burner flame throughout the range of modulation through the burner flame inspection window (fig. 21 item N).

**WARNING!** Open the right side panels (fig. 21 item P) on TT98G to check the burner flames following the procedure in point 5.3.1 and left (fig. 21 item Z); don't touch anything and check the flames then close the side panels by following the procedure in point 5. 3.4.

#### 3.4 TRANSFORMATION AND/OR ADAPTATION TO USE OTHER TYPES OF GAS.

**WARNING!** All the following control operations must be performed by specialised technicians holding a valid license. Before connecting the new gas system, check that the supply pressure of the appliance is reported in TAB 1 and the above pressure is guaranteed over time.

If the infeed pressure is not within the values indicated, advise the gas supply company and do not start up the oven until the cause has been traced and eliminated.

**NOTE:** For the transformation and / or adaptation to another type of gas system on TT98G placed on top of each other, assemble / disassemble the nozzles and adjust the Venturi cone before placing the chambers on top of each other to operate more easily.

**WARNING!** All the following operations must be made on both burners for TT98G

### 3.4.1 TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS (G20-G25-G25.1-G25.3) TO LPG (G30-G31).

For the transformation from natural gas to LPG proceed as follows mount nozzles that are supplied in a bag with the oven. For the transformation proceed as follows:

- Close the gas tap.
- Interrupt the power supply by unplugging the cable of the power supply unit from the socket .
- Remove the burner cover (fig. 20 item M)
- Remove the fan from the burner head using 4 bolts (fig. 24 item P).
- Remove the Venturi cone from the gas valve using three screws (fig. 24 item Q).
- Insert the stainless steel nozzle inside the seal between the burner and the fan head (fig. 25 item R).
- Insert the brass nozzle inside the seal between the gas valve and the Venturi cone (fig.26 item S).
- Carry out the steps in reverse order to reassemble the fan and Venturi cone; ensure the nozzles are positioned adequately and tighten the 4 bolts (tighten crosswise) and 3 screws.
- Remove the seal from the gas set on the Venturi cone (fig.22) and set with a screwdriver at X = see technical TAB.1 for the type of gas supply.

**WARNING!** Check X with a gauge for accurate results.

- Reconnect the power.

**WARNING!** RUN INTERNAL PARAMETERS SETTING FOR THE TYPE OF GAS SUPPLY AS PER POINT 3.4.4 PROCEDURE

- Open the gas tap.
- Loosen the retention screw inside the gas valve output pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge correctly reset to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- At start-up the pressure value initially varies; wait until the burner is lit, then check the pressure at that point. The value must be 0 mbar, otherwise remove the gas valve (fig. 28 item U) and adjust the screw underneath (fig. 28 item Z) until the pressure value reaches 0 mbar.
- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw (fig.27 item T) and put the cap on the gas valve (fig. 28 item U)
- Check the gas infeed pressure as indicated in point 3.2.2
- After connection when the oven is on, perform a gas leak test of, with particular attention to areas operated, with a spray leak detector, which does not cause corrosion. **Never use an open flame to search for gas leaks.**
- Switch off the appliance.
- Fix seals on the gas regulator at the Venturi cone and if disassembled, reset on the cap gas valve red heat-resistant paint.
- Reassemble the burner cover (fig. 20 item M).

**WARNING!** When the operation is completed place the plate with the correct data for the gas for which the oven was transformed (see fig. 2 item G) above the previous.

### 3.4.2 TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG (G30-G31) NATURAL GAS (G20-G25-G25.1-G25.3)

For the transformation from LPG to natural gas proceed as follows:

- Close the gas tap.
- Interrupt the power supply by unplugging the cable of the power supply unit from the socket .
- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove the fan from the burner head using 4 bolts (fig. 24 item P).
- Remove the Venturi cone from the gas valve using three screws (fig. 24 item Q).
- Remove the stainless steel nozzle inside the seal between the burner and the fan (fig. 25 item R).
- Remove the brass nozzle inside the seal between the gas valve and the

Venturi cone (fig.26 item S).

- Carry out the steps in reverse order to reassemble the fan and venturi cone; adequately tighten the 4 bolts (tighten crosswise) and 3 screws.
- Remove the seal from the gas regulator on the Venturi cone (fig.22) and set with a big screwdriver at X = see technical data TAB.1 for the type of gas supply.

**WARNING!** Check X with a GAUGE for accurate results .

- Power-up.

**WARNING!** RUN INTERNAL PARAMETERS SETTING FOR THE TYPE OF GAS SUPPLY AS PER 3.4.4 PROCEDURE

- Open the gas tap.
- Loosen the retention screw inside the gas valve output pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge correctly reset to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- At start-up the pressure value initially varies; wait until the burner is lit, then check the pressure at that point. The value must be 0 mbar, otherwise remove the gas valve (fig. 28 item U) and adjust the screw underneath (fig. 28 item Z) until the pressure value reaches 0 mbar.
- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw on the pressure takeoff (fig.27 item T) and if disassembled put the cap on the gas valve (fig. 28 item U)
- Check the gas infeed pressure as indicated in section 3.2.2
- After connection when the oven is on, perform a gas leak test with particular attention to areas operated, with a spray leak detector, which does not cause corrosion. **Never use an open flame to search for gas leaks.**
- Switch off the appliance.
- Fix seals on the gas regulator at the Venturi cone and if disassembled, reset on the cap of the gas valve red heat-resistant paint.
- Reassemble the burner cover (fig. 20 item M).

**WARNING!** When the operation is completed place the plate with the correct data for the gas for which the oven was transformed (see fig. 2 item G) above the previous.

### 3.4.3 TRANSFORMATION TO USE OF NATURAL GAS G20 G25 G25.1

**For transformation to use of natural gas G20 G25 25.1 proceed as follows:**

- Close the gas tap.
- Interrupt the power supply by unplugging the cable of the power supply unit from the socket .
- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove or put the stainless steel nozzles (depending on what is provided in the technical data table TAB.1) from the inside of the gasket between the burner head and the fan (fig.25 part.R).
- Carry out the reverse operations to reassemble the fan, carefully tightening the 4 bolts (tightening them crosswise).
- For T64G TT98G then proceed to:
- Remove the seal from the gas regulation set on the Venturi cone (fig. 22) and set with a big screwdriver at X = see technical data TAB. 1 for the type of gas supply.

**WARNING!** Check X with a GAUGE for accurate results.

- Re-power up.

**WARNING!** RUN THE SETS ING INTERNAL PARAMETERS FOR THE TYPE OF GAS SUPPLY AS PER PROCEDURE IN SECTION 3.4.4

- Open the gas tap.
- Loosen the retention screw inside the gas valve output pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge correctly reset, to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- At start-up the pressure value initially varies; wait until the burner is lit, then check the pressure at that point. The value must be 0 mbar, otherwise remove the (cap fig. 28 item U) and adjust the screw underneath (fig. 28 item Z) until the pressure value reaches 0 mbar.
- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw (fig.27 item T) and put the cap on the gas valve (fig. 28 item U)
- Check the gas pressure as indicated in section 3.2.2
- After connection when the oven is on ,
- perform a gas leak test with particular attention to areas operated with a spray leak detector, which does not cause corrosion. **Never use an open**

flame to search for gas leaks.

- Switch off the appliance.
- Fix seals on the gas regulator at the Venturi cone and if disassembled, reset on the cap of the gas valve red heat-resistant paint.
- Reassemble the burner cover (fig. 20 item M)

**WARNING!** When the operation is completed place the plate with the correct data for the gas for which the oven was transformed (see fig. 2 position G) above the previous one.

### 3.4.4 SOFTWARE PARAMETER SETTING

**WARNING!** The software parameters must be performed by skilled specialised technicians holding a valid license and must be performed exclusively when the oven is transformed for a type of gas other than that for which it is provided or for maintenance.

**WARNING! THE INTERNAL PARAMETERS OF THE OVEN MUST BE SET OOF OR THE TYPE OF GAS SUPPLY WITH THE VALUES SHOWN IN TABLE 1 (for the country where the installation is performed ) WITH UTMOST CARE .**

#### TT98G

To view gas parameters set, press the MENU button (fig. 31 item 13); with the up/down arrow keys (fig. 31 item 12) select the "Service" menu and press OK (fig. 31 item 15). Scroll the tab selection with the up/down arrow keys to the item "gas Parameters" and press OK to display the list of current gas parameters. A screen such as that shown in Fig. 34 shall be displayed.

On the right side of the display the word "read" indicates that parameters are displayed in read-only format. The following key combination must be entered to modify them:

- Press HOTKEY twice (fig. 31 item 20)
- Press STAND-BY twice (fig. 31 item 19)
- Press MENU twice (fig. 31 item 13)
- Press Lower case "+" once (fig. 31 item 11).

If the combination entered is correct, read" becomes "write".

Select the parameter with the up/down arrow keys, press OK and change it with the up/down arrow keys. Defining parameters:

% Gas start-up	Fan speed start-up percentage
% Gas rising ramp	Fan speed rising ramp percentage
% Gas min	Fan speed min percentage
% Gas max	Fan speed max percentage
% Gas eco stand-by	Fan speed eco stand-by percentage
Burner start-up delay	Burner start-up delay (in seconds)
Burner start-up time	Burner start-up time duration (in seconds)

Press OK to confirm the new value or press RETURN (fig. 31 item 16) to return to the parameter key without editing .Stop editing all parameters and press RETURN repeatedly to return to the home screen **TT98G** The gas percentage parameters are provided for the left ("Left") and the right ("Right") burner considering the oven is equipped with two separate burners. Any changes must be performed for the "Left" and "Right" parameters .

**WARNING! THE EQUIPMENT SOFTWARE IS PROVIDED WITH SETTINGS FOR METHANE G20 BY DEFAULT OR GPL G30-G31; ANY "DEFAULT FACTORY SETTINGS " DURING THE OVEN'S LIFE MUST ALWAYS RESET THE INTERNAL PARAMETERS FOR THE TYPE OF GAS SUPPLY**

#### T64G

For the following pre-defined gas types:

METHANE G20 - G25  
LPG G30 - G31 - uLPG (Universal LPG)

follow the instructions in section 5.18.

In cases in which the type of gas is different from the pre-sets, follow the procedure below.

To see the gas settings, access the general settings by simultaneously pressing "Lock" "P/hotkey" (fig. 31b item 20+18). Use the "Right arrow" key (fig. 31b item 14) to select the setting "GASP" from the status display (fig. 31b item D). Press OK to enter the gas settings configuration. The status display will show the gas setting and its value each time the "Right arrow key" is pressed (fig. 31b item 14).

Meaning of settings

- Stru Percentage fan revs on start-up
- Strr Upward ramp percentage fan revs
- Min Percentage fan revs at minimum
- MAX Percentage fan revs at maximum
- ECO Percentage fan revs on stand-by
- brnd Burner start-up delay (in seconds)
- brnS Burner start-up duration (in seconds)

- brnr Upward ramp duration (in secondi)

Use the "Right arrow" key (fig. 31b item 14) to select the required setting. The settings displayed are in read only mode, meaning that they cannot be changed (any attempts to change them will cause the display to read "LOC"). To enable a settings edi, simultaneously press the "Lock" and "Down Arrow" keys (fig. 31b item 20+13), the status display (fig. 31b item D) will show the message "-LOC". Change the parameter with the "Up/Down Arrow" keys (fig. 31b item 12,13) to the required value. Press the "Right Arrow" key to pass on to the next setting. After the changes have been made, press the "Left Arrow" key several times to return to the work screen.

### 3.5 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

**WARNING!** Before start-up and setting the appliance, always check that all electrical and earthing connections and all gas connections, gas and vapour exhaust have been properly performed; all control operations must be performed by specialised technicians holding a valid license.

Before using the oven, clean it as described in section 4.2.

**WARNING!** If you are unable to adjust the appliance to make it work properly, follow this procedure:

- SWITCH OFF THE APPLIANCE BY PRESSING THE STOP BUTTON (T64G FIG.31B PART.17) (TT98G FIG.31 PART.18)
- UNPLUG THE POWER CABLE OF THE APPLIANCE FROM THE MAINS SOCKET.
- DO NOT TURN ON ANY SWITCHES OR ELECTRICAL EQUIPMENT, AS THIS MAY CAUSE AN EXPLOSION.
- INTERRUPT THE GAS SUPPLY BY TURNING OFF THE EXTERNAL MANUAL GAS VALVE CLOSEST TO THE GAS METER.
- VENTILATE THE ROOMS.
- CONTACT THE MANUFACTURER'S TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT

**WARNING!** Before starting up the appliance each time, please ensure the following:

- particular attention must be paid to the warning signs on the oven (fig.4a or fig.4b), which must be undamaged and easily legible; if this is not the case, replace them. The guards, covers, fastening devices and flour collector must all be fitted and working properly.
- Any damaged or missing components must be replaced and properly fitted before the appliance is used.
- Ensure there is no foreign body on the conveyor belt.
- Illuminate the working area during night hours or in the event of poor visibility.
- Always close the oven or leavening chamber doors. This is to reduce the risk of tripping or of knocking equipment.

When the oven has cooled down, adjust the following as required:

- Belt tip bar height (fig.14 item.F) with knobs (fig. 14 item G).
- Height of the two adjustable side walls (fig.16 item I) using the knobs (fig.16 item L). (Any settings adjustments when the oven is hot must be performed with suitable safety equipment, such as special gloves etc., after turning off the oven).

**NOTE:** The oven was specifically designed for limited consumption; even if set at minimum, the burner can increase the temperature beyond the set point (for example unladen, with low set point or very low bulkheads); in this case the burner will turn off and turn back on when the temperature drops under set point.

Under certain conditions such as a relatively low working temperature produced during cooking with relatively low side panels, the oven temperature might not be at set point; in that case raise the side panels.

The effectiveness and efficiency of the burner can vary depending on the workload.

Always place the bulkhead adequately raised based on cooking results.

Avoid temperatures higher than those recommended for the type of product to be cooked.

#### 3.5.1 INITIAL START-UP

The first time and the subsequent times the oven is switched on after prolonged downtime, respecting the following heating procedure is mandatory:

Place the two side panels (Fig. 16 item I) wide open, set the temperature to 250° C (480° F) and turn on the oven for 2 hours, then continue to use it with the desired settings.

**NOTE:** Unpleasant smells may be generated during the

previous transactions . Ventilate the room adequately.

**WARNING!** Never cook when the oven is switched on the first time and subsequently after prolonged inactivity.

### 3.5.2 UPPER AND LOWER FLOW ADJUSTMENT

**T64G** Turn the knobs (fig. 17 item A and B) to adjust panel mounting on the upper and lower blowers from 1 to 4 as desired; **the setting commissioned by the manufacturer is at 1 corresponding to the maximum opening setting** and from 2 to 4 air flow is decreased.

**TT98G** Turn the knobs to adjust panel mounting on the lower and upper blowers and turn the knobs on both sides of the oven (fig. 17 item C); each knob sets the corresponding half oven on its side. Turn from 1 to 5 as desired; **the setting commissioned by the manufacturer is at 1 corresponding to the maximum lower and upper opening setting** and 2 to 5 regulate air flow as follows:

1: ++ above	++ below
2: ++ above	-- below
3: + above	-below
4: - above	+ below
5: -- above	++ below

### 3.6 START-UP

**WARNING! IF YOU SMELL GAS:**

- DO NOT USE ANY SWITCH OR ELECTRICAL DEVICE BECAUSE IT COULD TRIGGER AN EXPLOSION.
- PRESS THE EXTERNAL MANUAL TAP NEXT TO THE GAS METER TO STOP GAS SUPPLY.
- CALL THE GAS SUPPLIER IMMEDIATELY, OTHERWISE CALL THE FIRE BRIGADE.
- VENTILATE THE PREMISES IF POSSIBLE IN SAFE CONDITIONS.

**WARNING!**

- The oven must always be under surveillance when in operation.

**WARNING!** If any parts in glass supplied with the appliance become damaged, stop using it immediately, discard any freshly cooked food or food being cooked and clean thoroughly to exclude dangerous contamination.

**WARNING!**

- Never allow unauthorised persons to approach the oven.
- Take particular care never to touch moving parts with your arms, hair, bracelets, rings, tools, clothing, etc. or with any parts that might become hooked up, because in spite of the low speed at which the conveyor belt turns there is a risk of being dragged and crushed by movement of the belt itself.

- In particular, bear in mind that the glass in the front door (if present), the adjustable side walls and the conveyor belt heat up when the oven is in use, and must never be touched to avoid burning; when a number of chambers are fitted on top of each other, the upper chambers may heat up, so you should never touch the outer walls to avoid burning. The two parameters to set for cooking are: the temperature and the cooking time (production process time in the cooking chamber, directly dependent on the conveyor belt speed).

To determine the temperature and optimal cooking time, set one variable at a time; temperature is raised to increase browning and time increased to prolong cooking.

It is possible to store up to 100 different cooking programs (T64G 20 programs), which can be called up and/or modified at any time.

One of the various functions is "Eco standby" or, energy saving; and "Lock" should be enabled during the pause when cooking.

This function allows you to enter a series of password operations to be used for cooking even by unskilled staff.

The "ignition Timer" is not enabled for the gas oven.

### 3.6.1 SETTING LANGUAGE AND ° C/° F

To set language (Italian, English, French, German and Spanish etc.) see section 3.6.15.

The control unit can be set to display temperature in Centigrade or in Fahrenheit. To change setting see section 3.6.16.

### 3.6.2 THE DISPLAY

#### **TT98G**

The appliance is started by pressing the start-up button (fig. 29. item R). A screen like the one shown in Fig. 30a appears after a few seconds when the dashboard is switched on.

**TT98G:** If the 2-temperature display mode is enabled, follow

instructions described in 3.6.13 to set display mode at 1 temperature!

**NOTE:** If you press the mushroom emergency button, (fig. 29 item O), it locks in the safety position and does not enable the appliance to be, switched on; turn anti-clockwise to unlock.

With reference to Figure 30a in the display, the following can be identified:

- 1) set point temperature/temperature detected
- 2) cooking time (production processing in the oven)
- 3) explanatory status messages
- 4) indication of the oven status (idle/heating/cooking)
- 5) working mode status (Manual, Program, Stand-by)
- 6) "Start Timer" status (not available for gas ovens)
- 7) "Conveyor belt Lock" status
- 8) "Step" status
- 9) "Lock" status

The oven's image appears at the center of the screen. The set-point temperature is displayed in red above this image, to the right of which is the icon of a flame representing the burner's status: the broken flame indicates that the burner is off and the coloured flame indicates that the burner is on or powering up.

**TT98G:** Since the oven is provided with two burners, there are 2 flames displayed; positioned on the left and right of the set point temperature, they indicate the status of the oven's left and right burner (fig. 30b).

To the right of the central image of the oven is an indication, in red, of the cooking time below which generic messages are indicated such as date, time, oven model, oven status, etc ...inside a red label.

To the left of the screen starting from the top is the oven's status icon represented by a gray lightning bolt indicating that the oven is off; it turns red when the oven is heating and green when the oven is ready for cooking. Below, the working mode icon, is represented by 'M' If the manual mode is enabled, by 'P' If a cooking program is enabled or the symbol of a money box if "Eco standby" is enabled. The "Start Timer", "Conveyor belt Lock" and "Step" status icon turn gray if the key is disabled and orange if the key is enabled. The unlocked padlock icon indicates that the "Lock" key is disabled; it switches to a closed padlock icon in orange if the key is enabled.

#### **T64G (fig.31b):**

The oven is turned on by setting the main switch (fig.31b item E) to position "1".

When turned on, the control panel will identify the following settings:

- A. baking chamber inside temperature
- B. set temperature (Set Point)
- C. set cooking time
- D. status display, for displaying the status of the equipment or of any abnormalities detected

### 3.6.3 THE KEYPAD

#### **TT98G (fig. 31)**

The buttons on the control panel are the following (its use will be explained below:

- 10) -: decrease parameter
- 11) +: increase parameter
- 12) ↑ and ↓: "Up/Down" arrow keys
- 13) Access to menu settings ("Menu")
- 14) Program management P ("Program")
- 15) Ok confirm
- 16) Delete, go back without confirming ("Return")
- 17) Ignition ("Start")
- 18) Off ("Stop")
- 19) Enable/disable Eco Standby function ("Stand-by")
- 20) Custom key ("Hotkey")

**NOTE:** LCD not TOUCH SCREEN. If the display is pressed, this can cause permanent damage which may stop the oven from functioning properly.

#### **T64G(fig.31b):**

The keys to the right of the display (details of their uses will be given later in the manual) are the following:

- 12) up arrow / +
- 13) down arrow / -
- 14) right arrow
- 15) left arrow
- 16) OK button
- 17) Start/Stop button
- 18) program key P/Hotkey
- 19) Eco Stand-by key
- 20) Lock button

### 3.6.4 OVEN START-UP

When switched on, the control panel will first show the initial screen complete with the settings for the last baking operation carried out (TT98G fig.30, T64G fig. 31b).

#### **TT98G**

The operating mode icon indicates the previous cooking mode manual ("M") or program set or ("P").

Press STA RT (fig. 31 item 17) to operate the oven after a few seconds the fan inside the oven and burner is activated. The temperature icon starts to alternate the red set-point temperature displayed with the gauged white temperature; the icon representing the flame status is coloured, the status icon turns red and the message bar concurrently indicates that the heating process has begun. The configuration will hold until the oven reaches the set point temperature.

The conveyor, by default is activated only when it reaches the working temperature, as described in 3.6.11.

**NOTE: EACH TIME THE OVEN MUST REACH THE SET TEMPERATURE AT STARTUP AND TEMPERATURE CHANGE. THE ELECTRONIC REGULATION REQUIRES A FEW MINUTES FOR DIRECT ULTIMATE CALIBRATION; WAIT FOR THE TEMPERATURE TO BE STABILIZED BEFORE BAKING, OTHERWISE THE FOOD WILL NOT COOK PROPERLY.**

**NOTE:** If the START key is not pressed when the oven is turned on, the display enters power save mode after a limited set time and goes black. Press any key on the unit to configure display.

#### **T64G:**

The display (figure 31b item D) will show previous cooking mode: manual or preset program.

If you wish to start cooking, press the "Start" button (fig. 31b item 17) after which the heating elements, the belt and the fan inside the oven will start (fig. 31b item D). The screen will show the message "HEAT", which will flash until the set point temperature is reached. If the set point temperature is reached, a message will appear on screen with "GO" after which you can start cooking. The dot in the temperature display indicates if power is supplied.

**NOTE: The temperatures of the top and floor (not linked to each other) can have a maximum range of 15 ° of difference, beyond such range both reaching the set temperatures and the full functionality of the equipment are no longer guaranteed.**

### 3.6.5 SETTING AND MODIFYING COOKING PARAMETERS:

*This function can only be accessed provided the Lock has not been enabled!!*

To reset parameters before starting the oven (temperature, cooking time) press + and - to change the set-point temperature and the arrow keys up/down to edit cooking time.

On T64G, the corresponding display will flash to show the setting has been selected; you can select three settings: temperature, baking time and baking program. The selected setting will start flashing. If you select the "baking program" setting, the temperature display will show the set point for that program.

Once the required value has been selected, use the up and down arrow keys to change the value.

**NOTE:** The above operation can also be performed when cooking; if you're on a generic program press "esc" and automatically enter the manual "mode".

- Maximum temperature set point:  
320°C / 608°F (T64G-TT98G).

- Minimum cooking time:  
2 minutes (optional: TT98G 45").  
30 seconds (T64G)

- Maximum cooking time:  
20 minutes (optional TT98G 10').

The conveyor belt gear motor is fitted with a reverse rev control which (only for TT98G), regardless of the weight on the belt, guarantees an even transit time. Cooking time can also be set at zero and the conveyor belt will stop while the "conveyor belt lock" icon status will be enabled.

To check the transit time on T64G and TT98G, it is necessary to measure the time from the moment of entry at the outer side of the baking chamber to the moment of exit at the outer side of the baking chamber.

### 3.6.6 RUNNING A PROGRAM

#### **TT98G**

If the oven is on the "manual" mode or on a different program, press the P button which opens the list of programs in numeric order to select the desired program. Scroll with the arrow keys up/down (fig. 12, item. 31) until the desired program and press OK to start the program chosen. The program data appears on the display. Press the START button to enable cooking.

To SEARCH BY NAME, or to retrieve a program used recently, see item 3.6.7.

**NOTE:** The above operation can also be performed during cooking and if you are on a generic program, press "esc" and automatically enter the new program.

**NOTE:** If there are no pre-loaded programs, the message <EMPTY LIST> is displayed, thus it is necessary to enter at least one cooking program as described in 3.6.7.

#### **T64G**

If, when the oven is turned on, it is set to "manual" or to a different program from the one required, simply use the display (item D will flash) with the "Left Arrow" (or "Right Arrow"), then select the desired program indicated by "Pr" with the "Arrow up" or "Arrow down". If you browse through the programs display, temperature and baking time show the set values of the selected program.

If the program required is reached, press OK to confirm. If ok is not selected after a few seconds the display will show the previously set program.

### 3.6.7 "PROGRAMS SETTING"

#### 3.6.7.1 MODEL TT98G

Operating the programs enables the operator to use the "automatic" mode, i.e. the ability to save and/or retrieve a configuration of parameters previously set.

**NOTE:** Each program is identified by a unique name to which multiple programs with the same name cannot be set.

A running program is shown in the status icon with the "P" symbol and in the message bar by the name of the program.

Enter the dedicated menu to manage the programs. Press the MENU button, click the "programs" item with the up/down arrow keys and press OK to enter the submenu.

Scroll the up/down arrow keys on the display to select the following items:

- "Recent": displays the list of recently used programs
- "Search by name": sorts programs starting with the letter desired
- "Image search": opens the list of programs stored in the memory by displaying the product image.
- "Insert new": start the procedure to create a new program
- "Edit": start the procedure to edit a new program
- "Delete": start the procedure to delete a new program
- "Import USB": start the procedure to import programs stored on a device into the internal memory External USB
- "Export" USB: starts the procedure to copy existing programs in the internal memory on external USB device

#### • RECENT

It is the function that lists the latest programs used. Select the desired program with the up/down arrow keys and then press OK to operate. Press START to start heating/cooking time with the parameters of the selected program.

#### • SEARCH BY NAME

This is the function that lists all programs stored in the memory in alphabetical order beginning with the chosen letter via the up/down arrow keys. Confirm your choice with OK. Select the desired program with the up/down arrow keys and then press OK to operate. Press START to start heating/cooking time with the parameters of the selected program.

#### • IMAGE SEARCH

This function lists all previously entered programmes by image. Select the desired programme using the up/down arrow keys then press OK to run the program. Press START to start the heating/cooking phase with the parameters of the selected programme.

#### • ENTER NEW

A new program can be entered in two ways:

- Direct storage
- Enter from "Programs" menu

If the oven is on "manual" mode, the direct storage operation allows you to match a name to the set of parameters used. Hold the "P" button for a few seconds when the cooking parameters to be stored are displayed on the main screen.

Alternatively you can enter a new program from the "Programs" menu: press MENU, select PROGRAM, press OK, select ENTER NEW and press OK to enter.

In both cases the screen to edit the name is entered (fig. 32a). A blinking cursor above the display indicates that you must enter the first letter of the name. Select the desired program with the up/down arrow keys and then press OK to confirm. Enter the second letter and so on. If the last letter entered needs to be deleted, scroll up to "DEL" and press OK or press MENU as many times as each letter to be deleted. To complete entering the name, and then enter cooking parameters, scroll down to "END" then Press OK or, alternatively, press P to enter the set-point temperature and cooking time (Fig. 3 2b). Edit temperature with "+" and "-". Edit cooking time by pressing TIME with up / down arrow and confirm the parameters entered with OK.

**TT98G:** If the 2-temperature display is enabled, there are two set temperatures. Use the up "+" and "-" keys for the left temperature, the down "+" and "-" keys to edit the right temperature. See Par. 3.6.13.

**NOTE:** if the programs entry screen is accessed from the main screen when P is held (direct storage method) the cooking parameters cannot be edited!

Following is the cooking cycle selection screen: The available options are Cooking, Prebaking or Refining. Press OK to confirm.

The screen for selecting the image to be associated with the programme then appears. Select a product image from the factory default images. If no image corresponds to the product category to be baked, you can select the oven image. Press OK to confirm.

At this point the summary program is displayed (fig. 32 c). Press OK to save the program and operate.

Press RETURN several times to return to the previous screens without saving.

#### • EDIT

A program can be edited in two ways:

- Edit directly
- Edit from "Programs" menu

If the oven is on "Programs" mode, run the direct editing operation by pressing and holding "P" for a few seconds until the edit screen with the current program parameters is displayed.

Alternatively you can edit an existing program from the programs menu: press MENU, select "programs", press OK, select "Edit", confirm with OK. The list of programs will be displayed at this point. Select the desired program with the up/down arrow buttons and press OK to edit. In both cases, the program parameters change screen is accessed.

To edit the parameters follow the previous instructions "Enter new":

#### • DELETE

To delete a program in the memory of the control unit, proceed as follows: press the MENU button.

select "Programs", press OK, select Delete, confirm with OK. The list of programs will be displayed at this point in alphabetical order. Select the desired programme with the up/down arrow buttons and press OK.

Follows a summary screen of the selected program, press OK to confirm the deletion, RETURN to exit without deleting.

#### • USB IMPORT

Insert the USB device into the slot on the left control panel. View the list of directories present in the USB device. The <ROOT> indicates the first level of the file system. Select the directory of the programs to be imported with the up/down arrow keys. The "+" and "-" down buttons respectively exit and enter the selected directory. Press OK for import operations. A message displays the number of programs successfully copied from the USB device to the oven's memory. Remove the USB device and replace the cap previously removed.

**NOTE:** <NO DIRECTORY> indicates that the USB device is missing or not inserted correctly into its slot

#### • USB EXPORT

Insert the USB device into the slot on the left side of the control panel after removing the cap. The display shows the list of directories present in the USB device.

<ROOT>indicates the first level of the file system. Select the directory

of the programs to be imported with the up / down arrow keys. The "+" and "-" down buttons respectively exit and enter the selected directory. Press OK for export operations. A message displays the number of programs directly copied from the oven's memory to the USB device. Remove the USB device and replace the cap previously removed.

**NOTE:** the message <NO directory="">indicates that the USB device is missing or not inserted correctly into its slot

#### 3.6.7.2 MODEL T64G (reference Fig. 31b)

*This function can only be accessed if the Lock has not been enabled!!*

If you wish to store the 2 characteristic values for a cooking operation (temperature, cooking time), after setting them as required using the arrow keys (see point 3.6.5), press the "Program" button.

The message "Pr01" will flash on the display (figure 31b item D). Select the program to be stored with the "Up Arrow" and "Down Arrow". Press OK to confirm.

#### • EDIT

*This function can only be accessed if the Lock has not been enabled!!*

If you wish to modify a program that has already been stored, you must first call it up by pressing the relative key 3.6.6., then modify the values using the arrow keys. As soon as one of the two values is edited, the control unit switches to manual mode. To store the new values, proceed as already described in section 3.6.7.2.

**NOTE:** On T64G when using the special STEP and RETURN programs, parameters are automatically modified every time a baking parameter is changed!

#### 3.6.8 "ECO STAND-BY"

The "Eco standby" key keeps the oven hot reducing gas consumption; press this key for standby cooking mode.

The oven is provided with two types of stand-by:

- **Eco Stand-by 1:** this is enabled with the STAND-BY button (fig. 31-31b item 19). On TT98G the display turns green and a money box icon is displayed in the operating mode. On T64G, the display will show the message "ECO1"
- **Eco Stand-by 2:** this is enabled by holding down the STAND-BY button (fig. 31-31b item 19). In this case besides reducing gas consumption, the conveyor belt is stopped to preserve its parts from wear. On TT98G the display will show the icon for the "belt stop" function. On T64G, the display will show the message "ECO2"

In both cases, hold the button to disable the key STAND-BY.

**NOTE:** The "Eco Standby" mode is similar to an "idle alert of the oven and cannot be used during cooking, otherwise food quality would be compromised.

**NOTE:** The function can be enabled only if the oven is in start mode.

#### 3.6.9 "HOTKEY"

**(TT98G only)**

The "Hotkey" button ("star key") is a direct access custom button with a specific function selected by the user.

Enter the "Hotkey" menu to view the current setting represented by the selected item. To assign the "Hotkey" button a different function, move the selected item with the up/down arrow keys to the desired entry and press OK to confirm.

If required press the RETURN key to return to the main screen.

Press the HOTKEY to directly enable the selected function.

#### 3.6.10 SPECIAL FUNCTIONS "STEP" AND "RETURN"

"Step" is used for discontinuous mode operations which enables the conveyor belt manually for a single baking step.

The "Return" function can be used for baking times longer than the maximum allowed (or taking out of the oven from the same side on which it is placed in the oven) and provides for the possibility of activating the conveyor belt for a double baking step.

#### **TT98G**

To enable special functions "Step" and "Return" (if provided) go to MENU, select "Special functions" then choose the desired function using the OK key. The conveyor belt is stopped, the display turns orange, the selected special function and inactive conveyor belt icons activate.

Place the product to be baked on the conveyor belt, then press HOTKEY to start baking: the conveyor belt will begin to move to allow baking within the set time plus the time necessary to let out the product. After this, the belt will stop until you press HOTKEY again.

To go back to normal functioning, press STOP.

If between the end of a baking process and the next step over 2 minutes pass, the oven automatically enters "Eco Stand-by 2" mode. Just press HOTKEY to resume baking.

#### **T64G**

The T64G as well as providing 20 programs, also has two special programs: **STEP** and **RETURN**.

The STEP program (indicated in the D display by "StEP") can be used when there is a work pause. It enables the conveyor belt for a single baking step. To use this program, select the STEP item from the program list. The conveyor belt then stops. Place the product at the edge of the belt, then press the "P / Hotkey" to start baking; the belt will start moving to allow the transit of the product in the set time. After this the belt will stop until you press "P / Hotkey".

The RETURN program (shown in the D display by "rEtu") can be used for baking times higher than the maximum allowed (or taken out of the oven on the same side in which it is placed in the oven). The conveyor belt can then be enabled for a double baking step. To use this program, select the RETU item from the program list. The conveyor belt will then stop. Place the product at the edge of the belt, then press the P / hotkey to start baking. The belt will start moving, then the first products will be received within the time set then the second ones in the opposite direction also within the baking set time. Example: 12 minute set cooking time, for a total cooking time of 24 minutes. This setting is not provided for standard operations.

**NOTE:** When using the special STEP and RETURN programs, after 2 minutes from the last bake, if no key is selected, the oven automatically enters the ECO STAND-BY mode.

Once a new bake or a different cooking program is selected, the oven returns to the standard setting mode.

#### **3.6.11 CONVEYOR BELT SETTING**

##### **(TT98G only)**

Press MENU and select "Conveyor Belt" to access the conveyor belt settings. There are two functions:

- "Conveyor Belt Lock" it stops the conveyor belt while the gas power and cooking parameters supplied is intact. Press OK to enable. The conveyor belt stops and the icon status of the conveyor belt is displayed in orange (enabled).

**NOTE:** The conveyor belt lock can be enabled also by setting the "Cooking time" parameter to 00:00.

- "Start / Stop" is enabled by default; this function allows the conveyor belt to start only when the set temperature is reached after a sequence of beeps. This ensures the conveyor belt components wear less, and a lower heat exchange between the cooking and the outside chamber during the heating and cooling process.
- "Reverse" function (if provided): if enabled, it reverses the direction of travel of the conveyor belt (see 5.8.3).

In both cases a check mark (✓) to the right of the menu item, indicates if the function is enabled.

#### **3.6.12 "LOCK/UNLOCK"**

This function can be used to block certain operations, for safety purposes.

The following functions are disabled:

- Storage/modifying and deleting programs
- Changing cooking parameters

The following functions are still enabled:

- Use of programs
- Select "Eco standby", "Step", "Conveyor Belt Lock

**NOTE:** when LOCK is enabled, all unauthorised operations are displayed on the main screen by the intermittent LOCK icon.

#### **• ACTIVATION/DEACTIVATION**

##### **TT98G**

To enable the "Lock" access MENU, select "Lock/Unlock" and press OK. Select "Lock" and press OK. The display requires a four digit secret password. To enter pass word use the up/down arrow keys to select the desired number and press OK. When the control unit is delivered, 1 1 1 1 is set as password. If the password entered is correct, a message to confirm unblocked status is displayed and redirected automatically to the main screen where the LOCK status icon displays a closed padlock. If a wrong password is entered, a message will inform the user to re-enter the password.

To disable the "Lock" access menu, select "Lock/Unlock" and press OK. Select "Unlock" and press OK. Enter the password with the same procedure described for the lock operation.

#### **T64G**

In order to enable or disable the "Lock" function, press the relative button simultaneously with the "Up Arrow" key (fig. 31b item 20+12). The message "LOC" will be shown on the display on this occasion and each time the safe and protected operation is enabled. To disable, simultaneously press the "Lock" and "Down Arrow" keys (fig. 31b item 20+13). The display (fig. 31b item D).shows the message "-LOC"

#### **• EDIT PASSWORD**

##### **(TT98G only)**

To enter a new secret code access MENU, select "Edit password" and press OK. The display now requires the current password to be entered, followed by the new password and confirms the new password. To enter pass word use the up/down arrow keys to select the desired number and press OK.

#### **3.6.13 DISPLAY (TT98G only)**

Default display and only one temperature setting set point as shown in Fig. 30a. TT98G models have two burners by default; the display mode at two temperatures can be enabled. This operation mode differentiates between the oven's left zone set-point temperatures and the right zone.

To enable this mode to use the oven enter MENU, select "Display" and press OK. Use the up/down arrow keys to select "2 temperatures" and press OK. The main screen will change as shown in Fig. 30 c. Set the two temperatures with the keys "+" and "-" to edit the operating temperature of the left area; use the "+" and "-" down keys to edit the operating temperature of the right area.

All features of the oven in "2 temperatures mode" are enabled and valid according to the instructions in this manual.

**NOTE:** The display may change even when the oven is on. When moving from one mode to another, ensure the set-point temperatures are correct and reset if necessary.

**NOTE:** Refer to fig. 3.6.7 for the cooking program management, but if "2 temperatures" is stored the left temperature can be distinguished from the right.

To return to standard one temperature display, re-access the "Display" menu, select "1 temperature" and press Ok.

#### **3.6.14 SETTING DATE/TIME**

##### **(TT98G only)**

The following items can be selected on the display by scrolling the list with the "SELECTION" keys:

- "Settings": to set the time and date, use the "SELECTION" keys to move into the field to be changed. Use the "+" and "-" keys to increase/reduce the selected field.
- "Time Zone": proceed with the time zone setting in UTC format (e.g. UTC 00 London, UTC +1 Rome, etc.).

Press "OK" to confirm the change. Press "RETURN" to go back to the previous screen without confirming the changes.

The time format is HH:MM. The date format is given as DD/MM/YY.

#### **3.6.15 LANGUAGE SETTING**

##### **(TT98G only)**

To set language, press MENU, with the up/down arrow keys, select "Language" and press OK. Use the up/down arrow keys to scroll through the list until the desired language and press OK. Press RETURN to return to the previous screen without confirming the changes.

#### **3.6.16 °C/°F SETTING**

The oven sets/displays the temperatures in degrees Centigrade (°C) or degrees Fahrenheit (°F) by default.

#### **TT98G**

The current setting is displayed on the main screen to the right of the temperature with the appropriate symbol.

To edit current setting, press MENU, with the up/down arrow keys, select "Language" and press OK. Scroll through the list with the up/down arrows until the desired item and press OK. Press RETURN to return to the previous screen without confirming the changes.

#### **T64G:**

Access the general settings by simultaneously pressing "Lock" + "P/hotkey" (fig. 31b item 20+18). Use the "Right arrow" or "Left Arrow" (fig. 31b item 14 and 15) to select the parameter "**SCLT**" in the display (fig. 31b item D). Use the "Up Arrow" / "Down Arrow" keys (fig. 31b item 14 and 15) to select the "cooking time display" (fig. 31b item C):

- **dEGC** for centigrade
- **dEGF** for Fahrenheit

Press OK to exit and save the settings.

### 3.6.17 CUSTOMER SERVICE

**WARNING!** Only qualified staff authorised by the manufacturer are allowed to perform the following procedures, otherwise the oven may not function properly.

**NOTE:** Depending on the model, information material may be available on the official channels of the manufacturer.

#### (TT98G only)

This menu lists the operations required during Customer service.

To access, press MENU, with the up/down arrow keys, select "Customer Service" and press OK.

Scroll the up/down arrow keys on the display to select the items:

- "Info": displays information about Service, software version installed and current oven configuration. This screen is useful to request customer service.

**WARNING!** Only qualified staff authorised by the manufacturer are allowed to perform the following procedures, otherwise the oven may not function properly.

- "Update software": starts software update procedure;
- "Reset": start parameters reset procedure (any current programs will be saved)
- "Factory Default": start default general procedure

**WARNING!** Any Programs stored in the memory will be deleted; run the "EXPORT USB" procedure described in 3.6.7 if programs must be saved before the Default procedure. After completing the Default procedure, programs saved can be reinstalled with the "IMPORT USB" procedure described in 3.6.7

- "Gas parameters": display the current configuration gas parameters. Follow the instructions in 3.4.4 to set different gas parameters.
- "Align": start graphic interface alignment procedure. Press up/down arrow keys to move the corresponding graphic interface. Press RETURN to return to the previous screen.
- "Alarms": displays any errors. Up/down arrow keys scroll the list of alarms present.
- "Logfile": starts the process of saving any data log stored in the memory on external USB device. Insert the USB device and press OK to perform data transfer.
- "Demo Mode": activates the demo mode
- "Energy Consumption Estimate": a summary of the estimated energy consumption
- "Wi-Fi": use this menu to connect the oven to the local WiFi network:
  - o Enable / Disable: to scan the available networks and connect/disconnect
  - o Info: summary screen of network parameters (if connected)
  - o Search for other WiFi: to switch to another WiFi network (if connected)
  - o Pin Cloud: generates oven - app association code (if connected)

Press "OK" on the selected item and follow the instructions. Press RETURN to return to the previous screen without confirming the changes.

### 3.6.18 ALARMS/SIGNALS DISPLAY

#### T64G

The following types of ALARM may be displayed on the screen (fig. 31 item D) if problems are detected.

- ALL1 – General Alarm (baking fan, over-temperature in the motor compartment, max over-temperature inside the baking chamber)(see 3.6.19 points A-B-C)
- ALL2 - Thermocouple alarm (see 3.6.19 point G)
- ALL3 - Switchboard over temperature alarm (see 3.6.19 point N)
- ALL brn BLOC - Burner block (see 3.6.19 point D)
- ALL GAS FAN - Burner fan breakdown alarm (see 3.6.19 point I)
- ALL 7-Burner in permanent block (see 3.6.19 Point D)

#### TT98G

The oven has an advanced self Diagnostics system.

The following ALARMS can be displayed if there are any defects:

- Fan Alarm stopped
- Engine compartment alarm (TT98G only)
- Maximum safety temperature exceeded alarm
- Burner locked out/Permanent Block burner
- Electronic card communication Error

#### -Thermocouple alarm

#### -Belt stopped alarm

#### -Burner fan malfunction alarm (TT98G)

#### -Electronic card alarm malfunction

When any of these alarms turns on, the display indicates the type of alarm and cools the oven.

A similar screen to Fig. 33 will be displayed characterized by a representative icon of the error at the center of the display (fig. 33 item A) below which there is a text message (fig. 33. item B).

The warning signal will remain until OK is pressed.

The acoustic and visual warning device remains until OK is pressed.

The alarm warning device remains even if the alarm condition ceases to exist. Suppose for example that the temperature exceeds the maximum threshold for a moment and then returns to correct values; the alarm turns off but continues to be displayed and the oven is turned off until it is restarted. This enables the operator to notice the defect even if no one was close to the oven when it happened .

Moreover: when an alarm buzzes, the oven turns off and the signal is displayed on the screen; press "OK" to return to home screen and alarm signal disappears. However the defect might not be resolved because if the oven is turned on again and the defect has not been resolved, the alarm will be displayed again and the oven will turn off.

**WARNING!** In case the oven breaks down or fails, the oven automatically starts the cooling procedure that lasts for 30 minutes after which the cooking fan is switched off. Press OK to view the error and try to restart the oven. If there are more errors each time the OK button is pressed the next error is displayed.

If the oven still fails, press the OK button again and wait for the oven to turn off automatically; unplug the power cable from the socket, close the gas tap and contact specialized technical assistance. Leave the equipment to cool down and send for technical assistance to remedy the cause of the failure and to make sure that no part of the equipment is damaged and replace if necessary. Here are some useful information for the technical expert.

In some operations the oven may lock off and/or turn off for the following causes:

### 3.6.19 ALARMS ICONOGRAPHY:

#### TT98G (figure 33)

Each alarm / warning is displayed on a screen

#### A Fan alarm

- The fan motor is provided with a thermal protection that stops the motor in case of excessive absorption; allow the motor to cool down before rebooting, after eliminating the cause of failure. Two cooking fans are included by default for TT98G ovens.

#### B Motor compartment alarm (T64G-TT98G)

- If the motor compartment temperature unusually exceeds the maximum threshold, a thermal switch automatically turns on and cools the oven; allow the oven to cool down and check the rear cooling fan functions properly (Fig.52 item Y) before restarting oven.

#### C Temperature limit alarm.

- If the internal temperature unusually exceeds the limit, the safety thermostat automatically turns on and blocks the oven ; unscrew the the safety thermostat's (fig.29 item P) hood to restore the oven's operation , after having cooled and ensured that no component is damaged, and press the button below to reset the thermostat; repo sition the protective hood to prevent the thermostat from damage and breaking down the oven. **TT98G only:** The oven has two independent safety thermostats with manual reset: one for the left side (fig.29 item P) and one on the right side of the oven (fig.29 item G).

#### D Burner locked-out alarm / permanent Block burner

- If the burner fails to turn on it will lock out; ensure the gas was opened and that the gas circuit lets air out before initial start which may require some ignitions. Another reason could be the ineffective scintillator because the distance from the burner is wrong (correct position fig.48).

**NOTE:** In TT98G and T64G the burners by default automatically retry ignition three times if locked out for each burner available before the alarm is shown on the display!

If the alarm buzzes, wait until the countdown finishes and press OK to unlock alarm. Press START to restart. If the burner turns on for a few seconds and then locks out, ensure that the power supply and neutral phase is correct, or that the detector works properly.

**NOTE:** Flame filled scintillator and detector can be deformed and stop performing their function; they must be replaced periodically as per procedure in 5.14.

The burner's flame control has an integrated safety that provides for the permanent blocking of the burner in case 5 blocks occur in the time interval of 15 minutes. If this happens, the equipment switches off

automatically after viewing the error message, wait for the completion of the shutdown phase then proceed with the restart of the equipment (see 3.6.2).

#### F Communication error (TT98G)

-Indicates that communication between the electronic boards is compromised. Ensure that the cards are powered appropriately and connections are intact.

#### G Thermocouple alarm

-This indicates that the thermocouple is damaged or disconnected. In TT98G: the display also indicates which thermocouple is damaged, left or right.

#### H Conveyor belt alarm (TT98G).

- The geared motor of the conveyor belt is provided with a secondary speed control system; if it does not turn, the alarm will buzz.

#### I Burner fan malfunction alarm (T64G)

-The Burner fan is provided with secondary speed control system; if it does not turn nor turns at maximum speed above the level required, the alarm will buzz.

#### L Burner fan malfunction alarm (TT98G)

-The Burner fan is provided with secondary speed control system; if it does not turn nor turns at maximum speed above the level required, the alarm will buzz. The pressure switch may be damaged due to unexpected circumstances or flow through by an irregular air flow that the burner fan is underpowered and the fan fails to reach the expected speed. Also check the pressure switch and its circuit; ensure that the two air capture metal pipes for pressure switches are clean.

#### M Electronic card malfunction alarm (TT98G)

-This indicates a fault in the electronic card directing the burner flame control. The alarm detects a condition of danger when there is an abnormal flame when operated: during the cooling process or if the measured temperature is higher than the set point.

In this case the shutdown procedure takes only 3 minutes (compared to 30 minutes) after which the oven turns off automatically; the next time you restart a message is displayed indicating a fault after the last shutdown.

**Contact specialized technical assistance to resolve the cause of the failure; ensure that no oven component was damaged and eventually replace it.**

The following SIGNALS may be displayed if there are any failures:

#### N Switchboard over-temperature

-This indicates that the temperature of the electric components compartment has exceeded the threshold limit. T64G-TT98G: check cooling fan operation (fig. 52 item Y).

#### P Pressure switch Failure (TT98G)

-It inspects the integrity of the pressure switch during the start process. Contact specialized technical assistance to resolve the cause of the failure; ensure that no oven component was damaged and eventually replace it.

#### Q Abnormal shut down (TT98G)

- Displayed at start-up and indicates that the oven was previously turned off incorrectly, and the provisions of paragraph 3.7. were not followed.

**WARNING!** The abnormal shut down signal must not be taken into consideration **ONLY** in the following cases:

**1. there is a real condition of danger so the oven is switched off using the emergency mushroom button (fig.29 item O)**

**2. there is a temporary and sudden interruption of electricity supply for external causes not caused by the user.**

**In all other cases follow the procedure to switch off the oven appropriately, otherwise it will break down permanently!**

When there is a signal, the control unit shows the type of signal on the screen. Press OK (fig. 31 Pos. 15) to acknowledge the visual and acoustic signal (if any) and the message disappears. If necessary, finish cooking and contact customer service.

### 3.6.20 SMARTBAKING APP

- The ovens provided with wi-fi module can be connected to the "SmartBaking App" application available on the reference markets.

#### T64G

Enable the WiFi module of the control unit with the following procedure:

- with the main switch in position 0 (oven off), press the "Start/Stop" (fig.31b part.17) and "Economy" (fig.31b part.19) keys at the same time and turn on the oven by placing the main switch in position 1. The control unit emits 2 beeps.

Proceed with the instructions given in the application to finish configuring the Wi-Fi module.

#### TT98G

On the display, the following items can be selected by scrolling through the list with the 'SELECTION' buttons:

- 'Qr-Code': generate code for oven - app association (if connected)
- 'Connect WiFi': use this menu to connect the oven to the WiFi network
- 'Download app': displays qr-code to download the 'SmartBaking App' mobile application.

### 3.7 STOP

**NOTE: SHUT-DOWN MUST ALWAYS BE CARRIED OUT AS INDICATED IN THE FOLLOWING PROCEDURES; FAILURE TO SHUT DOWN THE EQUIPMENT CORRECTLY, INCLUDING THE FINAL COOLING PHASE OF APPROXIMATELY 30 MINUTES, WILL RESULT IN DAMAGE TO THE EQUIPMENT AND THE VOIDING OF THE WARRANTY.**

#### T64G:

To stop the appliance, press the STOP button (fig. 31b item 17); **the fan will continue for about 30 minutes to bring down the temperature gradually and safeguard the duration of the components; only after this time should the power be disconnected** turning the switch to position "0" (fig. 31b item E).

**WARNING!** In an emergency, cut the power by turning the main switch to "0" (fig. 31b item E).

#### TT98G:

To stop the oven, press STOP (fig.31 item18); **THE FAN WILL GO ON WORKING FOR ABOUT 30 MINUTES TO BRING THE TEMPERATURE GRADUALLY DOWN IN ORDER TO SAFEGUARD THE DURATION OF THE COMPONENTS; AFTER BOTH SUCH PERIOD AND THE TIME REQUIRED TO COOL DOWN ITS COMPONENTS, THE OVEN WILL SWITCH OFF AUTOMATICALLY.**

**NOTE: AVOID ABRUPT SHUTDOWNS.** If you need to turn off the oven before it turns off by itself, **WAIT UNTIL THE OVEN REACHES BELOW 100° C (210° F)**, then press and hold the STOP + ECO STANDBY buttons for a few seconds (fig. 31 item 18 + fig 31 item 19) and "SHUTDOWN" will be displayed; press OK to confirm the shutdown process and the oven will be disconnected from the power supply after 1 minute or press RETURN to cancel the operation and return to the main screen.

**WARNING!** In an emergency, disconnect the power supply by pressing the emergency mushroom head button (fig.29 item O).

**NOTE: After the emergency mushroom head button has been pressed, (fig.29 item O) it will remain pressed in the safety position until, once the emergency is over, it is unlocked by turning it anticlockwise.**

### 3.8 USE

After setting the cooking parameters desired, prepare the product to be cooked on a special support (screen, pan etc.) and ensure it does not get out from the mesh holes; place it on the conveyor belt from the input side to the cooking chamber; it will be extracted cooked from the opposite side.

If you have no experience on the values to be set start cooking at temperatures of 310°C/590°F (T64G- TT98G 270°C/520°F) and 4' cooking time; then depending on the first cooking result, change the parameters to find the best ones for your needs; the temperature is generally raised to increase browning and cooking time is increased. For smooth cooking results, avoid temperatures higher than those recommended for the type of product to be cooked.

It takes about 25/35 minutes to reach the right temperature; after the temperature has stabilized start cooking.

**NOTE:** The estimated time required to bring the oven to the desired temperature shown in the heating process in the messages bar by TT98G (fig. 30 item 3) is indicative and may vary considerably with respect to parameters when started .

**WARNING!** The food to be baked must be placed and taken from the oven with the suitable accident prevention equipment such as pizza containers etc. (fig. 35 item O) with utmost care; do not operate near oven moving parts if the oven is baking ;all operations must be performed after switching off the oven.

On TT98G the baking phases can be observed through the glass on the front door. If you need to operate on the product, for example, to break

the bubbles that may be created on pizza with a puncture tool, carefully open the door using the front handle (fig. 35 item Q).

**WARNING!** When opening and closing the aforementioned door, the handle must absolutely be gripped from the bottom.

Please keep fingers away from the upper part of the same in order to avoid jamming them or coming into contact with the hot part of the door.

**WARNING!** Access the oven chamber through the oven door (TT98G) with suitable equipment; ensure equipment is not hooked up to the conveyor tape and that body parts are not dragged inside. Under no circumstances must any part of the body be inserted into the chamber, as there is a severe risk of burning or getting caught on the belt and crushed by the belt itself.

**WARNING!** At the end of the day, remember to disconnect the electrical power and shut off the gas tap upstream the oven. In case of prolonged inactivity, carefully clean the oven and air the room where it is installed.

**WARNING!** When taken out of the oven, the cooked product can burn and special care is required, especially if the belt is high up with respect to the operator.

## 4 ROUTINE MAINTENANCE

### 4.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS WARNING!

Before performing any maintenance operation stop the appliance as described in the procedure in point 3.7 and cut the power supply, then disconnect the power supply by turning off the power cable outside the oven. Stop gas supply. Operations must only be carried out after the oven has been allowed to cool down.

All maintenance operations must be carried out by qualified technicians using suitable accident prevention equipment. 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, as well as causing risks.

### 4.2 ROUTINE CLEANING

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

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, carefully remove from all parts of the oven, any residues that might have collected during cooking, 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.

**NOTE: REGULARLY CHECK AND CLEAN THE REAR VENTS (fig. 10 item A) FOR AIR INTAKE. A LACK OF CLEANING CAN CAUSE BOTH COMPONENTS TO OVERHEAT AND DAMAGES**

**NOTE:** Clean the belt with a stiff nylon brush.

Slide out the flour trays on the left and right (fig.14 item T); clean and refit them.

**WARNING!** Every day, carefully clean off any fat or grease from the cooking chamber that may have dripped during cooking as this is a potential fire hazard. Take the utmost care every day to remove any flour/ingredients that may be deposited/fall into the appliance, as flour is also extremely flammable.

**WARNING!** Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

If alkaline solution is used, take care that it is completely removed from the glass before it is subjected to heat.

Do not use solvents, or cleaning products with aggressive substances (highly chlorinated, corrosive, acidic, abrasive, etc...) or tools that may damage the surfaces; before restarting ensure no products used for cleaning have been left in the oven .

### 4.3 PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance is to be unused for a long period:

- Disconnect it from the power supply.
- Stop gas supply.

- Cover it to protect it from dust.

- Air the room from time to time.

- Clean it before reusing.

Prior to operation after the period of non-use repeat the procedure laid down in section 3.5.1.

## IMPORTANT

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

### 5 EXTRAORDINARY MAINTENANCE

#### 5.1 PRELIMINARY CONTROL OPERATIONS

**WARNING!** Before performing any maintenance operation stop the appliance as described in the procedure in point 3.7 and cut the power supply, then disconnect the power supply by disconnecting the power cable outside the oven.

Stop the gas supply by closing the main tap.

Operations must only be carried out after the oven has been allowed to cool down.

Illuminate the working area during maintenance and for use at night or in case of poor visibility.

All maintenance and repair operations must be carried out by qualified, licensed and specialised technicians using suitable accident prevention equipment approved by the manufacturer.

Only specialised technicians informed on the potential risks and equipped with suitable safety devices are authorised to open the oven door lock (fig.16 item H).

All precautions are important 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 exposure to risks.

**WARNING!** A specialized technician must periodically check the condition of the equipment at least once a year, and whenever there is a failure; check the safety thermostat and the ground inductor (where present) by multimeter checking that the impedance is in the order of 1ohm; access all side and rear compartments and carefully clean out any dust or flour deposits inside, using a vacuum cleaner; also check that all the screws are properly tightened, especially the ones fastening the fan to the burner head (fig. 23 item S).

Use LOCTITE 577 as a sealant on the gas circuit for maintenance procedures.

**NOTE:** EVERY TIME YOU WORK ON THE SIDE COMPARTMENTS OF THE BURNERS, MAKE SURE THAT THE IGNITION AND DETECTOR CABLES HAVE ABSOLUTELY NO CONTACT POINTS BETWEEN THEM, NOR WITH ANY OTHER COMPONENT OF THE EQUIPMENT. OTHERWISE A DISPERSION MAY BE PRODUCED WHICH MAY CAUSE FAILURES IN THE DETECTION PHASE OR DAMAGE THE EQUIPMENT, IN PARTICULAR THE FLAME CONTROL.

#### 5.2 GENERAL CLEANING

**WARNING!** Wear protection devices for all operations to avoid the risk of touching any sharp edges ( hot elements fins , etc ...) when you remove parts from the chamber;

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

Every day, at the end of operations and after leaving the appliance to cool down, remove from all parts of the oven, any residues that might have collected during cooking, 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.

**NOTE:** At the end of cleaning, the internal blowers need to be fitted in their original positions. If the air pipes are incorrectly fitted, the cooking characteristics will be altered.

**NOTE:** TT98G only : When refitting the bellows, always respect the order of parts as shown on the labels (TT98G fig 4b item M).

**WARNING!** Carefully clean off any fat or grease that may

have dripped during cooking on a regular basis, as this is a potential fire hazard.

**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 (T64G TT98G fig 51 item W).

**NOTE:** TT98G only : Clean the two metal pipes to capture air pressure everyday (fig.51 item P):

- Remove the lower doors (fig.50 item A and H)
- Remove the silicone tubing
- Remove the screws (fig.17 item N).
- Remove the two metal pipes to capture air pressure (fig.51 item P) and clean them thoroughly especially inside
- Carry out the steps in reverse order to reassemble the fan and ensure that the silicone tubing have no sharp curves which obstruct air flow

**WARNING!** Never clean the appliance with water jets or steam cleaners. Do not allow water or any cleansers used to come into contact with electrical parts.

The use of toxic or harmful detergents is prohibited.

**NOTE:** REGULARLY CHECK AND CLEAN THE REAR VENTS (fig. 10 item A) FOR AIR INTAKE. A LACK OF CLEANING CAN CAUSE BOTH COMPONENTS TO OVERHEAT AND DAMAGES

**NOTE:** Clean the belt with a stiff nylon brush.

**NOTE:** Do not clean the tempered glass in doors while it is still hot.

If alkaline solution is used, take care that it is completely removed from the glass before it is subjected to heat.

Do not use solvents, or cleaning products with aggressive substances (highly chlorinated, corrosive, acidic, abrasive, etc...) or tools that may damage the surfaces; before restarting ensure no products used for cleaning have been left in the oven .

#### 5.2.1 REMOVING COMPONENTS

**WARNING!** Some of the operations listed here below, such as belt removal, need to be carried out by at least two people.

After carrying out the operations described in 5.1 above, to access all parts proceed as follows:

- Remove the lock (fig.16 item H), open the hook (fig.16 item R) and open the front door (fig.16 item S).
- Remove the upper blowers (TT98G only: remove the central ones first).
- Lift the two adjustable side walls (fig.16 item I) with the knobs (fig.16 item L).
- Remove any optional product rest (fig.14 item D).
- Remove the right and left flour collectors (fig.14 item T).
- Remove the belt coupling cover (fig.36 item U) by unfastening the screws that lock it in place (fig.36 item X); For T64G, also release the two brackets holding the belt (fig 55 item F).
- Lift the conveyor belt from the motor side by a few centimetres and remove the belt connector (fig.36 item Z).
- Pull out the conveyor belt from the motor side (fig.36).
- Remove the lower blowers (TT98G only: remove the central ones first).
- Carry out any operations required.

#### 5.2.2 FITTING COMPONENTS

**WARNING!** Some of the operations listed here below, such as belt fitting, need to be carried out by at least two people.

**NOTE: TT98G only :** When refitting the bellows, always respect the order of parts as shown on the labels (fig 4d-4b item M) and first refit the side and central blowers, taking great care to insert the thermocouple support tubes into the blower; always make sure that the blowers arrive all the way on the upright wall of the oven.

If anything prevents the panel from sliding over the blower, remove it with very fine sand paper (grain 600)

After carrying out the operations described in 5.1 above, proceed as follows to fit the components:

- Insert the bottom blowers.
- Push the conveyor belt from the motor side (fig.36) and place it in its housing making sure that the conveyor belt shaft and the motor are aligned.
- Ensure that the two metal joints are at right angles to each other, possibly rotating the shaft conveyor belt until it is angled to insert the central joint (fig.36 item Z); lift the conveyor belt from the motor side by several centimeters and push the central joint conveyor belt.
- Ensure that the transmission is aligned, insert the cover joint conveyor belt (fig.36 item U) and insert the locking screw (fig.36 item X); for T64G, also hook on the two brackets holding the belt (fig 55 item F).
- Insert the right and left flour collectors (fig.14 item T).
- Insert any optional product rest (fig.14 item D).
- Replace the adjustable side walls at the height required.
- Insert the top blowers.
- Close the front door (fig.16 item S), if not closed properly this means that the blowers are not in place; do not force the door, slide the blower to the end and close the door;
- Close the hook (fig.16 item R), insert and close the lock (Fig.16 itemH).

**NOTE:** before restarting the oven, ensure all the components, in particular the blowers, were reassembled properly.

**WARNING!** Remember to take the key out of the lock.

## 5.3 ACCESS TO ELECTRICAL COMPONENTS

### 5.3.1 OPENING THE ELECTRICAL PANEL

Carry out the operations described in 5.1 above, to open the electrical panel proceed as follows:

- Remove the screws (fig.17 item V).

**TT98G:** For the parts on the opposite side of the gear motor, open the switch panel by turning it (fig.38 item Z); while to access the parts on the gear motor, loosen the 2 fastening screws (fig.16 item L) and rotate the side panel. (fig.36 item P).

### 5.3.2 COMPONENT REPLACEMENT ELECTRICAL PANEL

After carrying out the operations described in point 5.1 above, to replace electrical panel parts, proceed as follows:

- Open the electrical panel components as described in point 5.3.1
- Disconnect the component electrically.
- Replace the component.
- To refit, carry out the above steps in reverse order, taking care to connect the component correctly.
- Close the electrical panel components as described in the procedure laid down in section 5.3.4.

**NOTE:** If the electronic board is replaced, **RESET** as described in section 5.18

### 5.3.3 CHANGING THE FUSE

The electrical circuit contains fuses that once blown, will prevent the equipment from being started and the control panel from being switched on, in which case check the status of the fuse and replace with an identical type.

After carrying out the operations described in section 5.1 above, proceed as follows:

- Open the electrical panel components unit as described in the procedure in section 5.3.1.
- Remove the fuse (fig. 38 item N); check it, and if necessary replace it with another of the same type.
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.
- Close the electrical panel following the procedure described in section 5.3.4.

### 5.3.4 CLOSING THE ELECTRICAL PANEL

Carry out the operations described in 5.1 above; to close the electrical panel unit proceed as follows:

**T64G:** Turn the side panel to close it (fig. 38 item Z) and fit the screws (fig. 38 item V).

**TT98G:** For the electrical panel on the opposite side of the gear motor, close by turning the switch panel (fig.38 item Z) and fit the screws (fig.38 item V). To turn off the electrical panel on the gear motor, turn the side panel (fig.36 item P) and tighten the 2 screws (fig.36 item L).

**WARNING!** Do not peel, trap or flatten the wires or the capillary of the safety thermostat when you slide and reposition the electrical panel to close it.

### 5.3.5 REPLACING CONVEYOR BELT MOTOR BRUSHES

**NOTE:** The conveyor belt motor TT98G (Tab. B item 57) is provided with two brushes inside (Tab. B item 58) that wear out when used; replace when they run out.

Make sure that the brushes are not worn and if they are, replace them. There is a spare set in the gear motor compartment. It is a good idea always to keep a spare set of brushes handy.

Carry out the operations in section 5.1, proceeding as follows:

- Open the electrical panel components as described in point 5.3.1
- Unscrew the two cover caps and extract the brushes
- Insert the new brushes and refit the two cover caps.
- Close the electrical panel following the procedure described in point 5.3.4.

### 5.3.6 MOTOR/ MOTOR REDUCER CONVEYOR TAPE REPLACEMENT

After replacing some sets of brushes (TT98G), it may be necessary to fit a new belt motor.

Carry out the operations in section 5.1, proceeding as follows:

- Open the electrical panel components as described in section 5.3.1
- Dismantle the gear motor, take it to a worktop, and replace the motor.
- Refit the gear motor to the oven and realign correctly to the conveyor belt shaft.
- Close the electrical panel following the procedure described in section 5.3.4.

### 5.4 REPLACING THE SAFETY THERMOSTAT

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

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

**T64G:** Open the front door (fig.10 item S)

- Slide out the top blower on the right so as to check the position of the actual thermostat sensor through the baking chamber.
- Open the components panel as described in point 5.3.1
- Disconnect the thermostat faston connectors.
- Remove the reset button cover plug and unfasten the thermostat fixing nut (fig. 29 item P).
- Slide out the safety thermostat sensor.
- Replace the thermostat and position the sensor correctly, as checked previously in the baking chamber.
- Perform the above operations in reverse order to reassemble.
- Close the electrical component panel following the steps in point 5.3.4.

**TT98G:** the oven has two independent safety thermostats with manual reset: one for the left side (fig.29 item P) and one on the right side of the oven (fig.50 item G).

Open the front door (fig.16 item S) and slide the conveyor belt from the baking chamber, following the steps in section 5.2.1.

- Slide out the left and right bottom blower so as to check the position of the actual thermostat sensor through the baking chamber.
- Remove the bottom door (fig.50 item A or H) loosening the fastening screws.
- Slide out the safety thermostat sensor.
- Open the electrical panel from the side concerned, following the procedure described in section 5.3.1.
- Unscrew the nut fastening the thermostat.
- Disconnect the thermostat fastons.
- Replace the thermostat and position the sensor correctly, as checked

previously in the baking chamber.

- Carry out the steps in reverse order to reassemble.
- Close the electrical component panel following the steps in section 5.3.3.

### 5.5 REPLACING THE THERMOCOUPLE

Carry out the operations described in section 5.1; to replace the thermocouples proceed as follows:

**T64G -TT98G:** T64G has one thermocouple (left), TT98G have two thermocouples (Left, Right).

**NOTE:** If for any reason it is necessary to move or remove a thermocouple, to keep it undamaged, **IT IS MANDATORY TO HANDLE IT BY HOLDING THE METAL TUBE ONLY AND NEVER THE CABLE.**

- Open the electrical component panel following the procedure described in section 5.3.1; on TT98G, also remove the corresponding door (fig. 50 TT98G item A-H)
- Remove the lower left or right blower following the procedure described in section 5.2.1.
- Unscrew the screws fastening the thermocouple using an allen key (fig. 51 item V).
- Disconnect the cable from the electronic board and remove the thermocouple.
- Replace the thermocouple **, and ensure the connectors are connected according to the right polarity .**

**NOTE:** Ensure that the end of each thermocouple is always positioned on the angled cut of the tube, as shown in fig 51 part W

- Refit the corresponding blower following the procedure described in section 5.2.2.
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.
- Close the electrical panel following the procedure described in section 5.3.3.
- To replace the conveyor belt follow the procedure described in section 5.2.2.

### 5.6 TFT DISPLAY REPLACEMENT

#### TT98G

After carrying out the operations described in section 5.1 above, to replace the TFT display or control panel proceed as follows:

- Remove the bracket (fig. 11 item A)
- Mount the heat shield (fig. 11 item B)
- Unfasten the control panel fixing screws (fig. 40 item H).
- Disconnect the Display connectors.
- Replace the control panel
- Remove the 3 nuts (fig. 40 item I) and replace the Display.
- Carry out the above operations in reverse order to reassemble, making sure that the connectors are connected properly.

**NOTE:** Follow "factory default" procedure on the control unit as per paragraph 5.19.

#### DIGITAL PYROMETER T64G

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

Open the electrical component panel following the procedure described in point 5.3.1

- Loosen the nuts and remove the pyrometer
- Disconnect the pyrometer connectors and replace the pyrometer
- Perform the above operations in reverse order to reassemble, taking care that the connectors are inserted in the correct poles.
- Close the electric components panel as described in 5.3.4

**NOTE:** Follow the "Reset" procedure on the control unit as per paragraph 5.18.

### 5.7 KEYBOARD CONTROL PANEL REPLACEMENT

Control Panel buttons are incorporated into the Display Adapter. To replace the Display card, follow the instructions in section 5.6.

### 5.8 DISMANTLING AND REASSEMBLING THE CONVEYOR BELT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to dismantle and reassemble the belt proceed as follows:

- Remove the conveyor belt from the cooking chamber by running the operations indicated in section 5.2.1; place it on a work surface and be

equipped with long nose pliers.

### 5.8.1 REMOVING CONVEYOR BELT

After carrying out the operations described in 5.1 above, to dismantle the belt proceed as follows:

- Slide the belt until the joint is at the centre top.
- Compress the right side of the conveyor belt(fig.41).
- T64G only :** slide the four junction tubes (fig. 42) on the side of the meshes.
- Disconnect the mesh joints.
- Remove compression from the end of the belt.
- Pull the belt out

### 5.8.2 ASSEMBLING CONVEYOR BELT

- After carrying out the operations described in 5.1 above, proceed as follows:

- Insert the conveyor belt in the desired direction and ensure the top remains smooth and the hooked side edges are not exposed in the wrong direction (fig. 46).
- Place the conveyor belt edges in the upper central part and ensure that the gear wheels to the left and idler bushings to the right properly hook the belt .

**NOTE:** The belt wheels must never be level with the joint tubes.

- Compress the right side of the conveyor belt (fig.41).

**T64G:** Take one of the side joint links and after checking to see how the ends of the belt are assembled (fig.43b), first hook up the outer side section and then the inner one, using a long nosed clamp.

- Repeat the above operation on the opposite side link.
- Hook up the intermediate pieces (fig.44), and with the aid of the clamp straighten any links that may be bent.
- Insert tubes in the mesh and place them in the center of the junction and press at the two edges (fig. 45) ensuring that they do not roll.

**TT98G:** Take one of the side joint links and after checking to see how the ends of the belt are assembled (fig.43b), first hook up the outer side section and then the inner one, using a long nosed clamp.

- Repeat the above operation on the opposite side link.
- Hook up the intermediate pieces and use a clamp to straighten any bent links.

- Ensure that the belt is lying flat and any bent sections of the belt must be straightened.

- Remove compression from the end of the belt.
- Check manually to ensure that the belt runs properly.
- Replace the conveyor belt in its housing inside the baking chamber and replace all the other components as described in section 5.2.2

**WARNING!** Make sure that the belt turns in the direction indicated in fig.46, the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to be hooked , because besides damaging the belt, this would also render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc.

**WARNING!** To prevent the belt from squeaking, lubricate it with a thin layer of spray oil exclusively of a type approved for use with food products, which must be sprayed in the smallest possible amounts when the appliance is turned off and cold, and only on the two parts of the belt that are outside the cooking chamber, taking particular care to spray on the wheels at the two ends of the belt. The operation must be performed with utmost care to prevent dangers such as risk of fire, explosion or other that must be indicated on the spray can.

### 5.8.3 REVERSING THE CONVEYOR BELT DIRECTION OF MOVEMENT

- After carrying out the operations described in 5.1 above, to reverse the conveyor belt direction of movement proceed as follows:

- Remove the conveyor belt from the cooking chamber by running the operations indicated in section 5.2.1; remove the belt by performing the operations in section 5.8.1; turn the belt towards the desired direction and assemble according to the procedure laid down in section 5.8.2 .

**TT98G:** Open the side panel, loosening the 2 fastening screws (fig. 36 item L)

- Reverse the two power cables on the gear motor, this will reverse the direction of movement of the gear motor itself.

**- Remove the ARROW label indicating the direction of movement (fig. 36 item M) and in its place, attach the new label provided in the instruction booklet.**

**- Position the blowers according to the indication of parts as shown on the new label (fig 36 item M) following the procedures in points 5.2.1 and 5.2.2.**

- Close the side panel by tightening the 2 fastening screws (fig.36 item L).

**T64G:** On the control panel, hold down for a few seconds:

- "Up Arrow" key to set the direction of movement CLOCKWISE
- "Down Arrow" key to set to set the direction of movement COUNTER CLOCKWISE

**Remove the ARROW label indicating the direction of movement (fig.4), and reapply it in the opposite direction.**

**WARNING! Ensure that the belt turns in the direction indicated in fig.46: the hook-shaped ends must never move in a direction that will tend to be hooked because this would render them extremely dangerous and liable to hook onto any loose clothing, limbs, rings, bracelets etc..**

### 5.9 TEMPERED GLASS REPLACEMENT (where provided)

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

- Open the front door (fig.35 item Q) and remove the four screws fastening the inner panel.
- Remove the inner panel and replace the tempered glass.
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

### 5.10 MOTOR REPLACEMENT OR COOKING FAN

After carrying out the operations described in 5.1 above, to replace the motor or fan proceed as follows:

**T64G:** Remove the rear panel (fig.38 item D) by unfastening the fixing screws.

- Disconnect the motor electrical connections.
- Remove the braid clamping strips by unfastening the fixing screws.
- Move the insulation and dismantle the rear cooking chamber panel by unfastening the fixing screws.
- Take it to a worktop and remove the left-handed screw at the centre of the cooking fan.
- Remove the fan with the aid of an extractor

**NOTE: The left-handed screw must be turned clockwise to unfasten it; the fan will not come out of its housing unless an extractor is used.**

- Should it be necessary to replace the fan only, perform the above operations in reverse order to reassemble.

- To dismantle the motor, remove the four nuts on the feet of the motor and pull it out.

- Carry out the operations in reverse order to reassemble with utmost care and ensure that the six seal rings dragged on the motor shaft are reassembled correctly; ensure that the conical parts of the motor shaft and impeller are perfectly clean and smooth.

- Restore any damaged sections of insulation and insulate with high temperature aluminium adhesive tape.

- Disconnect wirings.

- Electrically disconnect the fan and remove the fan bracket by unscrewing the 3 fixing screws (fig. 52 item K-Z)

- Remove the back panel of the baking chamber, loosening the fastening screws.

- Move to a work surface.

**NOTA: BEFORE REMOVING THE FANS, MAKE SURE TO TAKE NOTE OF THEIR EXACT POSITION SO AS TO REPLACE THEM CORRECTLY.**

- Remove the left screw in the center of the baking fan.

- Remove the fan with the aid of an extractor

**NOTE: The left screw must be turned clockwise in order to be loosened; the fan will not come out of its seat without an extractor.**

- Replace the fan **paying the utmost attention that it is reassembled with the same POSITION AND DIRECTION AS THE PREVIOUS ONE**

- If only the fan needs to be replaced, perform the reverse operations for reassembly.

- To disassemble the motor, remove the four nuts on the feet of the motor and remove it.

- Carry out the reverse operations for reassembly, paying the utmost attention that the gasket rings that slide on the motor shaft are reassembled correctly, also make sure that the conical parts of the motor shaft and fan are perfectly clean and smooth.

- Restore any damaged part of the insulation and isolate it with aluminum adhesive tape for high temperatures.

- Perform the reverse operations for reassembly.

**NOTE: Check that fans direction of rotation is the one shown on the rear panel of the baking chamber (fig. 53 item L and M).**

**NOTE: In case of replacement of the motor equipped with thermal sensor (fig. 53 item N), remember to reassemble it in the same position and restore wirings.**

**TT98G:** Remove the back panel (fig. 52 item T) and inner casing (fig. 52 item S).

- Disconnect the wiring

- Electrically disconnect the fan (fig. 52 item Y) and remove the fan bracket by unscrewing the 3 fixing screws (fig. 52 item K-Z)

- Remove the back panel of the cooking chamber, loosening the fastening screws.

- Move to a work surface.

**NOTE: BEFORE REMOVING THE FANS, ENSURE TO NOTE THEIR EXACT POSITION SO AS TO REPLACE THEM CORRECTLY.**

- Loosen the fastening screws on the hub (Fig. 53 item A)

- Replace the fan **and ensure that it is reassembled FACING THE PREVIOUS FAN** and that the distance between the impeller hub and the motor base is as shown in Fig. 53

- To replace the motor, after disassembling the fan, proceed as follows:

- Remove the two screws fastening the motor (Fig. 53 item B)

- Loosen the back band locking the motor (fig.53 item C).

Replace the motor.

**Fully tighten the two fastening screws of the motor (Fig. 53 item B) and then tighten the nuts (Fig. 53 item G) compressing the split washers as much as possible (Fig. 53 item H) so as to avoid excessive deformation of the motor base.**

- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

**NOTE: Make sure that the fan rotation direction is the same as that on the back panel of the baking chamber (fig. 53 item . D and E).**

**NOTE: If replacing the motor with thermal sensor (table B item 51), remember to refit and repair the electrical connections.**

### 5.11 FAN REPLACEMENT (where provided)

**TT98G**

TT98G is provided with a motor cooling fan placed in the rear.

After carrying out the operations described in section 5.1 above, to replace the cooling fan (fig. 52 item Y) proceed as follows:

Remove the back panel (fig. 52 item T) and the internal casing (fig. 52 item S).

- Disconnect the wiring

- Remove the door fan bracket by unscrewing the 3 fixing screws (fig. 52 item K-Z).

- Replace the fan.

- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

**NOTE: make sure that the rotation direction is the same as shown on the panel (fig. 52 item U).**

**T64G:**

On T64G the fan is placed inside the electric components panel and positioned so as to push air towards the engine compartment.

- Remove the rear panel by unfastening the fixing screws.

- To access the electrical components compartment, unscrew the 2 side fastening screws and turn the side panel.

- Disconnect the fastons which connect the fan

- Unscrew the 2 screws and replace the fan

- Perform the above operations in reverse order to reassemble.

**NOTE: Make sure that the fan is positioned so as to push the air towards the engine compartment.**

### 5.12 REPLACE PRESSURE SWITCHES (TT98G only)

The oven is equipped with two independent pressure switches, one for the right side (Fig.50 item Q) and one for the left side of the oven (fig G.50 item P). If the corresponding side is not ventilated, the burners will be disabled.

**NOTE:** Clean the two metal pipes to capture air pressure everyday (TT98G fig. 51 item P; see section 5.2 for the right procedure):

After carrying out the operations described in 5.1 above, proceed as follows:

- Open the electrical panel from the side concerned, following the procedure described in point 5.3.1.
- Disconnect the electrical connections and air pipe.
- Replace the pressure switch.
- To refit, carry out the above steps in reverse order, taking care to connect the component correctly.

### 5.13 REPLACING THE BELT DRIVE PLUG

The belt shaft is dragged with a safety plug calibrated to break in the event of abnormal drive strain.

There is a pin set in the gear motor compartment. It is a good idea always to keep a pin set handy.

After carrying out the operations described in point 5.1 above, to change the pin proceed as follows:

- Remove the belt coupling cover (fig.36 item U) by unfastening the screws that lock it in place (fig.36 item X).
- Align the holes in the coupling and the belt shaft and remove the broken pin.
- Insert the new pin (fig. 36 item S).
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

**WARNING!** Only use original replacement pins, as they are made of a special material designed to guarantee breakage in the event of excessive stress.

If a different material is used, you may be hooked up by the network.

### 5.14 IGNITOR OR SENSOR REPLACEMENT

**NOTE:** The igniter and detector are flame filled and can be deformed; ensure that they are in the correct position during the burner head's periodic cleaning otherwise replace them.

**NOTE:** The igniter and detector must be placed as indicated in fig. 48 and repowered as shown in fig. 47; ensure the cable loop is properly fastened.

After carrying out the operations described in 5.1 above, proceed as follows:

**T64G:** Turn the 2 screws (fig. 57 item V) and open the burner side panel, turning it (fig. 57 item P); remove the casing (fig. 57 item C and D).

- Remove both the corresponding covers (fig. 50 item D) and the underlying covers, and move the insulation to one side
- Slide out the part (fig. 47: lighter item A, flame detector item R) after removing the corresponding lock nut.
- To refit, carry out the above steps in reverse order, taking care to restore the insulation and to connect the component correctly.

**TT98G:** Open the electrical panel from the side concerned, following the procedure described in section 5.3.1.

- Remove the corresponding covers (fig.50 item D or M);
- Remove the ignitor (Fig. 47: item A, detector item R) after removing the corresponding locking nut.
- Carry out the steps in reverse order to reassemble, ensure the part is properly connected.

**NOTE:** EVERY TIME YOU WORK ON THE SIDE COMPARTMENTS OF THE BURNERS, MAKE SURE THAT THE IGNITION AND DETECTOR CABLES HAVE ABSOLUTELY NO CONTACT POINTS BETWEEN THEM, NOR WITH ANY OTHER COMPONENT OF THE EQUIPMENT, OTHERWISE A DISPERSION MAY BE PRODUCED WHICH MAY CAUSE FAILURES IN THE DETECTION PHASE OR DAMAGE THE EQUIPMENT, IN PARTICULAR THE FLAME CONTROL.

### 5.15 BURNER HEAD REPLACEMENT

**NOTE:** The burner head must be cleaned at least once a year to reach nominal power. Ensure that the igniter and detector are

properly positioned as shown in figure 48 otherwise replace them as shown in section 5.14.

Dust may clog the burner head with time and the oven may fail to be powered as required; in that case, perform the operation in section 5.1; to replace or clean the burner head proceed as follows:

**T64G:** Turn the 2 screws (fig. 57 item V) and open the burner side panel, turning it (fig. 57 item P); remove the casing (fig. 57 item C and D).

- Remove the corresponding covers (fig. 50 item D) and remove the two insulation containments below.
- Dismantle the burner head, change it or clean it with compressed air, blowing the burner head mesh thoroughly in the direction indicated in fig. 49 and making sure that all the dust comes out on the opposite side.
- Make sure that the lighter and flame detector are at the correct distances (fig. 48).
- Carry out the steps in reverse order to reassemble; use high temperature lubricant paste to refit the 4 screws on the burner head Take care to restore the insulation and to connect the component correctly.
- After connection when the oven is on, perform a gas leak test with particular attention to the areas of intervention. using a spray leak detector, which does not cause corrosion. **Never use a naked flame to search for gas leaks.**

- Switch off the appliance.

Refit the casing (fig. 57 item C and D); close the side panel of the burner (fig. 57 item P) and tighten the 2 fastening screws (fig. 57 item V).

**TT98G:** Open the electrical panel from the side concerned, following the procedure described in section 5.3.1.

- Remove the protective guard (fig.20 item M).
- Remove the corresponding covers (fig.50 item D or M) and remove the two insulation containments below.

- Remove the burner head, replace or clean it with compressed air by blowing the burner head network shown in fig. 49 and ensure all the dust from the opposite side has been removed.

Ensure that the distances between the igniter and detector (fig. 48) are correct.

- Carry out the steps in reverse order to reassemble; use high temperature lubricant to refit the 4 screws on the burner head

Repair the damaged insulation containment.

- After connection when the oven is on, perform a gas leak test with particular attention to areas operated with a spray leak detector, which does not cause corrosion. **Never use open flames to identify gas leaks.**

- Switch off the appliance.
- Remove the protective guard (fig.20 item M).
- Close the electrical panel following the steps in section 5.3.4.

### 5.16 REPLACING COMBUSTION CHAMBER COMPONENTS

After carrying out the operations described in section 5.1 above, to replace components, of the combustion chamber proceed as follows:

- Remove the burner cover (fig. 20 item M).
- Remove and replace the component.

**WARNING!** If you replace the VENTURI cone, use a large screwdriver to adjust the gas at X = see technical data TAB. 1 for the gas type (paragraph 3). Check X with a GAUGE for accurate results and fix the seal on the gas regulator with a red heat-resistant paint.

- After replacing any component of the combustion chamber, reset the following on the gas valve:

- Open the gas tap.
- Loosen the retention screw inside the gas valve output pressure takeoff (fig. 27 item T)
- Connect the pressure gauge correctly reset to the pressure takeoff.
- Turn the appliance on as indicated in the instructions.
- At start-up the pressure value initially varies; wait until the burner is lit, then check the pressure at that point. The value must be 0 mbar on the gas valve, otherwise remove the cap (fig. 28 item U) and adjust the screw below (fig. 28 item Z) until the pressure value reaches 0 mbar.
- Turn the appliance off as described in the instructions.
- Remove the pressure gauge.
- Fasten the retention screw (fig. 27 item T) and replace the cap on the gas valve (fig. 28 item U)

- After connection when the oven is on, perform a gas leak test with particular attention to areas operated, with a spray leak detector, which does not cause corrosion. **Never use an open flame to search for gas leaks.**

- Switch off the appliance.
- Fix the seal on the gas regulator cap with red heat-resistant paint.
- Reassemble the burner cover (fig. 20 item M).

### 5.17 COMBUSTION CHAMBER REPLACEMENT SHIELD TT98G

After carrying out the operations described in section 5.1 above, to replace the combustion chamber shield, proceed as follows

**TT98G:** Remove the back panel (fig. 52 item T) and inner casing (fig. 52 item S).

- Disconnect the wiring
- Electrically disconnect the fan and remove the fan bracket by unscrewing the 3 fixing screws 3 (fig. 52 item K-Z).
- Remove the back panel of the cooking chamber, loosening the fastening screws.
- Replace the shields and when you refit on the screws and nuts, use high temperature lubricant .
- Carry out the steps in reverse order to reassemble.

**NOTE:** The shields are partially visible if you open the oven's front door on TT98G, for partial inspection (fig. 16 item S) and by inspecting below the lower blower right to left

### 5.18 "RESET" PROCEDURE

If any electronic malfunctions are encountered, or when one of the electronic boards is replaced, it is advisable to carry out a general reset.

**TT98G:**

The RESET operation is useful to reset some parameters to their default settings. This differs from "DEFAULT FACTORY SETTING " described below because it does not change current configuration parameters, i.e. it does not change the parameters on language, time, date, model set and belt type, nor modifies the current gas parameters nor deletes any stored cooking programs.

Press MENU for the RESET procedure, select HELP and press "OK", then select RESET and confirm to start the procedure. Press "OK" to confirm or "RE TURN "to cancel the operation displayed on the screen.

**NOTE:** To display the current configuration , see INFO tab and for parameters relating to gas settings see GAS PARAMETERS , both found under the CUSTOMER CARE menu.

**T64G:**

With the appliance switched off and the main switch (fig. 31b item E) set to "0", press the "Right arrow" + "Left arrow" (fig.31 b item 14 and 15) together and holding them down, enable the main switch (fig.31b item E) moving it to position "1". This general reset operation will return the parameters to their default settings. All settings are reset to factory values.

The positive outcome of the operation is shown in the control panel, which will show rSt ("Reset") for a few seconds, followed by the preset gas parameter, which will flash. Use the "Up/Down Arrow" keys to scroll through the list of predefined gas types (G20, G25, G30, G31, uLPG) through to the type of gas for which the oven was designed (see gas rating plate, fig. 2 item G) and press OK to confirm (fig. 31b item 16). If it is necessary to use a different set of gas parameters, select the letters GAS which allows the setting to be configured manually, as described in 3.4.4.

**NOTE:** It is possible to view the current gas configuration for some instants from the control panel when the equipment is being switched on. At this stage, the software version installed on the control panel is also viewed. To view the gas parameter setting, follow the procedure 3.4.4.

### 5.19 "FACTORY DEFAULT PROCEDURE"(only for TT98G)

If you detect any failure in the electronic operation, proceed with the RESET procedure described in 5.18. **If the failure is not resolved or if the LCD DISPLAY is replaced, perform the "FACTORY DEFAULT procedure".**

This procedure returns the electronic unit to the initial condition ; all data contained within it are deleted, including the oven's configuration data (gas parameters, model, etc.). The default operation will launch a configuration wizard procedure to reconfigure the appliance properly.

The wizard requires the following information:

- language
- date/time
- model (see serial number plate fig. 3 item A)

- belt speed model (standard or fast)
- serial number
- type of gas (methane or LPG) (see serial number plate fig. 3 item H)
- gas parameters **NOTE: ensure the gas parameters are those shown in TAB. 1 for the type of gas per country of installation!** Modify them with the up/down arrow keys to mark the parameter and use "+" and "-" to modify them.

**WARNING!** If you are not qualified for even one of the previous data, DO NOT perform these procedures! Contact the manufacturer's specialized technical assistance.

**WARNING!** Any Programs stored in the memory will be deleted. Run the "EXPORT USB" procedure described in 3.6.7 to save programs. Once the DEFAULT procedure is run, re-enter the saved programs with the "IMPORT USB" procedure described in 3.6.7

To start the process, press MENU, select HELP and press "OK" to enter the FACTORY DEFAULT, and confirm. Press "OK" to confirm or "RETURN "to cancel the operation displayed on the screen.

The configuration screens will be displayed if you press ok. Use the up/down arrow keys to select the desired setting and press "OK" to confirm. At the end of the requested data you will be redirected to the initial screen.

RESET at this point as described in 5.18.

**NOTE:** To display the current oven configuration, see INFO tab and for parameters relating to gas settings see GAS PARAMETERS, both found under the CUSTOMER CARE menu.

**WARNING! THE EQUIPMENT SOFTWARE IS PROVIDED WITH SETTINGS FOR METHANE G20 AND GPL G30-G31 BY DEFAULT; IF A FACTORY DEFAULT IS PERFORMED DURING THE OVEN'S LIFE CYCLE, THE INTERNAL PARAMETERS MUST BE CONTROLLED AND RESET FOR THE TYPE OF GAS SUPPLY AS PER TAB.1 PER COUNTRY OF INSTALLATION (section 3.4.4).**

### 5.20 DISMANTLING

When dismantling the appliance or spare parts, it is necessary to separate the various components per type of material and then provide for disposal in accordance with the laws and regulations in force.

5.21.1 TROUBLESHOOTING **T64G**

FAILURES	CAUSES	SOLUTIONS
When the main breaker is set to on, the control panel will not switch on	<p>Grid voltage missing</p> <p>Bad cable connection or plug</p> <p>Blown fuse</p> <p>Electronic board damaged</p>	<p>Check that the socket where the appliance is connected is powered.</p> <p>Place the connecting cable and plug.</p> <p>Replace the fuse</p> <p>Replace the electronic board</p>
When the main breaker is set to on, the control panel switches on and the temperature measurement is 573	<p>The thermocouple signal fails to reach the electronic board</p> <p>Thermocouple damaged</p>	<p>Ensure it is connected and the compensated cable is intact and connected to the thermocouple.</p> <p>Replace thermocouple</p>
The burner doesn't ignite and is blocked ( <i>brn BLOC</i> ) o permanent block (ALL 7)	<p>Gas tap closed</p> <p>Ineffectiveness of the igniter</p>	<p>Open the gas valve and switch on to remove air from the tube</p> <p>Ensure that the scintillator is at the correct distance and is properly connected; also ensure that the ground cable is connected from the flame control board to the gas valve.</p> <p>NOTE: The burner automatically executes 3 start cycles before displaying the alarm <b>brn LOCK</b></p> <p>NOTE: In case of <b>ALL7</b> switch off and restart the equipment to release the flame control from the permanent blocking state</p>
The burner ignites and is locked-out after a few seconds ( <i>brn BLOC</i> )	<p>Inverted live and neutral</p> <p>Ineffectiveness of the detector</p> <p>Inefficiency of the detector in the burner modulation range</p> <p>Ineffective earth connection</p> <p>Lack of gas</p>	<p>Inverted live and neutral wires.</p> <p>Ensure that the detector is at the correct distance and that it is properly connected</p> <p>Ensure that the detector is not deformed, and reset in the correct distance if necessary</p> <p>Check electrical connection of the earth. Ensure an effective earth connection</p> <p>Ensure continuous gas supply.</p>

<p>After installing, the oven reaches set point or fails to keep the temperature</p>	<p>Wrong gas supply pressure</p> <p>Reset for the wrong gas type</p> <p>Economy mode included</p>	<p>Ensure that gas and supply pressure are set as shown in TAB. 1 the instruction manual (for your country)</p> <p>Ensure that the oven gas supply pressure and the outgoing pressure from the gas valve is 0 mbar.</p> <p>Disable the economy mode</p>
<p>After some time, the oven stops to maintain the temperature during cooking</p>	<p>Burner head clogged by dust</p>	<p>Clean the burner head, remove the cause of the dust inside and clean the air filter</p>
<p>Burner fan malfunction</p>	<p>Burner fan electrical connections inefficient</p> <p>Burner fan failure</p>	<p>Ensure that all connections Burner fan are effective and that no cables have been damaged</p> <p>Replace the fan</p>
<p>Alarm view <b>ALL1</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- the baking fan stops</li>   <li>- maximum safety temperature exceeded.</li>   <li>- overtemperature in motor compartment</li> </ul>	<p>Excessive load on the baking fan motor</p> <p>Electronic control anomaly.</p> <p>Safety thermostat damaged</p> <p>Cooling fan ineffective</p> <p>Thermal intervention integrated into the cooling fan</p>	<p>Make sure that the motor shaft can turn freely and if necessary, remove the cause of the abnormal load</p> <p>Solve the anomaly and after cooling, reset the safety thermostat button</p> <p>Replace safety thermostat</p> <p>Make sure that the cooling fan is operating correctly and that the cooling is effective; the intake vents for the cooling air must be clean and there should be no intake of warm air.</p> <p>Wait until the thermal breaker is automatically restored and check why it tripped.</p>
<p>Thermocouples alarm (<b>ALL2</b>)</p>	<p>No signal from the thermocouple to the power tab</p> <p>Thermocouple damaged</p>	<p>Ensure that the connection is effective, and the compensating cable is intact.</p> <p>Replace thermocouple</p>
<p>Signal Electric panel over temperature (<b>ALL3</b>)</p>	<p>Rear cooling fan ineffectiveness</p>	<p>Make sure that the cooling fan is operating correctly, taking air from the inside of the electric panel and that the cooling is effective; the intake vents for the cooling air must be clean and there should be no intake of warm air.</p>

Failure to start cooking fan motor	Damaged condenser	Replace the condenser
Irregular electronic control	Electronic board damaged Keyboard fault	Replace the electronic board Replace keyboard
If Start is pressed immediately the alarm buzzes: <b>Brn BLOC</b>	The Reset signal from the electronic board relay SC1 fails to reach the CF control flame  SCI electronic board damaged  CF Flame control damaged  Gas valve output pressure unregulated	Ensure that all connections from the SC1 circuit board to the CF flame control are effective and that there are no damaged cables  Replace the SCI electronic board  Replace the CF flame control  Check that the output pressure from the valve is 0 otherwise adjust; if it fails to adjust, replace the valve
The oven fails to reach the Set Point but always goes over 20°	Side panels excessively low  Reset for the wrong gas type  Wrong gas supply pressure	Lift the side panels  Check that the oven is regulated properly for the type of gas power supply and the outgoing pressure from the valve gas is 0 mbar.  Ensure that gas and supply pressure are set as shown in TAB. 1 of the instruction manual (for your country)

5.21.2 TROUBLESHOOTING TT98G

FAILURES	CAUSES	SOLUTIONS
If the start button is pressed, the LCD display will not turn on	<p>Emergency push button enabled</p> <p>Grid voltage missing</p> <p>Cable connection or bad plug</p> <p>Blown fuses (F1, F2)</p> <p>LCD display card damaged</p> <p>Main contactor damaged</p>	<p>Disconnect the emergency stop button</p> <p>Check that the socket where the appliance is connected is powered.</p> <p>Place the connecting cable and plug.</p> <p>Check and replace fuses</p> <p>Replace the LCD card</p> <p>Check main contactor for any defect</p>
If the start button is pressed, the LCD display turns on and off	<p>Wrong relay slave board connections</p> <p>Pasted relay slave board TIMER</p>	<p>Ensure that the relay slave board terminal connectors on the opposite side of the gearmotor are firmly grafted in the socket and in the right position</p> <p>Check relay condition on the slave board , opposite side of the gear motor. Replace electronic board if necessary.</p>
If the start button is pressed, the rear cooling fan will not start	<p>Damaged condenser</p>	<p>Replace the condenser</p>
If the oven is STARTED the LCD control unit seems to work properly but the engine fans are not turned on	<p>Relay slave board FAN damaged</p>	<p>Check relay condition on the slave board on the opposite side of the gear motor. Replace electronic board if necessary.</p>
Both left and right burners are turned on but are blocked	<p>Gas tap closed</p>	<p>Open the gas tap and restart the oven. Start several times to remove air from tube.</p> <p>NOTE: <u>Each burner automatically executes 3 start cycles</u> before displaying the alarm BURNER LOCK .</p>
The burner doesn't ignite and is blocked or permanent block	<p>Ineffectiveness of the igniter</p>	<p>Ensure that the scintillator is at the correct distance and is properly connected; also ensure that the ground cable is connected from the flame control board to the gas valve.</p> <p>NOTE: <u>Each burner automatically executes 3 start cycles</u> before displaying the alarm BURNER LOCK.</p> <p>NOTE: In case of "permanent lock" switch off and restart the equipment to release the flame control from the permanent blocking state</p>

<p>The burner ignites and locked-out in a few seconds</p>	<p>Inverted live and neutral wires</p> <p>Ineffectiveness of the detector</p>	<p>Inverted live and neutral wires.</p> <p>Ensure that the detector is at the correct distance and that it is properly connected</p>
<p>Burner locked</p>	<p>The Reset signal from the electronic board relay to the flame control</p> <p>Electronic board damaged</p> <p>Flame control damaged</p>	<p>Ensure that all connections from the electronic board to the flame control are effective and that there are no damaged wires</p> <p>Replace the electronic board</p> <p>Replace the flame control</p>
<p>The burner does not attempt to start</p>	<p>Inefficient relay slave board BURNER</p> <p>Inefficient pressure switch</p>	<p>Check efficiency of the electric connection and condition of the relays. Replace electronic board.</p> <p>Check the pressure switch electrical and pneumatic connection, ensure the pipes are clean and solve the cause of the problem.</p>
<p>The burner ignites and after a variable period goes into burner lockout alarm</p>	<p>Gas supply pressure and zero pressure</p> <p>Ignition and detector cables in contact with each other</p> <p>Ineffective earth connection</p> <p>Detector inefficiency throughout the range of burner modulation</p> <p>Ignition not working</p> <p>Pressure switch malfunction</p> <p>Lack of gas</p>	<p>Check that the supply pressure is the one which the oven is built for, then check that the valve outlet pressure is 0, otherwise adjust it.</p> <p>Make sure that the igniter and detector cables have no contact points with each other, nor with any other component of the equipment</p> <p>Check electrical earth connection. Ensure an effective earth connection</p> <p>Check that the detector is not deformed, if necessary bring it back to the correct distance</p> <p>Check that the detector is not deformed, if necessary bring it back to the correct distance</p> <p><u>NOTE: Each burner automatically performs nr. 3 ignition cycles before displaying the BURNER BLOCK alarm.</u></p> <p>Check the electrical and pneumatic connection of the pressure switch, check that the pipes are clean.</p> <p>Ensure continuous gas supply.</p>

After installing the oven it does not get to set-point or cannot keep the temperature	<p>Wrong gas supply pressure</p> <p>Reset for the wrong gas type</p> <p>ECO STANDBY included by default</p>	<p>Ensure that gas supply pressure corresponds to the table in the instruction manual (for your country).</p> <p>Ensure that the oven gas supply pressure and the outgoing pressure from the gas valve is 0 mbar.</p> <p>Disable ECHO ST ANDBY.</p>
After baking for some time, the oven stops to maintain the temperature during cooking	Burner head clogged by dust	Clean the burner head, remove the cause of dust inside
Alarm burner fan damaged	<p>Fan electrical connections inefficient burner</p> <p>Burner fan failure</p> <p>Inefficient pressure switch</p>	<p>Ensure that all burner fan connections are effective and that no cables have been damaged</p> <p>Replace the fan</p> <p>Check the pressure switch electrical and pneumatic connection, ensure the pipes are clean and solve the cause of the problem.</p>
Temperature safety limit alarm	<p>Electronic control failure.</p> <p>Safety thermostat damaged</p>	<p>Resolve failure (first evaluate BURNER relay condition). After cooling, reset safety thermostat button and try again. Replace electronic board if necessary.</p> <p>Replace safety thermostat</p>
Engine chamber overtemperature alarm	<p>Ineffective rear fancooling</p> <p>Thermal integrated cooling fan</p>	<p>Ensure that the rear cooling fan works properly and that the ventilation is effective</p> <p>Wait until the heat is automatically restored and check why it tripped.</p>
Cooking fans motors alarm	<p>Excessive load on the cooking fan motor</p> <p>Condenser installed with wrong uF value</p>	<p>Ensure that the transmission shaft turns loosely and remove the cause of the irregular load if necessary</p> <p>Check the correct value of the installed condenser and replace it if necessary.</p>
Failure to start cooking fan motor	Damaged condenser	Replace the condenser

Conveyor belt stopped alarm	TT98G - Ineffective belt rotation speed control sensor  Gear motor failure	TT98G - Reset or replace the sensor  Replace the gear motor
Faults electronic control	Wrong data transfer  Slave electronic board damaged	Run Reset. Check effectiveness of the bus data line connection (RS-485 wire) and ensure that the shield quality connection is appropriate  Replace the electronic board
Thermocouples alarm	No signal from the thermocouple to the power tab  Thermocouple damaged	Ensure that the connection is effective, and the compensating cable is intact.  Replace thermocouple
Pressure switch signal	Pressure switch stuck	Check the condition of the pressure switch when the oven is turned off and the electric and pneumatic connection then replace the damaged components
Signal Electric panel over temperature	Rear cooling fan ineffectiveness	Ensure that the ventilation produced by the rear cooling fan is effective and reaches the electric board
Oven off failure alarm	Oven turned off irregularly with the emergency stop button  Electricity grid sag  Power grid voltage drop because of the application type	Instruct operator on the correct procedure to turn off the oven unless the emergency button must be pressed to secure the equipment.  Ignore this warning because the error is caused by external factors  Check if for some reason the oven's installation setting may cause a voltage drop that will turn off the oven abnormally (e.g. refrigerators, compressor start up, etc ...) and eliminate the cause
The oven turns off the fans and the cooling fan 30 minutes after STOP but does not turn off.	TIMER relay slave board failure	Check relay condition on the slave board on the opposite side of the gear motor. Replace electronic board if necessary.
The oven turns off the cooking fans 30 minutes after STOP but does not start the procedure to shutdown electronics	Prolonged cooling fan operation in the hidden parameters	Check "Auto shutdown" in the hidden parameters

The flame is unstable and reddish, sometimes the alarm buzzes: BURNER BLOCK	Gas valve unregulated output pressure	Check that the output pressure from the valve is 0 otherwise adjust; if it fails to adjust, replace the valve
The oven does not reach Set Point but reaches overtemperature	Side panels excessively low  Reset for the wrong gas type  Wrong gas supply pressure	Lift the side panels  Check that the oven is regulated properly for the type of gas power supply and the outgoing pressure from the valve gas is 0 mbar.  Ensure that gas and supply pressure are set as shown in the instruction manual (for your country)
Oven overcooks	Thermocouples defect	Check position, cleanliness and status of the thermocouple

## 6 SPARE PARTS CATALOG

### Table of contents:

Table B Assembly TT98G

Table C Assembly T64G

Table F Electric diagram TT98G

Table G Electric diagram T64G

### INDICATION TO ORDER SPARE PARTS

The following details must be communicated to order spare parts

- Type of appliance
- Serial number
- Part name
- Quantity required

Please visit [www.morettiforni.com](http://www.morettiforni.com) to find the nearest Authorized Technical Support Center



## TABLE DES MATIÈRES

01 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	3
02 INSTALLATION	3
03 FONCTIONNEMENT	6
04 ENTRETIEN QUOTIDIEN	17
05 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	19
06 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	33

Félicitations pour l'achat de cet appareil exclusivement Made in Italy. Vous avez choisi un équipement qui allie les qualités techniques les meilleures et une très grande facilité d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande des satisfactions.

### Remarque:

Ce manuel a été rédigé pour la lecture en six langues. Instructions originales en italien et traduction des instructions en Anglais, Français, Allemand, Espagnol et Arabe.

Pour une meilleure clarté et lecture de ce manuel, il pourrait être prévu en plusieurs parties distinctes et peut être envoyé par la poste en communiquant avec le fabricant.

### GARANTIE

#### Normes et réglementation

La garantie est limitée au simple remplacement franco usine de la pièce éventuellement cassée ou défectueuse, pour un défaut de matériel ou de construction bien établi. La constatation du vice et/ou défaut de construction du composant défectueux incombe à l'entreprise de construction (Moretti Forni). **Ne sont pas couvertes par la garantie les éventuelles avaries causées par le transport effectué par des tiers, par une mauvaise installation et un mauvais entretien, par la négligence dans l'utilisation, par l'altération par des tiers. Sont également exclus de la garantie : verres, fusibles, prise de sécurité convoyeur, convoyeur, balais pour moteur convoyeur, l'équipement électrique, les joints, les accessoires et tout autre élément sujet à l'usure et au dépérissement normaux de l'installation et de ses accessoires ; ainsi que la main-d'œuvre nécessaire au remplacement des pièces sous garantie éventuelle.**

La garantie expire si l'acheteur n'est pas en règle avec les paiements et pour les produits éventuellement réparés, modifiés ou démontés même partiellement sans autorisation écrite préalable. Pour profiter d'une intervention technique sous garantie, une demande écrite doit être adressée au concessionnaire local ou à la direction commerciale.

Le remplacement de n'importe quel composant du produit Moretti Forni n'entraîne pas l'extension ou le renouvellement des conditions de garantie.

**Pour tout composant remplacé dans le cadre de la garantie, un seul remplacement est prévu** (plusieurs demandes sont un signe évident d'une mauvaise utilisation/installation, etc.).

Autres conditions mettant fin à la garantie :

- Avant l'installation, il est nécessaire d'effectuer tous les contrôles prévus pour assurer une bonne installation.
- L'équipement doit être absolument alimenté de manière constante et sans variations (spike/surge/burst/surtensions, etc.), comme indiqué sur la plaque et dans le manuel d'instructions. Tolérance sur la tension +/-10%, tolérance sur la fréquence +/-2%. Pour les installations où il est possible que ces conditions ne soient pas toujours remplies, pour alimenter électriquement l'équipement, **il est obligatoire d'installer un onduleur adapté (consulter le fabricant) QUI DOIT ÊTRE PLACÉ AUSSI PRÈS QUE POSSIBLE DU FOUR.**
- Sur le tableau électrique où l'équipement est connecté, il est obligatoire d'installer un **PARASURTENSEUR** adapté. L'équipement doit absolument être relié à une installation de mise à la terre certifiée et efficace, maintenue efficace dans les valeurs prévues ; si cette condition n'est pas toujours garantie **il est nécessaire de planter un piquet de mise à la terre auquel relier l'équipement.**
- L'équipement doit absolument être installé conformément au manuel d'instructions, l'alimentation en gaz (le cas échéant) doit toujours être maintenue régulière et constante dans les valeurs prévues. L'entretien et le nettoyage de l'équipement doivent être effectués en permanence, en accordant une attention particulière aux prises de ventilation pour le refroidissement.
- L'équipement doit impérativement être utilisé dans toutes ses phases, de la mise en marche initiale à toutes les phases d'utilisation, jusqu'au cycle d'arrêt final, **conformément au manuel d'instructions du personnel formé à l'utilisation.**

### 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 de commencer l'utilisation de ce four, nous vous invitons à lire ce 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 l'obligation de respecter les indications qu'il contient.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis et sans devoir mettre à jour la production ni la documentation précédentes.

## ATTENTION !

- 1 Les descriptions suivantes concernent votre sécurité.
- 2 Lire ces instructions avec attention avant l'installation et l'utilisation de l'appareil.
- 3 Conserver soigneusement ce manuel pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- 4 Conformément aux instructions fournies par le fabricant, toute opération d'installation, toute transformation éventuelle pour utiliser des types de gaz différents, tout réglage et entretien extraordinaire doivent être effectués par du personnel qualifié. Les parties plombées ne doivent pas faire l'objet de réglages ou d'interventions, sauf pour les transformations prévues.
- 5 Les gicleurs et la plaquette de données techniques pour la transformation admise se trouvent dans un sachet fourni avec le four et ils doivent être conservés avec toute la documentation correspondante.
- 6 Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir, selon le modèle, pour la cuisson de pizzas ou similaires et autres produits alimentaires principalement au levain. Ce four n'est pas adapté à la cuisson spécifique de viandes ou en tout état de cause, de produits contenant des graisses animales. En cas de cuisson de produits au levain avec de la viande/des graisses animales, un nettoyage doit obligatoirement être effectué chaque jour conformément au paragraphe 4, dans la mesure où les graisses déposées peuvent être à l'origine d'éventuels incendies et explosions. Veiller tout particulièrement à éliminer quotidiennement la farine/les ingrédients susceptibles de se déposer/tomber dans l'appareil, la farine étant elle aussi extrêmement inflammable. Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de pizzerias, restaurants, les cantines et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, etc., mais pas pour la production en masse continue de produits alimentaires. Il est interdit d'effectuer des cuissons avec des produits contenant de l'alcool. Tout autre emploi est à considérer comme étant impropre. L'appareil est conçu pour une utilisation maximale de 16 heures par jour.
- 7 L'appareil est exclusivement destiné à usage collectif et il doit être utilisé par un professionnel qualifié et spécialement formé. 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. L'équipement doit être installé dans des environnements intérieurs, fermés et protégés des agents atmosphériques (y compris les poussières, les vapeurs, l'exposition marine, etc.).
- 8 Pour toute réparation éventuelle, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant ; demander l'utilisation de pièces de rechange originales.
- 9 Le non-respect des susdites spécifications peut altérer la sécurité de cet appareil.
- 10 Désactiver l'appareil en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement sans essayer de réparer le four ou d'intervenir personnellement.
- 11 Si l'appareil devait être vendu ou transféré à un autre propriétaire, ou en cas de déménagement tandis que l'appareil reste installé, toujours s'assurer que le manuel accompagne l'appareil, de façon à ce qu'il puisse être consulté par le nouveau propriétaire et/ou par l'installateur.
- 12 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 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

### 1.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est constitué par une chambre de cuisson traversée par un convoyeur qui porte le produit ; la cuisson de ce dernier se fait par soufflage d'air chauffé au moyen d'un brûleur TT98G deux brûleurs) avec pré-mélange air-gaz et avec contrôle électronique modulant de la flamme ; le réglage de la température est électronique. Il est équipé d'un thermostat de sécurité et le modèle TT98G présentent également une porte battante articulée dans la partie inférieure. Aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, la structure a été réalisée en tôle d'acier inox, la bande en grillage qui transporte le produit à cuire est en acier inox.

Il est possible de superposer jusqu'à trois chambres de cuisson totalement indépendantes.

Le support de la/des unité/s de cuisson est constitué de quatre supports en acier montés sur roues.

### 1.2 DIRECTIVES APPLIQUÉES

Cet appareil est conforme aux directives suivantes :

- Directive basse tension 2014/35/EU (ancienne directive 2006/95/CE)
- Directive compatibilité électromagnétique 2014/30/EU (ancienne directive 2004/108/CE)
- Directive appareils à gaz 2016/426/EU et modifications ou mises à jour successives

Conformément aux normes appliquées :

EN 203-1:2021+A1:2023;  
EN 203-2-2:2021+A1:2023

AS 4563-2004 (Australie)

### 1.3 POSTES DE TRAVAIL

L'appareil est programmé par l'opérateur sur le tableau de commande situé à l'avant de l'appareil et il doit être surveillé durant le fonctionnement.

Lorsqu'elle est prévue, la porte vitrée se trouve à l'avant de l'appareil.

### 1.4 MODÈLES

Les modèles prévus sont :

- T64G une chambre
- T64G 2 chambres
- T64G 3 chambres
- TT98G une chambre
- TT98G 2 chambres
- TT98G 3 chambres

Compositions réalisables

Support CV/60 + 1 ou 2 chambres ou TT98G Support CV/15 + jusqu'à 3 chambres ou TT98G. Tout support éventuel non fourni par le fabricant doit être apte à garantir la bonne stabilité et la ventilation de l'appareil dans toute situation de l'appareil.

### 1.5 ACCESSOIRES

Les accessoires prévus sont les suivants :

- Convoyeur vitesse majoré (sauf T64G).
- Filet à mailles serrées pour la cuisson directe de pâtes peu hydratées ou pour griller des légumes (pour TT98G).

### 1.6 DONNÉES TECHNIQUES : Voir TAB.1 et TAB.2-3

**ATTENTION! QUAND ON CONSULTE LE TAB.1, IL FAUT TOUJOURS CONSULTER LE TABLEAU CORRESPONDANT AU PAYS D'INSTALLATION DE L'APPAREIL ET AU MODÈLE D'APPAREIL SUR LEQUEL ON EFFECTUE L'INTERVENTION.**

Dans certains pays, le marquage CE peut être accepté mais il est qui qu'il en soit demandé aux Instituts nationaux d'examiner l'appareil conformément aux normes nationales.

### 1.7 DIMENSIONS HORS-TOUT ET POIDS (Voir Fig. 1)

### 1.8 IDENTIFICATION

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres d'assistance, toujours indiquer le NUMERO DE SÉRIE de l'appareil présent sur la plaque fixée dans la position illustrée dans la fig. 2 détail M, légende de l'exemple (fig. 3) :

A : modèle, B : année de construction, C : numéro de série, D : type d'alimentation électrique, E : puissance électrique maximale, F : puissance du moteur (TT98G puissance de deux moteurs), H : tableau des états du gaz et des pressions prévus pour l'appareil, I : portée thermique maximale, L : consommations suivant le type de gaz d'alimentation, M : type d'installation, N:Code de l'organisme de certification.

**T64G-TT98G**À proximité des raccordements au réseau, sont appliquées les plaques (fig. 2 détail G) indiquant le type de gaz d'alimentation prévu pour l'appareil.

### 1.9 ÉTIQUETAGE

L'appareil est équipé de plaques d'attention concernant la sécurité et de plaques contenant des notes sur l'utilisation, qui se trouvent aux points indiqués (4b pour TT98G et 4c pour T64G).

### 1.10 BRUIT

Cet appareil est un moyen technique de travail qui généralement ne dépasse pas le seuil de bruit de 74 dB (A) au poste de l'opérateur A) (configuration à une chambre de cuisson).

## 2 INSTALLATION

**ATTENTION!** Étant donné le caractère particulièrement dangereux des appareils à gaz, surtout en ce qui concerne le risque d'explosion et d'intoxications mortelles, on recommande de suivre scrupuleusement toutes les dispositions indiquées dans les différents chapitres ci-dessous afin de ne pas compromettre la sécurité des personnes ni l'intégrité de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels ainsi que d'interventions sous garantie dérivant d'un non-respect des mesures indiquées dans la présente notice.

**ATTENTION!** Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect des normes de prévention des accidents.

### 2.1 TRANSPORT ET EXPÉDITION

L'appareil est normalement expédié sur des moyens de transport dans un emballage réalisé avec des boîtes de carton, fixées au moyen de courroies sur une palette en bois (fig. 5) ; le levage doit être réalisé au niveau de la zone indiquée par les flèches.

### 2.2 LEVAGE ET MANUTENTION

**REMARQUE:** au moment de la livraison, il est conseillé de contrôler l'état et la qualité de l'appareil.

#### **TT98G**

Soulever l'équipement en utilisant uniquement et exclusivement les 4 étriers fournis : 2 pour accrocher la partie antérieure (fig. 6a détail E) et 2 pour la partie postérieure (fig. 6a détail F). Les étriers se montent sur le four chacun à l'aide des 4 vis qui se trouvent déjà sur l'appareil, pour accéder aux vis pour les étriers antérieurs, il faut ouvrir la porte antérieure du four.

#### **T64G :**

Soulever l'appareil en utilisant exclusivement les 4 étriers fournis : 2 Pour accrocher la porte antérieure (fig. 6b dét. E) et 2 pour la partie postérieure (fig. 6b dét. F). On monte les étriers sur le four au moyen des 2 vis présentes sur l'appareil ; pour accéder aux vis pour les étriers antérieurs, il faut ouvrir le capot antérieur du four.

**ATTENTION!** Le transport ne doit pas être effectué de façon manuelle.

Placer l'appareil dans un lieu adéquat du point de vue de l'hygiène, propre, sec et sans poussière en veillant à contrôler sa stabilité.

**TT98G:** démonter les 4 étriers (fig. 6a dét. E et F) et remonter les 16 vis.

**T64G:** démonter les 4 étriers (fig. 6b dét. E et F) et remonter les 8 vis

L'emballage doit être recyclé conformément aux normes en vigueur; s'assurer que les matériaux en plastique sont entreposés dans des lieux sûrs pour éviter tout risque d'asphyxie, en particulier pour les enfants. Au terme du cycle de vie de l'appareil, le recycler conformément à la réglementation en vigueur en utilisant les îlots de récupération.

### 2.3 SPÉCIFICATIONS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, les valeurs ambiantes doivent se situer dans les limites suivantes :

Température d'exercice : +10°C ÷ +35°C

Humidité relative : 15% ÷ 65%

### 2.4 POSITIONNEMENT, MONTAGE DE L'INSTALLATION ET ESPACES POUR L'ENTRETIEN

**ATTENTION!** Lors du positionnement, du montage et de l'installation, il faut respecter les prescriptions suivantes :

- Lois et normes en vigueur relatives aux installations des appareils électriques.
- Lois et normes en vigueur relatives aux réglages techniques des installations à gaz
- Lois et normes en vigueur relatives aux réglages techniques des installations au GPL
- Directives et mesures adoptées par la société fournissant le gaz.
- Directives et déterminations de la société de distribution de l'électricité.
- Règlements du bâtiment et contre les incendies locaux.
- Dispositions en vigueur en matière de prévention des accidents.
- Déterminations en vigueur pour les normes électrotechniques.
- Prescriptions locales
- L'installation des appareils doit être effectuée conformément aux lois nationales en vigueur.
- Pour l'Australie : procéder à l'installation selon les conditions requises par la norme AS-5601, l'autorité locale, les autorités compétentes pour le gaz et l'électricité et par toute autre disposition législative.

**ATTENTION!** L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane, à bulles.

**ATTENTION!** Il est fondamental que les locaux soient suffisamment ventilés afin de garantir la présence d'air pour la combustion et l'aération et empêcher la formation de substances nocives pour la santé à des taux de concentration inacceptables.

**REMARQUE:** Placer le four de manière à ce que le courant d'air ne puisse pas atteindre les ouvertures pour ne pas perturber la cuisson.

**ATTENTION!** Les locaux dans lesquels l'appareil est installé ne doivent absolument pas contenir de matériaux inflammables ou combustibles, qui ne devraient en aucun cas se trouver en proximité de l'appareil ; de même, les matériaux de construction des locaux ne doivent pas être inflammables. Toutes les mesures en matière de prévention des incendies doivent être scrupuleusement appliquées.

Ne pas vaporiser d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

Après le déchargement de l'appareil, le placer dans un lieu bien aéré et éclairé, et muni d'une aspiration appropriée, à une distance minimale de 50cm du fond et de 80cm des parties latérales droite et gauche (fig.7).

Ces distances minimales sont indispensables pour garantir l'accessibilité au bouton d'allumage coup-de-poing d'urgence (uniquement TT98G) et pour garantir l'aspiration dans la partie postérieure ; ne pas oublier que pour effectuer des opérations de nettoyage/ entretien ces distances doivent être augmentées, il faudra donc considérer la possibilité de pouvoir déplacer le four dans ce but.

**ATTENTION!** Dans la zone postérieure, on trouve les grilles (fig.10 dét. A) par lesquelles l'air est aspiré ; elles doivent être contrôlées et nettoyées régulièrement et elles ne doivent pas être obstruées, il faut éviter à tout prix que la poussière ou les farines etc. n'atteignent cette zone.

**ATTENTION!** L'appareil doit être installé sur une surface stable et plane. Une fois l'appareil installé, protéger le conduit du gaz et le câble électrique, qui ne devront jamais, même en cas exceptionnel, être soumis à des efforts tels que la traction, la torsion, etc. ; il faut également éviter de les faire passer à proximité d'éléments abrasifs ou coupants.

Les opérations suivantes doivent être effectuées :

- Enlever la pellicule protectrice des panneaux externes de l'appareil, en la détachant lentement, afin d'éliminer toute trace de colle. Le cas échéant, enlever tous les résidus de colle en utilisant du kérosène ou de l'essence.

#### **TT98G**

- Après avoir retiré les quatre vis à tête ronde (fig. 8, détail A) sur le fond de l'appareil, monter les quatre supports, au moyen de quatre vis et rondelles (fig. 8, détail B), dans les trous filetés prévus sur le bâti ; après avoir positionné l'appareil, bloquer ce dernier en appuyant sur le levier du frein vers le bas (fig. 8, détail C) sur toutes les roues.

Tout support non fourni par le fabricant doit être apte à garantir la bonne stabilité de l'appareil en toute situation.

**ATTENTION!** Après avoir placé l'appareil dans l'emplacement prévu et serré les freins des roues, se munir d'au moins 4 équerres suffisamment solides pour fixer l'appareil au sol ou au mur (voir exemple de l'appareil à 1 ou 2 chambres fig. 12, ou de l'appareil à 3 chambres fig. 13) de manière à l'immobiliser complètement ; fixer les équerres de façon à ce qu'elles puissent être démontées lors d'opérations exceptionnelles de nettoyage et remontées par la suite. Les équerres non fournies par le fabricant doivent être fixées par des vis à pression commerciales compatibles avec le type de sol ; pour le modèle à 3 chambres, raccorder les équerres à l'aide de vis autotaraudeuses d. 4,8 qui devront être vissées exclusivement sur le sole du four dans les 12 trous libres prévus à cet effet (fig. 8 détail F).

- Après avoir enlevé les quatre vis à tête ronde (fig.8 partie A) sur le fond de l'équipement, les différents éléments pour la configuration choisie doivent être superposés d'après la figure 6d, en les fixant obligatoirement entre eux dans la partie postérieure chacun avec les 2 étriers fournis (fig. 6d détail F) en les montant à l'aide des trous existants.

**ATTENTION!** L'appareil est homologué pour une superposition maximale de 3 chambres de cuisson.

- Sur chaque chambre de cuisson, monter l'écran de protection contre la chaleur, d'après la fig. 11 (en cas de superposition à 3 chambres, monter l'écran sur la première chambre en bas après le positionnement du four) :

- Démontez l'étrier (fig.11 détail A)

- Monter l'écran de protection contre la chaleur (fig.11 détail B) en interposant l'entretoise (fig. 11 détail C) et les rondelles d'épaisseur (fig.11 détail D)

- Remonter l'étrier (fig.11 détail A) en le positionnant dans les deux trous inférieurs (fig.11 détail E)

#### **T64G**

- Après avoir positionné l'appareil, le bloquer en poussant vers le bas le levier de frein (fig. 8 dét. C) sur les roues.

- Avant de le superposer sur un autre four T64G ou le support H 14 cm, les 4 pieds et les 4 vis (fig.9 dét. F et G) doivent être démontés ; ils ne devront pas être démontés en revanche si le four est posé sur son support fermé.

- Chaque élément pour la configuration choisie doit être superposé comme indiqué en figure 6c, en les fixant impérativement les uns aux autres dans la partie postérieure, chacun avec les 2 étriers fournis (fig. 6c dét. F) à monter au niveau des perçages prévus.

- Fixer ensuite au sol la composition à l'aide des 2 étriers fournis (fig. 6c, dét. E) à monter à l'arrière du support et à assembler au perçage de chaque étrier avec des chevilles appropriées (non fournies) pour fixer l'appareil au sol ou au mur ; ces chevilles doivent être démontables en prévision d'opérations de nettoyage/entretien extraordinaire.

Un éventuel support, non fourni par le fabricant, doit en tout cas permettre une bonne stabilité de l'appareil ; les deux étriers fournis (fig. 6c, dét. F) devront être assemblés l'un à l'autre et le support fixé au sol.

**ATTENTION !** Si l'appareil est libéré des chevilles de fixation au sol, la plus grande attention sera requise par rapport à sa stabilité, notamment pendant la manutention ; ne pas laisser l'appareil sans surveillance et le fixer à nouveau dès que possible.

**ATTENTION!** L'appareil est homologué pour une superposition maximum de 3 chambres de cuisson.

**NOTE :** En cas de superposition on doit monter, entre les chambres de cuisson, les écrans anti-chaleur à droite et à gauche (fig.57 dét. D-S). En cas de superposition avec T64E celui-ci devra être positionné sous le T64G et il faudra monter l'écran anti-chaleur à gauche (fig.57 dét. S).

**T64G superposée à ou à TT98G ou à TT98E :** Monter la traverse pour superposition (fig. 54 dét. A) dans la partie inférieure postérieure du four T64G à l'aide des 4 vis qui se trouvent sur l'appareil (fig. 54 dét. B). Superposer d'après la fig. 54 ; au niveau des trous présents sur la patte pour la superposition (fig. 54 détail C) réaliser des trous d'un diamètre de 3,5mm et bloquer cette patte avec des vis autotaraudeuses (fig. 54 détail D). Positionner l'ÉCRAN ANTI-CHALEUR LATÉRAL (fig. 54 dét. E) dans la partie latérale droite du four situé en dessous, d'après la figure ; au niveau des trous présents sur l'ÉCRAN ANTI-CHALEUR LATÉRAL, réaliser des trous sur le four d'un diamètre de 3,5mm (fig. 54 dét. F) et bloquer l'ÉCRAN ANTI-CHALEUR LATÉRAL avec des vis autotaraudeuses (fig. 54 dét. G).

**ATTENTION!** Avec la connexion électrique, il est obligatoire d'ancrer le câble à travers le passe-câble fourni à la trousse qui se chevauche, comme le montre la fig. 54 part.H.

**ATTENTION!** Lors de la raccordement du gaz, il est obligatoire de s'assurer que les tuyaux utilisés restent positionnés en permanence comme le montre la figure 54 part.I.

- Arrêter le tapis T64G au four en accrochant les deux étriers de blocage du tapis à droite et à gauche (fig.55 dét. F).

- Accrochage des éventuelles options au train de rouleaux du côté du chargement, après avoir dévissé les deux poignées qui arrêtent la butée au sommet du tapis, introduire le train de rouleaux (fig.56 dét. G). Glisser les deux poignées (fig.56 dét. H) et au besoin agir sur les quatre boulons (fig.56 dét. I) et régler l'inclinaison du train de rouleaux de chargement.

**ATTENTION!** Le cadenas (fig.16, détail H) sur la porte avant doit être toujours présent et les clés doivent être enlevées et conservées par du personnel autorisé afin d'éviter toute ouverture accidentelle de la porte avant, impliquant un risque élevé d'exposition à de graves brûlures et accidents dus aux organes qui se trouvent à l'intérieur.

Au moins une personne habilitée, et formée pour l'utilisation de l'appareil, doit toujours être présente lorsque l'appareil est sous tension et elle doit connaître l'endroit où se trouvent les clés (près de l'appareil), afin de pouvoir ouvrir la porte dans des situations d'urgence éventuelles. En présence de plusieurs chambres de cuisson, il faudra effectuer le marquage, de façon claire, des clés et des cadenas correspondants, afin de pouvoir les reconnaître aisément.

- Assemblage du support d'immobilisation du produit du côté droit ou gauche (fig. 14 détail D), après avoir démonté le bac de collecte de la farine et l'avoir remonté sur le support (fig. 14 détail F) et les pommeaux correspondants (Fig. 14 détail G).

## 2.5 BRANCHEMENTS

### 2.5.1 BRANCHEMENT DU GAZ

**ATTENTION!** Les branchements au réseau du gaz doivent être exclusivement effectués conformément aux réglementations en vigueur et par un personnel technique spécialisé, agréé et muni des autorisations requises.

Contrôler que l'appareil est prédisposé pour le type de gaz choisi et indiqué sur la plaque se trouvant sur l'appareil (fig. 2 détail G).

Avant d'effectuer le branchement au gaz, vérifier que la pression de l'alimentation de l'appareil correspond aux indications figurant dans le TABL. 1 (pour le pays de l'installation) ; cette pression doit être constante dans le temps.

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer la société de fourniture du gaz et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.

Le TABL.1 (pour le pays de l'installation) contient les caractéristiques de l'appareil.

Le raccord au réseau du gaz (fig. 10-59, détail W) peut être fixe ou amovible; un robinet d'interception certifié doit être installé en amont de l'appareil.

Le raccordement au réseau du gaz doit exclusivement être réalisé avec des tubes métalliques opportuns, en évitant de les soumettre à des efforts de traction ou de torsion et de les faire passer à proximité d'éléments abrasifs ou tranchants.

En cas d'utilisation de tuyaux flexibles, ces derniers devront être en acier inoxydable conformément aux normes en vigueur.

Le tube de raccordement du gaz ne doit pas dépasser 1500 mm sauf indication différente fournie par les normes locales d'installation

**ATTENTION!** Dans les deux types de brûleurs (TT98G), effectuez les connexions comme indiqué sur la Fig. 60. Utiliser de la LOCTITE 577 comme scellant sur le filetage du tuyau d'entrée du gaz.

Une fois le branchement terminé, effectuer un essai d'étanchéité du gaz à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion. Ne jamais utiliser de flammes nues pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

**ATTENTION!** En amont du four, on doit trouver un système de filtrage qui garantit que le gaz lui arrive toujours propre. AVANT DE BRANCHER LE FOUR, S'ASSURER QUE LE CONDUIT DE GAZ EST PROPRE, IL DOIT ABSOLUMENT ETRE PURGÉ DES ÉVENTUELS COPEAUX, POUSSIÈRES, INSECTES, TOILES D'ARAIGNÉES, ETC, QUI POURRAIENT OBSTRUER L'ENTRÉE DU GAZ AU BRULEUR.

### 2.5.2 ÉVACUATION DES GAZ DE COMBUSTION ET DES VAPEURS

**ATTENTION!** LE PROPRIÉTAIRE EST RESPONSABLE DE L'INSTALLATION ET DE L'ENTRETIEN D'UN BON SYSTÈME DE VENTILATION

**ATTENTION!** Le branchement de l'évacuation des gaz de combustion et des vapeurs doit être exclusivement être réalisé par du personnel technique qualifié conformément aux normes en vigueur.

**ATTENTION!** Toute concentration de substances nocives peut provoquer des intoxications ou avoir des effets mortels ; il est donc absolument indispensable d'équiper les locaux d'un système d'aération adéquat, correctement installé, contrôlé et nettoyé régulièrement pour qu'il soit constamment efficace pendant toute la durée de vie de l'appareil. Les flux d'air d'alimentation et d'évacuation de la hotte doivent avoir des dimensions adéquates. L'appareil est du type A3 – B23 et doit toujours être installé sous une hotte aspirante, avec un filtre résistant à la chaleur, ou un plafond aspirant devant garantir à tout moment l'évacuation des gaz de combustion et des vapeurs de cuisson.

**ATTENTION!** L'évacuation des produits de la combustion doit se faire vers l'extérieur.

En ce qui concerne l'aération du local d'installation de l'appareil, et l'évacuation des fumées, suivre les prescriptions indiquées au point 2.4. Le système aspirant doit avoir des dimensions adéquates et être muni d'au moins un dispositif de fermeture branché au conduit du gaz, qui se déclenche pour couper le gaz si la hotte ou le plafond aspirant ne devaient pas fonctionner.

Les dimensions de la hotte (fig. 18) doivent permettre de couvrir complètement l'appareil et de dépasser d'au moins 15 cm de tous les côtés ; la distance entre la partie supérieure du four et le bord inférieur de la hotte peut être de 8 cm au minimum, la distance du sol au bord inférieur de la hotte ne doit pas dépasser 210 cm.

Toutes ces distances sont uniquement fournies à titre indicatif mais les normes d'installation en vigueur font foi.

Ne pas oublier que les valeurs correctes du flux d'air dépendent de l'efficacité de projet de la hotte, de la quantité d'air qui circule autour de l'appareil et du flux d'air qui entre et sort du local.

Pour l'Australie : installer selon les conditions requises par la norme AS-5601, l'autorité locale, les autorités compétentes pour le gaz et l'électricité et par toute autre disposition législative.

### 2.5.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**ATTENTION!** Le branchement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié, conformément aux prescriptions électrotechniques en vigueur.

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

L'équipement doit absolument être relié à une installation de mise à la terre certifiée et efficace, maintenue efficace dans les valeurs prévues ; si cette condition n'est pas toujours garantie il



est nécessaire de planter un piquet de mise à la terre auquel relier l'équipement.

Avant de commencer la procédure de branchement, vérifier que l'interrupteur général de l'installation à laquelle l'appareil doit être branché soit en position "off".

La plaque d'identification du numéro de série (fig. 2 détail M) contient toutes les données nécessaires pour réaliser un branchement correct.

**ATTENTION!** Pour chaque élément de cuisson le client doit se charger d'installer un interrupteur général de protection quadripolaire du type Différentiel Magnétothermique avec un seuil de déclenchement Id 0,03A, compatible avec les valeurs figurant sur la plaque (fig. 2 détail M), et permettant de débrancher séparément chaque appareil du réseau électrique et qui permet la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de survolage III. Sur le tableau électrique où l'équipement est connecté, il est obligatoire d'installer un PARASURTENSEUR adapté.

**REMARQUE:** le dispositif choisi devra se trouver immédiatement à proximité de l'appareil et être positionné dans un lieu facilement accessible.

**REMARQUE:** L'équipement doit absolument être alimenté de manière constante et sans variations (spike/surge/burst/surtensions, etc.), comme indiqué sur la plaque et dans le manuel d'instructions. Tolérance sur la tension +/-10%, tolérance sur la fréquence +/-2%. Pour les installations où il est possible que ces conditions ne soient pas toujours remplies, pour alimenter électriquement l'équipement, il est obligatoire d'installer un onduleur adapté QUI DOIT ÊTRE PLACÉ AUSSI PRÈS QUE POSSIBLE DU FOUR.

La chambre de cuisson est livrée avec le voltage demandé, signalé sur la plaque (fig. 2 détail M).

Pour réaliser le raccordement électrique, utiliser le câble postérieur (fig. 20-59, détail C) qui devra être muni d'une prise standardisée aux normes en vigueur, fournie par l'installateur pour le raccord de l'installation : cette connexion devra être réalisée d'après la fig. 19

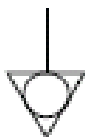
**REMARQUE:** S'ASSURER QUE LES FILS DE LA PHASE ET DU NEUTRE SONT CORRECTEMENT BRANCHÉS ; DANS LE CAS CONTRAIRE, LE BRÛLEUR S'ALLUME PENDANT QUELQUES SECONDES AVANT DE SE BLOQUER.

**REMARQUE:** IL EST ABSOLUMENT INDISPENSABLE DE VÉRIFIER AVEC UN TESTEUR DE TERRE QUE L'INSTALLATION DE TERRE EST VRAIMENT EFFICACE, UNE ÉVENTUELLE INSTALLTION DE TERRE NON OPTIMALE MET EXTRÊMEMENT À RISQUE LA FONCTIONNALITÉ DU FOUR, NOTAMMENT CELLE DES CONTROLES DE FLAMME ET CELLE DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

**ATTENTION!** Vérifier que les conducteurs connectés dans la fiche électrique ne sont pas en contact.

**ATTENTION!** Vérifier que le sens de rotation du tapis correspond à celui qui est indiqué dans la fig. 27 (A=d'origine – B=sur demande) ; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais tourner dans le sens des crochets, car, elles endommagent le tapis et représentent une source de danger car elles risquent de saisir les bords des vêtements, les bras ou les jambes, les bagues, les bracclets, etc. Pour changer le sens de rotation, suivre la procédure indiquée au point 5.8.3.

En outre, ces appareils doivent être compris dans le circuit du système équipotentiel ; la borne prévue pour cela se trouve à l'arrière (fig.20 détail W) avec le symbole BORNE POUR LE RACCORDEMENT ÉQUIPOTENTIEL.



**REMARQUE:** IL EST ABSOLUMENT INDISPENSABLE DE VÉRIFIER QUE LA TENSION D'ALIMENTATION, QUAND L'APPAREIL FONCTIONNE, NE S'ÉLOIGNE PAS DE LA VALEUR NOMINALE DE ±5%.

UN ÉVENTUEL ÉCART MET EXTRÊMEMENT À RISQUE LA FONCTIONNALITÉ DU FOUR, NOTAMMENT CELLE DES CONTROLES DE FLAMME ET CELLE DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES; durant cette vérification, essayer d'allumer aussi les autres appareils électriques présents, en s'assurant qu'ils ne causent pas d'écarts. Si un doute subsiste que la tension d'alimentation n'est pas constante dans le temps, exécuter une mesure en continu de la tension de réseau en appliquant un ANALYSATEUR DE RÉSEAU CERTIFIÉ dans le but de déterminer d'éventuelles baisses de tension et de pouvoir faire intervenir ensuite le fournisseur d'énergie électrique pour qu'il résolve le problème.

**ATTENTION!** Au moment de déconnecter l'appareil du réseau électrique, après l'avoir mise hors tension, attendre au moins 15 MINUTES avant de débrancher la fiche pour permettre la décharge des condensateurs à l'entrée des circuits électroniques. Ne jamais toucher les contacts de la fiche.

### 3 FONCTIONNEMENT

**ATTENTION!** Si l'appareil reste en permanence en conditions de basse température ambiante, cela peut causer l'intervention du thermostat de sécurité. Contrôler avant de démarrer l'appareil, et réarmer le cas échéant.

**ATTENTION!** Avant de commencer les phases de mise en fonction et de programmation de l'appareil, il faut vérifier que:

- toutes les opérations de branchement électrique et de mise à la terre ont été correctement effectuées;
- que toutes les opérations de branchement du gaz ont été correctement effectuées; que le système d'évacuation des fumées et d'entrée de l'air fonctionne;
- toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé et agréé;
- au besoin, mesurer la pression avec un manomètre ayant une résolution minimum de 0,1 mbar.

**ATTENTION!** Pour TT98G, effectuer les opérations suivantes sur les deux brûleurs.

#### 3.1 OPÉRATIONS PRÉALABLES DE CONTRÔLE

##### 3.1.1 CONTRÔLE DES GICLEURS

Contrôler que l'appareil (catégorie et type de gaz réglé) est prédisposé pour la classe et le groupe de gaz disponible. Dans le cas contraire, procéder à la transformation pour la famille de gaz disponible d'après la procédure décrite au point 3.4.

Mettre l'appareil en fonction avec les réglages et les gicleurs prévus pour la puissance thermique nominale (voir les données thermiques du TABL.1).

**ATTENTION!** Ne pas intervenir sur les vis de réglage de la vanne car elles sont réglées et scellées à l'usine.

##### 3.1.2 CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE AVEC DU GPL (G30-G31)

La puissance thermique nominale est atteinte avec les gicleurs indiqués dans le tableau des gicleurs (voir les données techniques TABL. 1), le réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) doit mesurer X= voir les données techniques TABL.1.

**ATTENTION!** Les paramètres internes de l'appareil doivent être ceux qui ont été prévus pour le type de gaz d'alimentation (point 3.4.4).

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir les données techniques TABL.1) :

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer le réalisateur de l'installation et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.

##### 3.1.3 CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE AVEC DU GAZ MÉTHANE (G20-G25-G25.1-G25.3)

On atteint la puissance thermique nominale avec les réglages et les éventuels gicleurs prévus dans le tableau de données techniques TAB.1. La cote du réglage du gaz sur le cône Venturi (fig.22) doit être la suivante X= voir les données techniques du TABL.1.

**ATTENTION!** Les paramètres internes de l'appareil doivent être ceux qui ont été prévus pour le type de gaz d'alimentation (point 3.4.4).

La possibilité de fonctionnement dépend de la pression d'entrée disponible (voir les données techniques TABL.1).

En cas de pressions d'entrée hors des limites des valeurs indiquées, informer le gérant du gaz et ne pas mettre l'appareil en fonction avant d'avoir trouvé et éliminé la cause.

**REMARQUE:** Il est possible d'effectuer un contrôle supplémentaire de la puissance thermique à l'aide de la méthode volumétrique.

## 3.2 RÉGLAGES :

### 3.2.1 CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES ET RÉGLAGE :

Les réglages et les essais pour le type de gaz requis sont effectués à l'usine, il est cependant opportun de vérifier que le type de gaz et les pressions au niveau du brûleur sont corrects. Dans le cas contraire, suivre les procédures décrites aux points suivants :

### 3.2.2 CONTRÔLES DE LA PRESSION D'ENTRÉE

Effectuer l'opération comme suit :

- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Desserrer la vis d'étanchéité se trouvant à l'intérieur de la prise de pression à l'entrée de la vanne du gaz (fig. 23 détail W)
- Connecter le manomètre à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service d'après les instructions fournies.
- Relever la pression, qui doit se situer entre les valeurs indiquées dans le tableau TABL. 1 des données techniques.

**REMARQUE:** Lire la pression quand toutes les chambres de cuisson fonctionnent.

Tout autre appareil ou toute circonstance ne doivent jamais avoir des conséquences dans le temps sur l'alimentation du gaz à l'appareil.

- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité (fig. 23 détail W).
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

### 3.2.3 CONTRÔLE DE LA MISE À ZÉRO DE LA PRESSION

Effectuer l'opération comme suit :

- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Desserrer la vis de retenue à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne du gaz (fig. 27 détail T).
- Raccorder le manomètre, remis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service selon les instructions.
- Au démarrage, la valeur de pression commence par changer : attendre que le brûleur s'allume, regarder à quel point se trouve la pression. Celle-ci doit être à environ 0 mbar ; dans le cas contraire, enlever le bouchon de la vanne du gaz (fig. 28 détail et régler la vis située en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que l'indication de pression tombe à 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis de retenue sur la prise de pression (fig. 27 détail T).
- Le cas échéant, remettre le bouchon sur la vanne de gaz (fig. 28 détail U) et rétablir le scellage avec un point de peinture thermorésistante rouge.
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

## 3.3 CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

Mise en fonction de l'appareil :

- Contrôler la bonne évacuation des fumées.
- Contrôler le parfait allumage et la stabilité de la flamme du brûleur sur toute la gamme de modulation, au moyen du hublot d'inspection de la flamme du brûleur (fig. 21 détail N).

**ATTENTION!** Sur le TT98G, pour contrôler les flammes des brûleurs, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1, ouvrir les panneaux latéraux de droite (fig.21 détail P) et de gauche (fig.21 détail Z) ; en veillant absolument à ne rien toucher,

contrôler les flammes puis refermer les panneaux latéraux en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

## 3.4 TRANSFORMATION ET/OU ADAPTATION POUR L'UTILISATION D'AUTRES GAZ.

**ATTENTION!** Les opérations décrites ci-après doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé et muni d'une licence régulière.

Avant d'effectuer le branchement du nouveau gaz, vérifier que la pression de l'alimentation de l'appareil correspond aux indications figurant dans le TABL. 1 ; cette pression doit être garantie dans le temps.

Si la pression d'entrée dépasse les valeurs indiquées, informer la société fournissant le gaz et ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir trouvé et éliminé la cause de cet écart.

**REMARQUE:** Pour la transformation et/ou l'adaptation à un autre type de gaz sur des TT98G superposés, on conseille, afin d'intervenir plus aisément, de réaliser le montage/démontage des buses et le réglage du cône Venturi avant de superposer les chambres.

**ATTENTION!** Pour TT98G, toutes les opérations suivantes doivent être effectuées sur les deux brûleurs.

### 3.4.1 TRANSFORMATION DU GAZ MÉTHANE (G20-G25-G25.1-G25.3) AU GPL (G30-G31).

Pour passer du méthane au GPL, il faut monter les gicleurs qui sont fournis dans un sachet avec l'appareil. Pour la transformation, procéder comme suit :

- Fermer le robinet du gaz.
- Couper le courant en débranchant le câble d'alimentation de l'appareil de la prise de courant.
- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Démontez le ventilateur de la tête du brûleur en agissant sur les 4 boulons (fig. 24 détail P).
- Démontez le cône Venturi de la vanne du gaz en agissant sur les trois vis (fig. 24 détail Q).
- Insérer le gicleur en acier inox à l'intérieur de la garniture entre la tête de brûleur et le ventilateur (fig. 25 détail R).
- Insérer le gicleur en laiton à l'intérieur de la garniture entre la vanne du gaz et le cône Venturi (fig. 26 détail S).
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage du ventilateur et du cône Venturi, en faisant attention au positionnement correct des gicleurs ; effectuer avec soin le serrage des 4 boulons (en les serrant en croix) et des 3 vis.
- Retirer le scellage du dispositif de réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) et, à l'aide d'un grand tournevis, tourner le dispositif de réglage jusqu'à l'obtention de la mesure X= voir les données techniques TABL. 1 pour le type de gaz en alimentation.

**ATTENTION!** Contrôler ladite mesure X de façon précise à l'aide d'un CALIBRE.

- Rebrancher l'alimentation électrique.

**ATTENTION!** EFFECTUER LA SAISIE DES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION SELON LA PROCÉDURE AU POINT 3.4.4

- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis de retenue à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne du gaz (fig. 27 détail T).
- Raccorder le manomètre, remis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service selon les instructions.
- Au démarrage, la valeur de pression commence par changer : attendre que le brûleur s'allume, regarder à quel point se trouve la pression. Celle-ci doit être à environ 0 mbar. Dans le cas contraire, enlever le bouchon de la vanne du gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis située en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que l'indication de pression tombe à 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité se trouvant sur la prise de pression (fig. 27 détail T) et remettre le bouchon sur la vanne du gaz (fig. 28 détail U)
- Vérifier la pression d'entrée du gaz d'après le point 3.2.2.
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion,

effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**

- Éteindre l'appareil.
- Sceller à nouveau à l'aide d'un point de peinture rouge résistante à la chaleur pour le réglage du gaz sur le cône Venturi et, s'il est démonté, sur le bouchon se trouvant sur la vanne à gaz.
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

**ATTENTION!** Une fois l'opération terminée, fixer la nouvelle plaque d'identification reportant les données exactes pour le gaz désormais utilisé sur l'appareil (voir fig. 2 en position G) sur la plaque précédente.

### 3.4.2 TRANSFORMATION DU GPL (G30-G31) AU GAZ MÉTHANE (G20-G25- G25.1-G25.3)

Pour passer du GPL au méthane, procéder comme suit :

- Fermer le robinet du gaz.
- Couper le courant en débranchant le câble d'alimentation de l'appareil de la prise de courant.
- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Démontez le ventilateur de la tête du brûleur en agissant sur les 4 boulons (fig. 24 détail P).
- Démontez le cône Venturi de la vanne à gaz en agissant sur les trois vis (fig. 24 détail Q).
- Retirez le gicleur en acier inox se trouvant à l'intérieur de la garniture entre la tête du brûleur et le ventilateur (fig. 25 détail R).
- Retirez le gicleur en laiton se trouvant à l'intérieur de la garniture entre la vanne du gaz et le cône Venturi (fig. 26 détail S).
- Effectuez les opérations inverses pour le remontage du ventilateur et du cône Venturi, réaliser avec soin le serrage des 4 boulons (en les serrant en croix) et des 3 vis.
- Enlever le scellage du dispositif de réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) et, à l'aide d'un grand tournevis, tourner le dispositif de réglage jusqu'à l'obtention de la mesure X= voir les données techniques TABL. 1 pour le type de gaz en alimentation.

**ATTENTION!** Contrôler ladite mesure X de façon précise à l'aide d'un CALIBRE

- Rebrancher l'alimentation électrique.

**ATTENTION!** EFFECTUER LA SAISIE DES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION SELON LA PROCÉDURE AU POINT 3.4.4

- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis de retenue à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne de gaz (fig. 27 détail T).
- Raccorder le manomètre, remis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service selon les instructions.
- Au démarrage, la valeur de pression commence par changer : attendre que le brûleur s'allume, regarder à quel point se trouve la pression. Celle-ci doit être à environ 0 mbar. Dans le cas contraire, enlever le bouchon de la vanne du gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis située en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que l'indication de pression tombe à 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité se trouvant sur la prise de pression (fig. 27 détail T) et, s'il a été démonté, remettre le bouchon sur la vanne du gaz (fig. 28 détail U)
- Vérifier la pression d'entrée du gaz selon les indications reportées au point 3.2.2.
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**
- Éteindre l'appareil.
- Rétablir les scellages à l'aide d'un point de peinture rouge résistante à la chaleur pour le réglage du gaz sur le cône Venturi et, s'il a été démonté, sur le bouchon se trouvant sur la vanne du gaz.
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

**ATTENTION!** Une fois l'opération terminée, fixer la nouvelle plaque d'identification indiquant les données exactes pour le gaz désormais utilisé sur l'appareil (voir fig. 2 en position G) sur la plaque précédente.

### 3.4.3 TRANSFORMATION D'UN GAZ MÉTHANE À L'AUTRE G20 G25- G25.1-G25.3

Pour passer d'un gaz méthane à l'autre G20 et G25- G25.1 -G25.3, procéder comme suit :

- Fermer le robinet du gaz.
- Couper le courant en débranchant le câble d'alimentation de l'appareil de la prise de courant.
- Démontez le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Pour T64G TT98G procéder ensuite à :
- Retirer le scellage du dispositif de réglage du gaz sur le cône Venturi (fig. 22) et, à l'aide d'un grand tournevis, tourner le dispositif de réglage jusqu'à l'obtention de la mesure X= voir les données techniques TABL. 1 pour le type de gaz en alimentation.

**ATTENTION!** Contrôler ladite mesure X de manière précise à l'aide d'un CALIBRE.

- Rebrancher l'alimentation électrique.

**ATTENTION!** EFFECTUER LA SAISIE DES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION SELON LA PROCÉDURE AU POINT 3.4.4

- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis de retenue à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne du gaz (fig. 27 détail T).
- Raccorder le manomètre, remis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service selon les instructions.
- Au démarrage, la valeur de pression varie d'abord : attendre que le brûleur s'allume, regarder à quel point se trouve la pression. Celle-ci doit être à hauteur de 0 mbar. Dans le cas contraire, enlever le bouchon de la vanne du gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis située en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que l'indication de pression tombe à 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité se trouvant sur la prise de pression (fig. 27 détail T) et remettre le bouchon sur la vanne du gaz (fig. 28 détail U)
- Vérifier la pression d'entrée du gaz selon les indications reportées au point 3.2.2.
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**
- Éteindre l'appareil.
- Rétablir les scellages à l'aide d'un point de peinture rouge résistante à la chaleur pour le réglage du gaz sur le cône Venturi et, s'il a été démonté, sur le bouchon se trouvant sur la vanne du gaz.
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

**ATTENTION!** Une fois l'opération terminée, fixer la nouvelle plaque d'identification reportant les données exactes pour le gaz désormais utilisé sur l'appareil (voir fig. 2 en position G) sur la plaque précédente.

### 3.4.4 SAISIE DES PARAMÈTRES DU LOGICIEL

**ATTENTION!** Seul un personnel technique spécialisé et agréé peut saisir les paramètres du logiciel, et ce, seulement et exclusivement après la transformation de l'appareil pour un type de gaz différent de celui qui avait été disposé ou pour des opérations d'entretien extraordinaire.

**ATTENTION!** IL FAUT SAISIR LES PARAMÈTRES INTERNES DE L'APPAREIL POUR LE TYPE DE GAZ EN ALIMENTATION AVEC LES VALEURS INDIQUÉES DANS LE TABL.1 (pour le pays d'installation de l'appareil) EN FAISANT EXTRÊMEMENT ATTENTION.

## TT98G

Pour visionner les paramètres du gaz saisis, appuyer sur la touche MENU (fig. 31 rep.13), sélectionner avec les touches flèches (fig. 31 rep. 12) le menu "Assistance" et appuyer sur OK (fig. 31 rep. 15). Avec les touches flèches, faire défiler la sélection jusqu'à la rubrique "Paramètres gaz" et appuyer sur OK pour afficher la liste des paramètres actuels du gaz. Une page-écran comme celle illustrée dans la fig. 34 s'affiche.

À droite sur l'écran, le message "read" indique que les paramètres sont exclusivement affichés en lecture seulement. Pour pouvoir les modifier, il faut frapper la combinaison de touches suivantes :

Appuyer 2 fois sur HOTKEY (fig. 31 rep. 20)

Appuyer 2 fois sur STAND-BY (fig. 31 rep. 19)

Appuyer 2 fois sur MENU (fig. 31 rep. 13)

Appuyer 1 fois sur la touche "+" inférieure (fig. 31 rep. 11).

Si l'introduction de la combinaison est correcte, le message "read" se transforme en "write".

Ensuite, sélectionner le paramètre en se déplaçant avec les touches flèches appuyer sur OK et le modifier avec les mêmes touches.

Signification des paramètres

% Gas startup	Pourcentage des tours du ventilateur à l'allumage
% Gas rising ramp	Pourcentage des tours du ventilateur rampe de montée
% Gas min	Pourcentage des tours du ventilateur au minimum
% Gas max	Pourcentage des tours du ventilateur au maximum
% Gas eco stand-by	Pourcentage des tours du ventilateur en stand-by

Burner startup delay Retard allumage brûleur (en secondes)

Burner startup time Durée allumage brûleur (en secondes)

Appuyer sur OK pour confirmer la nouvelle valeur ou sur RETOUR (fig. 31 rep. 16) pour revenir à la sélection des paramètres sans modifier. Terminer la modification de tous les paramètres puis appuyer plusieurs fois sur RETOUR pour revenir à la page-écran initiale.

TT98G Les paramètres des pourcentages du gaz existent pour le brûleur de gauche ("Left") et pour celui de droite ("Right") car le four est équipé de deux brûleurs indépendants. Les éventuelles modifications doivent donc être effectuées pour les deux paramètres "Left" et "Right".

**ATTENTION! LE LOGICIEL DE L'APPAREIL EST SÉLECTIONNÉ PAR DÉFAUT POUR LE MÉTHANE G20 OU LE GPL G30-G31. QUOI QU'IL EN SOIT, APRÈS CHAQUE RÉTABLISSEMENT "PAR DÉFAUT USINE" AU COURS DE LA DURÉE DE VIE DE L'APPAREIL, IL FAUDRA TOUJOURS SAISIR À NOUVEAU LES PARAMÈTRES INTERNES POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION.**

## T64G

Pour les types de gaz prédéfinis suivants :

MÉTHANE G20 - G25

GPL G30 - G31 - uLPG (Universal LPG)

suivre les instructions fournies au paragraphe 5.18.

Si le type de gaz est différent des types prédéfinis, exécuter la procédure suivante.

Pour afficher les paramètres sélectionner pour le gaz, accéder aux programmations générales en enfonçant simultanément les touches Lock + "P/Hotkey" (fig.31 dét. 20+18). À l'aide des touches "Flèche à Droite" (fig.31b dét.14), sélectionner le paramètre "GASP" sur l'afficheur d'état (fig.31b dét. D). Appuyer sur OK pour accéder à la configuration des paramètres de gaz. L'afficheur d'état indique dans l'ordre, à chaque pression sur la touche "Flèche à Droite" (fig.31b dét.14), le paramètre du gaz et sa valeur.

Signification des paramètres

- Stru Pourcentage des tours du ventilateur à la mise sous tension
- Strr Pourcentage des tours du ventilateur rampe de montée
- MIn Pourcentage tours ventil. au ralenti
- MAX Pourcentage des tours ventil. à la vitesse maximale

- ECO Pourcentage des tours du ventilateur en stand-by
- brnd Retard allumage brûleur (en secondes)
- brnS Durée allumage brûleur (en secondes)
- brnr Durée rampe de montée (en secondes)

Utiliser la touche "Flèche à Droite" (fig.31b dét.14) pour sélectionner le paramètre souhaité. Les paramètres affichés sont des paramètres de lecture seulement, c'est-à-dire qu'ils ne peuvent pas être modifiés (d'éventuelles tentatives de modification provoqueront l'affichage du message "LOC"). Pour activer la modification du paramètre, enfoncer simultanément les touches "Lock" et la "Flèche en Bas" (fig. 31b dét. 20+13), l'afficheur d'état (fig. 31b dét. D) affiche le message "-LOC". Modifier le paramètre au moyen des touches "Flèche en haut / en bas" (fig.31b dét. 12,13) jusqu'à la valeur souhaitée. Appuyer sur la touche "Flèche à Droite" pour passer au paramètre suivant. Au terme des modifications, appuyer sur la touche "Flèche à Gauche" plusieurs fois pour revenir à la page-écran de production.

## 3.5 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE CONTROLE

**ATTENTION!** Avant de commencer les phases de mise en fonction de l'appareil, il faut vérifier que toutes les opérations de branchement et de mise à la terre ont été correctement réalisées;

que toutes les opérations de branchement du gaz, d'évacuation des gaz brûlés et des vapeurs ont été effectuées correctement ; toutes les opérations de contrôle doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé muni d'une licence régulière.

Avant la mise en service, nettoyer l'appareil d'après le point 4.2.

**ATTENTION !** S'il n'est pas possible de régler l'appareil en vue d'un fonctionnement correct, suivez la procédure suivante :

- APPUYEZ SUR LE BOUTON STOP POUR ÉTEINDRE L'ÉQUIPEMENT (T64G FIG.31B PART.17) (TT98G FIG.31 PART.18)
- DÉBRANCHEZ LE CÂBLE D'ALIMENTATION DE L'ÉQUIPEMENT DE LA PRISE DE COURANT.
- N'ACTIONNEZ ABSOLUMENT AUCUN INTERRUPTEUR OU APPAREIL ÉLECTRIQUE, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UNE EXPLOSION.
- COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ EN AGISSANT SUR LE ROBINET MANUEL EXTERNE LE PLUS PROCHE DU COMPTEUR DE GAZ.
- AÉREZ LES LOCAUX.
- CONTACTEZ L'ASSISTANCE TECHNIQUE DU FABRICANT

**ATTENTION!** Avant chaque mise en fonction de l'appareil, veiller à :

- Faire particulièrement attention aux étiquettes qui se trouvent sur l'appareil (fig.4a/b) ; elles doivent être intactes et lisibles ; dans le cas contraire, les remplacer ; les protections, les couvertures, les fermetures et les bacs de collecte de la farine doivent être présents et en parfait état de marche.

- tout composant endommagé ou manquant doit être remplacé et installé correctement avant d'utiliser l'appareil.

- Contrôler qu'aucun élément étranger ne se trouve sur la bande.

- Éclairer la zone de travail pendant les phases d'utilisation nocturne ou bien en cas de visibilité insuffisante.

- Toujours refermer les portes du four ou de la chambre de levage pour réduire le risque de trébuchement ou d'impact avec l'équipement.

Lorsque l'appareil est froid, effectuer les réglages suivants, en fonction des exigences :

- Hauteur de la butée en fin de tapis (fig. 14, détail F), au moyen des pommeaux (fig. 14, détail G).

- Hauteur des deux cloisons latérales réglables (fig. 16, détail I), au moyen des pommeaux (fig. 16, détail L). (Les éventuels ajustages des réglages, lorsque l'appareil est chaud, doivent être effectués au moyen d'équipements appropriés contre les accidents, tels que des gants, etc. après avoir mis l'appareil hors tension).

**REMARQUE:** Le four a été expressément conçu pour consommer le moins possible ; il peut donc être normal qu'au minimum le brûleur fasse monter la température au-delà du point de consigne (par exemple à vide, avec un point de consigne bas ou des parois très basses) ; dans ce cas, le brûleur s'éteint et se

rallume lorsque la température est descendue en dessous du point de consigne.

Dans certaines conditions, par exemple à une température de service relativement basse, peu de produit en cuisson avec des parois latérales pas très hautes, le four pourrait avoir des difficultés à se maintenir au point de réglage de la température : dans ce cas, essayer de relever les parois latérales.

L'efficacité et le rendement du brûleur peuvent varier en fonction de la charge de travail.

Il faut toujours positionner la paroi en la soulevant de façon appropriée en fonction des résultats de cuisson obtenus.

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

### 3.5.1 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 réchauffage :

Positionner les deux parois latérales (Fig. 16 détail I) à l'ouverture maximale, régler la température à **250° (480°F) et allumer le four pour 2 heures env.**, après quoi on peut l'utiliser avec les sélections souhaitées.

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

**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.

### 3.5.2 RÉGLAGE DES FLUX SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR

**T64G** Éventuel réglage de la section de passage de l'air sur les soufflantes inférieure et supérieure, en agissant sur les pommeaux (fig.17 détails A et B) et en tournant la position 1 à 5 (T64G de 1 à 4) au choix ; le réglage du constructeur correspond, pour les deux, à la position 1, c'est-à-dire à l'ouverture maximale ; les positions 2 à 5 (T64G de 2 à 4) diminuent progressivement le flux d'air.

**TT98G** Éventuel réglage de la section de passage de l'air sur les soufflantes inférieure et supérieure ; on peut agir sur les pommeaux situés des deux côtés du four (fig.17 détail C) ; chaque pommeau règle la moitié du four du côté respectif. Tourner la position de 1 à 5 tel qu'on le souhaite, le réglage nominal pour les deux positions correspond à l'ouverture maximale au-dessus et en dessous ; les positions 2 à 5 règlent le flux d'air comme suit :

1 : ++ au-dessus	++ en dessous
2 : ++ au-dessus	-- en dessous
3 : + au-dessus	- en dessous
4 : - au-dessus	+ en dessous
5 : -- au-dessus	++ en dessous

### 3.6 MISE EN FONCTION

**ATTENTION!** SI L'ON SENT DES ODEURS DE GAZ :

- N'ACTIONNER AUCUN INTERRUPTEUR OU APPAREIL ÉLECTRIQUE CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UNE EXPLOSION.

- COUPER L'ALIMENTATION DU GAZ EN AGISSANT SUR LE ROBINET MANUEL EXTERNE LE PLUS PROCHE DU COMPTEUR DE GAZ.

- UTILISER UN TÉLÉPHONE EXTERNE POUR APPELER IMMÉDIATEMENT LA SOCIÉTÉ FOURNISSANT LE GAZ. SI L'APPEL N'ABOUTIT PAS, APPELER LES POMPIERS.

- SI POSSIBLE, APPLIQUER LES MESURES DE SÉCURITÉ, AÉRER LES LOCAUX.

**ATTENTION!**

- Surveiller l'appareil lorsque celui-ci est en service.

**ATTENTION !** En cas d'endommagement d'une vitre fournie avec l'équipement, suspendre immédiatement son utilisation, jeter le produit qui vient d'être cuit et en train de cuire et effectuer un nettoyage méticuleux afin d'exclure toute contamination dangereuse.

## ATTENTION!

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

- Faire particulièrement attention à ce que les bras et les jambes, les cheveux, les bracelets, les bagues, les outils et ustensiles, les vêtements, etc. ou bien les parties de ces derniers susceptibles de s'accrocher n'entrent pas en contact avec les parties en mouvement de l'appareil, étant donné que, malgré la faible vitesse du convoyeur à bande, il subsiste le risque d'être emportés et écrasés par le mouvement de ce dernier.

- En particulier, la vitre de la porte antérieure (si elle est présente), les cloisons latérales réglables et le convoyeur à bande chauffent pendant le fonctionnement de l'appareil, par conséquent il ne faut absolument pas les toucher afin de ne pas se brûler ; en superposant plusieurs chambres, les supérieures sont susceptibles de se brûler.

Les deux paramètres à saisir caractérisant la cuisson sont : la température et le temps de cuisson (temps de passage du produit dans la chambre de cuisson, directement lié à la vitesse du tapis).

Pour définir la température et le temps de cuisson qui conviennent le mieux, ne changer qu'une seule variable à la fois : en général, on augmente la température pour un résultat plus doré et on allonge le temps de cuisson pour augmenter le degré de cuisson.

On peut mémoriser jusqu'à 100 programmes différents de cuisson (T64G 20 programmes), qui peuvent être rappelés et/ou modifiés à tout moment.

Parmi les fonctions, on trouve la fonction "Eco Stand-by", ou économies d'énergie, qu'il est possible d'activer dans les situations de pause durant la cuisson. La fonction "Lock" qui permet de placer toute une série d'opérations sous un mot de passe et faire en sorte que même du personnel non formé puisse utiliser l'appareil.

La fonction "Timer mise sous tension" n'est pas disponible dans la version au gaz.

### 3.6.1 SÉLECTION DE LA LANGUE ET DES DEGRÉS °C/°F

Pour sélectionner la langue (italiens, anglais, français, allemand et espagnol, etc.) voir le point 3.6.15.

Il est possible de programmer la centrale pour la représentation de la température, exprimée en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. Pour modifier la sélection, voir le point 3.6.16.

### 3.6.2 L'AFFICHEUR

#### TT98G

On met l'appareil sous tension en appuyant sur bouton de mise sous tension (fig.29 rep. R).

À la mise sous tension du tableau de commande, s'affiche au bout de quelques secondes une page-écran comme celle illustrée dans la fig. 30a.

**TT98G:** Si la modalité d'affichage à 2 températures est active, suivre les instructions décrites au paragraphe 3.6.13 pour sélectionner la modalité d'affichage à 1 température !

**REMARQUE:** Si le bouton coup-de-poing d'urgence a été enfoncé (fig.29 détail O) celui-ci reste enfoncé en position de sécurité et ne permet pas la mise sous tension de l'appareil ; le tourner en sens inverse horaire pour le déverrouiller.

D'après la figure 30a, on peut identifier sur l'afficheur :

- 1) température de point de consigne / température relevée
- 2) temps de cuisson (temps de passage du produit dans le four)
- 3) Ligne de texte avec messages d'état explicatifs
- 4) indication de l'état du four (inactif/réchauffage/cuisson en cours)
- 5) indication de la modalité de fonctionnement (Manuelle, Programme, Stand-by)
- 6) indication d'état de la fonction "Timer Mise sous tension" (non disponible sur les versions au gaz)
- 7) indication de l'état de la fonction "Tapis à l'Arrêt"
- 8) indication de l'état de la fonction "Step"
- 9) indication de l'état de la fonction "Lock"

L'image du four s'affiche au centre de la page-écran. Au-dessus de cette image s'affiche en rouge la température du point de consigne à la droite de laquelle se trouve l'icône d'une flamme qui représente l'état du brûleur : la flamme en pointillés indique que le brûleur est éteint et la flamme colorée indique que le brûleur est actif ou en phase d'allumage.

**TT98G:** Étant donné que le four est équipé de deux brûleurs, deux flammes s'affichent ; positionnées à gauche et à droite de la température du point de consigne elles indiquent respectivement l'état du brûleur de gauche et de droite du four (fig. 30b).

À droite de l'image centrale du four se trouve l'indication, en rouge, du temps de cuisson (cooking time) sous lequel sont indiqués des messages génériques comme la date, l'heure, le modèle du four, l'état du four, etc. à l'intérieur d'une étiquette de couleur rouge.

À gauche sur l'écran sont disposés, à partir du haut, l'icône d'état du four représentée par un éclair gris qui indique que le four est inactif ; elle devient rouge lorsque le four est en cours de réchauffage et verte lorsque le four est prêt pour la cuisson. En dessous, l'icône de la modalité de fonctionnement peut représenter la lettre 'M' si la modalité manuelle est active, la lettre 'P' si un programme de cuisson est activé ou le symbole d'une tirelire si la fonction "Eco stand-by" est active. En continuant vers le bas, on rencontre les icônes d'état des fonctions "Timer Mise sous tension", "Tapis à l'arrêt" et "Step" qui sont grises si la fonction correspondante est désactivée, et avec un fond orange si la fonction est active. Enfin, l'icône du cadenas ouvert indique que la fonction "Lock" est désactivée ; l'icône avec le cadenas fermé sur fond orange indique que la fonction est activée.

#### **T64G (fig.31b) :**

Les appareils se mettent en marche en tournant l'interrupteur général sur "1" (fig.29b dét. E).

À la mise en marche, les paramètres ci-après sont indiqués sur le pupitre de commande :

- A- température interne de la chambre de cuisson
- B- température sélectionnait (Point de Consigne)
- C- temps de cuisson programmé
- D- affichage de l'état, indiquant l'état de l'appareil ou d'éventuelles anomalies détectées

### **3.6.3 LE CLAVIER (fig. 31)**

#### **TT98G (fig. 31)**

Les touches du tableau de commande dont l'utilisation est expliquée plus loin, sont les suivantes :

- 10) - : diminuer paramètres
- 11) + : augmenter paramètres
- 12) ↑ et ↓ : touches SÉLECTION, flèche "En haut/En bas"
- 13) Accès au menu sélections ("Menu")
- 14) Gestion programmes P ("Program")
- 15) Ok, confirmer sélection ("Ok confirm")
- 16) Annuler, retour sans confirmation ("RETOUR")
- 17) Mise sous tension ("Start")
- 18) Mise hors tension ("Stop")
- 19) Activer/Désactiver fonction Eco Stand-by ("Stand-by")
- 20) Fonction personnalisable ("Hotkey")

**REMARQUE:** LCD non TOUCH SCREEN. D'éventuelles pressions sur l'afficheur peuvent l'endommager irréversiblement, en compromettant le bon fonctionnement de l'ensemble de l'équipement.

#### **T64G (fig. 31b) :**

Les touches qui se trouvent à droite des afficheurs, et dont l'emploi sera expliqué plus loin, sont les suivantes:

- 12) flèche **en haut** / +
- 13) flèche **en bas** / -
- 14) flèche à **droite**
- 15) flèche à **gauche**
- 16) touche **OK**
- 17) touche **Start/Stop**
- 18) touche programmation **P/Hotkey**
- 19) touche **Eco Stand-by**
- 20) touche **Lock**

### **3.6.4 MISE EN FONCTION DE L'APPAREIL**

À la mise sous tension, le panneau de commande affiche directement l'écran principal où figurent les réglages de la dernière cuisson effectuée (TT98G fig.30, T64G fig. 31b).

#### **TT98G**

L'icône de la modalité de fonctionnement indique la modalité de la cuisson précédente : manuelle ("M") ou présélectionnée par le programme ("P").

Si l'on souhaite actionner le four, appuyer sur la touche START (fig. 31 rep. 17) : le ventilateur interne du four et le brûleur s'activent. Sur

l'afficheur, l'icône de la température indique tantôt la température du point de consigne de couleur rouge tantôt la température mesurée de couleur blanche ; l'icône qui représente l'état de la flamme se colore, l'icône d'état devient rouge et simultanément la barre des messages indique que la phase de chauffage a commencé. Cette configuration reste présente tant que le four n'atteint pas la température du poids de consigne sélectionnée.

Selon une sélection prédéfinie, le convoyeur ne s'active que lorsque la température de production est atteinte, tel qu'on le décrit au paragraphe 3.6.11.

**REMARQUE: CHAQUE FOIS QUE L'APPAREIL DOIT ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE RÉGLÉE, AUSSI BIEN À LA MISE EN MARCHÉ QU'À TOUT CHANGEMENT DE TEMPÉRATURE, LE RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE A BESOIN DE QUELQUES MINUTES POUR S'ADAPTER PARFAITEMENT À CETTE DERNIÈRE. ATTENDRE DONC QUE LA TEMPÉRATURE SE SOIT STABILISÉE AVANT DE COMMENCER À ENFOURNER.**

**REMARQUE:** si l'on n'enfoncé pas la touche START à la mise sous tension, l'afficheur passe à la modalité d'économies d'énergie il devient noir, après une courte période sélectionnable. Il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de la centrale pour activer de nouveau l'afficheur et le rendre opérationnel.

#### **T64G**

L'afficheur d'état (fig.31b dét.D) signale le mode de la cuisson précédent : manuel ou programme présélectionné.

Si l'on souhaite démarrer la cuisson, appuyer sur la touche "Start" (fig. 31b dét. 17) : le brûleur, la bande et la ventilation interne de l'appareil s'activent et l'afficheur d'état (fig. 29b, dét.D) indique "HEAT" qui clignote jusqu'à ce que la température sélectionnée du point de consigne soit atteinte. La valeur de réglage atteinte, l'afficheur indique "GO" pour signaler que la cuisson peut débuter. Le point sur l'affichage des températures indique la fourniture de puissance.

**REMARQUE:** Les températures du plafond et du fond (non liées entre elles) peuvent avoir une fourchette maximale de 15° de différence, au-delà de ce seuil, on ne garantit plus l'obtention des températures programmées et la pleine fonctionnalité de l'appareil.

### **3.6.5 SÉLECTION ET MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE CUISSON :**

*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée !!*

Si avant d'activer le four on souhaite modifier la saisie des paramètres (température, temps de cuisson), agir sur les touches + et – pour modifier la température du point de consigne et sur les touches flèches en haut/en bas pour modifier le temps de cuisson.

Sur le **T64G** la sélection du paramètre est indiquée par le clignotement de l'afficheur correspondant ; quatre paramètres peuvent être sélectionnés : température, temps de cuisson et programme de cuisson. Le paramètre sélectionné se met à clignoter. À la sélection du paramètre "programme de cuisson", l'afficheur de la température indique le point de consigne sélectionné pour le programme en question.

Après avoir sélectionné la grandeur souhaitée, avec les touches flèche en haut et flèche en bas, on modifie la valeur de celle-ci.

**REMARQUE:** L'opération indiquée ci-dessus peut également être effectuée durant la cuisson et, si l'on se trouve dans un programme générique on "quitte" ce dernier et on passe automatiquement à la fonction "manuelle".

- Température maximale du point de consigne sélectionnable :

320°C / 608°F (T64G-TT98G).

- Temps minimum de cuisson :

2 minutes (en option : TT98G 45").

30 secondes (T64G)

- Temps maximum de cuisson :

20 minutes (en option 10 min. TT98G).

Le motoréducteur du convoyeur est équipé d'un dispositif électronique de contrôle des tours qui (uniquement pour TT98G), indépendamment du poids présent sur le tapis, garantit l'uniformité du temps de passage. On peut également sélectionner le temps de cuisson à zéro, le tapis reste donc à l'arrêt et l'icône d'état de la fonction "tapis à l'arrêt" s'allume.

Pour contrôler le temps de passage sur T64G et TT98G, il faut mesurer le temps à partir du moment de l'entrée supérieur de la chambre de

cuisson au début de la sortie du côté extérieur de la chambre de cuisson.

### 3.6.6 EXÉCUTION D'UN PROGRAMME

#### TT98G

Si à la mise sous tension le four est en modalité "Manuelle" ou sur un programme différent de celui qu'on souhaite utiliser, appuyer sur la touche P qui ouvre la liste des programmes dans l'ordre numérique pour rappeler le programme souhaité. Avec les touches flèches en haut/en bas (fig.31 rep.12) se déplacer jusqu'au programme souhaité et appuyer sur OK pour exécuter le programme choisi. Les données du programme s'affichent. Si l'on souhaite activer la cuisson, appuyer sur la touche START.

Pour exécuter une RECHERCHE PAR NOM ou pour rappeler un programme utilisé récemment, voir le point 3.6.7.

**REMARQUE:** L'opération indiquée ci-dessus peut également être effectuée durant la cuisson et, si l'on se trouve dans un programme générique on "quitte" ce dernier et on passe automatiquement au nouveau programme.

**REMARQUE:** En l'absence de programmes préchargés, l'afficheur indique le message < LISTE VIDE > ; il est donc nécessaire d'activer au moins un programme de cuisson tel qu'on le décrit au paragraphe 3.6.7.

#### T64G

Si l'appareil, à la mise en marche, est en manuel ("MAN") ou sur un programme différent de celui qui doit être utilisé, pour choisir le programme sélectionner l'afficheur d'état (dét. D qui se met à clignoter) ; avec la touche "Flèche à Gauche" (ou "Flèche à Droite" ; sélectionner ensuite avec les touches 'Flèche en Haut' ou 'Flèche en Bas' le programme souhaité, indiqué par "Pr□□". Pendant que les programmes défilent, les afficheurs des paramètres température et temps de cuisson indiquent les valeurs définies pour le programme sélectionné.

Une fois trouvé le programme souhaité, presser OK pour confirmer. Sans confirmation au bout de quelques secondes, les afficheurs repassent à l'affichage du programme précédemment configuré.

### 3.6.7 SÉLECTION "PROGRAMMES"

#### 3.6.7.1 MODÈLE TT98G

L'utilisation des Programmes permet à l'opérateur de travailler en modalité "automatique", c'est-à-dire avec la possibilité d'enregistrer et/ou de rappeler une configuration de paramètres saisie précédemment.

**REMARQUE:** Chaque programme est identifié par un nom univoque ; il ne peut donc pas exister plusieurs programmes ayant le même nom.

La présence d'un programme en exécution est indiquée dans l'icône d'état par le symbole "P" et sur la barre des messages par le nom du programme.

Pour la gestion des Programmes, accéder au menu dédié. Appuyer sur la touche MENU, sélectionner la rubrique "Programmes" avec les touches flèches en haut/en bas puis appuyer sur OK pour accéder aux sous-menus.

Sur l'afficheur, en faisant défiler la liste à l'aide des touches flèches on peut sélectionner les rubriques suivantes :

- "Récents" : affiche la liste des derniers programmes utilisés
- "Recherche par nom" : ordonne les programmes suivant la lettre souhaitée
- "Recherche d'images" : ouvre la liste des programmes en mémoire et affiche l'image du produit.
- "Introduire nouveau" : lance la procédure pour la création d'un nouveau programme
- "Modifier" : lance la procédure pour la modification d'un programme existant
- "Éliminer" : lance la procédure pour l'élimination d'un programme existant
- "Importer USB" : lance la procédure pour l'importation dans la mémoire interne de programmes mémorisés sur un dispositif USB externe
- "Exporter USB" : lance la procédure pour la copie des programmes existants dans la mémoire interne sur un dispositif USB externe

#### • RÉCENTS

C'est la fonction qui énumère les derniers programmes utilisés. Sélectionner le programme souhaité avec les touches flèches puis appuyer sur OK pour le mettre à exécution. Appuyer sur START pour démarrer la phase de réchauffage/cuisson avec les paramètres du programme sélectionné.

#### • RECHERCHE PAR NOM

C'est la fonction qui énumère dans l'ordre alphabétique tous les programmes présents en mémoire à partir de la lettre choisie par l'intermédiaire des touches flèches. Confirmer la lettre choisie en appuyant sur OK. Sélectionner le programme souhaité avec les touches flèches puis appuyer sur OK pour le mettre en exécution. Appuyer sur START pour démarrer la phase de réchauffage/cuisson avec les paramètres du programme sélectionné.

#### • RECHERCHE D'IMAGES

Il s'agit de la fonction qui liste par image tous les programmes précédemment saisis. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches fléchées haut/bas et appuyez sur OK pour le lancer. Appuyez sur START pour démarrer la phase de chauffage/cuisson avec les paramètres du programme sélectionné.

#### • INTRODUIRE NOUVEAU

On peut introduire un nouveau programme suivant deux modalités :

- Mémorisation directe
- Introduction à partir du menu "Programmes"

Lorsque le four fonctionne en modalité "manuelle", l'opération de mémorisation directe permet d'associer un nom à l'ensemble des paramètres qu'on est en train d'utiliser. Pour procéder à la mémorisation directe, enfoncer pendant quelques instants la touche "P" quand l'afficheur montre la page-écran principale contenant les paramètres de cuisson à mémoriser.

En alternative, on peut introduire un nouveau programme à partir du menu "Programmes" : appuyer sur la touche MENU, sélectionner la rubrique PROGRAMMES, appuyer sur OK, sélectionner INTRODUIRE NOUVEAU et appuyer sur OK pour lancer la procédure d'introduction.

Dans les deux cas, on accède à la page-écran d'introduction du nom (fig. 32a). Un curseur clignotant dans la partie supérieure de l'afficheur indique qu'on doit introduire la première lettre du nom. Sélectionner la lettre souhaitée avec les touches flèches puis appuyer sur OK pour confirmer. Introduire le second caractère et ainsi de suite. S'il est nécessaire d'effacer la dernière lettre introduite, faire défiler la liste jusqu'à "DEL" puis appuyer sur OK ou sur MENU autant de fois qu'il y a de caractères à effacer. Pour terminer l'introduction du nom et passer à l'introduction des paramètres de cuisson, faire défiler la liste jusqu'à "END" puis appuyer sur OK ou en alternative appuyer sur la touche P. On accède ainsi à l'introduction de la température du point de consigne pour le temps de cuisson (fig. 32b). Modifier la température avec les touches "+" et "-". Passer à la modification du temps de cuisson avec les touches flèches TEMPS puis confirmer les paramètres introduits avec la touche OK.

**TT98G:** Si l'affichage à 2 températures est actif, les températures sélectionnables sont au nombre de deux. Utiliser la paire de touches supérieures "+" et "-" pour la température de gauche, la paire inférieure "+" et "-" pour modifier la température de droite. Voir Par. 3.6.13.

**REMARQUE:** si l'on accède à la page-écran d'introduction des programmes à partir de la page-écran principale en appuyant de façon prolongée sur la touche P (méthode de mémorisation directe), les paramètres de cuisson ne sont pas modifiables !!

Voici l'écran de sélection du cycle de cuisson : les options disponibles sont Cuisson, Prebaking ou Refining. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous verrez ensuite l'écran de sélection de l'image à associer au programme. Sélectionnez une image de produit parmi les présélections d'usine. Si aucune image ne correspond à la catégorie du produit à cuire, vous pouvez sélectionner l'image du four. Appuyez sur OK pour confirmer.

À présent, la page-écran de récapitulation du programme s'affiche (fig. 32c). Appuyer sur OK pour enregistrer le programme et le mettre en exécution.

Appuyer plusieurs fois sur RETOUR pour revenir aux pages-écrans précédentes sans enregistrer.

- **MODIFIER**

On peut modifier un programme de deux façons :

- Modification directe
- Modification à partir du menu "Programmes"

Lorsque le four fonctionne en modalité "Programmes", effectuer l'opération de **modification directe** en enfonçant pendant quelques instants la touche "P" jusqu'à ce que l'afficheur indique la page-écran de modification contenant les paramètres du programme actuel.

En alternative, on peut modifier un programme existant à partir du menu "Programmes" : appuyer sur la touche MENU, sélectionner la rubrique "Programmes", appuyer sur OK, sélectionner "Modification", confirmer en appuyant sur OK. À présent s'affiche la liste des programmes. Sélectionner le programme souhaité avec les touches flèches et appuyer sur OK pour le modifier.

Dans les deux cas, vous accédez à l'écran de modification des paramètres du programme.

Pour la modification des paramètres, suivre les instructions du point précédent "Introduire nouveau"

- **ÉLIMINER**

Pour éliminer un programme qui réside dans la mémoire de la centrale, procéder comme suit : appuyer sur la touche MENU, sélectionner la rubrique "Programmes", appuyer sur OK, sélectionner "Éliminer", confirmer avec OK. À présent s'affiche la liste des programmes dans l'ordre alphabétique. Sélectionner le programme souhaité avec les touches flèches et appuyer sur OK. Ensuite une page-écran récapitulative du programme sélectionné s'affiche, appuyer sur OK pour confirmer l'élimination et sur RETOUR pour quitter sans éliminer.

- **IMPORTER USB**

Introduire le dispositif USB dans la fente prévue présente du côté gauche du tableau de commande. L'afficheur indique la liste des répertoires présents dans le dispositif USB. La rubrique <ROOT> indique le premier niveau du file system. Sélectionner le répertoire où résident les programmes à importer avec les touches flèches. Les touches "+" et "-" inférieures sortent et entrent respectivement du répertoire sélectionné. Appuyer sur la touche OK pour effectuer l'opération d'importation. Un message affiche le nombre de programmes correctement copiés du dispositif USB à la mémoire du four. Extraire les dispositifs USB et repositionner le bouchon enlevé précédemment.

**REMARQUE:** le message <NO DIRECTORY> indique que le dispositif USB est absent ou qu'il n'a pas été introduit correctement dans la fente.

- **EXPORTER USB**

Introduire le dispositif USB dans la fente prévue présente du côté gauche du tableau de commande après avoir enlevé le bouchon. L'afficheur indique la liste des répertoires présents dans le dispositif USB. La rubrique <ROOT> indique le premier niveau du file system. Sélectionner le répertoire où résident les programmes à exporter avec les touches flèches. Les touches "+" et "-" inférieures sortent et entrent respectivement du répertoire sélectionné. Appuyer sur la touche OK pour effectuer l'opération d'exportation. Un message affiche le nombre de programmes correctement copiés de la mémoire du four au dispositif USB. Extraire les dispositifs USB et repositionner le bouchon enlevé précédemment.

**REMARQUE:** le message <NO DIRECTORY> indique que le dispositif USB est absent ou qu'il n'a pas été introduit correctement dans la fente.

### 3.6.7.2 MODÈLE T64G (référence Fig. 31b)

*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée !!*

Lorsque l'on souhaite mémoriser les 2 données caractéristiques d'une cuisson (température, temps de cuisson), après les avoir programmées de la façon souhaitée à l'aide des touches flèche (voir point 3.6.5), appuyer sur la touche "Programmation".

Sur l'afficheur d'état (fig. 31b, dét.D) "Pr01" se met à clignoter. Sélectionner, avec les touches "Flèche en Haut" et "Flèche en Bas" le programme à mémoriser. Appuyer sur OK pour confirmer.

- **MODIFIER**

*Cette fonction est accessible uniquement si la fonction Lock n'a pas été activée !!*

Si l'on souhaite modifier un programme précédemment mémorisé, il faut le rappeler de la manière décrite au point 3.6.6 ci-dessus, puis modifier les valeurs en utilisant les touches flèche. Dès que l'une des deux valeurs est modifiée, la centrale passe en mode manuel. Pour mémoriser les nouvelles valeurs, procéder comme indiqué au point 3.2.7.2.

**NOTE : Sur le T64G pour les programmes STEP et RETURN la modification des paramètres se fait en automatique chaque fois qu'un paramètre de cuisson est modifié !**

### 3.6.8 FONCTION "ECO STAND-BY"

La fonction "Eco Stand By" permet de maintenir le four chaud en réduisant la consommation de gaz, une fonction idéale au cours des phases de pause momentanée de la cuisson.

Le four prévoit deux types de stand-by :

- **Eco Stand-by 1** : on l'active avec la touche STAND-BY (fig. 31-31b rep. 19). Sur TT98G l'afficheur devient vert et une tirelire s'affiche dans l'icône de la modalité de fonctionnement du four. Sur T64G l'afficheur d'état affiche le message "ECO1"

- **Eco Stand-by 2** : on l'active moyennant une pression prolongée sur la touche STAND-BY (fig. 31-31b rep. 19). Dans ce cas, la consommation de gaz diminue et le tapis s'arrête de manière à éviter l'usure de ses pièces. Sur TT98G, l'afficheur indique également l'icône active de la fonction "convoyeur à l'arrêt". Sur T64G l'afficheur d'état affiche le message "ECO2".

Dans les deux cas, désactiver la fonction en appuyant sur la touche STAND-BY.

**REMARQUE:** La fonction "Eco Stand-by" est assimilable à un état de "repos surveillé" de l'appareil et, en tant que telle, elle ne peut pas être utilisée en phase de cuisson, au risque d'obtenir une qualité insatisfaisante.

**REMARQUE:** La fonction peut être activée uniquement si le four est en modalité start.

### 3.6.9 "HOTKEY"

**(uniquement pour TT98G)**

La fonction «Hotkey» (touche "étoile") est une touche personnalisable donnant un accès direct à une fonction spécifique au choix de l'utilisateur.

Accéder au menu "Hotkey" pour afficher la sélection actuelle représentée par la rubrique mise en évidence. Pour attribuer à la touche "Hotkey" une fonction différente de la fonction actuelle, déplacer le surlignement au moyen des touches flèches jusqu'à la rubrique souhaitée et appuyer sur la touche OK pour confirmer.

Au besoin, appuyer sur la touche "RETOUR" pour revenir à la page-écran principale.

Une pression sur la touche HOTKEY active directement la fonction sélectionnée.

### 3.6.10 FONCTIONS SPÉCIALES "STEP" ET "RETURN"

La fonction "Step" est conçue pour les moments de fonctionnement discontinu et elle prévoit la possibilité d'activer le convoyeur manuellement pour un seul passage de cuisson.

La fonction "Return" peut être utilisée pour des temps de cuisson supérieurs au maximum permis (ou sorti du four du même côté par lequel on a enfourné). Elle prévoit la possibilité d'activer le tapis convoyeur pour un double passage de cuisson.

### TT98G

Pour activer ces fonctions spéciales "Step" et "Return" (si prévues), accéder au MENU, sélectionner la rubrique "Fonctions Spéciales" et choisir la fonction désirée en appuyant sur OK. Le convoyeur s'arrête, l'afficheur devient orange, les icônes de la fonction spéciale et du tapis à l'arrêt s'activent.

Positionner le produit à cuire sur le tapis et appuyer sur la touche HOTKEY pour démarrer la cuisson: le tapis commence à se déplacer pour permettre la cuisson dans les délais sélectionnés plus le temps nécessaire pour la sortie du produit. Ce temps écoulé, la bande s'arrête jusqu'à la pression suivante de la touche HOTKEY.

Pour revenir au fonctionnement normal, appuyer sur STOP.

Si plus de deux minutes s'écoulent entre la fin d'un passage et la cuisson successive, le four passe automatiquement en modalité "Eco Stand-by 2". Pour reprendre la cuisson, il suffira d'appuyer sur la touche HOTKEY.

## T64G

Outre les 20 programmes, le T64G prévoit deux programmes spéciaux : **STEP** et **RETURN**.

Le programme STEP (indiqué sur l'afficheur D par la mention "StEP") peut être utilisé lors d'une activité discontinuée et prévoit la possibilité d'activer le convoyeur à bande pour un seul passage de cuisson. Pour utiliser ce programme, sélectionner le choix STEP dans la liste des programmes, le convoyeur à bande s'arrête. Positionner le produit au début du tapis et appuyer sur la touche "P/Hotkey" pour démarrer la cuisson : le tapis commence à se déplacer pour permettre le passage du produit durant le temps sélectionné. Ce temps écoulé, la bande s'arrête jusqu'à la pression suivante de la touche "P/Hotkey".

Le programme RETURN (indiqué sur l'afficheur D par la mention "rEtu") peut être utilisé pour des temps de cuisson supérieurs au maximum autorisé (ou sortir du four du même côté que l'enfournement) et prévoit la possibilité d'activer le convoyeur à bande pour un double passage de cuisson. Pour utiliser ce programme, sélectionner le choix RETU dans la liste des programmes, le convoyeur à bande s'arrête. La bande commence à se déplacer pour permettre un premier passage du produit pendant le temps programmé, pour effectuer ensuite un second passage de cuisson dans le sens contraire, toujours de la durée programmée. Exemple : avec un temps de cuisson programmé à 12 minutes, on réalise une cuisson d'une durée totale de 24 minutes, durée qui ne pourrait pas être programmée avec le fonctionnement normal.

**NOTE :** Lors de l'utilisation des programmes spéciaux STEP et RETURN, au bout de 2 minutes après la dernière cuisson, si aucune opération n'a lieu, le four se met automatiquement dans l'état "ECO STAND-BY".

Il repasse au fonctionnement normal dès qu'une nouvelle cuisson ou un programme de cuisson différent est effectué(e).

### 3.6.11 SÉLECTION DU TAPIS

(uniquement pour TT98G)

En appuyant sur la touche MENU et en sélectionnant la rubrique "Tapis", on accède aux sélections relatives aux convoyeurs. Deux fonctions sont prévues :

- Fonction "Tapis à l'arrêt" : elle arrête le convoyeur sans modifier la puissance de gaz distribué et sans altérer les paramètres de cuisson. Appuyer sur OK pour l'activer. Le convoyeur s'arrête et l'afficheur indique l'icône d'état de la fonction tapis à l'arrêt sur un fond orange (fonction active).

**REMARQUE:** La fonction tapis à l'arrêt peut également être activée en saisissant le paramètre "Temps de cuisson" sur 00 :00.

- Fonction "Start/stop" : elle est activée par défaut, elle établit que le convoyeur démarre uniquement lorsque la température de production sélectionnée est atteinte, après une séquence de bips sonores d'avertissement. Cela garantit une réduction de l'usure des composants du tapis et un échange thermique inférieur entre la chambre de cuisson et l'extérieur au cours de la phase de réchauffage et de refroidissement.

- Fonction "Inversion" (si prévue) : si elle est activée, elle inverse le sens de marche du convoyeur (voir 5.8.3).

Dans les deux cas, un symbole de coche (✓) à droite de la rubrique de menu indique si la fonction est active.

### 3.6.12 FONCTION "LOCK/UNLOCK"

Cette fonction permet de verrouiller certaines opérations pour des raisons de sécurité :

Les fonctions qui sont désactivées sont les suivantes :

- Mémorisation/modification et élimination des programmes
- Variations des paramètres de cuisson

Les fonctions qui restent actives sont les suivantes :

- Utilisation des programmes
- Sélection des fonctions "Eco Stand-by", "Step", "Tapis à l'arrêt"

**REMARQUE:** quand la fonction LOCK est active, les éventuelles opérations non admises sont signalées sur la page-écran principale par le clignotement de l'icône de LOCK.

### • ACTIVATION/DÉSACTIVATION

#### TT98G

Pour activer la fonction "Lock" accéder au MENU, sélectionner la rubrique "Lock/Unlock" et appuyer sur OK. Sélectionner la rubrique

"Lock" et confirmer avec OK. L'afficheur exige l'introduction du mot de passe secret de quatre chiffres. Pour l'introduction du mot de passe, utiliser les touches flèches afin de sélectionner le chiffre souhaité et confirmer avec OK. À la livraison de la centrale, le mot de passe saisi pour la centrale est la séquence 1 1 1 1. Si le mot de passe introduit est correct, un message de déverrouillage effectif s'affiche et on sera automatiquement réorienté vers la page-écran principale où l'icône d'état de la fonction LOCK affiche un cadenas fermé. En cas d'introduction d'un mot de passe erroné, un message d'explication informe l'utilisateur qu'il doit retenter l'introduction du mot de passe. Pour désactiver la fonction "Lock", accéder au menu, sélectionner la rubrique "Lock/Unlock" et appuyer sur OK. Sélectionner la rubrique "Unlock" et confirmer avec OK. Introduire le mot de passe en suivant la procédure d'introduction décrite pour l'opération de verrouillage.

#### T64G

Pour pouvoir activer ou désactiver la fonction "Lock", presser la touche correspondante en même temps que la touche "Flèche en Haut" (fig.31b. dét. 20+12). L'afficheur d'état indique dans ce cas et chaque fois qu'une opération protégée est effectuée, le message "LOC". Pour désactiver la protection, presser en même temps les touches "Lock" et la "Flèche en Bas" (fig. 31b dét. 20+13). L'afficheur d'état (fig. 31b dét. D). affiche le message "-LOC".

### • MODIFICATION DU MOT DE PASSE

(uniquement pour TT98G)

Pour l'introduction d'un nouveau mot de passe secret, il faut accéder au MENU, sélectionner la rubrique "Modifier mot de passe" et appuyer sur OK. L'afficheur demande à présent l'introduction du mot de passe actuel, suivi du nouveau mot de passe et d'une confirmation du nouveau mot de passe. Pour l'introduction du mot de passe, utiliser les touches flèches pour sélectionner les chiffres souhaités et les confirmer avec la touche OK.

### 3.6.13 AFFICHAGE (uniquement TT98G)

En raison d'une sélection prédéfinie, tous les modèles prévoient l'affichage et la possibilité de sélectionner une seule température du point de consigne tel qu'on l'illustre dans la fig. 30a. Sur les modèles TT98G qui disposent de deux brûleurs, on peut activer la modalité d'affichage à deux températures. Cette modalité de fonctionnement permet de distinguer les températures du point de consigne entre la zone de gauche et la zone de droite du four.

Pour activer cette modalité d'utilisation du four, accéder au MENU, sélectionner la rubrique "Affichage" et appuyer sur OK. Utiliser les touches flèches pour sélectionner la rubrique "2 températures" et appuyer sur OK. La page-écran principale est modifiée d'après la fig. 30c. Sélectionner les deux températures en utilisant la paire de touches "+" et "-" "supérieure pour modifier la température de fonctionnement de la zone de gauche, utiliser la paire de touches "+" et "-" "pour modifier la température de fonctionnement de la zone de droite. Toutes les fonctions du four en modalité "2 températures" restent actives et valables suivant les instructions figurant dans ce manuel.

**REMARQUE:** Le changement d'affichage peut également se produire lorsque le four fonctionne. Au cours du passage entre deux modalités, veiller à ce que les températures du point de consigne sont celles souhaitées, et procéder éventuellement à une nouvelle sélection.

**REMARQUE:** Pour la gestion des programmes de cuisson, tenir compte des indications fournies au paragraphe 3.6.7 avec la différence que si un programme est mémorisé en modalité "2 températures" il sera possible de distinguer la température de gauche de celle de droite.

Pour revenir à l'affichage standard à une température, accéder de nouveau au menu "Affichage", sélectionner "1 température" et appuyer sur OK.

### 3.6.14 SÉLECTION DE LA DATE/HEURE

(uniquement pour TT98G)

Sélectionnez un élément dans la liste avec les touches "SELECTION":

- "Sélections": gestion des data/heure. Utiliser les touches "+" et "-" pour augmenter/diminuer le champ sélectionné.

- "Fuseau Horaire": procédez au réglage du fuseau horaire au format UTC (par exemple UTC 00 Londres, UTC +01 Rome, etc.).

Appuyer sur "OK" pour confirmer la modification. Appuyer sur "RETOUR" pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

Le format de représentation de l'heure est HH:MM. Le format de représentation de la date est JJ/MM/AA.

### 3.6.15 SÉLECTION DE LA LANGUE

#### (uniquement pour TT98G)

Pour la sélection de la langue, appuyer sur MENU, avec les touches flèches sélectionner la rubrique "Langue" et appuyer sur OK. Utiliser les touches flèches pour faire défiler la liste jusqu'à la langue souhaitée et confirmer avec la touche OK. Appuyer sur RETOUR pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

### 3.6.16 SÉLECTION DES DEGRÉS °C/°F

Le four prévoit la possibilité de sélectionner/afficher les températures en degrés centigrades (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F).

#### TT98G

La sélection actuelle est affichée sur la page-écran principale à droite de la température avec le symbole opportun.

Pour modifier la sélection actuelle, appuyer sur MENU, avec les touches flèches sélectionner la rubrique "°C/°F" et appuyer sur OK. Faire défiler la liste avec les touches flèches jusqu'à la rubrique souhaitée et confirmer avec la touche OK. Appuyer sur RETOUR pour revenir à la page-écran précédente sans confirmer les modifications.

#### T64G :

Accéder aux programmations générales en pressant en même temps les touches Lock" + "P/Hotkey" (fig.31b dét.20+18). À l'aide des touches "Flèche à Droite" ou "Flèche à Gauche" (fig.31b dét.14 et 15), sélectionner le paramètre "SCL" sur l'afficheur d'état (fig.31b dét.D). À l'aide des touches "Flèche en Haut / Flèche en Bas" (fig. 31b dét.14 et 15), sélectionner sur "l'afficheur du temps de cuisson" (fig. 31b dét.C) :

- dEGC pour degrés centigrades
- dEGF pour degrés fahrenheit

Presser Ok pour quitter et enregistrer les paramètres.

### 3.6.17 ASSISTANCE

**ATTENTION!** Les procédures suivantes sont exclusivement réservées au personnel instruit et autorisé par le fabricant car les opérations peuvent compromettre le fonctionnement correct de l'équipement.

**REMARQUE :** Selon le modèle, du matériel d'information peut être disponible sur les chaînes officielles du fabricant.

#### (uniquement pour TT98G)

C'est le menu qui énumère les opérations nécessaires en phase d'Assistance.

Pour y accéder, appuyer sur MENU, avec les touches flèches sélectionner la rubrique "Assistance" et appuyer sur OK.

Sur l'afficheur, en faisant défiler la liste à l'aide des touches flèches, on peut sélectionner les rubriques suivantes :

- "Info" : elle affiche des informations relatives au Service, à la version du logiciel installée et à la configuration actuelle du four. Cette page-écran est utile en phase de demande d'assistance.

**ATTENTION!** Les procédures suivantes sont exclusivement réservées au personnel instruit et autorisé par le fabricant car les opérations peuvent compromettre le fonctionnement correct de l'équipement.

- "Mettre à jour logiciel" : lance la procédure pour la mise à jour du logiciel ;
- "Reset" : lance la procédure de réinitialisation des paramètres (les éventuels Programmes présents seront préservés)
- "Par défaut usine" : lance la procédure par défaut générale

**ATTENTION!** Les éventuels programmes présents en mémoire seront éliminés ; il est donc nécessaire d'exécuter la procédure "EXPORTER USB" décrite au paragraphe 3.6.7 s'il est nécessaire d'enregistrer les programmes avant de passer à la procédure Par défaut. Après l'exécution de la procédure Par défaut, on pourra réintroduire les programmes enregistrés en appliquant la procédure "IMPORTER USB" décrite au paragraphe 3.6.7

- "Paramètres gaz" : affiche les paramètres relatifs au gaz de la configuration actuelle. Exécuter les instructions indiquées au

paragraphe 3.4.4 pour la saisie de paramètres différents relatifs au gaz.

- "Aligner" : lance la procédure d'alignement du graphisme. Agir sur les touches flèches pour déplacer le graphisme correspondant. Appuyer sur RETOUR pour revenir à la page-écran précédente.
- "Alarmes" : affiche d'éventuelles erreurs en cours. Les touches flèches permettent de faire défiler la liste des alarmes présentes.
- "Logfile" : lance la procédure d'enregistrement d'éventuels data log présents en mémoire sur un support USB externe. Introduire le support USB et appuyer sur OK pour procéder au transfert des données.
- "Demo Mode": active le mode démo
- « Estimation énergétique » : écran récapitulatif des consommations estimées
- « Wi-Fi »: utilisez ce menu pour connecter le four au réseau WiFi disponible:
  - o "Activer/Désactiver": pour analyser les réseaux disponibles et se connecter / déconnecter
  - o "Info": écran récapitulatif des paramètres réseau (si connecté)
  - o "Rechercher autre WiFi": pour basculer vers un autre réseau WiFi (si connecté).
  - o Pin Cloud : génère le code par association de four - app (si connecté)

Continuer en confirmant avec la touche "OK" la rubrique sélectionnée et suivre les instructions. Appuyer sur RETOUR pour revenir aux pages-écrans précédentes sans confirmer les modifications.

### 3.6.18 AFFICHAGE DES ALARMES/SIGNALISATIONS

#### T64G

L'afficheur d'état (fig. 31 dét.D), en situations d'anomalies détectées, peut indiquer les types d'ALARME suivants :

- ALL1 - Alarme générale (ventilateur de cuisson, surchauffe compartiment moteur, surchauffe maximale chambre de cuisson) (voir 3.6.19 points A-B-C)
- ALL2 - Alarme thermocouples (voir 3.6.19 point G)
- ALL3- Alarme surchauffe tableau électrique (voir 3.6.19 point N)
- ALL brn BLOC - Brûleur bloqué (voir 3.6.19 point D)
- ALL GAS FAN - Alarme ventilateur brûleur en panne (voir 3.6.19 point I)
- ALL7 - Brûleurs en blocage permanent (voir 3.6.19 point D)

#### TT98G

L'équipement dispose d'un système d'autodiagnostic avancé.

En cas d'anomalies relevées, les ALARMES suivantes peuvent s'afficher :

- Alarme ventilateur arrêté
- Alarme compartiment moteur (uniquement pour TT98G)
- Alarme dépassement de la température maximale de sécurité
- Brûleur bloqué/Brûleur en blocage permanent
- Erreur de communication cartes électroniques
- Alarme thermocouple
- Alarme tapis arrêté
- Alarme ventilateur brûleur (TT98G)
- Alarme anomalie carte électronique

Quand l'une de ces alarmes se déclenche, l'unité centrale électronique affiche le type d'alarme qui s'est vérifié et refroidit le four. Une page-écran s'affiche, identique à celle illustrée dans la fig.33 caractérisée par une icône représentant l'erreur au centre de l'afficheur (fig. 33 rep. A) sous laquelle se trouve un message textuel explicatif (fig. 33. rep. B). La signalisation reste active jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche OK.

La signalisation d'alarme persiste même si la condition d'alarme prend effectivement fin. Supposons, par exemple, que la température dépasse pour un instant le seuil maximum prévu, pour reprendre ensuite des valeurs correctes, l'alarme a cessé mais elle reste affichée à l'écran et le four reste éteint jusqu'à sa remise en marche. Cela permet à l'opérateur de s'apercevoir en toute circonstance de l'anomalie qui est survenue, même si au moment de l'anomalie personne ne se trouvait à proximité du four.

En outre, en cas d'alarme, le four s'éteint et l'afficheur continue à indiquer la signalisation correspondante ; lorsqu'on appuie sur la touche OK, on revient à la page-écran initiale et l'alarme n'est plus affichée ; cependant, cela ne signifie pas que l'anomalie a disparu. En effet, dès que l'on remet le four en marche, si l'anomalie est encore

présente, elle sera à nouveau affichée et l'appareil s'éteindra une fois de plus.

**ATTENTION!** En cas de dysfonctionnement ou de panne de l'appareil, le four commence automatiquement la phase de refroidissement qui dure 30 minutes et au bout de laquelle le ventilateur de cuisson s'éteint. Appuyer sur le bouton OK - pour visionner l'erreur et retenter une remise sous tension. En présence de plusieurs erreurs, l'erreur successive s'affiche à chaque pression sur la touche OK.

Si, à la remise en marche le four est toujours en panne, appuyer de nouveau sur la touche OK et attendre que celui-ci s'éteigne automatiquement ; débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant, fermer le robinet du gaz et demander l'intervention de l'assistance technique spécialisée.

Laisser refroidir l'appareil ; l'assistance technique qui doit éliminer la cause de la panne doit contrôler qu'aucun composant de l'appareil n'est endommagé et, le cas échéant le remplacer. Nous fournissons ci-après quelques indications utiles pour l'intervention du technicien.

Dans certaines situations de fonctionnement, le blocage et/ou l'extinction de l'appareil peuvent se produire pour les raisons suivantes :

### 3.6.19 ICONOGRAPHIE DES ALARMES :

#### (TT98G (figure 33))

Chaque alarme/signalisation s'affiche sur une page-écran.

#### A Alarme ventilateur

- Le moteur du ventilateur de cuisson est équipé d'une protection thermique qui arrête le moteur en cas d'absorption excessive. Pour le redémarrage, après avoir éliminé la cause de la panne, attendre que le moteur ait refroidi. Les fours TT98G comptent deux ventilateurs de cuisson.

#### B Alarme compartiment moteurs (T64G-TT98G)

- Si la température du compartiment des moteurs dépasse le seuil maximum en raison d'une anomalie, un interrupteur thermique intervient automatiquement en commandant le refroidissement du four ; attendre que celui-ci ait refroidi et enquêter sur le fonctionnement correct et l'efficacité du ventilateur de refroidissement postérieur (fig.52 détail Y) avant de redémarrer le four.

#### C Alarme dépassement de la température maximale.

- Si la température interne dépasse le seuil maximum en raison d'une anomalie, le thermostat de sécurité, qui bloque le fonctionnement de l'appareil, se déclenche automatiquement. Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, après l'avoir laissé refroidir et vérifié qu'aucun composant n'est endommagé, dévisser le capuchon de protection du thermostat de sécurité (fig. 29 détail P) et exercer une pression sur le bouton situé en dessous pour réarmer le thermostat ; repositionner le capuchon de protection pour éviter que le thermostat ne se détériore, compromettant le fonctionnement de l'appareil. Uniquement TT98G : le four est muni de deux thermostats de sécurité indépendants à réarmement manuel : le premier pour le côté gauche (fig.29 détail P) et le second pour le côté droit du four (fig.29 détail G).

#### D Alarme blocage brûleur/Blocage de brûleur permanent

- Quand le brûleur n'arrive pas à s'allumer, il se bloque. Vérifier que le gaz est ouvert et prendre en compte le fait qu'avant de pouvoir alimenter le brûleur, le circuit du gaz doit évacuer l'air qui s'y trouve et que cela pourrait prendre plusieurs tentatives d'allumage. Une autre raison pourrait être l'inefficacité du dispositif d'allumage par train d'étincelles qui ne se trouverait pas à la bonne distance (position correcte fig. 48).

**REMARQUE:** Dans TT98G et T64G la logique de gestion des brûleurs prévoit qu'en cas de blocage, l'appareil retente automatiquement trois cycles d'allumage pour chaque brûleur disponible avant l'affichage de l'alarme !

En cas d'alarme, attendre que le compte à rebours soit terminé puis appuyer sur OK pour débloquer l'alarme. Appuyer sur START pour redémarrer. Si le brûleur s'allume pendant quelques secondes puis se bloque, vérifier que l'alimentation phase et neutre est correcte ou que le détecteur fonctionne de façon efficace.

**REMARQUE:** L'allumeur et le détecteur sont immergés dans les flammes en service et peuvent donc se déformer et ne plus fonctionner ; les remplacer périodiquement, selon la procédure décrite au point 5.14.

La commande de flamme du brûleur a une sécurité intégrée qui permet le blocage permanent du brûleur dans le cas où 5 blocs se produisent dans l'intervalle de temps de 15 minutes. Si cela se produit, l'appareil s'éteint automatiquement après avoir pris connaissance du message d'erreur, attendre la fin de la phase d'arrêt puis procéder au redémarrage de l'appareil (voir 3.6.2).

#### F Erreur communication (TT98G)

-Indique que la communication entre les cartes électroniques est compromise. Contrôler que les cartes sont correctement alimentées et que les connexions sont intactes.

#### G Alarme thermocouple

-Indique que le thermocouple est endommagé ou déconnecté. Sur TT98G : l'afficheur indique également si le thermocouple endommagé est celui de gauche ou de droite.

#### H Alarme tapis (TT98G)

Le motoréducteur du convoyeur est muni d'un système de contrôle rétroactif de la vitesse ; s'il ne tourne pas, il déclenche l'alarme.

#### I Alarme ventilateur brûleur en panne (T64G)

- Le ventilateur du brûleur est muni d'un système de contrôle rétroactif de la vitesse. Si le ventilateur ne tourne pas ou s'il tourne à sa vitesse maximale, qui est supérieure à celle prévue par les paramètres, l'alarme se déclenche.

#### L Alarme ventilateur brûleur en panne (TT98G)

- Le ventilateur du brûleur est muni d'un système de contrôle rétroactif de la vitesse. Si le ventilateur ne tourne pas ou s'il tourne à sa vitesse maximale, qui est supérieure à celle prévue par les paramètres, l'alarme se déclenche. On peut également se retrouver dans une condition dans laquelle le pressostat est endommagé ou investi par un flux d'air irrégulier provoquant la sous-alimentation du brûleur et l'impossibilité pour le ventilateur d'atteindre la vitesse attendue. Il faut donc également contrôler le pressostat et son circuit en vérifiant en particulier que les 2 tubes métalliques de capture de l'air vers le pressostat sont propres.

#### M Alarme anomalie carte électronique (TT98G)

- indique une panne au niveau de la carte électronique qui pilote le contrôle de la veilleuse du brûleur. L'alarme relève une condition de danger impliquant une présence de la flamme dans des conditions de fonctionnement qui ne le prévoient pas : en phase de refroidissement ou au cas où la température mesurée serait plus élevée que le point de consigne.

Dans ce cas, la procédure d'extinction ne dure que 3 minutes (par rapport aux 30 minutes standards) après quoi l'équipement s'éteint automatiquement ; à la remise en marche successive, un message indique que cette anomalie était présente au moment de la dernière extinction.

**Contactez l'assistance technique qui devra éliminer la cause de la panne et contrôler qu'aucun composant de l'appareil n'est endommagé et éventuellement le remplacer.**

En cas d'anomalies relevées, les SIGNALISATIONS suivantes peuvent s'afficher :

#### N Surchauffe tableau électrique :

-indique que la température du compartiment des composants électriques a dépassé le seuil limite. T64G-TT98G : vérifier le fonctionnement du ventilateur de refroidissement (fig.52 dét.Y).

#### P Panne pressostat (TT98G)

- évalue en phase de démarrage si les pressostats sont intacts. Contacter l'assistance technique qui devra éliminer la cause de la panne et contrôler qu'aucun composant de l'appareil n'est endommagé et éventuellement le remplacer.

#### Q Extinction anormale (TT98G)

-s'affiche à la mise sous tension et indique que la dernière extinction du four s'est produite de façon erronée, c'est-à-dire que les instructions fournies au paragraphe 3.7 n'ont pas été suivies.

**ATTENTION!** ne tenir compte de la signalisation d'extinction anormale QUE dans les cas suivants :

**1. en présence d'une condition réelle de danger impliquant la mise hors tension de l'équipement au moyen du bouton coup-de-poing d'urgence (fig. 29 détail O)**

**2. en présence d'une coupure temporaire et inattendue de courant pour des causes externes non imputables à l'utilisateur.**

**Dans tous les autres cas, exécuter correctement la procédure de mise hors tension de l'équipement, sous peine de l'endommager de façon irréversible !!**

En cas de signalisation, la centrale affiche à l'écran le type de signalisation qui s'est vérifiée. En appuyant sur OK (fig. 31 rep. 15), on prend acte de la signalisation visuelle et sonore (si présente) et le

message disparaît. Au besoin, terminer la cuisson et contacter le service d'assistance.

### 3.6.20 SMARTBAKING APP

- Les fours équipés de module wi-fi peuvent être connectés à l'application "SmartBaking App" disponible sur les marchés de référence.

#### T64G

Activez le module WiFi de la centrale avec la procédure suivante :

- avec l'interrupteur général en position 0 (four éteint), appuyer simultanément sur les touches "Start/Stop" (fig.31b part.17) et "Economy" (fig.31b part.19) et allumer le four en plaçant l'interrupteur général en position 1. La centrale émet 2 bips.

Suivez les instructions données dans l'application pour terminer la configuration du module Wi-Fi.

#### TT98G

Sur l'afficheur, en faisant défiler la liste à l'aide des touches "SÉLECTION", vous pouvez sélectionner les rubriques suivantes :

- "Qr-Code" : génère un code pour l'association four/application (si connecté)
- "Connecter WiFi" : utilisez ce menu pour connecter le four au réseau WiFi
- "Télécharger l'application" : affiche le QR-code qui vous permet de télécharger l'application mobile "SmartBaking App"

### 3.7 ARRÊT

**REMARQUE: L'ARRÊT DOIT ABSOLUMENT ÊTRE EFFECTUÉ COMME INDIQUÉ DANS LES PROCÉDURES SUIVANTES. L'ARRÊT INCORRECT DE L'APPAREIL, INCLUANT LA PHASE DE REFROIDISSEMENT FINALE D'ENVIRON 30 MINUTES, ENTRAÎNE L'ENDOMMAGEMENT ET LA FIN DE LA GARANTIE.**

#### T64G :

Pour arrêter l'appareil, appuyer sur la touche STOP (fig. 31b dét. 17) ; **la ventilation se poursuit pendant environ 30 minutes pour faire baisser progressivement la température afin de préserver la durée de vie des composants ; uniquement quand ce temps est écoulé, couper la tension** en tournant sur "0" l'interrupteur (fig.31b dét.E).

**ATTENTION !** En cas d'urgence, couper la tension en tournant le bouton de l'interrupteur général sur la position "0" (fig. 31b, dét. E).

#### TT98G:

Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton STOP (fig.31 détail 18); **LA VENTILATION SE POURSUIT PENDANT ENVIRON 30 MINUTES POUR FAIRE BAISSER PROGRESSIVEMENT LA TEMPÉRATURE AFIN DE PRÉSERVER LA DURÉE DE VIE DES COMPOSANTS ; UNE FOIS CE TEMPS ET LE TEMPS DE REFROIDISSEMENT DES COMPOSANTS ÉCOULÉS, LE FOUR S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT.**

**REMARQUE: ÉVITER LES EXTINCTIONS BRUSQUES.** Au besoin, éteindre le four avant qu'il ne s'éteigne automatiquement, ATTENDRE QU'IL AIT ATTEINT UNE TEMPÉRATURE INFÉRIEURE À 100°C (210°F), puis appuyer sur la touche STOP+ ECO STANDBY pendant quelques instants (fig. 31 rep. 18+ fig. 31 pos. 19) ; l'afficheur indique le message "SHUTDOWN?", appuyer sur OK pour confirmer la procédure d'extinction qui déconnectera le four du secteur au bout d'une minute ou bien appuyer sur RETOUR pour annuler l'opération et revenir à la page-écran principale.

**ATTENTION!** En cas d'urgence, couper le courant en appuyant sur le bouton coup-de-poing d'urgence (fig. 29 détail O).

**REMARQUE: Quand le bouton coup-de-poing d'urgence (fig.29 détail O) a été enfoncé, il reste pressé en position de sécurité jusqu'à ce qu'on le débloque en le tournant en sens inverse horaire au terme de l'urgence.**

### 3.8 UTILISATION

Après avoir programmé les paramètres de cuisson, préparer le produit devant être cuit sur un support spécialement prévu à cet effet (grille, plateau, etc.) en faisant attention à ce qu'il ne sorte pas des perforations

de la grille. A l'aide d'une pelle, mettre le produit sur le tapis transporteur du côté de l'entrée dans la chambre de cuisson, afin qu'une fois qu'il sera cuit, il puisse sortir du côté opposé.

En cas de manque d'expérience quant aux valeurs à programmer, commencer à cuire à des températures de 310°C/590°F (T64G-TT98G270°C/520°F) pendant un temps de cuisson de 4 minutes. Puis en fonction du résultat obtenu à la première cuisson, modifier les paramètres jusqu'à ce que l'on trouve les valeurs optimales répondant aux exigences de l'utilisateur. On augmente généralement la température pour augmenter le dorage et on prolonge le temps pour augmenter la cuisson effective. Par souci d'uniformité, il est conseillé d'éviter des températures supérieures à celles qui sont prévues pour le type de produit à cuire.

Il faut environ 25/35 minutes pour atteindre la température souhaitée; commencer la cuisson quand la température s'est stabilisée.

**REMARQUE:** L'estimation du temps nécessaire pour amener le four à la température souhaitée, affiché durant la phase réchauffage sur la barre des messages de TT98G (fig. 30 rep. 3) est fournie à titre indicatif et elle change sensiblement en fonction des paramètres saisis en phase de mise sous tension.

**ATTENTION!** Les opérations de pose initiale et de récupération finale du produit à cuire doivent être effectuées au moyen d'équipements spéciaux de protection contre les accidents, tels que des pelles à pizza, etc. (fig. 35, détail O) et faire très attention. Quand l'appareil est en fonction, personne ne doit s'approcher des parties en mouvement pour aucune raison ; toute opération doit être effectuée après avoir éteint l'appareil.

Sur TT98G est possible d'observer les phases de cuisson à travers la vitre qui se trouve sur la porte avant. S'il fallait intervenir sur le produit, par exemple pour percer, au moyen d'un ustensile, les bulles pouvant se former sur la pizza, il est possible d'ouvrir la porte à l'aide de la poignée avant (fig. 35, détail Q) ; mais cela doit être fait avec le maximum de précaution.

**ATTENTION!** En phase d'ouverture et de fermeture de la porte susmentionnée, il faut absolument effectuer la prise de la poignée par le bas sans placer les doigts sur la partie supérieure de celle-ci afin d'éviter qu'ils ne s'encastrant ou qu'ils n'entrent en contact avec la partie chaude de la porte.

**ATTENTION!** L'accès à l'intérieur de la chambre au moyen de la porte doit (TT98G) avoir lieu uniquement et exclusivement avec des ustensiles, en faisant attention à ce qu'ils ne soient pas accrochés par la bande et que, de toute manière, lesdits ustensiles ne puissent pas emporter les bras ou les jambes à l'intérieur.

L'introduction des bras ou des jambes à l'intérieur de la chambre ne doit avoir lieu pour aucune raison ; il subsiste le risque de se brûler et l'éventuel accrochage avec la bande peut comporter le risque d'être emportés et écrasés par le mouvement de celle-ci.

**ATTENTION!** En fin de journée de travail, se rappeler de débrancher l'électricité et de fermer le robinet du gaz situé en amont du four. Si le four n'est pas utilisé pendant longtemps, le nettoyer soigneusement et aérer constamment les locaux dans lesquels il est installé.

**ATTENTION!** A la sortie le produit cuit est brûlant : faire bien attention surtout quand la bande se trouve en haut par rapport à l'opérateur.

## 4 ENTRETIEN ORDINAIRE

### 4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES DE SÉCURITÉ

**ATTENTION!** Avant d'effectuer toute opération d'entretien, arrêter l'appareil en suivant la procédure illustrée au point 3.7 et toujours couper le courant en éteignant les interrupteurs installés à l'extérieur de l'appareil. Couper l'alimentation du gaz. Les opérations doivent être effectuées après le refroidissement de l'appareil.

Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées en adoptant des équipements appropriés contre les accidents et par un personnel qualifié.

Toutes les mesures adoptées ont pour objectif la bonne conservation de l'appareil ; leur non application pourrait causer de sérieux dommages non couverts par la garantie ainsi que l'exposition aux risques.

#### 4.2 NETTOYAGE ORDINAIRE

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

Chaque jour à la fin du travail, quand l'appareil a refroidi, éliminer soigneusement les éventuels résidus de cuisson 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.

**REMARQUE:** CONTROLLER ET NETTOYER REGULIEREMENT LES GRILLES POSTERIEURES (FIG.10 DET.A) POUR L'ENTREE DE L'AIR, LE MANQUE DE PROPRETE PEUT PROVOQUER LA SURCHAUFFE DES COMPOSANTS ET DES PANNES.

**REMARQUE:** Nettoyer le tapis à l'aide d'une brosse en nylon rigide.

Extraire les bacs de collecte de la farine de droite et de gauche (fig.14 détail T), les nettoyer puis les remonter.

**ATTENTION!** Éliminer chaque jour avec soin tout dépôt éventuel de graisse pouvant s'être formé pendant la cuisson car ils peuvent provoquer des combustions et des déflagrations. Veiller tout particulièrement à éliminer quotidiennement la farine/les ingrédients susceptibles de se déposer/tomber dans l'appareil, la farine étant elle aussi extrêmement inflammable.

**ATTENTION!** Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. 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 nettoyer les vitres des portes lorsqu'elles sont encore chaudes.

En cas d'utilisation d'une solution alcaline, veiller à ce qu'elle soit totalement retirée du verre avant d'être soumise à la chaleur.

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 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

Avant la mise en fonction après la période de non utilisation répéter la procédure prévue au point 3.5.1.

# ATTENTION!

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

## 5 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

### 5.1 OPERATIONS PRELIMINAIRES DE SECURITE

**ATTENTION!** Avant toute opération d'entretien, arrêter l'appareil en suivant la procédure illustrée au point 3.7 et couper l'alimentation électrique en débranchant le câble d'alimentation de l'appareil de la prise de courant.

Couper l'alimentation du gaz en fermant le robinet central.

Les opérations doivent être effectuées après le refroidissement de l'appareil.

Éclairer la zone de travail pendant les phases d'entretien et d'emploi nocturne ou bien en cas de visibilité insuffisante.

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.

La porte du four protégée par un cadenas (fig.16 détail H) peut exclusivement est ouverte par des techniciens spécialisés informés des risques potentiels et équipés des protections opportunes.

Toutes les mesures adoptées ont pour objectif la bonne conservation de l'appareil ; leur non application pourrait causer de sérieux dommages non couverts par la garantie ainsi que l'exposition aux risques.

**ATTENTION!** Périodiquement (au moins une fois par an), et en cas d'anomalies de fonctionnement, l'appareil doit être contrôlé par un technicien spécialisé qui doit en vérifier l'état ; vérifier à cette occasion le fonctionnement du thermostat de sécurité et de l'inducteur de terre (si présent) en vérifiant avec un multimètre que l'impédance est de l'ordre de 1ohm; accéder également à tous les compartiments latéraux et postérieurs et aspirer soigneusement tout dépôt de poussière ou de farine qui s'est déposé à l'intérieur ; vérifier aussi que toutes les vis sont dûment serrées, notamment les vis de serrage du ventilateur à la tête du brûleur (fig. 23 détail S).

Pour toute intervention d'entretien sur le circuit du gaz, utiliser un scellant tel que LOCTITE 577

**REMARQUE:** CHAQUE FOIS QUE L'ON INTERVIENT SUR LES COMPARTIMENTS LATÉRAUX DES BRÛLEURS, S'ASSURER ENSUITE QUE LES CABLES DE L'ALLUMEUR ET DU DÉTECTEUR NE SONT ABSOLUMENT PAS EN CONTACT ENTRE EUX OU AVEC D'AUTRES COMPOSANTS DE L'APPAREIL, SINON IL N'EST PAS EXCLU QU'UNE DISPERSION SE PRODUISE, POUVANT CAUSER DES PANNES EN PHASE DE DÉTECTION OU ENDOMMAGER L'APPAREIL, NOTAMMENT LE CONTROLE DE LA FLAMME

### 5.2 NETTOYAGE GENERAL

**ATTENTION!** En extrayant les composants à l'intérieur de la chambre de cuisson, on court le risque de toucher des bords tranchants (ailettes des éléments chauffants, etc.) ; par conséquent toutes les opérations doivent être effectuées en utilisant l'équipement de protection nécessaire.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, procéder au nettoyage comme suit.

Effectuer régulièrement un nettoyage général de l'appareil. Quand l'appareil a refroidi, enlever soigneusement tous les résidus résultant de la cuisson de tous les composants à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge éventuellement humidifié avec de l'eau savonneuse puis rincer et sécher, en nettoyant les parties satinées dans le sens du satinage.

**REMARQUE:** À la fin du nettoyage, les soufflantes internes doivent être remontées dans leur position d'origine. Si les conduites de l'air sont montées de façon erronée les propriétés de la cuisson seront altérées.

**REMARQUE:** uniquement pour TT98G; en remontant les soufflantes, respecter le grenailage des composants tel qu'il est indiqué sur l'étiquette (TT98G fig. 4b détail M).

**ATTENTION!** Éliminer régulièrement et soigneusement de la chambre de cuisson les éventuelles graisses qui auraient débordé en phase de cuisson car elles pourraient provoquer des déflagrations.

**REMARQUE:** Il est opportun de nettoyer régulièrement l'extrémité accessible des thermocouples afin de maintenir l'efficacité dans le temps (T64G TT98G fig. 51 détail W).

**REMARQUE:** TT98G ! Nettoyer régulièrement les 2 tubes métalliques de capture de l'air vers le pressostat (fig.51 détail P) :

- Démontez les capots inférieurs (fig.50 détails A et H)
- Extraire les tubes en silicone
- Enlever les vis (fig.51 détail N)
- Extraire les 2 tubes métalliques de capture de l'air vers le pressostat (fig.51 détail P) et les nettoyer soigneusement surtout à l'intérieur.
- Effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage en veillant à ce que les tubes en silicone ne décrivent pas de courbes trop serrées qui risquent d'obstruer le passage de l'air.

**ATTENTION!** Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur. 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:** CONTROLER ET NETTOYER REGULIEREMENT LES GRILLES POSTERIEURES (fig.10 détail A) POUR L'ENTREE DE L'AIR, LE MANQUE DE PROPRETE PEUT PROVOQUER LA SURCHAUFFE DES COMPOSANTS.

**REMARQUE:** Nettoyer le tapis à l'aide d'une brosse en nylon rigide.

**REMARQUE:** Ne pas nettoyer les vitres des portes lorsqu'elles sont encore chaudes.

En cas d'utilisation d'une solution alcaline, veiller à ce qu'elle soit totalement retirée du verre avant d'être soumise à la chaleur.

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.

### 5.2.1 DÉMONTAGE DES COMPOSANTS

**ATTENTION!** Quelques-unes des opérations indiquées ci-après, comme le démontage du tapis, exigent la présence d'au moins deux personnes.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour accéder à toutes les pièces, suivre les instructions suivantes :

- Enlever le cadenas (fig.16, détail H), dégager le crochet (fig.16, détail R) et ouvrir la porte avant (fig.16, détail S).
- Extraire les soufflantes supérieures (uniquement pour TT98G: extraire d'abord les soufflantes centrales).
- Soulever les deux cloisons latérales réglables (fig.16, détail I), au moyen des pommeaux (fig.16, détail L).
- Sortir le support de stationnement du produit, s'il est présent (fig. 14 détail D)
- Retirer les bacs de collecte de la farine de droite et de gauche (fig. 14, détail T).

- Extraire la protection du joint du tapis (fig.36, détail U), en dévissant la vis qui le bloque (fig.36, détail X) ; pour T64G décrocher également les deux étriers de blocage du tapis (fig. 55 dét.F).
- Soulever le convoyeur du côté du moteur de quelques centimètres et extraire le joint du tapis (fig.16 détail Z).
- Extraire le convoyeur du côté du moteur (fig. 36).
- Extraire les soufflantes inférieures (uniquement pour TT98G : extraire d'abord les soufflantes centrales).
- Effectuer les opérations nécessaires.

## 5.2.2 MONTAGE DES COMPOSANTS

**ATTENTION!** Quelques-unes des opérations indiquées ci-après, comme le montage du tapis exigent la présence d'au moins deux personnes.

**REMARQUE:** uniquement pour **TT98G** : en remontant les soufflantes, respecter le grenailage des composants tel qu'il est indiqué sur l'étiquette (fig. 4d-4b détail M) et remonter d'abord les soufflantes latérales puis les soufflantes centrales ; en remontant les soufflantes veiller à ce que les tubes de support des thermocouples pénètrent bien à l'intérieur de la soufflante ; toujours s'assurer que les soufflantes se positionnent bien à fond sur la paroi verticale du four.

En présence d'aspérités qui empêchent le coulissement correct du panneau à bord adouci sur le corps de la soufflante, les éliminer avec du papier abrasif très fin (grain 600).

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, monter les composants, en procédant comme suit :

- Introduire les soufflantes inférieures.
- Enfiler le convoyeur du côté du moteur (fig. 36) et le positionner dans son logement, en veillant à ce que l'arbre du convoyeur et la motorisation soient alignés.
- Vérifier que les deux joints métalliques sont en équerre l'un par rapport à l'autre, et au besoin, tourner l'arbre du tapis jusqu'à ce qu'il soit en équerre, afin de permettre l'introduction du joint central (fig. 36, détail Z), soulever le convoyeur du côté du moteur de quelques centimètres et introduire le joint central du tapis.
- Contrôler que la transmission est alignée, placer la couverture du joint du tapis (fig. 36, détail U) et visser la vis de blocage (fig. 36, détail X); pour T64G décrocher également les deux étriers de blocage du tapis (fig. 55 dét.F).
- Placer les bacs de collecte de la farine de droite et de gauche (fig. 14, détail T).
- Introduire l'éventuel support de stationnement du produit en option (fig. 14 détail D).
- Repositionner les parois latérales réglables à la hauteur souhaitée.
- Introduire les soufflantes supérieures.
- Fermer la porte antérieure (fig.16, détail S) ; si la porte se ferme mal, cela signifie que les deux soufflantes ne sont pas dans la bonne position. Ne pas forcer la porte, faire coulisser les soufflantes à fond et refermer la porte ; fermer le dispositif d'accrochage (fig. 16 détail R) puis introduire et fermer le cadenas (fig. 16 détail H).

**REMARQUE:** avant de remettre l'appareil sous tension, contrôler que tous les composants, en particulier les soufflantes, ont été correctement remontés.

**ATTENTION!** Ne pas oublier d'enlever la clé du cadenas.

## 5.3 ACCÈS AUX COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

### 5.3.1 OUVERTURE DU PANNEAU DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, ouvrir le panneau des composants électriques en procédant comme suit :

- Retirer les vis (fig. 38, détail V).

**TT98G** : en ce qui concerne les composants positionnés du côté opposé au motoréducteur, ouvrir le panneau des interrupteurs (fig.38 détail Z) ; pour accéder aux composants du côté du motoréducteur, dévisser les 2 vis de fixation (fig.36 détail L) et tourner le panneau latéral (fig. 36 détail P).

### 5.3.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU TABLEAU ÉLECTRIQUE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du tableau électrique, procéder comme suit :

- Ouvrir le panneau des composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Débrancher le composant.
- Remplacer le composant.
- Effectuer les opérations de remontage dans l'ordre inverse, en veillant à connecter correctement le composant.
- Fermer le panneau des composants électriques en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

**REMARQUE:** En cas de remplacement de la carte électronique, effectuer un RESET (remise à l'état initial) de l'appareil d'après le point 5.18.

### 5.3.3 REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Le circuit électrique comprend des fusibles qui, s'ils sont grillés, ne permettent pas le démarrage de l'appareil et l'allumage du tableau de commande, ne permettent ni le démarrage de l'appareil ni l'allumage de l'écran à cristaux liquides. Dans ce cas, vérifier l'état du fusible et le remplacer par un fusible de la même valeur et du même type.

Effectuer les opérations indiquées au point 5.1, et pour l'intervention, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir le panneau des composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Retirer le fusible (fig. 38 détail N), le contrôler et le remplacer par un fusible ayant les mêmes caractéristiques.
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.
- Fermer le panneau des composants électriques en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

### 5.3.4 FERMETURE DU PANNEAU DES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, fermer le panneau des composants électriques en procédant comme suit :

**T64G** : Fermer le panneau latéral en le tournant (fig.38 dét.Z) et monter les vis (fig.38 dét.V).

**TT98G** : Pour le tableau des composants situé du côté opposé au motoréducteur, fermer le panneau des interrupteurs (fig.38 détail Z) en le faisant pivoter et monter les vis (fig.38 détail V). Pour le tableau des composants côté motoréducteur, faire pivoter le panneau latéral (fig. 36 détail P) et visser les 2 vis de fixation (fig.36 détail L).

**ATTENTION!** En faisant coulisser puis en refermant le panneau des composants électriques, faire extrêmement attention à ne pas écorcher, encrasser ou écraser les fils ou le capillaire du thermostat de sécurité.

### 5.3.5 REMPLACEMENT DES BROSSES DU MOTEUR DU TAPIS

**REMARQUE:** Le moteur du tapis de TT98G (Tabl. B détail 57) contient deux balais (Tabl. B détail 58) qui s'usent durant le fonctionnement ; c'est pourquoi il faut les remplacer lorsqu'ils sont usés.

Contrôler régulièrement que les balais ne sont pas usés et les remplacer le cas échéant (un lot de deux balais de rechange est fourni à l'intérieur du logement du motoréducteur) ; il est conseillé de toujours disposer de balais de rechange.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, procéder comme suit :

- Ouvrir le panneau des composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- dévisser les deux capuchons de couverture des balais et extraire les balais
- Insérer les balais neufs et replacer les deux capuchons de couverture.
- Fermer le panneau des composants électriques en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

### 5.3.6 REMPLACEMENT DU MOTEUR/MOTORÉDUCTEUR DU TAPIS

Après avoir remplacé les trains des balais (TT98G) on pourrait devoir remplacer le moteur du convoyeur.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, procéder comme suit :

- Ouvrir le panneau des composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Démonter le motoréducteur, le placer sur un plan de travail et remplacer le moteur.
- Remonter le motoréducteur dans le four en faisant attention à le réaligner correctement sur l'arbre du tapis.
- Fermer le panneau des composants électriques en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

#### 5.4 REMPLACEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

**ATTENTION!** Vérifier périodiquement le fonctionnement du thermostat de sécurité.

Après avoir effectué des opérations indiquées au point 5.1, remplacer le thermostat de sécurité en procédant comme suit :

**T64G :** Ouvrir la porte antérieure (fig.10 dét.S)

- Extraire la soufflante supérieure droite afin de vérifier le positionnement du capteur du thermostat à travers la chambre de cuisson.
- Ouvrir le panneau porte-composants en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Débrancher les cosses faston du thermostat.
- Enlever la protection du bouton de réactivation et dévisser l'écrou de fixation du thermostat (fig. 29, dét. P).
- Extraire le capteur du thermostat de sécurité.
- Remplacer le thermostat et positionner correctement le capteur vérifié précédemment à travers la chambre de cuisson.
- Exécuter les opérations inverses pour le remontage.
- Fermer le panneau porte-composants en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

**TT98G:** le four est muni de deux thermostats de sécurité indépendants à réarmement manuel : le premier pour le côté gauche (fig.29 détail P) et le second pour le côté droit du four (fig.50 détail G).

Ouvrir la porte antérieure (fig.16 détail S) et extraire le convoyeur de la chambre de cuisson en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.1.

- Extraire la soufflante inférieure gauche afin de vérifier le positionnement du capteur actuel du thermostat à travers la chambre de cuisson.
- Enlever la porte inférieure (fig.50 détail A ou H) en dévissant les vis de fixation.
- Extraire le capteur du thermostat de sécurité.
- Ouvrir le panneau des composants du côté concerné en suivant la procédure décrite au point 5.3.1.
- Dévisser l'écrou de fixation du thermostat.
- Débrancher les connecteurs faston du thermostat.
- Remplacer le thermostat et positionner correctement le capteur vérifié précédemment à travers la chambre de cuisson.
- Effectuer le remontage en suivant l'ordre inverse.
- Fermer le panneau des composants en suivant la procédure indiquée au point 5.3.3.

#### 5.5 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, remplacer les thermocouples en procédant comme suit :

**T64G-TT98G :** le T64G est pourvu de deux thermocouples (gauche), G -TT98G de deux thermocouples (Gauche, Droit).

**REMARQUE:** Quelle que soit la raison du démontage ou du déplacement d'un thermocouple, IL EST NECESSAIRE, pour son intégrité, DE LE MANIPULER EN LE SAISISANT EXCLUSIVEMENT PAR LE TUBE ET JAMAIS PAR LE CABLE.

- Ouvrir le panneau des composants en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1 ; enlever le capot correspondance sur TT98G (fig.50 TT98G dét.A-H).
- Démonter le capot correspondant (fig.50 détails A-H).
- Démonter la soufflante inférieure gauche ou droite en suivant la procédure décrite au point 5.2.1.
- Dévisser la vis de fixation du thermocouple avec une clé six-pans (fig.51 détail V).

- Débrancher le câble de la carte électronique et extraire le thermocouple.

- Remplacer le thermocouple **en veillant à brancher les connecteurs en respectant les polarités.**

**REMARQUE:** S'assurer que l'extrémité de chaque thermocouple est toujours positionnée sur la coupure inclinée du tube tel qu'on l'indique dans la fig. 51 détail W.

- Remonter la soufflante correspondante en suivant la procédure décrite au point 5.2.2.
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.
- Fermer le panneau des composants en suivant la procédure indiquée au point 5.3.3.
- Pour remonter le convoyeur, suivre la procédure indiquée au point 5.2.2.

#### 5.6 REMPLACEMENT DU PANNEAU

##### - DISPLAY TFT TT98G

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, remplacer l'afficheur TFT ou le tableau de commande en procédant comme suit :

- Démonter l'étrier (fig.11 détail A)
- Monter l'écran de protection contre la chaleur (fig.11 détail B).
- Dévisser les vis de fixation du tableau de commande (fig. 40 détail H).
- Débrancher les connecteurs de l'afficheur.
- Remplacer le tableau de commande
- Enlever les 3 écrous (fig. 40, détail I) et remplacer l'afficheur.
- Pour le remontage, effectuer les opérations dans l'ordre inverse, en veillant à raccorder correctement les connecteurs.

**REMARQUE:** Exécuter la procédure "Par défaut usine" de la centrale d'après le point 5.19.

##### - PYROMÈTRE NUMÉRIQUE T64G

Après avoir effectué les opérations du point 5.1, procéder de la façon suivante pour remplacer le pyromètre numérique :

- Ouvrir le panneau porte-composants électriques, en suivant la procédure indiquée au point 5.3.1.
- Démonter le pyromètre en dévissant les écrous de fixations
- Débrancher les connecteurs du pyromètre et remplacer ce dernier
- Pour le remontage, effectuer les opérations à rebours, en faisant attention à brancher les connecteurs en respectant les polarités.
- Fermer le panneau de la porte pour les composants électriques en suivant la procédure du point 5.3.4.

**NOTE :** Exécuter la procédure de "Reset" de la centrale d'après le point 5.18.

#### 5.7 REMPLACEMENT DU CLAVIER DU TABLEAU DE COMMANDE

Les touches du tableau de commande sont intégrées à la carte Afficheur. Pour le remplacement de la carte Afficheur, effectuer les opérations indiquées au point 5.6.

#### 5.8 DÉMONTAGE ET MONTAGE DU TAPIS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, démonter et remonter le tapis en procédant comme suit :

- Sortir le convoyeur de la chambre de cuisson, en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.1, puis le positionner sur un plan de travail et se munir d'une pince à longs becs.

##### 5.8.1 DÉMONTAGE DU TAPIS

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le démontage du tapis, suivre les instructions reportées ci-après :

- Faire coulisser le tapis jusqu'à ce que la jonction se trouve dans la partie supérieure centrale.
- Comprimer le tapis du côté droit (fig. 41).
- Uniquement pour **T64G:** - Au moyen d'une pince, faire coulisser latéralement les quatre tubes de jonction sur les mailles (fig. 42).
- Décrocher les mailles de jonction.
- Relâcher la compression à l'extrémité du tapis.
- Extraire le tapis.

##### 5.8.2 MONTAGE DU TAPIS

- Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, monter le tapis en procédant comme suit :

- Enfiler le tapis dans le sens souhaité, veiller à ce que la partie supérieure soit lisse et que les extrémités latérales en forme de crochet n'aillent jamais dans le sens dans lequel elles ont tendance à s'accrocher (fig. 46).
- Rapprocher les extrémités du tapis dans la partie supérieure centrale, vérifier attentivement que les roues dentées à gauche et que les bagues de renvoi à droite saisissent correctement le tapis.

**REMARQUE:** Les roulettes du tapis ne doivent jamais se trouver au niveau des tubes de jonction.

- Comprimer le tapis du côté droit (fig. 41).

**T64G:** Prendre une des mailles de jonction latérales et après avoir observé comment sont montées les extrémités du tapis (fig.43a) accrocher d'abord la partie latérale externe puis la partie interne en s'aidant éventuellement d'une pince à becs longs.

- Répéter l'opération pour la maille du côté opposé.
- Accrocher les pièces intermédiaires (fig. 44) et, se servir, au besoin, de la pince pour redresser les mailles qui se seraient déformées.
- Insérer les rouleaux dans les mailles, les positionner au milieu de la jonction, puis les écraser aux deux extrémités (fig. 45), en vérifiant qu'ils ne coulissent pas.

**TT98G:** Prendre une des mailles de jonction latérales et après avoir observé comment sont montées les extrémités du tapis (fig.43b) accrocher d'abord la partie latérale externe puis la partie interne en s'aidant éventuellement d'une pince à becs longs.

- Répéter l'opération pour la maille du côté opposé.
- Accrocher les pièces intermédiaires et à l'aide de la pince, redresser les mailles éventuellement déformées.

- Contrôler que le tapis est à plat ; les segments du tapis éventuellement déformés devront être redressés.

- Relâcher la compression à l'extrémité du tapis.
- Vérifier manuellement que le tapis coulisse correctement.
- Remonter le convoyeur dans son logement à l'intérieur de la chambre de cuisson ainsi que tous les autres composants, en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.2.

**ATTENTION!** Vérifier que le sens de rotation du tapis correspond à celui qui est indiqué dans la fig. 46 ; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais tourner dans le sens des crochets, car elles abîment le tapis et représentent une source de danger risquant facilement de saisir les bords des vêtements, des bras ou des jambes, des bagues, des bracelets, etc.

**ATTENTION!** Pour éviter tout grincement, lubrifier le tapis avec une huile en spray exclusivement du type homologué pour aliments ; elle doit être vaporisée en petite quantité, quand l'appareil est éteint et froid, exclusivement sur les deux parties de la bande à l'extérieur de la chambre de cuisson et tout particulièrement sur les roulettes aux deux extrémités du tapis. L'opération doit s'effectuer en prêtant la plus grande attention aux spécifications de dangerosité, relatives au risque d'inflammabilité, d'explosion ou autre, qui doivent être présentes sur la bouteille.

### 5.8.3 INVERSION DU SENS DE ROTATION DU CONVOYEUR

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, inverser le sens de rotation de la bande en procédant comme suit :

- Sortir le convoyeur de la chambre de cuisson, en effectuant les opérations indiquées au point 5.2.1 ; démonter le tapis, en effectuant les opérations indiquées au point 5.8.1, tourner le tapis dans le sens souhaité, puis monter ce dernier en effectuant les opérations indiquées au point 5.8.2.

**TT98G:** Ouvrir le panneau latéral en desserrant les 2 vis de fixation (fig.36 dét. L).

- Sur le motoréducteur, inverser les deux fils d'alimentation de manière à inverser le sens de rotation du motoréducteur.

**- Décoller l'étiquette avec la FLECHE sens de marche (fig.36 dét. M) et la remplacer par la nouvelle étiquette fournie dans le manuel d'instructions.**

**- Positionner les soufflantes en respectant le grenailage des composants tel qu'il est indiqué sur la nouvelle étiquette (fig. 36 dét. M) en suivant les procédures indiquées aux points 5.2.1 et 5.2.2.**

- Refermer le panneau latéral en dévissant les 2 vis de fixation (fig.36 dét. L).

**T64G:** Sur le pupitre de commande, presser pendant quelques secondes :

- la touche "Flèche en Haut" pour régler le sens de marche HORAIRE
- la touche "Flèche en Bas" pour régler le sens de marche INVERSE HORAIRE

**Détacher l'étiquette FLÈCHE sens de marche (fig. 4), puis la recoller dans le sens opposé.**

**ATTENTION!** Vérifier que le sens de rotation du tapis correspond à celui qui est indiqué dans la fig. 46 ; les extrémités latérales en forme de crochet ne doivent jamais tourner dans le sens des crochets, car elles abîment le tapis et représentent une source de danger risquant facilement de saisir les bords des vêtements, des bras ou des jambes, des bagues, des bracelets, etc.

### 5.9 REMPLACEMENT DU VERRE TREMPÉ (si prévu)

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du verre trempé, suivre les instructions reportées ci-après :

- Ouvrir la porte avant (fig. 35, détail Q) et enlever les quatre vis de fixation du panneau interne.
- Enlever le panneau interne et remplacer le verre trempé.
- Effectuer le remontage en suivant l'ordre inverse.

### 5.10 REMPLACEMENT DU MOTEUR OU DU VENTILATEUR DE CUISSON

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du moteur ou du ventilateur, suivre les instructions reportées ci-après :

**T64G:** Enlever le panneau arrière (fig. 38, détail D), en dévissant les vis de fixation.

- Débrancher la fiche électrique du moteur.
- Enlever les deux bandes verticales de blocage du revêtement en laine, en dévissant les vis de fixation.
- Déplacer l'isolant et démonter le panneau postérieur de la chambre de cuisson, en dévissant les vis de fixation.
- Se placer sur un plan de travail et enlever la vis de gauche au milieu du ventilateur de cuisson.
- Sortir le ventilateur à l'aide d'un extracteur.

**REMARQUE:** Afin qu'elle puisse être desserrée, la vis de gauche doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre ; le ventilateur sans l'extracteur ne sort pas de son logement.

- Si le ventilateur est le seul à être remplacé, pour le remonter effectuer les opérations dans l'ordre inverse.
- Pour démonter le moteur, enlever les quatre écrous sur les pieds du moteur, puis très ce dernier.
- Effectuer les opérations dans l'ordre inverse pour le remontage, en faisant extrêmement attention à ce que les six rondelles qui frottent contre l'arbre du moteur soient correctement remontées ; s'assurer également que les parties coniques de l'arbre moteur et du ventilateur sont parfaitement propres et lisses.
- Remplacer la partie d'isolation éventuellement endommagée et l'isoler au moyen de ruban adhésif en aluminium résistant aux hautes températures.

- Débrancher les connexions électriques.
- Débrancher électriquement le ventilateur (fig. 52 détail Y) et enlever l'étrier avec le ventilateur en desserrant les 3 vis de fixation (fig. 52 détail K-Z)
- Enlever le panneau postérieur de la chambre de cuisson en desserrant les vis de fixation.
- Se mettre sur un plan de travail.

**REMARQUE:** AVANT D'ENLEVER LES VENTILATEURS, S'ASSURER D'AVOIR NOTER LEUR POSITION EXACTE, AFIN DE POUVOIR RÉTABLIR L'ÉTAT INITIAL.

- Enlever la vis gauche au centre du ventilateur de cuisson.
- Extraire le ventilateur à l'aide d'un extracteur

**REMARQUE:** La vis gauche pour être desserrée, doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre; le ventilateur, sans extracteur, ne sort pas de son logement.

- Remplacer le ventilateur en faisant bien attention à ce qu'il soit remonté dans la POSITION ET SENS DU PRÉCÉDENT

- S'il faut remplacer seulement le ventilateur, exécuter les opérations inverses pour le remontage.

- Pour démonter le moteur, enlever les quatre écrous sur les pieds du moteur et l'extraire.

- Exécuter les opérations inverses pour le remontage en faisant attention que les anneaux de garniture qui coulissent sur l'arbre du moteur sont remontés correctement, s'assurer par ailleurs que les parties coniques de l'arbre moteur et ventilateur sont parfaitement propres et lisses.

- Remettre la partie isolante éventuellement endommagée et l'isoler avec du ruban adhésif en aluminium pour hautes températures.

- Exécuter les opérations inverses pour le remontage.

**REMARQUE:** Contrôler que le sens de rotation des ventilateurs est celui qui figure sur le panneau postérieur de la chambre de cuisson (fig. 53 détails L et M).

**REMARQUE:** En cas de remplacement du moteur muni d'un capteur thermique (Fig. 53 détail N), ne pas oublier de le remonter dans la même position et de rétablir les raccordements électriques.

**TT98G :** Démontez le panneau postérieur (fig. 52 détail T) et le carter interne (fig. 52 détail S).

- Déconnecter les branchements électriques.

- Débrancher électriquement le ventilateur (fig. 52 dét. Y) et démonter l'étrier avec le ventilateur en dévissant les 3 vis de fixation (fig. 52 détail K-Z)

- Démontez le panneau postérieur de la chambre de cuisson en dévissant les vis de fixation.

- Se rendre sur un plan de travail.

**REMARQUE:** AVANT DE DEMONTER LES VENTILATEURS, S'ASSURER AVOIR NOTE LEUR POSITION EXACTE, AFIN DE POUVOIR RETABLIR L'ETAT INITIAL.

- Dévisser la vis de fixation sur le moyeu (Fig. 53 détail A)

- Remplacer le ventilateur en veillant en particulier à le remonter en respectant la POSITION ET LE SENS D'ORIGINE et à ce que la distance entre le moyeu du ventilateur et la plaque de support du moteur corresponde à celle indiquée dans la figure 53.

- Pour le remplacement du moteur, après avoir effectué les opérations de démontage du ventilateur, procéder comme suit :

- Enlever les deux vis de fixation du moteur (Fig. 53 dét B)

- Desserrer le ruban de blocage du moteur postérieur (fig.53 dét C).

- Remplacer le moteur.

- Revisser à fond les deux vis de fixation du moteur (Fig. 53 dét B) puis serrer les écrous (Fig. 53 dét G) en comprimant au minimum les rondelles élastiques situées en dessous (Fig. 53 dét H) de manière à éviter une déformation excessive de la plaque de support du moteur.

- Effectuer le remontage en suivant l'ordre inverse.

**REMARQUE:** Contrôler que le sens de rotation des ventilateurs est celui qui figure sur le panneau postérieur de la chambre de cuisson (fig. 53 détails D et E).

**REMARQUE:** En cas de remplacement du moteur muni d'un capteur thermique (Tabl. B détail 51), ne pas oublier de le remonter et de rétablir les raccordements électriques.

#### 5.11 REMPLACEMENT DU VENTILATEUR (si prévu)

##### TT98G

Sur le TT98G, le ventilateur de refroidissement des moteurs et des composants se trouvent dans la partie postérieure.

Après avoir effectué les opérations prévues au point 5.1, remplacer le ventilateur de refroidissement (fig. 52 détail Y) comme suit :

- Démontez le panneau postérieur (fig. 52 détail T) et le carter interne (fig. 52 détail S).

- Déconnecter les branchements électriques.

- Démontez l'étrier de support du ventilateur en dévissant les 3 vis de fixation (fig. 52 détail K-Z).

- Remplacer le ventilateur.

- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

**REMARQUE:** contrôler que le sens de rotation correspond à celui indiqué sur le panneau (fig. 52 détail U).

##### T64G :

Sur le T64G, le ventilateur se trouve à l'intérieur du tableau porte-composants et positionné de manière à pousser l'air vers le compartiment du moteur

- Enlever le panneau postérieur en dévissant les vis de fixation.

- Accéder au compartiment des composants électriques en dévissant les 2 vis de fixation latérales et en tournant le panneau latéral.

- Débrancher les fastons de raccordement du ventilateur

- Desserrer les 2 vis de fixation et remplacer le ventilateur

- Effectuer les opérations inverses pour le remontage.

**REMARQUE:** S'assurer que le ventilateur est positionné de manière à pousser l'air vers le compartiment du moteur.

#### 5.12 REMPLACEMENT DES PRESSOSTATS (Uniquement TT98G)

Le four est muni de deux pressostats indépendants pour le côté droit (fig.50 détail Q) et pour le côté gauche du four (fig.50 détail P). En cas d'absence de ventilation du côté correspondant, les brûleurs sont désactivés.

**REMARQUE:** Nettoyer régulièrement les 2 tubes métalliques de capture de l'air vers le pressostat (TT98G fig.51 dét.P, pour la procédure voir le point 5.2).

Après avoir effectué les opérations prévues au point 5.1, procéder au remplacement comme suit :

- Ouvrir le panneau des composants du côté concerné en suivant la procédure décrite au point 5.3.1.

- Déconnecter les branchements électriques et le tube de l'air.

- Remplacer le pressostat.

- Effectuer les opérations de remontage dans l'ordre inverse, en veillant à connecter correctement le composant.

#### 5.13 REMPLACEMENT DE LA GOUPILLE D'ENTRAÎNEMENT DU TAPIS

L'entraînement de l'arbre du tapis se fait au moyen d'une goupille de sécurité qui est calibrée, afin d'en assurer la rupture en cas d'efforts d'entraînement anormaux, (un lot de fiche de rechange est fourni et se trouve à l'intérieur du logement du motoréducteur); il est conseillé d'avoir des épines de rechange à disposition.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, remplacer la goupille comme suit :

- Extraire la protection du joint du tapis (fig.36, détail U), en dévissant la vis qui le bloque (fig.36, détail X).

- Aligner les trous du joint et de l'arbre du tapis et extraire la goupille cassée.

- Mettre une nouvelle goupille (fig. 36 détail S).

- Effectuer le remontage en suivant l'ordre inverse.

**ATTENTION!** Utiliser exclusivement des goupilles de rechange originales ; ces dernières sont réalisées avec un matériau spécial, pour garantir la rupture en cas de contraintes anormales. On court le risque grave d'être entraîné par le grillage si l'on utilise un matériau différent.

#### 5.14 REMPLACEMENT DE L'ALLUMEUR OU DU DÉTECTEUR

**REMARQUE:** L'allumeur et le détecteur fonctionnent immergés dans les flammes et ils peuvent donc se déformer : à l'occasion du nettoyage annuel de la tête du brûleur, contrôler qu'ils sont dans une bonne position ; dans le cas contraire, les remplacer.

**REMARQUE:** Les électrodes de l'allumeur et du détecteur doivent être placées aux distances indiquées dans la fig. 48 et rebranchées après la fig. 47 ; s'assurer que les cosse faston sont correctement serrées.

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement du dispositif d'allumage ou du détecteur, suivre les instructions reportées ci-après :

**T64G :** Enlever les 2 vis (fig.57 dét.V) et ouvrir le panneau latéral du brûleur en le tournant (fig.57 dét. P) ; enlever les carters (fig.57 dét. C et D).

- Enlever les protections correspondantes (fig.50 dét. D) et les couvertures en dessous, écarter les isolations
- Extraire le composant (fig. 47 : allumeur dét. A, détecteur dét. R) après avoir enlevé l'écrou de serrage correspondant.
- Effectuer les opérations de remontage à rebours, en veillant à rétablir les isolations et à connecter correctement le composant.

**TT98G :** Ouvrir le panneau des composants du côté concerné en suivant la procédure décrite au point 5.3.1.

- Enlever les protections correspondantes (fig.50 détail D ou M)
- Extraire le composant (fig. 47 : allumeur détail A, détecteur détail R) après avoir enlevé l'écrou de serrage correspondant.
- Effectuer les opérations de remontage dans l'ordre inverse, en veillant à connecter correctement le composant.

**REMARQUE :** CHAQUE FOIS QUE L'ON INTERVIENT SUR LES COMPARTIMENTS LATÉRAUX DES BRÛLEURS, S'ASSURER ENSUITE QUE LES CABLES DE L'ALLUMEUR ET DU DÉTECTEUR NE SONT ABSOLUMENT PAS EN CONTACT ENTRE EUX OU AVEC D'AUTRES COMPOSANTS DE L'APPAREIL, SINON IL N'EST PAS EXCLU QU'UNE DISPERSION SE PRODUISE, POUVANT CAUSER DES PANNES EN PHASE DE DÉTECTION OU ENDOMMAGER L'APPAREIL, NOTAMMENT LE CONTROLE DE LA FLAMME

#### 5.15 REMPLACEMENT OU NETTOYAGE DE LA TÊTE DU BRÛLEUR

**REMARQUE:** Pour avoir toujours la puissance nominale, la tête du brûleur doit être nettoyée au moins une fois par an. À l'occasion, vérifier que l'allumeur et le détecteur sont dans une bonne position, d'après la figure 48, sinon les remplacer selon la procédure au point 5.14.

Avec le temps, la poussière peut avoir tendance à obstruer la tête du brûleur, et par conséquent, l'appareil ne réussit plus à avoir la puissance prévue ; dans ce cas, effectuer les opérations indiquées au point 5.1 et pour le remplacement ou le nettoyage de la tête du brûleur, procéder comme suit :

**T64G :** Enlever les 2 vis (fig.57 dét.V) et ouvrir le panneau latéral du brûleur en le tournant (fig.57 dét. P) ; enlever les carters (fig.57 dét. C et D).

- enlever les protections correspondantes (fig.50 dét. D) et démonter les deux dispositifs de retenue de l'isolation situés en dessous.
- Démonter la tête du brûleur, la remplacer ou la nettoyer avec de l'air comprimé en soufflant bien sur la grille de la tête du brûleur dans le sens indiqué dans la figure 49. S'assurer que toute la poussière est sortie du côté opposé.
- S'assurer que les distances du dispositif d'allumage et du détecteur (fig. 48) sont correctes.
- Effectuer les opérations du remontage en suivant l'ordre inverse ; durant le remontage, il est conseillé d'étaler une pâte lubrifiante pour hautes températures sur les quatre vis de la tête du brûleur. Veiller à rétablir les isolations et à raccorder correctement les câbles aux composants.
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour chercher d'éventuelles fuites de gaz.**
- Éteindre l'appareil.
- Remonter les carters de protection (fig.57 dét C et D) ; refermer le panneau latéral du brûleur (fig.57 dét. P) et revisser les 2 vis de fixation (fig.57 dét.V)

**TT98G :** Ouvrir le panneau des composants du côté concerné en suivant la procédure décrite au point 5.3.1.

- Enlever le carter de protection (fig.20 détail M)
- Enlever les protections correspondantes (fig.50 détail D ou M) et démonter les deux dispositifs de retenue de l'isolation situés en dessous.
- Démonter la tête du brûleur, la remplacer ou la nettoyer avec de l'air comprimé en soufflant bien sur la grille de la tête du brûleur dans le

sens indiqué dans la figure 49. S'assurer que toute la poussière est sortie du côté opposé.

- S'assurer que les distances du dispositif d'allumage et du détecteur (fig. 48) sont correctes.
- Effectuer les opérations du remontage en suivant l'ordre inverse ; durant le remontage, il est conseillé d'étaler une pâte lubrifiante pour hautes températures sur les quatre vis de la tête du brûleur.
- Rétablir l'isolation éventuellement endommagée.
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.**
- Éteindre l'appareil.
- Remonter le carter de protection (fig.20 détail M)
- Fermer le panneau des composants en suivant la procédure indiquée au point 5.3.4.

#### 5.16 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS DU BLOC DE COMBUSTION

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, pour le remplacement des composants du bloc de combustion, suivre les instructions suivantes :

- Démonter la protection du brûleur (fig. 20 détail M).
- Démonter et remplacer le composant.

**ATTENTION!** En cas de remplacement du CÔNE VENTURI, se munir d'un tournevis de grande dimension et tourner la vis de réglage du gaz jusqu'à ce que la mesure X= voir les données techniques du TABL.1 pour le type de gaz d'alimentation (paragraphe 3).

Contrôler la mesure X décrite plus haut de manière précise à l'aide d'une jauge et sceller le réglage du gaz avec un point de peinture rouge résistante à la chaleur.

- Après le remplacement de tout composant du bloc de combustion, il faut effectuer le réglage suivant sur la vanne à gaz :
- Ouvrir le robinet du gaz.
- Desserrer la vis de retenue à l'intérieur de la prise de pression à la sortie de la vanne du gaz (fig. 27 détail T).
- Raccorder le manomètre, remis à zéro, à la prise de pression.
- Mettre l'appareil en service selon les instructions.
- Au démarrage, la valeur de pression varie d'abord : attendre que le brûleur s'allume, regarder à quel point se trouve la pression. Celle-ci doit être d'environ 0 mbar. dans le cas contraire, enlever le bouchon de la vanne du gaz (fig. 28 détail U) et régler la vis située en dessous (fig. 28 détail Z) jusqu'à ce que l'indication de pression tombe à 0 mbar.
- Éteindre l'appareil selon les instructions.
- Enlever le manomètre.
- Revisser à fond la vis d'étanchéité située sur la prise de pression (fig.27 détail T) et replacer le bouchon sur la vanne à gaz. (fig. 28 détail U)
- Une fois le branchement terminé, mettre l'appareil en marche et, à l'aide d'un spray détecteur de fuites qui ne provoque pas de corrosion, effectuer un essai d'étanchéité du gaz en faisant particulièrement attention aux zones dans lesquelles ont eu lieu les interventions. **Ne jamais utiliser de flammes nues pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.**
- Éteindre l'appareil.
- Sceller à nouveau le bouchon de la vanne du gaz avec un point de peinture rouge résistante à la chaleur.
- Remonter avec soin le panneau de protection du brûleur (fig. 20 détail M).

#### 5.17 REMPLACEMENT DES PANNEAUX DE PROTECTION DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION TT98G

Après avoir effectué les opérations indiquées au point 5.1, remplacer les panneaux de protection de la chambre de combustion, en procédant comme suit :

**TT98G :** Démonter le panneau postérieur (fig. 52 détail T) et le carter interne (fig. 52 détail S).

- Déconnecter les branchements électriques.
- Débrancher le ventilateur et démonter l'étrier avec le ventilateur en dévissant les 3 vis de fixation (fig. 52 détail K-Z).
- Démonter le panneau postérieur de la chambre de cuisson en dévissant les vis et les écrous de fixation.

- Remplacer les panneaux de protection ; en remontant les vis et les écrous, il est recommandé d'étaler une pâte lubrifiante résistant aux hautes températures.
- Effectuer le remontage dans l'ordre inverse.

**REMARQUE:** Sur le TT98G, pour un contrôle partiel de l'état des protections, ceux-ci sont partiellement visibles en ouvrant la porte antérieure du four (fig.16 détail S) et en regardant sous les soufflantes inférieures de droite et de gauche.

#### 5.18 PROCÉDURE DE "RESET"

En cas de mauvais fonctionnement du système électronique ou quand il faut remplacer une des cartes électroniques, il est conseillé de procéder à un "reset".

##### TT98G

L'opération de RESET est utile pour rétablir les valeurs par défaut initiales de certains paramètres. Elle se distingue de l'opération "PAR DÉFAUT USINE", décrite ci-après, par le fait qu'elle ne modifie pas le groupe des paramètres relatifs à la configuration actuelle, c'est-à-dire qu'elle n'altère pas les paramètres relatifs à la langue, à l'heure, à la date, au modèle sélectionné et à la version du tapis ; elles ne modifient pas les paramètres du gaz actuel et n'éliminent pas les éventuels programmes de cuisson mémorisés.

Pour exécuter la procédure de RESET, appuyer sur la touche MENU, sélectionner ASSISTANCE et appuyer sur "OK", puis sélectionner RESET et confirmer pour démarrer la procédure. Sur l'écran s'affiche la demande de confirmation à laquelle il faut répondre en appuyant sur "OK" si l'on accepte ou sur "RETOUR" pour annuler l'opération.

**REMARQUE:** Pour afficher la configuration actuelle de l'équipement, afficher la fiche INFO et pour les paramètres relatifs aux sélections du gaz, afficher la fiche PARAMÈTRES GAZ, tous deux présents sous le menu ASSISTANCE.

##### T64G

Après avoir mis l'équipement hors tension en tournant l'interrupteur général (fig.31b dét.E) sur "0" appuyer **simultanément** sur les touches "Flèche droite" + "Flèche à Gauche" (fig.31b dét.14 et 15) et, en les maintenant enfoncées, allumer l'interrupteur général (fig.31b dét.E) en le tournant sur "1". On génère une réinitialisation qui rétablit les paramètres aux valeurs par défaut. On rétablit toutes les sélections nominales.

Le résultat positif de l'opération s'affiche sur le tableau de commande moyennant l'affichage pendant quelques instants du sigle rSt ("Reset") suivi de l'affichage clignotant de la sélection prédéfinie du gaz. Faire défiler les touches "Flèche en haut/Flèche en bas" la liste des types de gaz prédéfinis (G20, G25, G30, G31, uLPG) jusqu'au type de gaz pour lequel le four a été construit (voir la plaque des données du gaz fig. 2 dét. G) et confirmer avec la touche OK (fig. 31b rep. 16). S'il est nécessaire d'utiliser un ensemble de paramètres du gaz différents, sélectionner le sigle GAZ qui permet la configuration manuelle des sélections du gaz, d'après le 3.4.4.

**REMARQUE:** On peut afficher la configuration actuelle du gaz pendant quelques instants à partir du tableau de commande en phase de mise sous tension de l'équipement. Au cours de cette phase s'affiche également la version logicielle installée sur le tableau de commande. Pour visionner les paramètres sélectionnés du gaz, suivre la procédure 3.4.4.

#### 5.19 PROCÉDURE "PAR DÉFAUT USINE" (uniquement pour TT98G)

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'électronique, lancer la procédure de RESET décrite au paragraphe 5.18. **Uniquement si les anomalies ne sont pas résolues ou si l'on remplace L'AFFICHEUR À CRISTAUX LIQUIDES, lancer la procédure "PAR DÉFAUT USINE".**

La procédure en question ramène la centrale à une condition initiale, toutes les données contenues sont éliminées y compris les données de configuration du four (paramètres du gaz, modèle, etc.). L'opération par défaut lancera une routine de configuration guidée qui permet la reconfiguration correcte de l'appareil.

La procédure guidée demande l'introduction des données suivantes :

- langue
- date/heure
- modèle (voir la plaque d'immatriculation fig. 3 rep. A)
- version vitesse du tapis (standard ou rapide)

- numéro de série
- type de gaz (méthane ou GPL) (voir la plaque d'immatriculation fig. 3 rep. H)
- paramètres du gaz **REMARQUE: s'assurer que les paramètres du gaz sont ceux qui figurent dans le TABL.1 pour le type de gaz relatif au pays d'installation !** Éventuellement les modifier avec les touches flèches pour mettre en évidence le paramètre et intervenir avec les touches "+" et "-" pour les modifier.

**ATTENTION!** Si l'on ne connaît pas exactement ne serait-ce qu'une seule des données précédentes NE PAS exécuter la procédure !! Contacter l'assistance technique du fabricant.

**ATTENTION!** Les éventuels programmes présents en mémoire seront éliminés. Exécuter la procédure "EXPORTER USB" décrite au paragraphe 3.6.7 s'il est nécessaire d'enregistrer les programmes. Au terme de la procédure PAR DÉFAUT, on pourra réintroduire les programmes enregistrés suivant la procédure "IMPORTER USB" décrite au paragraphe 3.6.7

Pour lancer la procédure, appuyer sur la touche MENU, sélectionner ASSISTANCE et appuyer sur "OK" pour accéder, sélectionner PAR DÉFAUT USINE et confirmer. Sur l'écran s'affiche la demande de confirmation à laquelle il faut répondre en appuyant sur "OK" si l'on accepte ou sur RETOUR pour annuler l'opération.

En confirmant, on affiche les pages-écrans de configuration. Utiliser les touches flèches pour choisir la sélection souhaitée, appuyer sur "OK" pour confirmer. Au terme de l'opération, on sera réorienté vers la page-écran initiale.

À présent, exécuter un RESET d'après le paragraphe 5.18.

**REMARQUE:** Pour afficher la configuration actuelle de l'équipement, afficher la fiche INFO et pour les paramètres relatifs aux sélections du gaz, afficher la fiche PARAMÈTRES GAZ, toutes deux présentes sous le menu ASSISTANCE.

**ATTENTION! LE LOGICIEL DE L'APPAREIL CONTIENT PAR DÉFAUT LES SÉLECTIONS POUR LE MÉTHANE G20 ET LE GPL G30-G31 ; AINSI, CHAQUE FOIS QU'UNE OPÉRATION PAR DÉFAUT USINE EST EFFECTUÉE AU COURS DE LA VIE DE L'APPAREIL, LES PARAMÈTRES INTERNES SONT TOUJOURS CONTRÔLÉS ET RESÉLECTIONNÉS POUR LE TYPE DE GAZ D'ALIMENTATION D'APRÈS LE TABL. 1 SUIVANT LA NATION D'INSTALLATION (point 3.4.4).**

#### 5.20 DÉMANTÈLEMENT

Au moment du démantèlement de l'appareil ou des pièces de rechange, il convient de séparer les différents composants par type de matériau et de les éliminer en respectant des lois et normes en vigueur.

5.21.1 SOLUTIONS AUX PROBLÈMES 764G

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
Le tableau de commande ne s'allume pas lorsqu'on actionne l'interrupteur	<p>Absence de courant</p> <p>Câble de raccordement ou fiche défectueux</p> <p>Fusible grillé</p> <p>Carte électronique en panne</p>	<p>Contrôler que la prise sur laquelle l'appareil est branché et alimentée.</p> <p>Rétablir le câble de raccordement et la fiche.</p> <p>Remplacer le fusible</p> <p>Remplacer la carte électronique</p>
On allume le tableau de commande en actionnant l'interrupteur et la température relevée est de 573	<p>Le signal du thermocouple n'arrive pas jusqu'à la carte électronique</p> <p>Thermocouple en panne</p>	<p>Contrôler que la connexion est efficace, que le câble compensé est intact et qu'il est raccordé au thermocouple.</p> <p>Remplacer le thermocouple.</p>
Le brûleur ne s'allume pas et se bloque ( <b>brn BLOC</b> ) ou blocage permanent ( <b>ALL 7</b> )	<p>Robinet du gaz fermé</p> <p>Allumeur défectueux</p>	<p>Ouvrir le robinet du gaz et effectuer quelques allumages afin de permettre à l'air contenu dans le tube de s'échapper</p> <p>Vérifier que l'allumeur se trouve à la bonne distance et qu'il est correctement raccordé ; en outre, s'assurer que le câble de terre de la carte de contrôle de la flamme vers la vanne du gaz est raccordé</p> <p>REMARQUE : <u>Le brûleur exécute automatiquement</u> 3 cycles d'allumage avant d'afficher l'alarme <b>brn BLOC</b>.</p> <p>REMARQUE : en cas d'ALL7 éteindre et redémarrer l'appareil pour libérer la commande de flamme de l'état de blocage permanent</p>
Le brûleur s'allume et se bloque au bout de quelques secondes ( <b>brn BLOC</b> )	<p>Câbles d'alimentation phase et neutre inversés</p> <p>Détecteur défectueux</p> <p>Détecteur défectueux sur toute la gamme de modulation du brûleur</p> <p>Raccordement à la terre inefficace</p> <p>Absence de gaz</p>	<p>Inverser les câbles de phase et du neutre.</p> <p>Vérifier que le détecteur se trouve à la bonne distance et qu'il est correctement raccordé</p> <p>Vérifier que le détecteur n'est pas déformé, éventuellement le replacer à la bonne distance.</p> <p>Vérifiez la connexion électrique de la terre. Assurer une liaison efficace de la terre.</p> <p>Garantir la présence constante de gaz</p>

Après l'installation, le four n'atteint pas le point de consigne et il ne parvient pas à maintenir la température	Pression et gaz d'alimentation erronés  Réglage erroné pour le type de gaz  D Fonction Economy activée	Vérifier que le gaz et les pressions d'alimentation sont ceux prévus dans le TABL.1 de la notice d'instruction (suivant le pays d'installation).  Vérifier que le four est correctement réglé pour le type de gaz d'alimentation et que la pression à la sortie de la vanne du gaz est de 0 mbar.  Désactiver la fonction economy
Au bout d'une certaine période de fonctionnement, l'appareil ne parvient plus à maintenir la température durant la cuisson	Tête du brûleur engorgée par de la poussière	Nettoyer la tête du brûleur, éliminer la cause de la pénétration de la poussière et nettoyer le filtre à air
Ventilateur du brûleur en panne	Raccordements électriques du ventilateur du brûleur défectueux  Ventilateur du brûleur en panne	Vérifier que toutes les connexions du ventilateur du brûleur sont en parfait état de marche et qu'aucun câble n'est détérioré  Remplacer le ventilateur.
Affichage alarme <b>ALL1</b> : - le ventilateur de cuisson s'arrête  - Dépassement de la température maximale de sécurité.  - Surchauffe du compartiment des moteurs	Charge excessive sur le moteur de ventilateur de cuisson  Anomalie du dispositif de contrôle électronique.  Thermostat de sécurité en panne  Interface du ventilateur de refroidissement  Intervention thermique intégrée au ventilateur de refroidissement	Vérifier que l'arbre moteur tourne librement et éliminer éventuellement la cause de la charge anormale  Résoudre l'anomalie et, après le refroidissement, rétablir le bouton du thermostat de sécurité  Remplacer le thermostat de sécurité  Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne correctement et que la ventilation est efficace ; les grilles d'aspiration de l'air de refroidissement doivent être propres et elles ne doivent pas aspirer de l'air chaud  Attendre que le déclencheur thermique se rétablisse automatiquement et enquêter sur la cause de son intervention.
Alarme thermocouples ( <b>ALL2</b> )	Le signal du thermocouple n'arrive pas jusqu'à la carte de puissance  Thermocouple en panne	Contrôler que la connexion est efficace, que le câble compensé est intact  Remplacer le thermocouple.
Signalisation de surchauffe tableau électrique ( <b>ALL3</b> )	Ventilateur de refroidissement défectueux	Vérifier que le ventilateur de refroidissement fonctionne correctement en inspirant l'air présent à l'intérieur du tableau électrique et que la ventilation est efficace ; les grilles d'aspiration de l'air de refroidissement doivent être propres et elles ne doivent pas aspirer de l'air chaud

Le moteur de ventilateur de cuisson ne démarre pas	Condensateur en panne	Remplacer le condensateur
Anomalies du dispositif de contrôle électronique	Carte électronique en panne  Clavier en panne	Remplacer la carte électronique  Remplacer le clavier
L'alarme s'affiche lorsqu'on appuie immédiatement sur Start : <b>brn BLOC</b>	Le signal de Reset provenant du relais de la carte électronique SC1 n'arrive pas jusqu'au dispositif de contrôle de la flamme CF  Carte électronique SC1 en panne  Dispositif de contrôle de la flamme CF en panne  La pression de sortie par la vanne du gaz est dérégulée	Vérifier que toutes les connexions de la carte électronique SC1 au dispositif de contrôle de la flamme CF fonctionnent et qu'aucun câble n'est endommagé  Remplacer la carte électronique SC1  Remplacer le dispositif de contrôle de la flamme CF  Contrôler que la pression de sortie par la vanne est à 0 ; dans le cas contraire, la régler ; si on ne la règle pas, remplacer la vanne.
Le four ne parvient pas à se stabiliser au point de consigne sélectionné mais il dépasse toujours 20°	Parois latérales trop basses  Réglage erroné pour le type de gaz  Pression et gaz d'alimentation erronés	Soulever les parois latérales  Vérifier que le four est correctement réglé pour le type de gaz d'alimentation et que la pression à la sortie de la vanne du gaz est égale à 0 mbar.  Vérifier que le gaz et les pressions d'alimentation sont ceux prévus dans le TABL.1 de la notice d'instruction (suivant le pays d'installation).

5.21.2 SOLUTION AUX PROBLÈMES TT98G

ANOMALIES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écran à cristaux liquides ne s'allume pas lorsqu'on actionne le bouton d'allumage	<p>Bouton coup-de-poing d'urgence actionné</p> <p>Absence de courant</p> <p>Câble de raccordement ou fiche défectueux</p> <p>Fusibles grillés (F1, F2)</p> <p>Carte du tableau à cristaux liquides en panne</p> <p>Contacteur général défectueux</p>	<p>Déclencher le bouton coup-de-poing d'urgence</p> <p>Contrôler que la prise sur laquelle l'appareil est branché est alimentée.</p> <p>Rétablir le câble de raccordement et la fiche.</p> <p>Contrôler les fusibles et remplacer ceux qui sont endommagés</p> <p>Remplacer la carte de l'écran à cristaux liquides</p> <p>Contrôler l'intégrité du contacteur général</p>
Lorsqu'on actionne le bouton d'allumage, l'afficheur à cristaux liquides tente l'allumage puis il s'éteint	<p>Connexions du relais de la carte esclave incorrectes</p> <p>Relais TEMPORISATEUR carte esclave collé</p>	<p>Contrôler que les bornes de connexion des relais de la carte esclave du côté opposé au motoréducteur sont bien engagées dans le socle et qu'elles se trouvent dans la bonne position</p> <p>Contrôler l'intégrité du relais sur la carte esclave du côté opposé au motoréducteur. Éventuellement remplacer la carte électronique.</p>
Lorsqu'on actionne le bouton d'allumage, le ventilateur de refroidissement postérieur ne démarre pas	Condensateur en panne	Remplacer le condensateur
Au START du four, la centrale de l'écran à cristaux liquides semble fonctionner correctement mais les moteurs des ventilateurs ne démarrent pas	Relais VENTILATEUR de la carte esclave en panne	Contrôler l'intégrité du relais de la carte esclave du côté opposé au motoréducteur. Éventuellement remplacer la carte électronique.
Les deux brûleurs du côté gauche et droit tentent l'allumage puis ils se bloquent	Robinet du gaz fermé	<p>Ouvrir le robinet du gaz et tenter de rallumer le four. Tenter plusieurs allumages afin que l'air contenu dans le tube puisse s'échapper.</p> <p>REMARQUE : <u>Chaque brûleur exécute automatiquement 3 cycles d'allumage avant d'afficher l'alarme BLOCAGE BRÛLEUR.</u></p>
Le brûleur ne s'allume pas et se bloque de façon permanente	L'allumeur est défectueux	<p>Vérifier que l'allumeur se trouve à la bonne distance et qu'il est correctement raccordé ; en outre, s'assurer que le câble de terre de la carte de contrôle de la flamme vers la vanne du gaz est raccordé</p> <p>REMARQUE : <u>Chaque brûleur exécute automatiquement 3 cycles d'allumage avant d'afficher l'alarme BLOCAGE BRÛLEUR.</u></p> <p>REMARQUE : En cas de "verrouillage permanent" éteindre et redémarrer l'appareil pour libérer la commande de flamme de l'état de blocage permanent</p>

Le brûleur s'allume et se bloque au bout de quelques secondes	Câbles d'alimentation phase et neutre inversés  Déecteur défectueux	Inverser les câbles de phase et du neutre.  Vérifier que le détecteur se trouve à la bonne distance et qu'il est correctement raccordé
Le brûleur reste bloqué	Le signal de Reset provenant du relais de la carte électronique n'arrive pas jusqu'au dispositif de contrôle de la flamme  Carte électronique en panne  Dispositif de contrôle de la flamme en panne	Vérifier que toutes les connexions de la carte électronique au dispositif de contrôle de la flamme fonctionnent et qu'aucun câble n'est endommagé  Remplacer la carte électronique  Remplacer le dispositif de contrôle de la flamme
Le brûleur ne tente pas l'allumage	Relais BRÛLEUR de la carte esclave en panne  Pressostat défectueux	Contrôler que le raccordement électrique fonctionne et que le relais est intact. Éventuellement remplacer la carte électronique.  Contrôler le raccordement électrique et pneumatique du pressostat, vérifier la propreté des tubes et éliminer la cause du problème.
Le brûleur s'allume et, au bout d'une période variable, il se met en alarme blocage du brûleur	Pression d'alimentation du gaz et zéro pression  Câbles allumeur et détecteur en contact entre eux  Raccordement à la terre inefficace  Déecteur défectueux sur toute la gamme de modulation du brûleur  Allumeur inefficace  Dysfonctionnement du pressostat  Absence de gaz	Contrôler que la pression d'alimentation est bien celle pour laquelle le four est construit puis contrôler que la pression de sortie de la vanne est 0, sinon la régler.  S'assurer que les câbles de l'allumeur et du détecteur n'ont aucun point de contact entre eux, ni avec d'autres composants de l'appareil.  Vérifiez la connexion électrique de la terre. Assurer une liaison efficace de la terre.  Vérifier que le détecteur n'est pas déformé, éventuellement le replacer à la bonne distance.  Vérifier que l'allumeur n'est pas déformé, éventuellement le replacer à la bonne distance.  <b>REMARQUE : <u>Chaque brûleur exécute automatiquement</u> 3 cycles d'allumage avant d'afficher l'alarme BLOCAGE DU BRULEUR.</b>  Contrôler le raccordement électrique et pneumatique du pressostat, vérifier la propreté des tubes.  Garantir la présence constante de gaz.

Après l'installation, le four n'atteint pas le point de consigne ou ne parvient pas à maintenir la température	Pression et gaz d'alimentation erronés  Réglage erroné pour le type de gaz  Fonction ECO STANDBY activée	Vérifier que le gaz et les pressions d'alimentation sont ceux prévus dans le tableau de la notice d'instruction (suivant le pays d'installation).  Vérifier que le four est correctement réglé pour le type de gaz d'alimentation et que la pression à la sortie de la vanne du gaz est égale à 0 mbar.  Désactiver la fonction ECO STANDBY.
Au bout d'une certaine période de fonctionnement, l'appareil ne parvient plus à maintenir la température durant la cuisson	Tête du brûleur engorgée par de la poussière	Nettoyer la tête du brûleur, éliminer la cause de la pénétration de la poussière
Alarme ventilateur brûleur en panne	Raccordements électriques du ventilateur du brûleur défectueux  Ventilateur du brûleur en panne  Pressostat défectueux	Vérifier que toutes les connexions du ventilateur du brûleur sont en parfait état de marche et qu'aucun câble n'est détérioré  Remplacer le ventilateur.  Contrôler le raccordement électrique et pneumatique du pressostat, vérifier la propreté des tubes et éliminer la cause du problème.
Alarme dépassement de la température maximale de sécurité.	Anomalie du dispositif de contrôle électronique.  Thermostat de sécurité en panne	Résoudre l'anomalie en général (évaluer d'abord l'intégrité du relais BRÛLEUR). Après le refroidissement, rétablir le bouton du thermostat de sécurité et retenter. Éventuellement remplacer la carte électronique.  Remplacer le thermostat de sécurité
Alarme surchauffe du compartiment des moteurs	Ventilateur de refroidissement postérieur défectueux  Intervention thermique intégrée au ventilateur de refroidissement	Vérifier que le ventilateur de refroidissement postérieur fonctionne correctement et que la ventilation est efficace  Attendre que le déclencheur thermique se rétablisse automatiquement et enquêter sur la cause de son intervention.
Alarme moteurs ventilateurs de cuisson	Charge excessive sur le moteur de ventilateur de cuisson  Condensateur installé avec une valeur incorrecte en uF	Vérifier que l'arbre moteur tourne librement et éventuellement éliminer la cause de la charge anormale  Vérifier la valeur correcte du condensateur installé et éventuellement le remplacer.
Un moteur du ventilateur de cuisson ne démarre pas	Condensateur en panne	Remplacer le condensateur
Alarme tapis arrêté	TT98G - Capteur de contrôle de la vitesse de rotation du tapis défectueux	TT98G - Rétablir ou remplacer le capteur

	Motoréducteur en panne	Remplacer le motoréducteur
Anomalies du dispositif de contrôle électronique	Transfert erroné des données  Carte électronique esclave en panne	Exécuter un Reset. Contrôler la fiabilité du raccordement du bus de données (câble RS-485) en s'assurant que le raccordement du blindage est correct  Remplacer la carte électronique
Alarme thermocouples	Le signal du thermocouple n'arrive pas jusqu'à la carte de puissance  Thermocouple en panne	Contrôler que la connexion est efficace, que le câble compensé est intact  Remplacer le thermocouple.
Signalisation pressostat	Pressostat collé	Lorsque le four est éteint, évaluer l'intégrité du pressostat puis le raccordement électrique et pneumatique et procéder au remplacement des composants endommagés
Signalisation de surchauffe tableau électrique	Ventilateur de refroidissement postérieur défectueux	Vérifier que la ventilation produite par le ventilateur de refroidissement postérieur est efficace et qu'elle atteint le tableau électrique
Alarme anomalie extinction four	Le four a été éteint de façon anormale par l'intermédiaire du bouton coup-de-poing d'urgence  Chute de tension sur le réseau électrique  Baisse de tension du réseau électrique due au contexte de l'application	À moins qu'il ne soit réellement nécessaire d'intervenir sur le bouton coup-de-poing d'urgence pour sécuriser l'équipement, instruire l'opérateur sur l'extinction correcte du four  Négliger cette signalisation car l'erreur est due à une cause externe  Évaluer si pour une raison quelconque le contexte d'installation du four peut provoquer une chute de tension susceptible d'éteindre ce dernier de façon anormale (exemple : chambres frigorifiques, compresseurs au démarrage, etc.) et éliminer la cause
30 minutes après l'ARRÊT, le four éteint les ventilateurs de cuisson et le ventilateur de refroidissement mais le four ne s'éteint pas.	Relais TEMPORISATEUR de la carte esclave en panne	Contrôler l'intégrité du relais sur la carte esclave du côté opposé au motoréducteur. Éventuellement remplacer la carte électronique.
30 minutes après l'ARRÊT, le four éteint les ventilateurs de cuisson mais la procédure de shutdown de l'électronique ne démarre pas	Présence d'un temps supplémentaire de fonctionnement pour le ventilateur de refroidissement parmi les paramètres cachés	Contrôler parmi les paramètres cachés le paramètre "Autoshutdown".
La flamme est instable et rougeâtre et parfois l'alarme suivante se déclenche : <b>BLOCAGE DU BRULEUR</b>	La pression de sortie par la vanne du gaz est dérégulée	Contrôler que la pression de sortie par la vanne est à 0 ; dans le cas contraire, la régler ; si on ne la règle pas, remplacer la vanne.

Le four ne parvient pas à se stabiliser au point de consigne sélectionné mais il surchauffe	Parois latérales trop basses  Réglage erroné pour le type de gaz  Pression et gaz d'alimentation erronés	Soulever les parois latérales  Vérifier que le four est correctement réglé pour le type de gaz d'alimentation et que la pression à la sortie de la vanne du gaz est égale à 0 mbar.  Vérifier que le gaz et les pressions d'alimentation sont ceux prévus dans le tableau de la notice d'instruction (suivant le pays d'installation).
Le four cuit trop	Anomalie thermocouples	Contrôler la position, la propreté et l'état des thermocouples

## 6 CATALOGUE DES PIÈCES DE RECHANGE

### Index des planches :

Tabl.B Ensemble TT98G

Tabl.C Groupe T64G

Tabl.F Schéma électrique TT98G

Tabl.G Schéma électrique TT64G

### INSTRUCTIONS POUR COMMANDER LES PIÈCES DE RECHANGE

Les commandes de pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes :

- Type d'appareil.
- Numéro de série.
- Dénomination de la pièce.
- Quantité nécessaire.

Consultez le site [www.morettiforni.com](http://www.morettiforni.com) pour trouver le Centre d'Assistance Technique autorisé

## INHALT

01 TECHNISCHE ANGABEN	3
02 INSTALLATION	3
03 BETRIEB	5
04 ORDENTLICHE WARTUNG	17
05 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	19
06 ERSATZTEILKATALOG	33

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses exklusiven Geräts. Sie haben eine Ausstattung mit den besten technischen Eigenschaften in Verbindung mit maximalem Bedienkomfort gewählt. Wir wünschen Ihnen vollkommene Zufriedenheit.

### Anmerkung:

Vorliegender Handbuch ist in sechs Sprachen ausgeführt. Originalanweisungen auf Italienisch und Übersetzungen der Originalanweisungen auf Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch und Arabisch.

Zur besseren Übersichtlichkeit und dieses Handbuch lesen, könnte es in mehreren Einzelteilen zur Verfügung gestellt werden und können durch Kontaktaufnahme mit dem Hersteller per Post geschickt werden.

## GARANTIE

### Bedingungen und Regelungen

Die Garantie beschränkt sich auf den reinen Austausch und einfachen Ersatz eines ab Werk gebrochenen oder defekten Teils, bei einem offensichtlichen Material- oder Konstruktionsfehler. Die Feststellung des Defekts und/oder des Konstruktionsfehlers des schadhafte Bauteils obliegt dem Hersteller (Moretti Forni). **Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch den Transport durch Dritte, durch unsachgemäße Installation und Wartung, durch Nachlässigkeit oder Unachtsamkeit bei der Benutzung sowie durch Eingriffe von Dritten verursacht wurden. Von der Garantie ausgeschlossen sind außerdem: Glasscheiben, Sicherungen, Bandsicherungen, Transportbänder, Bürsten des Bandmotors, Dichtungen der elektrischen Ausrüstung, Zubehörteile und alles, was durch die normale Abnutzung und den Verschleiß des Systems und seiner Zubehörteile bedingt ist; ebenso der Arbeitsaufwand für den Austausch der unter Garantie stehenden Teile.**

Die Garantie erlischt bei Zahlungsverzug des Käufers und bei Produkten, die ohne vorherige schriftliche Genehmigung repariert, verändert oder auch nur teilweise demontiert wurden. Um eine Garantieleistung zu erhalten, muss ein schriftlicher Antrag an den örtlichen Händler oder die Vertriebsabteilung gestellt werden.

Der Austausch einer Komponente des Produkts von Moretti Forni führt nicht zu einer Verlängerung oder Erneuerung der Garantiebedingungen.

**Für jedes im Rahmen der Garantie ausgetauschte Bauteil gibt es nur einen Ersatz** (Mehrfachanfragen sind ein offensichtliches Anzeichen für unsachgemäßen Gebrauch/Einbau usw.).

Weitere Bedingungen für die Garantie:

- Vor der Installation müssen alle vorgeschriebenen Prüfungen durchgeführt werden, um eine ordnungsgemäße Installation zu gewährleisten.
- Es ist unbedingt erforderlich, dass das Gerät konstant und ohne Überspannungen (Ausschläge/Stöße/Impulse/Spitzen etc.), wie auf dem Typenschild und in der Bedienungsanleitung angegeben, versorgt wird. Spannungstoleranz  $\pm 10\%$ , Frequenztoleranz  $\pm 2\%$ . Für Installationen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass diese Bedingungen nicht immer erfüllt werden, **ist es zwingend erforderlich, eine USV mit geeigneten Eigenschaften zu installieren, (fragen Sie den Hersteller) DIE SICH SO NAH WIE MÖGLICH AM OFEN BEFINDEN MUSS.**
- Die Verteilung, an der das Gerät angeschlossen ist, muss über einen geeigneten **ÜBERLASTUNGSSCHUTZ** verfügen. Das Gerät muss unbedingt an eine zertifizierte und funktionsfähige Erdung unter Einhaltung der vorgeschriebenen Werte angeschlossen sein, wenn diese Bedingung nicht permanent gewährleistet ist, **muss ein Erdungsstab angebracht werden, an den das Gerät angeschlossen werden muss.**
- Das Gerät muss unbedingt in Übereinstimmung mit der Betriebsanleitung installiert werden, die Gaszufuhr (sofern vorhanden) muss immer regelmäßig und konstant mit den vorgeschriebenen Werten erfolgen. Das Gerät muss regelmäßig gewartet und gereinigt werden, wobei den Belüftungsöffnungen für die Kühlung besondere Aufmerksamkeit zu widmen ist.
- Das Gerät muss unbedingt in allen Phasen, vom ersten Einschalten **bis zum endgültigen Ausschalten, gemäß der Gebrauchsanleitung von entsprechend geschultem Personal verwendet werden.**

## ACHTUNG

Wichtige Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahrensituationen für den Benutzer.

## ANMERKUNG

Hiermit wird die Aufmerksamkeit auf Arbeitsgänge gelenkt, die für die einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer des Geräts von wesentlicher Bedeutung sind.

## WERTER KUNDE

Lesen Sie bitte das vorliegende Handbuch vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.

Die Einrichtungen des Geräts sind aus Sicherheitsgründen stets auf einwandfreie Funktionstüchtigkeit zu überprüfen.

Dieses Handbuch soll den Benutzer über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die Wartung aufklären und der Bediener ist verpflichtet, die in ihm enthaltenen Anweisungen zu befolgen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, an der Produktion und am Handbuch Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, die frühere Produktion und die vorangegangenen Handbücher zu aktualisieren.

## **ACHTUNG!**

- 1 Die folgenden Regeln dienen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit.
- 2 Lesen Sie diese bitte vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts genau durch.
- 3 Dieses Handbuch sorgfältig für eine eventuelle Konsultation durch die verschiedenen Benutzer aufbewahren.
- 4 Alle Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung für den Einsatz mit anderen Gasarten, Einstellung und außerordentliche Wartung dürfen ausschließlich durch qualifizierte Techniker und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers erfolgen. Mit Siegel versehene Teile dürfen nicht verstellt oder manipuliert werden, außer für die vorgesehenen Umrüstungen.
- 5 Die Düsen und das Typenschild für die zulässigen Umrüstungen sind in einem Beutel enthalten, der zusammen mit dem Ofen geliefert wird und müssen unbedingt zusammen mit den Unterlagen des Geräts sorgfältig verwahrt werden.
- 6 Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde, d.h. je nach Modell zum Backen von Pizza oder ähnlichen und anderen hauptsächlich hefehaltigen Lebensmittelprodukten. Der Backofen eignet sich nicht zum Garen von Fleisch oder anderen Produkten, die tierische Fette enthalten. Beim Garen von Hefeteigprodukten mit Fleisch/tierischen Fetten muss unbedingt eine tägliche Reinigung gemäß Absatz 4 durchgeführt werden, da abgelagerte Fette die Ursache für mögliche Brände und Verpuffungen sind. Bitte entfernen Sie unbedingt das Mehl bzw. die Zutaten, die täglich in das Gerät fallen, denn auch Mehl ist leicht entflammbar. Dieses Gerät ist für den Einsatz in gewerblichen Anwendungen, wie zum Beispiel in Pizzerien, Restaurantküchen, Kantinen sowie in Verkaufsbetrieben wie Bäckereien, usw. vorgesehen, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln bestimmt. Es ist untersagt, alkoholhaltige Produkte zu garen. Jeglicher abweichende Einsatz ist als unsachgemäß zu betrachten. Das Gerät ist für eine maximale Nutzungsdauer von 16 Stunden pro Tag vorgesehen.
- 7 Das Gerät ist ausschließlich für den kollektiven Gebrauch bestimmt und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, deren körperlichen und geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen Erfahrungen und Kenntnisse fehlen. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.  
Die Geräte müssen in geschlossenen Innenräumen installiert und vor Witterungseinflüssen (einschließlich Staub, Dämpfen, Meereseinwirkung usw.) geschützt werden.
- 8 Für etwaige Reparaturarbeiten ist ausschließlich eine autorisierte Kundendienststelle des Herstellers zu kontaktieren; für den Austausch von Teilen sind Original-Ersatzteile anzufordern.
- 9 Die Nichtbeachtung der obigen Anweisungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- 10 Bei Auftreten von Defekten und/oder Betriebsstörungen ist das Gerät abzuschalten; auf keinen Fall eigenmächtige Reparatureingriffe vornehmen.
- 11 Im Falle des Verkaufes oder bei Abtretung des Geräts, bzw. wenn man übersiedelt und der Ofen installiert bleiben soll, ist das Handbuch stets dem neuen Besitzer auszuhändigen, damit dieses vom neuen Eigentümer und/oder Installateur konsultiert werden kann.
- 12 Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers ausgewechselt werden, um sämtliche Risiken zu vermeiden.

## 1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**1.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS** Das Gerät besteht aus einer Backkammer, die von einem Förderband mit dem darauf befindlichen Produkt durchlaufen wird; das Produkt wird von einem Luftstrahl gebacken, der von einem Brenner (TT98G zwei Brenner) mit Luft-Gas-Gemisch und elektronischer modulierender Flammenkontrolle aufgeheizt wird; ist ausgestattet mit Sicherheitsthermostat sowie bei den Modellen TT98G mit einer angeschlagenen Tür mit Scharnier unten. Innen und außen ist die Struktur aus Edelstahlblech; das Gitterförderband für das Backgut ist aus Edelstahl. Es können bis zu drei Backkammern übereinander gestellt werden, wobei jede vollkommen unabhängig arbeitet. Die Halterung der/des Backeinheit/en besteht aus vier Stahlaufgaben mit Rollen.

### 1.2 ANGEWENDETE RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den folgenden Richtlinien:  
- EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35 (vormals 2006/95)  
EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30 (vormals 2004/108)  
- EU-Richtlinie über Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426 und folgende Änderungen und Aktualisierungen

In Übereinstimmung mit den angewandten Normen:  
**EN 203-1:2021+A1:2023;**  
**EN 203-2-2:2021+A1:2023**

**AS 4563-2004 (Australien)**

### 1.3 ARBEITSPLÄTZE

Das Gerät wird vom Bediener über das Bedienpaneel programmiert, das sich an der Vorderseite des Ofens befindet, und muss während des Betriebs überwacht werden. Die Glastür befindet, wo vorgesehen, sich an der Vorderseite des Gerätes.

### 1.4 MODELLE

Die folgenden Modelle sind lieferbar:

- **T64G mit einer Kammer**
- **T64G mit zwei Kammern**
- **T64G mit drei Kammern**
- **TT98G mit einer Kammer**
- **TT98G mit zwei Kammern**
- **TT98G mit drei Kammern**

Mögliche Kompositionen

Halterung CV/60 + 1 oder 2 Kammern T64G oder TT98G

Halterung CV/15 + bis zu 3 Kammern T64G oder TT98G

Falls eine nicht vom Hersteller gelieferte Halterung verwendet wird, muss diese in jeder Lage die korrekte Stabilität und Belüftung des Geräts gewährleisten.

### 1.5 ZUBEHÖRTEILE

Folgendes Zubehör ist verfügbar:

- Transportband mit schnellerer Geschwindigkeit (mit Ausnahme von T64G)
- Dichtes Maschennetz zum direkten Garen von wenig hydriertem Teig oder grillen von Gemüse (für TT98G).

### 1.6 TECHNISCHE DATEN: Siehe TAB.1 und TAB.2-3

**ACHTUNG! BEIM KONSULTIEREN DER TAB.1 MUSS IMMER DIE DEM JEWEILIGEN ANWENDERLAND, DEM VORGESEHENEN GASTYP UND DEM JEWEILIGEN GERÄTEMODELL ENTSPRECHENDE TABELLE BERÜCKSICHTIGT WERDEN.**

Es ist möglich, dass die CE-Kennzeichnung in einigen Ländern akzeptiert wird, es muss jedoch stets eine Überprüfung des Geräts durch die nationalen Institutionen gemäß den nationalen Bestimmungen beantragt werden.

### 1.7 AUSSENMASSE UND GEWICHTE (siehe Abb. 1)

### 1.8 IDENTIFIZIERUNG

Bei jeder Anfrage an den Hersteller oder den Kundendienst ist stets die SERIENNUMMER des Gerätes anzugeben, die auf dem Typenschild angegeben wird, das in der Position auf Abb. 2, Bauteil

M, Beispiel-Legende (Abb.3) angebracht ist:

A: Modell, B: Baujahr, C: Seriennummer, D: Typ der Stromversorgung, E: max. elektrische Leistung, F Leistung des Motors (TT98G Leistung von zwei Motoren), H: Tabelle Gasstufen und Druckwerte, für die das Gerät vorbereitet ist, I: max. Wärmedurchsatz, L: Verbrauch für den Gastyp, M: Typ der Installation, N: Identifizierung der Aufsichtsbehörde.

**T64G-TT98G** In der Nähe der Netzanschlüsse werden die Schilder (Abb. 2 Detail G) mit Angabe des Gastyps angebracht, für den das Gerät vorbereitet ist.

### 1.9 ETIKETTIERUNGEN

An den auf der (Abbildung 4b für TT98G und 4c für T64G),gezeigten Punkten weist das Gerät Schilder Achtung auf, die die Sicherheit betreffen, sowie Schilder, die Hinweise zur Benutzung betreffen.

### 1.10 GERÄUSCHPEGEL

Bei diesem Gerät handelt es sich um ein technisches Arbeitsmittel, bei dem der Schalldruck an der Bedienerposition (Abb. 7, Detail A) die Geräuschschwelle von 74 dB (A) (Konfiguration mit einer Backkammer) nicht überschritten wird.

## 2 INSTALLATION

**ACHTUNG!** Aufgrund der großen Gefährlichkeit von gasbetriebenen Geräten, insbesondere was Explosionen und tödliche Vergiftungen betrifft, müssen sämtliche in den folgenden Kapiteln gegebenen Anweisungen unbedingt genau befolgt werden, damit die eigene Unversehrtheit und die anderer Personen, sowie des Geräts gewahrt wird.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- und Personenschäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen. Die Nichtbeachtung lässt außerdem jeden Garantieanspruch verfallen.

**ACHTUNG!** Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn die Unfallverhütungsnormen nicht beachtet werden.

### 2.1 TRANSPORT UND AUSFLIEFERUNG

Das Gerät wird normalerweise auf Transportmitteln in Kartonverpackungen versandt, die mit Gurten auf Holzpaletten fixiert werden (Abb. 5); zum Heben an der mit Pfeilen gekennzeichneten Stelle ansetzen.

### 2.2 HEBEN UND BEFÖRDERUNG

**ANMERKUNG:** Nach Empfang des Geräts muss dessen Zustand und Qualität überprüft werden.

#### **TT98G**

Heben Sie das Gerät nur und ausschließlich unter Verwendung der 4 mitgelieferten Bügel an: 2 Bügel zum Einhängen des Vorderteils (Abb. 6a Detail E) und 2 Bügel für das Hinterteil (Abb. 6a Detail F). Die Bügel werden jeweils mit den 4 schon auf dem Gerät vorhandenen Schrauben am Ofen befestigt, Um Zugang zu den Schrauben für die Bügel zu erhalten, muss die Vordertür des Ofens geöffnet werden.

#### **T64G:**

Zum Anheben der Ausrüstung ausschließlich die 4 mitgelieferten Bügel benutzen: 2 zum Befestigen der Vorderseite (Abb. 6b Detail E) und 2 für die Hinterseite (Abb. 6b Detail F). Die Bügel werden mit je 2 schon auf dem Gerät vorhandenen Schrauben am Ofen befestigt. Um Zugang zu den Schrauben für die Bügel zu erhalten, muss die Vorderklappe des Ofens geöffnet werden.

**ACHTUNG!** Der Transport darf keinesfalls von Hand erfolgen.

Das Gerät an einem Ort aufstellen, der in hygienischer Hinsicht geeignet, sauber, trocken und staubfrei ist; außerdem darauf achten, dass die Stabilität gewährleistet ist.

**TT98G:** die 4 Bügel (Abb. 6a Detail E und F) abbauen und die 16 Schrauben wieder anbringen

**T64G:** die 4 Bügel (Abb. 6b Detail E und F) abbauen und die 8 Schrauben wieder anbringen

Die Verpackung muss vorschriftsmäßig entsorgt werden; im Besonderen muss Plastikmaterial sicher verwahrt werden, damit es nicht in die Hände von Kindern gelangt, für die es eine Erstickungsgefahr darstellt. Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss dieses von einem zugelassenen Spezialunternehmen entsorgt werden.

### 2.3 ANFORDERUNGEN AN DIE UMGEBUNG

Für die einwandfreie Funktion des Gerätes sollten die Umgebungsbedingungen innerhalb folgender Grenzwerte liegen:

**Betriebstemperatur:** +10 C ÷ +35 C

**Relative Feuchte:** 15% ÷ 65%

### 2.4 AUFSTELLEN, MONTAGE, INSTALLATION UND RAUMBEDARF FÜR WARTUNGSARBEITEN

**ACHTUNG!** Beim Aufstellen, bei der Montage, der Installation und den Anschlüssen sind die nachstehenden Vorschriften einzuhalten:

- Geltende Gesetze und Vorschriften zur Installation von Gasgeräten in Großküche
- Geltende Gesetze und Vorschriften zu den technischen Regeln für Gasinstallationen
- Geltende Gesetze und Vorschriften zu den technischen Regeln für GPL
- Richtlinien und Bestimmungen des Gaswerks
- Richtlinien und Bestimmungen des Elektrizitätswerks
- Lokale Bau- und Brandschutzverordnungen
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften
- Gültige Bestimmungen elektrotechnischer Normen
- Lokale Bestimmungen
- Die Installation der Geräte muss in Übereinstimmung mit den gültigen nationalen Normen.
- Für Australien: Die Installation muss gemäß den Anforderungen der AS-5601, der lokalen Gas- und Stromversorgern, sowie jeder anderen einschlägigen Gesetzesverordnung erfolgen.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche perfekt gerade ausgerichtet werden. Das Gerät darf nie mit entflammarem oder brennbarem Material in Kontakt kommen.

**ACHTUNG!** Der betreffende Raum muss unbedingt ausreichend belüftet sein, so dass genügend Luft für die Verbrennung und Belüftung vorhanden ist und gefährliche Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Substanzen ausgeschlossen werden.

**ANMERKUNG:** Den Ofen so aufstellen, dass keine Luftströme auf die Öffnungen der Backkammern treffen, welche den Backvorgang beeinträchtigen könnten.

**ACHTUNG!** Im Aufstellbereich des Geräts dürfen sich keinerlei entzündbaren Materialien oder Brennstoffe befinden. Auch der Raum selbst muss aus nicht entflammarem Material sein. Es müssen unter allen Umständen sämtliche Brandschutzmaßnahmen getroffen werden.

In der Nähe des betriebenen Geräts nicht mit Sprays aus Treibgasflaschen hantieren.

Nach dem Abladen des Geräts dieses an einem gut belüfteten und ausgeleuchteten Ort mit geeigneter Absaugung aufstellen, wobei ein Mindestabstand von 50 cm vom Boden und 80 cm von der rechten und linken Seitenwand einzuhalten ist (Abb. 7).

Diese Mindestabstände sind unverzichtbar zur Gewährleistung der Zugänglichkeit der Einschalttaste und der Pilznotastaste (nur TT98G) zur Gewährleistung der Absaugung der Luft für die Kühlung am hinteren Teil der Maschine; berücksichtigen Sie, dass für einige Reinigungs- und/oder Wartungsarbeiten größere Abstände erforderlich sind, und, dass es möglich sein muss, den Ofen zu bewegen, damit sie durchgeführt werden können.

**ACHTUNG!** Im hinteren Bereich sind Gitter (Abb. 10 Detail A) vorhanden, durch die Luft angesaugt wird; sie müssen regelmäßig kontrolliert und gereinigt werden und dürfen nicht verstopft werden. Es muss absolut verhindert werden, dass Staub oder Mehl usw. in diesen Bereich geraten.

**ACHTUNG!** Nach erfolgter Installation müssen Gasleitung und Stromkabel geschützt werden und dürfen keinesfalls gezogen, verdreht, oder sonst belastet werden, oder in der Nähe von abrasiven oder scharfkantigen Gegenständen verlaufen.

Die folgenden Operationen durchführen:

- Die Schutzfolie vorsichtig von den Außenpaneelen des Geräts abziehen; damit kein Klebstoff zurückbleibt. Eventuelle Klebstoffreste können mit Hilfe von Kerosin oder Benzin entfernt werden.

### TT98G

- Nachdem die vier Rundkopfschrauben (Abb. 8, Detail A) am Geräteboden ausgebaut wurden, die vier Halterungen jeweils mit vier Schrauben und Unterlegscheiben (Abb. 8, Detail B) an den Gewindebohrungen des Unterbaus befestigen; nach erfolgter Aufstellung des Geräts die Bremshebel (Abb. 8, Detail C) aller Rollen nach unten drücken, um den Ofen zu blockieren.

Falls eine nicht vom Hersteller gelieferte Halterung verwendet wird, muss diese in jeder Lage die korrekte Stabilität des Geräts gewährleisten.

**ACHTUNG!** Nachdem das Gerät an seinem Bestimmungsort aufgestellt und die Räder blockiert wurden, mindestens vier ausreichend robuste Winkel besorgen, mit denen das Gerät zuverlässig an einer Wand oder am Boden verankert wird (zum Beispiel für Geräte mit 1 oder 2 Kammern Abb. 12, für Geräte mit 3 Kammern Abb. 13), so dass es sich auf keinen Fall bewegen kann. Diese Winkel sollen für die außerordentliche Reinigung ausbaubar sein, und müssen nach erfolgter Reinigung wieder montiert werden. Zur Befestigung dieser Winkel, die nicht vom Hersteller geliefert werden, handelsübliche, für den Untergrund geeignete Druckeinsätze verwenden, und bei der Version mit 3 Kammern die Winkel mit selbstschneidenden Schrauben mit Durchmesser 4,8 am Ofen befestigen, welche ausschließlich am Boden in die 12 freien Bohrungen eingeschraubt werden dürfen (Abb.8 Detail F).

- Nach dem Entfernen der vier Rundkopfschrauben (Abb.8 Teil A) an der Unterseite des Geräts, die einzelnen Elemente zur ausgewählten Konfiguration müssen wie in Abbildung 6d dargestellt übereinander gestellt werden, dabei müssen sie auf der Hinterseite untereinander mit den 2 mitgelieferten Bügeln befestigt werden (Abb. 6d Detail F) und mit den vorbereiteten Bohrungen montiert werden.

**ACHTUNG!** Das Gerät ist für höchstens 3 übereinander gestellte Backkammern homologiert.

- Montieren Sie auf jeder Kammer den mitgelieferten Hitzeschirm, wie auf Abb. 11 gezeigt (montieren Sie den Schirm bei der Montage von drei Kammern übereinander nach der Aufstellung des Ofens auf der ersten Kammer von unten):
- Den Bügel ausbauen (Abb. 11, Detail A).
- Den Hitzeschirm montieren (Abb. 11, Detail B). das Distanzstück (Abb. 11, Detail C) und die Dickenscheiben (Abb. 11, Detail D) einsetzen.
- Den Bügel (Abb. 11, Detail A) wieder anbringen und in die beiden unteren Bohrungen darunter positionieren (Abb. 11, Detail E).

### T64G

- Nachdem die Ausrüstung positioniert wurde, blockieren, indem der Bremshebel nach unten auf die Räder gedrückt wird (Abb. 8 Detail C).

- Vor dem Aufstellen eines Ofens auf einem anderen Ofen T64G müssen oder die Stütze H 14 cm, die 4 Füßchen und die 4 Schrauben entfernt werden (Abb. 9 Detail F und G); falls der Ofen hingegen auf seiner geschlossenen Halterung aufgestellt wird, werden diese Füßchen und Schrauben nicht entfernt.

- Die einzelnen Elemente zur ausgewählten Konfiguration müssen wie auf Abbildung 5c dargestellt übereinander gestellt werden, dabei müssen sie auf der Hinterseite untereinander mit den 2 mitgelieferten Bügeln befestigt werden (Abb. 6c Detail F), zu montieren mit den vorbereiteten Bohrungen.

- Dann mit den beiden mitgelieferten Bügeln am Boden befestigen (Abb. 6c Detail E), an der unteren Hinterseite montieren und mit der Bohrung jeden Bügels mit geeigneter Verankerung (nicht geliefert) befestigen, um das Gerät am Boden oder an der Wand zu fixieren. Diese Verankerungen müssen für außerordentliche Wartungseingriffe/Reinigung abmontiert werden können.

Eine ev. Halterung, die nicht vom Hersteller zur Verfügung gestellt wird, muss in jedem Fall dem Gerät den richtigen Halt bieten. Sie müssen untereinander mit den 2 mitgelieferten Bügeln verbunden werden (Abb. 6c Detail F) und die Halterung muss am Boden befestigt werden.

**ACHTUNG!** Wenn das Gerät von den Bodenverankerungen gelöst wird, der Stabilität desselben größte Aufmerksamkeit widmen, besonders während Handling. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen und die Verankerung so bald wie möglich wieder sichern.

**ACHTUNG!** Das Gerät ist für höchstens 3 übereinander gestellte Backkammern homologiert.

**ANMERKUNG:** Bei der Aufstellung aufeinander müssen zwischen den Garkammern rechts und links Hitzeschirme montiert werden (Abb. 57 Detail D-S). Bei der Aufstellung aufeinander mit

T64E muss er auf T64G aufgestellt werden und der Hitzeschirm muss links montiert werden (Abb. 57 Detail S).

**T64G überlagert TT98G oder TT98E:** Die Querstrebe für die Aufstellung aufeinander (Abb. 54 Detail A) im unteren hinteren Teil des Ofens T64G mit 4 Schrauben montieren, die bereits am Gerät vorhanden sind (Abb. 54 Detail B). Wie auf Abb. 54 dargestellt übereinanderstellen; auf der Höhe der Bohrungen des Bügels (Abb. 54 Det.C) Bohrungen mit Durchmesser 3,5mm durchführen und den Bügel mit Blechschrauben (Abb. 54 Det.D) blockieren. Den SEITLICHEN HITZESCHIRM (Abb. 54 Detail E) wie gezeigt auf der rechten Seite des darunter befindlichen Ofens montieren; für die an SEITLICHEN HITZESCHIRM vorhandenen Bohrungen Bohrungen mit Durchmesser 3,5mm am Ofen ausführen (Abb. 54 Detail F) und den SEITLICHEN HITZESCHIRM mit selbstschneidenden Schrauben (Abb. 54 Detail G) anbringen.

**ACHTUNG!** Bei elektrischem Anschluss ist es zwingend erforderlich, das Kabel durch das Fairlead zu verankern, das an das überlappende Kit geliefert wird, wie in Abb. 54 Detail H dargestellt.

**ACHTUNG!** Beim Anschluss des Gases ist es zwingend erforderlich, dass die verwendeten Rohre dauerhaft positioniert bleiben, wie in Abb. 54 Detail I dargestellt.

- Das Band T64G am Ofen befestigen, indem die beiden Halterungsbügel rechts und links eingehakt werden (Abb. 55 Detail F).
- Die eventuelle zusätzlichen Rollenbahn auf der Zufuhrseite einhaken, nachdem die beiden Knäufe gelöst worden sind, mit denen der obere Anschlag des Bands befestigt ist (Abb. 56 Detail G). Die beiden Knäufe anschrauben (Abb. 56 Detail H) und falls erforderlich mit den 4 Schrauben (Abb. 56 Detail I) die Neigung der Zufuhrrollenbahn einstellen.

**ACHTUNG!** Das Vorhängeschloss (Abb. 16, Detail H) an der vorderen Tür muss stets angebracht sein; die Schlüssel müssen abgezogen und von hierzu autorisiertem Personal aufbewahrt werden, um ein zufälliges Öffnen der vorderen Tür zu verhindern, durch das die Gefahr von schweren Verbrennungen und Unfällen durch die inneren Geräteteile entstehen würde.

Von den zum Gebrauch des Gerätes autorisierten und geschulten Personen, muss zumindest eine bei Gerätebetrieb stets anwesend sein und den Aufbewahrungsort der Schlüssel (in der Nähe des Geräts) kennen, um die Tür in eventuellen Gefahrensituationen öffnen zu können. Sind mehrere Backkammern vorhanden, müssen die Schlüssel und die dazugehörigen Vorhängeschlösser unmissverständlich gekennzeichnet werden, um eine eindeutige Zuordnung zu ermöglichen.

- Einhängen der Halterung für die Produktablage von rechts oder links (Abb.14 Detail D), nach dem Entfernen vom Krümelblech und der Wiederanbringung des Anschlags an der Halterung (Abb. 14, Detail .F) und die entsprechenden Knäufen (Abb. 14, Detail .G).

## 2.5 ANSCHLÜSSE

### 2.5.1 GASANSCHLUSS

**ACHTUNG!** Die Anschlüsse an das Gasnetz dürfen ausschließlich von technischem Fachpersonal mit regulärer Lizenz und unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften hergestellt werden.

Sicherstellen, dass das Gerät für den am Aufstellungsort vorhandenen Gastyp vorbereitet ist, der am Typenschild des Geräts angegeben ist (Abb. 2, Detail G).

Vor dem Anschließen an das Gasnetz sicherstellen, dass der Versorgungsdruck des Geräts dem Wert der TAB.1 entspricht (für das jeweilige Anwenderland); dieser Druck muss dauernd gewährleistet sein.

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde. Die TAB.1 (für das jeweilige Anwenderland) enthält die Charakteristiken des Geräts

Der Anschluss an das Gasnetz (Abb. 10-59. Detail W) kann bleibend oder abtrennbar sein. Dem Gerät muss ein zertifizierter Absperrhahn vorgeschaltet werden.

Der Anschluss an das Gasnetz erfolgt mit geeigneten Metallrohren; dabei müssen Zug- und/oder Torsionsbelastungen vermieden werden

sowie die Verlegung in der Nähe von scheuernden oder scharfen Elementen.

Falls Schläuche verwendet werden, müssen diese gemäß den einschlägigen Normen aus rostfreiem Stahl sein.

Die Gaszufuhrleitung darf 1500 mm nicht überschreiten, es sei denn, dies ist von den lokalen Installationsnormen zulässig.

**ACHTUNG!** Führen Sie bei den Typen mit zwei Brennern (TT98G) die Anschlüsse wie in Abb. 60 gezeigt durch, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.

Das Gewinde am Gaszuführungsrohr mit LOCTITE 577 versiegeln.

Nach erfolgtem Anschluss mit einem korrosionsfesten Lecksuchspray eine Dichtigkeitsprüfung durchführen. Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.

**ACHTUNG!** Oberhalb des Ofens muss ein Filtersystem vorhanden sein, das garantiert, dass das Gas immer sauber eintrifft. VOR DEM ANSCHLUSS DES OFENS SICHERSTELLEN, DASS DIE GASLEITUNG SAUBER IST, SIE MUSS UNBEDINGT VON ETWAIGEN SPÄNEN, STAUB, INSEKTEN, SPINNWEBEN USW. ENTLERT WERDEN, DIE ANDERENFALLS DEN GASEINTRITT AM BRENNER VERSTOPFEN KÖNNTEN.

### 2.5.2 AUSLASS VERBRENNUNGSGASE UND DÄMPFE

**ACHTUNG!** DER BESITZER MUSS BINDEND FÜR EIN AUSREICHENDES BELÜFTUNGSSYSTEM SORGE TRAGEN UND DIESES AUFRECHT ERHALTEN

**ACHTUNG!** Der Anschluss der Abführung von Verbrennungsgasen und Dämpfen darf ausschließlich von technischem Fachpersonal und unter Einhaltung der einschlägigen Vorschriften hergestellt werden.

**ACHTUNG!** Eventuelle Konzentrationen schädlicher Substanzen können Vergiftungen hervorrufen, die auch tödlichen Ausgang haben können, weshalb unbedingt für ein perfekt geplantes, korrekt installiertes Belüftungssystem gesorgt werden muss, welches regelmäßig kontrolliert und gereinigt wird, damit es für die gesamte Lebensdauer des Geräts leistungsfähig gehalten wird. Die Zuluft- und Abluftströme der Abzugshaube müssen ausreichend dimensioniert sein.

Das Gerät gehört zum Typ A3 – B23 und muss immer unter einer Abzugshaube mit wärmebeständigem Filter, oder einer Abzugsdecke installiert werden, so dass die Abführung der Verbrennungsgase und Dämpfe unter allen Umständen gewährleistet wird.

**ACHTUNG!** Die Verbrennungsrückstände müssen nach Außen abgeführt werden.

Was die Belüftung des Raums betrifft, in dem das Gerät installiert ist, sowie die Abführung der Rauche, sind die Vorschriften des Punkts 2.4 zu befolgen.

**Das Absaugsystem muss ausreichend dimensioniert sein und über mindestens eine Absperrvorrichtung an der Gasleitung verfügen, welche die Gaszufuhr unterbricht, falls die Abzugshaube oder die Abzugsdecke nicht funktionieren sollten.**

Die Haube (Abb. 18) muss so dimensioniert sein, dass sie das Gerät vollkommen abdeckt, und zusätzlich einen beidseitigen Überstand von mindestens 15 cm aufweist. Der Abstand zwischen Oberseite des Ofens und Unterkante der Haube muss mindestens 8 cm betragen, der Abstand vom Boden bis zur Unterkante der Haube darf nicht mehr als 210 cm betragen.

Diese Abstände sind rein hinweisende Werte, halten Sie sich in jedem Fall an die geltenden Installationsvorschriften. Beachten Sie, dass die korrekten Werte des Luftstroms von der Effizienz des Projektes der Haube, von der Menge der um das Gerät zirkulierenden Luft und dem Luftstrom abhängen, der in den Raum ein- und austritt.

**Für Australien:** Die Installation muss gemäß den Anforderungen der AS-5601, der lokalen Gas- und Stromversorgern, sowie jeder anderen einschlägigen Gesetzesverordnung erfolgen.

### 2.5.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**ACHTUNG!** Der Elektroanschluss darf ausschließlich von Fachpersonal und unter Beachtung der gültigen elektrotechnischen Vorschriften durchgeführt werden.

Vor Erstellung des Anschlusses muss geprüft werden, ob die Erdungsanlage den EN-Normen entspricht.

Es ist zwingend erforderlich, dass das Gerät an eine zertifizierte und funktionsfähige Erdungsanlage mit den vorgeschriebenen Werten angeschlossen ist; ist diese Bedingung nicht immer gewährleistet, muss ein Erdungsstab angebracht und an diesen das Gerät angeschlossen werden.

Bevor mit der Anschlussprozedur begonnen wird, ist zu prüfen, ob der Hauptschalter der Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, auf "Off" gestellt ist.

Das Typenschild (Abb. 2, Detail M) enthält alle Daten, die für einen korrekten Anschluss notwendig sind.

**ACHTUNG!** Der Kunde muss für jedes einzelne Element einen thermomagnetischen Hauptdifferentialschalter mit einer Eingriffsschwelle von Id 0,03 A montieren, der für die auf dem Schild angegebenen Werte geeignet ist (Abb. 2, Detail M), der die Trennung der einzelnen Elemente vom Netz gestattet und das unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III die vollständige Unterbrechung gestattet.

Der Verteiler, an den das Gerät angeschlossen wird, muss mit einem geeigneten ÜBERSpannungSSCHUTZ ausgestattet sein.

**ANMERKUNG:** Die gewählte Trenneinrichtung sollte sich an einer leicht zugänglichen Stelle in unmittelbarer Nähe des Geräts befinden.

**ANMERKUNG:** Das Gerät muss unbedingt gleichmäßig und frei von Spannungsschwankungen (Ausschläge/Stöße/Impulse/Spitzen usw.), wie auf dem Typenschild und in der Bedienungsanleitung angegeben, versorgt werden. Spannungstoleranz +/-10%, Frequenztoleranz +/-2%. Bei Installationen, bei denen diese Bedingungen möglicherweise nicht immer erfüllt werden können, MUSS eine USV mit geeigneten Eigenschaften SO NAHE WIE MÖGLICH AM OFEN INSTALLIERT WERDEN, um die Stromversorgung des Geräts zu gewährleisten.

Die Backkammer wird mit der gewünschten Spannung geliefert (auf dem Maschinenschild ersichtlich) (Abb.2, Detail M). Verwenden Sie für den Stromanschluss das hintere Kabel (Abb. 20-59, Detail C), das eine Standardsteckdose gemäß den geltenden Bestimmungen aufweisen muss, bereitgestellt vom Installateur, für den Anschluss an der Anlage; dieser Anschluss muss gemäß Abb. 19 ausgeführt werden.

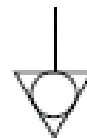
**ANMERKUNG:** SICHERSTELLEN, DASS DIE DRÄHTE DER PHASE UND DES MITTELLEITERS KORREKT ANGSCHLOSSEN SIND, WEIL SONST DER BRENNER NUR FÜR EINIGE SEKUNDEN ZÜNDET UND SICH DANN BLOCKIERT.

**ANMERKUNG:** ES IST ABSOLUT UNSERLÄSSLICH, MIT EINEM ERDUNGSMESSGERÄT ZU PRÜFEN, OB DIE ERDUNGSANLAGE SICHER WIRKSAM IST, WENN DIE ERDUNGSANLAGE NICHT OPTIMAL SEIN SOLLTE, STELLT SIE EIN EXTREMES RISIKO FÜR DEN OFENBETRIEB DAR, INSBESONDERE FÜR DIE FLAMMENKONTROLLE UND DIE ELEKTRONISCHEN KOMPONENTEN.

**ACHTUNG!** Sicherstellen, dass sich die im Stecker angeschlossenen Leiter nicht untereinander berühren.

**ACHTUNG!** Sicherstellen, dass die Laufrichtung des Förderbands mit der in Abb. 46 gezeigten übereinstimmt (A = serienmäßig - B = auf Anfrage); die hakenförmigen Seiten dürfen niemals in die Richtung laufen, in der sie einhaken könnten, weil dies einerseits das Band beschädigen würde und sich andererseits Kleiderzipfel, Gliedmaßen, Ringe, Ketten, usw. an ihnen verfangen könnten, was extrem gefährlich wäre. Für die korrekte Laufrichtung das unter Punkt 5.8.3 beschriebene Verfahren befolgen.

Die Geräte sind außerdem in ein Äquipotentialsystem einzubinden; die hierzu vorgesehene Klemme befindet sich an der Geräterückseite (Abb. 20, Detail W) und ist mit dem Symbol KLEMME FÜR DEN ÄQUIPOTENZIELLEN ANSCHLUSS gekennzeichnet.



**ANMERKUNG:** ES IST ABSOLUT UNERLÄSSLICH, ZU PRÜFEN, DASS DIE STROMSPANNUNG BEI IN BETRIEB STEHENDEN OFEN NICHT VOM NENNWERT  $\pm 5\%$  ABWEICHT, EIN ABWEICHEN STELLT EIN EXTREMES RISIKO FÜR DEN OFENBETRIEB DAR; INSBESONDERE FÜR DIE FLAMMENKONTROLLE UND DIE ELEKTRONISCHEN KOMPONENTEN; während dieser Prüfung auch versuchen, die anderen vorhandenen elektrischen Geräte einzuschalten und sicherstellen, dass sie keine Stromstöße verursachen. Falls Zweifel bestehen, dass die Stromspannung im Laufe der Zeit nicht konstant ist, eine kontinuierliche Messung der Netzspannung mit einem ZERTIFIZIERTEN NETZWERKANALYSATOR ausführen, um mögliche Spannungsabfälle festzustellen und daher den Eingriff eines Stromlieferanten ausführen zu lassen, damit er die Störung behebt.

Nach erfolgtem Anschluss ist zu überprüfen, dass die Speisespannung bei funktionierendem Gerät innerhalb einer Toleranzgrenze von  $\pm 5\%$  bleibt.

**ACHTUNG!** Warten Sie beim Abklemmen vom Stromnetz nach dem Abschalten des Geräts zumindest 15 MINUTEN, bevor Sie den Netzstecker herausziehen, damit sich die Kondensatoren am Eingang der Elektronik entladen können. Die Kontakte des Steckers dürfen nie berührt werden.

### 3 FUNKTIONSWEISE

**ACHTUNG!** Wenn der Ofen in Räumen mit niedriger Raumtemperatur steht, kann dies den Eingriff des Sicherheitsthermostats auslösen. Vor dem Start kontrollieren und, sofern notwendig, rückstellen.

**ACHTUNG!** Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt und programmiert wird, ist zu überprüfen, dass alle elektrischen Anschlüsse und die Erdung korrekt durchgeführt wurden; alle Arbeiten für den Gasanschluss korrekt ausgeführt wurden; das System zur Abführung der Rauche und der Luftzufuhr effizient ist;

Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt werden. sofern erforderlich, müssen die Drücke mit einem Manometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar gemessen werden.

**ACHTUNG!** Für TT98G müssen alle folgenden Arbeiten an beiden Brennern vorgenommen werden

#### 3.1 VORBEREITENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

##### 3.1.1 KONTROLLE DER DÜSEN

Kontrollieren, ob das Gerät (eingestellte Kategorie und Gastyp) für die betreffende Gasfamilie und -gruppe vorbereitet ist. Andernfalls für die Umrüstung auf die vorliegende Gasfamilie gemäß der Prozedur des Punkts 3.4 sorgen.

Das Gerät ist mit den Einstellungen und den eventuellen Düsen für die betreffende Nennwärmeleistung in Betrieb zu setzen (siehe Technische Daten TAB. 1).

**ACHTUNG!** Die Stellschrauben des Ventils dürfen nicht manipuliert werden und sind werksseitig justiert und versiegelt.

##### 3.1.2 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG MIT GPL (G30-G31)

Die Nennwärmeleistung wird mit den in der Düsen-Tabelle (siehe Technische Daten TAB.1) angegebenen Düsen erreicht, die Gasregulierung am Venturi Konus (Abb. 22) muss die Quote haben X= siehe Technische Daten TAB. 1.

**ACHTUNG!** Die internen Parameter des Geräts müssen die für den betreffenden Versorgungsgastyp geltenden sein (Punkt 3.4.4).

Die Funktionsmöglichkeit hängt vom verfügbaren Einlassdruck ab (siehe Technische Daten TAB.1):

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor

die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.

### 3.1.3 KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG MIT METHAN (G20-G25-G25.1-G25.3)

Die Nennwärmeleistung wird mit den vorgesehenen Einstellungen und etwaigen Düsen in der Tabelle Technische Daten TAB. 1 erreicht, die Gaseinstellung am Venturi Konus (Abb.22) muss die Quote haben X= siehe Technische Daten TAB. 1.

**ACHTUNG!** Die internen Parameter des Geräts müssen die für den betreffenden Versorgungsgastyp geltenden sein (Punkt 3.4.4).

Die Funktionsmöglichkeit hängt vom verfügbaren Einlassdruck ab (siehe Technische Daten TAB .1):

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.

**ANMERKUNG:** Falls eine zusätzliche Kontrolle der Wärmeleistung erforderlich sein sollte, kann diese mit der volumetrischen Methode durchgeführt werden.

### 3.2 EINSTELLUNGEN:

**3.2.1 VORBEREITENDE KONTROLLEN UND EINSTELLUNGEN:** Das Gerät verlässt das Werk bereits für den gewünschten Gastyp justiert und geprüft, trotzdem empfiehlt es sich zu kontrollieren, ob der Gastyp und der Brennerdruck korrekt sind. Andernfalls die nachstehend beschriebenen Prozeduren befolgen:

#### 3.2.2 KONTROLLE DES EINLASSDRUCKS.

Wie folgt vorgehen:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Einlass des Gasventils lockern (Abb. 23, Detail W)
- Das Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Den Druck messen, der innerhalb der Werte der TAB. 1 der Technischen Daten sein muss.

**ANMERKUNG:** Der Druck wird gemessen, während alle Kammern in Funktion sind. Eventuelle andere Geräte oder Umstände dürfen nie die Gasversorgung des Geräts längerfristig beeinflussen.

- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube (Abb. 23, Detail W) ganz einschrauben.
- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M).

#### 3.2.3 KONTROLLE DER GASNULLSTELLUNG

Wie folgt vorgehen:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27, Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs; warten, bis der Brenner an ist und dann den Druck messen, der den Wert 0 mbar aufweisen muss; anderenfalls am Gasventil den Stopfen (Abb. 28, Detail U) entfernen und die darunter befindliche Schraube (Abb. 28, Detail Z) einstellen, bis der Druck 0 mbar beträgt.
- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube ganz an der Druckentnahme einschrauben (Abb.27, Detail T).
- Falls ausgebaut, den Stopfen wieder auf das Gasventil aufschrauben (Abb. 28, Detail U) und ein Siegel mit einem Punkt wärmebeständigem roten Lack anbringen.
- Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M).

### 3.3 FUNKTIONSKONTROLLE

Inbetriebsetzung des Geräts

- Die korrekte Rauchabführung sicherstellen.
- Das perfekte Zünden und über das Schauglas zur Flammeninspektion die Stabilität der Brennerflamme in allen Modulationsbereichen kontrollieren (Abb. 21 Detail N).

**ACHTUNG!** Bei TT98G für die Kontrolle der Flammen der Brenner da Verfahren von Punkt 5.3.1 anwenden, das rechte (Abb. 21, Detail P) und das linke (Abb. 21, Detail Z) seitliche

Panel öffnen; vor allem darauf achten, das nichts berührt wird, eine Kontrolle der Flammen vornehmen und dann die seitlichen Paneele mit dem Verfahren von Punkt 5.3.4 wieder schließen.

### 3.4 UMRÜSTUNG UND/ODER ANPASSUNG AN ANDERE GASTYPEN

**ACHTUNG!** Alle Kontrollarbeiten müssen von Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Vor dem Anschließen an das Gasnetz sicherstellen, dass der Versorgungsdruck des Geräts dem Wert der TAB.1 entspricht; dieser Druck muss dauernd gewährleistet sein.

Falls der Einlassdruck außerhalb der angegebenen Werte sein sollte, das Gaswerk benachrichtigen und das Gerät nicht in Betrieb setzen, bevor die Ursache festgestellt und beseitigt wurde.

**ANMERKUNG:** Für die Umrüstung und/oder Anpassung an einen anderen Gastyp bei TT98G mit Montage übereinander empfehlen wir für ein einfacheres Arbeiten den Einbau/Ausbau der Düsen und die Einstellung am Venturi-Konus vor der Montage übereinander.

**ACHTUNG!** Für TT98G müssen alle folgenden Arbeiten an beiden Brennern vorgenommen werden

#### 3.4.1 UMRÜSTUNG VON METHANGAS (G20-G25-G25.1-G25.3) AUF GPL (G30-G31)

Für die Umrüstung von Methan auf GPL müssen die Düsen montiert werden, die zusammen mit dem Gerät in einem Beutel geliefert werden. Für die Umrüstung wie folgt vorgehen:

- Den Gashahn schließen.
- Die Stromversorgung durch Abklemmen des Netzkabels von der Netzsteckdose unterbrechen.
- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Den Ventilator vom Brennerkopf ausbauen, indem die 4 Mutterschrauben gelöst werden (Abb.24 Detail P).
- Den Venturi Konus ausbauen, indem die drei Schrauben gelöst werden (Abb. 24, Detail Q).
- Die Düse aus Edelstahl im Innern der Dichtung zwischen Brennerkopf und Ventilator einsetzen (Abb.25, Detail R).
- Die Düse aus Messing im Innern der Dichtung zwischen Gasventil und Venturi Konus einsetzen (Abb.26, Detail S).
- Für den Wiedereinbau des Ventilators und den Venturi Konus in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, dabei auf die korrekte Position der Düsen achten; die 4 Mutterschrauben über Kreuz anziehen und die 3 Schrauben festziehen.
- Das Siegel von der Gaseinstellung am Venturi Konus entfernen (Abb.22) und mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Einstellung bis auf die Quote X= siehe Technische Daten TAB. 1 für den Typs des Versorgungsgases verstellen.

**ACHTUNG!** Mit einer LEHRE diese Quote X genau kontrollieren.

- Die Spannungsversorgung wieder herstellen.

**ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN TYP DES BETREFFENDEN VERSORGUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN.**

- Den Gashahn öffnen.
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27, Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs; warten, bis der Brenner an ist und dann den Druck messen, der den Wert 0 mbar aufweisen muss; anderenfalls am Gasventil den Stopfen (Abb. 28, Detail U) entfernen und die darunter befindliche Schraube (Abb. 28, Detail Z) einstellen, bis der Druck 0 mbar beträgt.
- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
- Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube an der Druckentnahme wieder vollkommen einschrauben (Abb.27, Detail T) und die Kappe wieder auf dem Gasventil anbringen (Abb. 28, Detail U).
- Den Einlassdruck des Gases prüfen, wie unter Punkt 3.2.2 beschrieben.
- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.
- Das Gerät ausschalten.

- Die Siegel wieder an die Einstellung des Venturi Konus und, falls ausgebaut, an der Kappe des Gasventils mit einem Tropfen wärmebeständigen roten Lack anbringen.
- Den Brennerdeckel (Abb. 20, Detail M).

**ACHTUNG!** Danach das Typenschild mit den korrigierten Daten des Gases, auf welches das Gerät umgerüstet worden ist, über dem alten Schild anbringen (siehe Abb.2 an der Position G).

### 3.4.2 UMRÜSTUNG VON GPL (G30-G31) AUF METHANGAS (G20-G25-G25.1-G25.1-G25.3)

Für die Umrüstung von GPL auf Methan wie folgt vorgehen:

- Den Gashahn schließen.
- Die Stromversorgung durch Abklemmen des Netzkabels von der Netzsteckdose unterbrechen.
- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).
- Den Ventilator vom Brennerkopf ausbauen, indem die 4 Mutterschrauben gelöst werden (Abb.24 Detail P).
- Den Venturi Konus ausbauen, indem die drei Schrauben gelöst werden (Abb. 24, Detail Q).
- Die Düse aus Edelstahl im Innern der Dichtung zwischen Brennerkopf und Ventilator entfernen (Abb.25, Detail R).
- Die Düse aus Messing im Innern der Dichtung zwischen Gasventil und Venturi-Konus entfernen (Abb.26, Detail S).
- Für den Wiedereinbau des Ventilators und des Venturi Konus in umgekehrter Reihenfolge vorgehen, die 4 Mutterschrauben über Kreuz anziehen und die 3 Schrauben festziehen.
  - Das Siegel von der Gaseinstellung am Venturi Konus entfernen (Abb.22) und mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Einstellung bis auf die Quote X= siehe Technische Daten TAB. 1 für den Typ des Versorgungsgases verstellen.

**ACHTUNG!** Mit einer LEHRE diese Quote X genau kontrollieren.

- Die Spannungsversorgung wieder herstellen.

### ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN TYP DES BETREFFENDEN VERSORUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN.

- Den Gashahn öffnen.
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27, Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
  - Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs; warten, bis der Brenner an ist und dann den Druck messen, der den Wert 0 mbar aufweisen muss; anderenfalls am Gasventil den Stopfen (Abb. 28, Detail U) entfernen und die darunter befindliche Schraube (Abb. 28, Detail U) einstellen, bis der Druck 0 mbar beträgt.
  - Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
  - Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube an der Druckentnahme wieder vollkommen einschrauben (Abb.27 Detail T) und, falls ausgebaut, die Kappe wieder an dem Gasventil anbringen (Abb. 28 Detail U).
  - Den Einlassdruck des Gases prüfen, wie unter Punkt 3.2.2 beschrieben.
- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**
  - Das Gerät ausschalten.
  - Die Siegel wieder an die Einstellung des Venturi Konus und, falls ausgebaut, an der Kappe des Gasventils mit einem Tropfen wärmebeständigen roten Lack anbringen.
  - Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M).

**ACHTUNG!** Danach das Typenschild mit den korrigierten Daten des Gases, auf welches das Gerät umgerüstet worden ist, über dem alten Schild anbringen (siehe Abb.2 an der Position G).

### 3.4.3 UMRÜSTUNG UNTER DEN METHANGASEN G20 G25- G25.1-G25.3

Für die Umrüstung unter den Methangasen G20 und G25-G25.1-G25.3 wie folgt vorgehen:

- Den Gashahn schließen.
- Die Stromversorgung durch Abklemmen des Netzkabels von der Netzsteckdose unterbrechen.

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20 Detail M).  
Für T64G TT98G dann wie folgt vorgehen:
  - Das Siegel von der Gaseinstellung am Venturi Konus entfernen (Abb.22) und mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Einstellung bis auf die Quote X= siehe Technische Daten TAB. 1 für den Typ des Versorgungsgases verstellen.

**ACHTUNG!** Mit einer LEHRE diese Quote X genau kontrollieren.

- Die Spannungsversorgung wieder herstellen.

### ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN TYP DES BETREFFENDEN VERSORUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN.

- Den Gashahn öffnen.
- Die Dichtschaube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27, Detail T)
- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.
  - Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.
- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs; warten, bis der Brenner an ist und dann den Druck messen, der den Wert 0 mbar aufweisen muss; anderenfalls am Gasventil den Stopfen (Abb. 28, Detail U) entfernen und die darunter befindliche Schraube (Abb. 28, Detail Z) einstellen, bis der Druck 0 mbar beträgt.
  - Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.
  - Das Manometer abnehmen.
- Die Dichtschaube an der Druckentnahme wieder vollkommen einschrauben (Abb.27, Detail T) und die Kappe wieder auf dem Gasventil anbringen (Abb. 28, Detail U).
  - Den Einlassdruck des Gases prüfen, wie unter Punkt 3.2.2 beschrieben.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**
  - Das Gerät ausschalten.

### ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER FÜR DEN TYP DES BETREFFENDEN VERSORUNGSGASES EINSTELLEN, WIE UNTER PUNKT 3.4.4 BESCHRIEBEN.

- Den Gashahn öffnen.

**ACHTUNG!** Danach das Typenschild mit den korrigierten Daten des Gases, auf welches das Gerät umgerüstet worden ist, über dem alten Schild anbringen (siehe Abb.2 an der Position G).

### 3.4.4 EINSTELLUNG SOFTWARE-PARAMETER

**ACHTUNG!** Die Einstellung der Software-Parameter muss von Fachtechnikern vorgenommen werden, die über eine ordnungsgemäße Lizenz verfügen und ausschließlich bei Umwandlung des Geräts für einen Gastyp, der von dem verschiedenen ist, für den es vorbereitet ist, oder für die außerordentliche Wartung.

**ACHTUNG! DIE INTERNEN PARAMETER DES GERÄTS MÜSSEN AUF DEN GASTYP MIT DEN WERTEN EINGESTELLT WERDEN, DIE IN IN TAB. 1 ANGEZEIGT WERDEN (für die Navigation muss die Installation erfolgen); DABEI MIT DER GRÖSSTMÖGLICHE VORSICHT VORGEHEN.**

#### TT98G

Drücken Sie zum Anzeigen der eingestellten Gasparameter die Taste MENÜ (Abb. 31, Detail 13), wählen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts (Abb. 31, Detail

12) das Menü "Kundendienst" aus und drücken Sie OK (Abb. 31, Detail 15). Gehen Sie mit den Taste Pfeil aufwärts/abwärts die Auswahl bis zur Position "Gas-Parameter" durch und drücken Sie OK zum Anzeigen der Liste der aktuellen Gasparameter. Angezeigt wird eine Bildschirmanzeige wie die von Abb. 34.

Im rechten Teil des Displays zeigt die Anzeige "read" an, dass die angezeigten Parametern nur gelesen werden können. Um sie ändern zu können, muss die folgende Tastenkombination eingegeben werden:

- Zwei Mal HOTKEY drücken (Abb. 31, Detail20)
- Zwei Mal STAND-BY drücken (Abb. 31, Detail19)
- Zwei Mal MENÜ drücken (Abb. 31, Detail13)

Einmal die untere Taste „+“ drücken (Abb. 31, Detail 11).  
Wenn die Eingabe der Kombination korrekt ist, ändert sich die Anzeige „read“ zu „write“.

Wählen Sie dann den Parameter durch Bewegung mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts aus, drücken Sie OK und ändern Sie ihn mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts.

Bedeutung der Parameter

% Gas Startup Prozentsatz der Ventilatorumdrehungen beim Zünden

% Gas rising ramp Prozentsatz Ventilatorumdrehung Hubrampe

% Gas min Prozentsatz Ventilatorumdrehung beim Minimum

% Gas max Prozentsatz Ventilatorumdrehung beim Maximum

% Gas eco stand-by Prozentsatz Ventilatorumdrehungen in Standby  
Burner startup delay Verzögerung Start Brenner (in Sekunden)  
Burner startup time Dauer Einschaltung Brenner (in Sekunden)  
Zur Bestätigung des neuen Werts OK drücken oder RETURN drücken (Abb. 31, Detail 16), um ohne Änderung zur Auswahl der Parameter zurückzukehren. Beenden Sie die Änderung aller Parameter und drücken Sie dann mehrmals RETURN, um zur Startanzeige zurückzukehren.

TT98G Die Parameter der Gas-Prozentsätze existieren sowohl für den linken Brenner („Left“), als auch für den rechten („Right“), da der Brenner mit unabhängigen Brennern ausgestattet ist. Eventuelle Änderungen müssen daher für die beiden Parameter „Left“ und „Right“ vorgenommen werden.

**ACHTUNG!** DIE SOFTWARE DES GERÄTS IST PER DEFAULT AUF METHAN G20 ODER GPL G30-G31 EINGESTELLT; DAHER MÜSSEN DIE INTERNEN PARAMETER BEI JEDER "RÜCKSTELLUNG AUF DIE WERKSEINSTELLUNGEN" IMMER AUF DEN RICHTIGEN GASTYP EINGESTELLT WERDEN.

T64G

Für die folgenden vordefinierten Gastypen:

METHAN G20 - G25

GPL G30 - G31 - uLPG (Universal LPG)

die Anweisungen von Abschnitt 5.18 befolgen.

Wie folgt vorgehen, falls der Gastyp von den vorgesehenen abweicht.

Zum Anzeigen der eingestellten Gasparameter die allgemeinen Einstellungen aufrufen und gleichzeitig die Tasten „Lock“ + „P/Hotkey“ drücken (Abb. 31b Detail 20+18). Die Taste „Pfeil rechts“ (Abb. 31b Detail 14) benutzen, um den Parameter „GASP“ auf dem Statusdisplay auszuwählen (Abb. 31b Detail D). OK drücken, um die Konfigurierung der Gasparameter zu öffnen. Das Statusdisplay zeigt nacheinander bei jedem Drücken der Taste „Pfeil rechts“ (Abb. 31b Detail 14) den Gasparameter und den entsprechenden Wert an.

Bedeutung der Parameter

- Stru Prozentsatz der Umdrehungen Gebläse beim Zünden
- Strr Prozentsatz Umdrehungen Gebläse Hubrampe
- MIn Prozentsatz der Umdrehungen Gebläse bei min. Flamme
- MAX Prozentsatz der Umdrehungen Gebläse bei max. Flamme
- ECO Prozentsatz Umdrehungen Gebläse in Standby
- ECO Verzögerung Brennerzündung (in Sekunden)
- brnD Dauer Brennerzündung (in Sekunden)
- brnr Dauer Hubrampe (in Sekunden)

Die Taste „Pfeil rechts“ (Abb. 31b Detail) benutzen, um den gewünschten Parameter auszuwählen. Die angezeigten Parameter sind Leseparameter, das heißt, sie können nicht geändert werden (bei eventuellen Änderungsversuchen erscheint die Anzeige „LOC“ auf dem Display). Zur Aktivierung der Änderung der Parameter gleichzeitig die Tasten „Lock“ + „Pfeil nach unten“ (Abb. 31b Detail 20+13) drücken; das Statusdisplay (Abb. 31b Detail zeigt die Meldung „-LOC“ an. Den Parameter mit den Tasten „Pfeil aufwärts/abwärts“ ändern (Abb. 31b Detail 12,13), bis der gewünschte Werte angezeigt wird. Die Taste „Pfeil rechts“, um zum nächsten Parameter zu wechseln. Am Ende der Änderungen mehrmals die Taste „Pfeil links“ drücken, um zur Arbeitsanzeige zurückzukehren.

### 3.5 VORBEREITENDE KONTROLLARBEITEN

**ACHTUNG!** Vor Beginn der Phasen für die Inbetriebnahme des Geräts muss sichergestellt werden, dass alle Anschluss- und Erdungsarbeiten korrekt ausgeführt worden sind;

alle Anschlüsse für Gas, Abgas und Dämpfe korrekt ausgeführt worden sind;

alle Kontrollarbeiten von Fachpersonal mit vorschriftsmäßiger Lizenz durchgeführt worden sind.

Vor der Inbetriebsetzung muss das Gerät wie unter Punkt 4.2 beschrieben gereinigt werden.

**ACHTUNG!** Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß eingestellt werden kann, gehen Sie wie folgt vor:

- SCHALTEN SIE DAS GERÄT DURCH DRÜCKEN DER STOP-TASTE AUS (T64G ABB. 31B TEIL 17) (TT98G ABB. 31 TEIL18)
- ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL DES GERÄTS AUS DER STECKDOSE.
- BETÄTIGEN SIE KEINE SCHALTER ODER ELEKTRISCHEN GERÄTE, DA DIES ZU EINER EXPLOSION FÜHREN KANN.
- UNTERBRECHEN SIE DIE GASZUFUHR, INDEM SIE DAS DEM GASZÄHLER NÄCHSTGELEGENE EXTERNE HANDVENTIL AUFDREHEN.
- BELÜFTEN SIE DIE RÄUMLICHKEITEN.
- WENDEN SIE SICH AN DEN TECHNISCHEN KUNDENDIENST DES HERSTELLERS.

**ACHTUNG!** Vor jeder Inbetriebsetzung des Geräts überprüfen, ob:

- Alle am Gerät vorhandenen Schilder (Abb. 4a oder Abb. 4b) intakt und einwandfrei leserlich sind; ansonsten austauschen. Die Schutzvorrichtungen, Abdeckungen, Verschlüsse und Krümelbleche müssen montiert und funktionstüchtig sein.
- Eventuell beschädigte oder fehlende Komponenten müssen ausgetauscht und korrekt installiert werden, bevor das Gerät verwendet wird.
- Keine Fremdkörper auf dem Förderband liegen geblieben sind.
- Der Arbeitsbereich bei Nachtarbeit oder schlechter Sicht ausreichend ausgeleuchtet ist.
- Immer die Türen des Ofens oder der Garzelle schließen, damit sie kein Hindernis darstellen.

Bei kaltem Gerät wunschgemäß die folgenden Regulierungen vornehmen:

- Die Höhe des Anschlags am Förderbandende (Abb. 14, Detail F) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 14, Detail G).
- Die Höhe der beiden seitlichen verstellbaren Trennelemente (Abb. 16, Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 16, Detail L). (Eventuelle Regelungen am heißen Gerät müssen unter Verwendung geeigneter Unfallverhütungsausrüstungen, wie Schutzhandschuhe usw., und nach Abschlachten des Geräts durchgeführt werden).

**ANMERKUNG:** Der Ofen wurde speziell konzipiert, um so wenig wie möglich zu verbrauchen; daher ist es normal, dass der Brenner auch auf dem Minimum die Temperatur über den Sollwert anhebt (zum Beispiel im Leerlauf, mit niedrigem Sollwert oder sehr niedrigen Schiebern); in diesem Fall schaltet sich der Brenner ab und wieder ein, wenn die Temperatur unter den Sollwert abgefallen ist.

Unter bestimmten Bedingungen, zum Beispiel eine relativ niedrige Betriebstemperatur, oder wenig Produkt bei nicht sehr hohen seitlichen Trennwänden könnte es für den Ofen schwierig sein, den Sollwert zu halten; in diesem Fall kann versucht werden, die seitlichen Trennwände zu erhöhen.

Die Effizienz und die Leistung des Brenners kann in Abhängigkeit von der Last der ausgeführten Arbeit variieren.

Der Schieber muss immer in Abhängigkeit von den erzielten Garungsergebnissen richtig angehoben werden.

Für eine größere Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen über den zu vermeiden, die für das zu garende Produkt vorgesehen sind.

#### 3.5.1 ERSTE EINSCHALTUNG

Beim ersten Einschalten des Geräts sowie beim Einschalten nach einer längeren Nichtbenutzung muss das folgende Heizverfahren beachtet werden: Positionieren Sie die beiden seitlichen Schieber (Abb. 16, Detail I) auf die maximale Öffnung, stellen Sie die Temperatur auf 250 °C (480 °F) ein schalten Sie den Ofen für ca. zwei Stunden ein; benutzen Sie ihn anschließend mit den gewünschten Einstellungen.

**ANMERKUNG:** Während der vorgenannten Operationen könnte unangenehme Gerüche auftreten. Den Raum

gut lüften.

**ACHTUNG!** Führen Sie nie Backvorgänge beim ersten Einschalten oder beim Einschalten nach längerer Nichtbenutzung aus.

### 3.5.2 EINSTELLUNG DES OBEREN UND UNTEREN FLUSSES

**T64G** Eventuelle Regelungen des Luftdurchgangs an den unteren und oberen Gebläsen können durch Einwirken auf die Kugelgriffe (Abb.17 Detail A und B) und die Position nach Wunsch von 1 auf 5 (T64G von 1 bis 4) verstellt wird, die werksseitige Einstellung ist in beiden Fällen die Position 1, welche der maximalen Öffnung entspricht, während die Positionen 2 bis 5 (T64G von 2 bis 4) den Luftfluss immer mehr vermindern.

**TT98G** Eventuelle Einstellung des Luftdurchgangsbereiches am oberen und unteren Gebläse; es ist möglich, die Knäufe auf beiden Seiten des Ofens einzustellen (Abb. 17, Detail C); jeder Knauf regelt die entsprechenden Ofenhälfte der eigenen Seite, Drehen Sie die Position wie gewünscht von 1 bis 5, die Werkseinstellung für beide ist die Position 1, die der max. Öffnung oben und unten entspricht; die Positionen 2 bis 5 regeln den Luftfluss wie folgt:

- 1: ++ über ++ unter
- 2: ++ über -- unter
- 3: + über - unter
- 4: - über + unter
- 5: -- über ++ unter

### 3.6 INBETRIEBSETZUNG

**ACHTUNG!** FALLS ES NACH GAS RIECHT:

- AUF KEINEN FALL IRGENDWELCHE SCHALTER ODER ELEKTROGERÄTE BETÄTIGEN, WEIL DADURCH EINE EXPLOSION AUSGELÖST WERDEN KÖNNTE.
- DIE GASZUFUHR UNTERRECHEN, INDEM DER MANUELLE ÄUSSERE GASHAHN IN DER NÄHE DES GASZÄHLERS GESCHLOSSEN WIRD.
- MIT EINEM EXTERNEN TELEFON SOFORT DEN GASVERSORGER ANRUFEN; FALLS ES NICHT MÖGLICH IST, DEN GASVERSORGER ZU ERREICHEN, DIE FEUERWEHR ANRUFEN.
- SOFERN DIES GEFAHRLOS MÖGLICH IST, DIE RÄUME BELÜFTEN.

**ACHTUNG!**

- Das in Betrieb befindliche Gerät muss überwacht werden.

**ACHTUNG!** Bei Beschädigung jeglichen mit dem Gerät gelieferten Glases sofort den Gebrauch einstellen, das soeben gekochte und noch kochende entsorgen und eine gründliche Reinigung durchführen, um gefährliche Verunreinigungen auszuschließen.

**ACHTUNG!**

- Unbefugte Personen dürfen sich dem Gerät nicht nähern.

- Besonders darauf achten, dass Gliedmaßen, Haare, Armbänder, Ringe, Werkzeuge, Kleidung usw. nicht mit den Bewegungsteilen in Berührung kommen oder daran hängen bleiben, denn trotz der langsamen Geschwindigkeit des Förderbands besteht die Gefahr, mitgeschleift und von der Bewegung des Förderbands gequetscht zu werden.
- Insbesondere die Scheibe der vorderen Tür (falls vorhanden), die verstellbaren Seitenwände und das Förderband werden während der Funktion des Geräts sehr heiß und können bei Berührung Verbrennungen verursachen. Werden mehrere Backkammern übereinander gestellt, können die oberen sehr heiß werden. Nicht die Außenteile berühren, damit Verbrennungen vermieden werden. Die beiden einstellbaren Parameter, die den Backvorgang kennzeichnen, sind: Temperatur und Backzeit (Durchlaufzeit des Backguts in der Backkammer, die direkt von der Bandgeschwindigkeit abhängt).

Um die optimale Temperatur und Backzeit zu bestimmen, wird jeweils immer nur eine Variable verändert. Im Allgemeinen wird die Temperatur erhöht, um den Rösteffekt zu vermehren, und die Backzeit verlängert, um das effektive Garen zu verbessern.

Es können bis zu 100 verschiedene Backprogramme gespeichert werden (T64G 20 Programme), die jederzeit abrufbar und/oder veränderbar sind.

Unter den verschiedenen Funktionen befindet sich die Funktion "Eco Standby" oder Energiesparfunktion, die während Backpausen aktiviert

wird, sowie die Funktion "Lock", die eine Reihe von Operationen von der Eingabe eines Passworts abhängig macht, so dass das Gerät auch von nicht geschultem Personal gefahrlos benutzt werden kann. Die Funktion "Timer Einschaltung" ist bei gasbetriebenen Geräten nicht verfügbar.

### 3.6.1 EINSTELLUNG DER SPRACHE UNF °C/°F

Zur Einstellung der Sprache (italienisch, englisch, französisch, deutsch und spanisch usw.) siehe Punkt 3.6.15.

Das Steuergerät kann auf die Temperaturanzeige in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit eingestellt werden. Zum Ändern der Einstellungen siehe Punkt 3.6.16.

### 3.6.2 DAS DISPLAY

#### **TT98G**

Die Einschaltung des Geräts erfolgt durch Drücken der Einschalttaste (Abb. 29, Detail R).

Beim Einschalten der Schalttafel erscheint nach einigen Sekunden eine Bildschirmseite, wie auf Abb. 30a gezeigt.

**TT98G:** Befolgen Sie die Anweisungen in 3.6.13 zum Einstellen der Anzeigemodalität mit einer Temperatur, falls die Anzeigemodalität mit zwei Temperaturen aktiviert ist!

**ANMERKUNG:** Falls die Pilz-Notatastaste (Abb. 29, Detail O) gedrückt ist, bleibt diese in der Sicherheitsposition und verhindert das Einschalten des Geräts; drehen Sie sie zur Entsperrung in Gegenuhrzeigersinn. Mit Bezug auf Abbildung 30a können auf dem Display identifiziert werden:

- 1) Temperatur Sollwert / erfasste Temperatur
- 2) Backzeit (Durchlaufzeit des Backguts durch den Ofen)
- 3) Textzeile mit Meldungen zu Erklärung
- 4) Angabe des Status des Ofens (inaktiv/Aufheizung/Backen)
- 5) Angabe der Arbeitsweise (Manuell, Programm, Standby)
- 6) Angabe des Funktionsstatus "Timer Einschaltung" (nicht verfügbar bei Gasversionen)
- 7) Angabe des Funktionsstatus "Förderband steht"
- 8) Angabe des Funktionsstatus "Step"
- 9) Angabe des Funktionsstatus "Lock"

In der Mitte der Bildschirmanzeige erscheint die Abbildung des Ofens. Über dieser Abbildung wird rot die Sollwert-Temperatur angezeigt und recht daneben das Symbol einer Flamme, das den Status des Brenners anzeigt: gestrichelte Flamme bedeutet Brenner aus, die farbige Flamme zeigt an, dass der Brenner aktiv oder in der Phase der Einschaltung ist.

**TT98G:** Da der Ofen zwei Brenner aufweist, werden zwei Flammen angezeigt, links und rechts von der Sollwert-Temperatur, die jeweils den Status des linken und des rechten Brenners des Ofens anzeigen (Abb. 30b).

Rechts neben dem zentralen Bild des Ofens befindet sich die Anzeige der Backzeit (cooking time) in rot, unter der allgemeine Meldungen wie Datum, Uhrzeit und Modell des Ofens usw. in einem roten Feld angezeigt werden.

Auf der linken Seite des Bildschirms befinden sich, oben beginnen: das Symbol des Status des Ofens, dargestellt durch einen grauen Blitz, der anzeigt, dass der Ofen inaktiv ist; er wird rot, während der Ofen aufheizt, und grün, wenn er zum Backen bereit ist. Darunter befindet sich das Symbol der Arbeitsweise; dies kann ein 'M' sein, wenn die manuelle Modalität aktiv ist, ein 'P', wenn ein Backprogramm ausgewählt ist oder das Symbol einer Spardose, wenn die Funktion "Eco Standby" aktiv ist. Darunter befinden sich die Statussymbole der Funktion "Timer Einschaltung", "Förderband steht" und "Step", die grau sind, wenn die entsprechenden Funktionen deaktiviert sind, auf orangem Grund, wenn die Funktion aktiviert ist. Das Symbol des offenen Vorhängeschlosses zeigt schließlich an, dass die Funktion "Lock" deaktiviert ist; wenn die Funktion aktiviert ist, wechselt das Symbol zu einem geschlossenen Vorhängeschloss auf orangem Grund.

#### **T64G (Abb. 31b):**

Zum Einschalten der Geräte den Drehknopf des Hauptschalters auf die Position "1" stellen (Abb. 31b Detail E).

Beim Einschalten werden auf der Steuertafel folgende Parameter identifiziert:

- A- Innentemperatur Garkammer
- B- eingestellte Temperatur (Set Point)
- C- eingestellte Garzeit
- D- Statusdisplay, zur Visualisierung des Zustands der Ausrüstung oder ev. festgestellter Anomalien

### 3.6.3 DIE TASTATUR

#### **TT98G (Abb. 31)**

Die Tastatur weist die folgenden Tasten auf, deren Benutzung später beschrieben wird:

- 10) - : Parameter absenken
- 11) + : Parameter anheben
- 12) ↑ und ↓ : Tasten AUSWAHL, Pfeil "aufwärts/abwärts"
- 13) Zugang zum Menü Einstellungen ("Menü")
- 14) Programmverwaltung P ("Program")
- 15) Ok, Bestätigung Auswahl ("Ok confirm")
- 16) Annullieren, zurück ohne Bestätigung ("Return")
- 17) Einschaltung ("Start")
- 18) Ausschaltung ("Stop")
- 19) Funktion Eco Standby aktivieren/deaktivieren ("Stand-by")
- 20) Anpassbare Funktion ("Hotkey")

**ANMERKUNG: LCD ohne TOUCHSCREEN. Das Display kann durch Druck irreparabel beschädigt werden, wodurch der Betrieb des gesamten Geräts beeinträchtigt wird.**

#### **T64G (Abb. 31b):**

Rechts der Display werden die folgenden Tasten angezeigt, deren Benutzung im Folgenden erklärt wird:

- 12) Pfeil nach **oben** / +
- 13) Pfeil **abwärts** / -
- 14) Pfeil **rechts**
- 15) Pfeil nach **links**
- 16) Taste **OK**
- 17) Taste **Start/Stop**
- 18) Programmier Taste **P/Hotkey**
- 19) Taste **Eco Stand-by**
- 20) **Lock**-Taste

### 3.6.4 EINSCHALTEN DES GERÄTS

Beim Einschalten der Steuertafel wird direkt der Startbildschirm angezeigt, mit den Einstellungen bzgl. des letzten Garvorgangs (TT98G Abb.30, T64E Abb. 31b).

#### **TT98G**

Beim einschalten zeigt das Display die Anzeige von Abb. 30 mit den Einstellungen des letzten Backvorgangs an. Das Symbol der Arbeitsweise zeigt den vorausgehenden Backvorgang an: manuell "M") oder voreingestelltes Programm ("P").

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens die Taste START (Abb. 31, Detail 17): Nach einigen Sekunden werden das interne Gebläse und der Brenner eingeschaltet. Auf dem Display zeigt das Symbol der Temperatur die Sollwert-Temperatur in Rot im Wechsel mit der gemessenen Temperatur in Weiß an; das Symbol für den Status der Flamme wird farbig, das Statussymbol wird rot und gleichzeitig zeigt die Meldungslaste den Beginn der Aufheizphase an. Diese Konfigurierung bleibt vorhanden, bis der Ofen die eingestellte Sollwert-Temperatur erreicht.

Das Förderband wird aufgrund der voreingestellten Einstellung erst aktiviert, wenn die Betriebstemperatur erreicht wird, wie in 3.6.11 beschrieben.

**ANMERKUNG: JEDESMAL WENN DAS GERÄT BEIM EINSCHALTEN ODER BEIM TEMPERATURWECHSEL EINE BESTIMMTE TEMPERATUR ERREICHEN MUSS, BENÖTIGT DIE ELEKTRONISCHE REGULIERUNG EINIGE MINUTEN, UM SICH AUF DEN NEUEN WERT EINZUSTELLEN. VOR DEM EINLEGEN DES BACKGUTS WARTEN, BIS SICH DIE TEMPERATUR STABILISIERTE HAT, WEIL SONST DIE GLEICHMÄSSIGKEIT UND DIE QUALITÄT DES BACKVORGANGS BEEINTRÄCHTIGT WERDEN KÖNNEN.**

**ANMERKUNG:** Wenn beim Einschalten nicht die Taste START gedrückt wird, wechselt das Display nach einer begrenzten einstellbaren Zeit zum Energiesparmodus und wird schwarz. Es ist ausreichend, eine beliebige Taste der Steuereinheit zu drücken, um das Display erneut zu aktivieren.

#### **T64G:**

Das Statusdisplay (Abb. 31b Detail D) zeigt den Modus des vorangegangenen Garvorgangs an: manuell oder eingestelltes Programm.

Wenn der Garvorgang gestartet werden soll, die Taste „Start“ drücken

(Abb. 31b Detail 17): Der Brenner, das Band und das interne Gebläse starten und das Statusdisplay (Abb. 31b Detail D) zeigt blinkend „HEAT“ an, bis die eingestellte Sollwerttemperatur erreicht ist. Nach Erreichen des Sollwerts zeigt das Statusdisplay „GO“ an, mit der Möglichkeit, den Backvorgang zu beginnen. Der Punkt auf dem Display der Temperaturen gibt an, ob Stromversorgung vorhanden ist.

**ANMERKUNG: Die Temperaturen der Ober- und Unterhitze (die nicht aneinander gebunden sind) können einen Unterschied im Bereich von max. 15° haben, über diesem Bereich hinaus wird das Erreichen der eingestellten Temperaturen und der vollständigen Funktionsweise des Ofens nicht mehr garantiert.**

### 3.6.5 EINGABE UND ÄNDERUNG DER BACKPARAMETER:

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist!*

Falls vor der Aktivierung des Ofens die Einstellungen der Parameter (Temperatur, Backzeit) geändert werden sollen, betätigen Sie die Tasten + und – zum Ändern der Sollwert-Temperatur und die Tasten Pfeil aufwärts/abwärts zum Ändern der Backzeit.

Bei **T64G** wird die Auswahl des Parameters durch das Blinken des entsprechenden Displays angezeigt; es können drei Parameter ausgewählt werden: Temperatur, Garzeit und Garprogramm. Der ausgewählte Parameter beginnt zu blinken. Bei der Auswahl des Backprogramms zeigen die Temperaturdisplays die eingegebenen set points für dieses Programm an.

Nach Selektion der gewünschten Größe kann der entsprechende Wert mit den Tasten Pfeil nach oben und Pfeil nach unten verändert werden.

**ANMERKUNG: Die vorgenannten Operationen können auch während des Backens ausgeführt werden und wenn ein allgemeines Programm aktiv ist, wird es "verlassen", um automatisch in die "manuelle" Betriebsweise zu kommen.**

- Max. einstellbare Sollwert-Temperatur:

320 °C / 608 °F (T64G-TT98G).

- Min. Backzeit:

2 Minuten (optional: TT98G 45").

30 Sekunden (T64G)

- Max. Backzeit:

20 Minuten (optional TT98G 10 Minuten).

Der Getriebemotor des Transportbands weist eine Drehzahlkontrolle auf, die unabhängig von dem Gewicht (nur für TT98G), das auf dem Band vorhanden ist, eine gleichmäßige Durchlaufzeit garantiert. Es ist auch möglich, die Backzeit auf Null einzustellen; in diesem Fall bleibt das Förderband stehen und das Statussymbol der Funktion "Förderband steht" leuchtet auf

Zur Kontrolle der Durchlaufzeit wird bei T64G und TT98G die Zeit vom Moment des Einlaufs in die Innenseite der Backkammer bis zum Moment des Beginns des Auslaufs aus der Innenseite der Backkammer gemessen.

### 3.6.6 AUSFÜHRUNG EINES PROGRAMMS

#### **TT98G**

Wenn der Ofen sich beim Einschalten in der Modalität "manuell" oder auf einem Programm befindet, das von dem verschieden ist, das benutzt werden soll, drücken Sie zum Aufrufen des gewünschten Programms die Taste P, die eine Liste der Programme in numerischer Reihenfolge öffnet. Gehen Sie die Liste mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts (Abb. 31, Detail 12) bis zum gewünschten Programm durch und drücken Sie OK zum Ausführen des ausgewählten Programms. Die Daten des Programms erscheinen auf dem Display. Drücken Sie dann zur Aktivierung des Backvorgangs die Taste.

Zur Durchführung einer SUCHE NACH NAME oder zum Ausführen eines vor Kurzen ausgeführten Programms siehe Punkt 3.6.7.

**ANMERKUNG: Die vorgenannten Operationen können auch während des Backens ausgeführt werden und wenn ein allgemeines Programm aktiv ist, wird es "verlassen" und automatisch wird das neue Programm aufgerufen.**

**ANMERKUNG: Falls keine vorgeladenen Programme vorhanden sind, zeigt das Display die Meldung <LISTE LEER> an und daher muss zumindest ein Backprogramm eingegeben werden, wie in 3.6.7 beschrieben.**

#### **T64G**

Wenn man sich beim Einschalten des Geräts auf „MAN“ (manuell) oder einem Programm befindet, dass von dem zu benutzenden verschieden

ist, für die Auswahl des gewünschten Programms das Statusdisplay (Detail D, das zu blinken beginnt) mit der Taste „Pfeil links“ (oder „Pfeil rechts“) auswählen; dann mit den Tasten „Pfeil aufwärts“ oder „Pfeil abwärts“ das gewünschte Programm auswählen, das von der Anzeige „Pr“ angezeigt wird. Während die Programme gescrollt werden, zeigen die Displays der Parameter Temperatur und Backzeit die vom ausgewählten Programm eingestellten Werte.

Bei Erreichen des gewünschten Programms auf OK zur Bestätigung drücken. Wenn keine Bestätigung erfolgt, kehren nach einigen Sekunden die Displays zur Angabe der vorher eingestellten Programme zurück.

### 3.6.7 EINSTELLUNG PROGRAMME

#### 3.6.7.1 MODELLE TT98G

Die Benutzung von Programmen gestattet es dem Benutzer, auf "automatische" Weise zu arbeiten, das heißt, mit der Möglichkeit, eine zuvor eingestellte Konfigurierung von Parametern zu speichern bzw. aufzurufen.

**ANMERKUNG: Jedes Programm wird durch einen eindeutigen Namen identifiziert und daher können nicht mehrere Programme mit dem gleichen Namen existieren.**

Das Vorhandensein eines ausgeführten Programms wird im Statussymbol durch das Symbol "P" und in der Meldungsleiste durch den Namen des Programms angezeigt.

Öffnen Sie für die Verwaltung der Programme das entsprechende Menü. Drücken Sie die Taste MENÜ, wählen Sie die Position "Programme" aus, nehmen Sie die Auswahl mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts vor und drücken Sie OK für den Zugang und den Untermenüs.

Gehen Sie auf dem Display die Liste mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts durch; die folgenden Positionen können ausgewählt werden:

- "Aktuelle": Zeigt die Liste der letzten 10 verwendeten Programme an
- "Suche nach Name": ordnet die Programme ab dem gewünschten Buchstaben
- "Bildsuche": Öffnet die Liste der Programme im Speicher und zeigt das Produktbild an.
- "Neu eingeben": startet ein Verfahren für die Erstellung eines neuen Programms
- "Ändern": startet ein Verfahren für die Änderung eines Programms
- "Löschen": startet das Verfahren für die Löschung eines vorhandenen Programms
- "Importieren von USB": starten das Verfahren für den Import von auf einem externen USB-Speichergerät abgespeicherten Programmen in den internen Speicher
- "Exportieren nach USB": startet das Verfahren für das Kopieren der im internen Speicher vorhandenen Programme auf ein externes USB-Gerät

#### • AKTUELLES

Dies ist die Funktion, die die zuletzt verwendeten Programme auflistet. Wählen Sie das gewünschte Programm mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts aus und drücken Sie zur Ausführung dann OK. Drücken Sie START zum Starten der Phase der Aufheizung/Backen mit den Parametern des ausgewählten Programms.

#### • SUCHE NACH NAME

Dies ist eine Funktion, die alle im Speicher vorhandenen Programme ab dem mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts ausgewählten Buchstaben alphabetische auflistet. Bestätigen Sie den ausgewählten Buchstaben mit OK. Wählen Sie das gewünschte Programm mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts aus und drücken Sie zur Ausführung dann OK. Drücken Sie START zum Starten der Phase der Aufheizung/Backen mit den Parametern des ausgewählten Programms.

#### • BILDsuche

Es ist die Funktion, die alle zuvor eingefügten Programme nach Bild auflistet. Wählen Sie das gewünschte Programm mit den Pfeiltasten nach oben/unten und drücken Sie OK, um es zu starten. Drücken Sie START, um die Heiz-/Garphase mit den Parametern des gewählten Programms zu starten.

#### • NEU EINGEBEN

Die Eingabe eines neuen Programms kann auf zwei Weisen erfolgen:

- Direkte Abspeicherung
- Eingabe im Menü "Programme"

Bei Ofen in Modalität "manuell" gestattet die direkte Abspeicherung die Zuordnung eines Namens zu dem verwendeten Parametersatz. Halten Sie für die direkte Abspeicherung die Taste "P" für einige Sekunden gedrückt, wenn die Hauptbildschirmanzeige die Backparameter enthält, die abgespeichert werden sollen.

Alternativ kann ein neues Programm im Menü "Programme" eingegeben werden: Drücken Sie die Taste MENÜ, wählen Sie die Position PROGRAMME aus, drücken Sie OK, wählen Sie NEU EINGEN aus und drücken Sie OK zum Aktivieren des Eingabeverfahrens.

In beiden Fällen gelangt man zu Bildschirmanzeige für die Eingabe des Namens (Abb. 32a). Ein blinkender Cursor im oberen Teil des Displays zeigt an, dass der erste Buchstabe des Namens eingegeben werden muss. Wählen Sie den gewünschten Buchstaben mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts aus und drücken Sie OK zur Bestätigung. Geben Sie den zweiten Buchstaben ein, usw. Gehen Sie bis zu "DEL", wenn der zuletzt eingegebene Buchstabe gelöscht werden muss, und drücken Sie dann OK oder MENU, bis die zu löschenden Buchstaben gelöscht sind. Gehen Sie zum Beenden der Eingabe des Namens und für den Wechsel zur Eingabe der Parameter bis auf "END" und drücken Sie OK oder drücken Sie alternativ dazu die Taste P. Auf diese Weise gelangt man zur Eingabe der Sollwerttemperatur und der Backzeit (Abb. 32b). Ändern Sie die Temperatur mit den Tasten "+" und "-". Nehmen Sie die Änderung der Backzeit mit den Tasten ZEIT Pfeil aufwärts/abwärts vor und bestätigen Sie die eingegebenen Parameter dann mit der Taste OK.

**TT98G:** Wenn die Anzeige mit 2 Temperaturen aktiviert wird, können zwei Temperaturen eingegeben werden. Verwenden Sie das obere Tastenpaar "+" und "-" für die linke Temperatur und das untere Tastenpaar "+" und "-" für die Änderung der rechten Temperatur. Siehe Abschnitt 3.6.13.

**ANMERKUNG: Wenn man von der Hauptbildschirmanzeige aus die Bildschirmanzeige für die Eingabe der Programme durch längeres Drücken der Taste aufruft (direkte Abspeicherung), können die Backparameter nicht geändert werden!**

Der Auswahlbildschirm für den Kochzyklus folgt: Die verfügbaren Optionen sind Backen, Prebaking o Refining. Drücken Sie zur Bestätigung OK.

Es folgt der Bildschirm zur Auswahl des Bildes, das mit dem Programm verknüpft werden soll. Wählen Sie ein Produktbild aus den werkseitig voreingestellten Bildern aus. Wenn kein Bild der Kategorie des zu garenden Produkts entspricht, ist es möglich, das Ofenbild zu wählen. Drücken Sie OK zur Bestätigung.

An diesem Punkt wird eine Bildschirmanzeige mit einer Zusammenfassung des Programms angezeigt (Abb. 32c). Drücken Sie OK zum Abspeichern und Ausführen des Programms. Drücken Sie mehrmals RETURN, um zu den vorausgehenden Bildschirmanzeigen zurückzukehren, ohne abzuspeichern.

#### • ÄNDERN

Die Änderung eines Programms erfolgt auf zwei Weisen:

- Direkte Änderung
- Änderung im Menü "Programme"

Führen Sie bei Oben in Modalität "Programme" die direkte Änderung aus, indem Sie die Taste "P" gedrückt halten, bis das Display die Bildschirmanzeige Änderung anzeigt, die die Parameter des aktuellen Programms enthält.

Alternativ dazu kann ein vorhandenes Programm im Menü "Programme" geändert werden: Drücken Sie die Taste MENÜ, wählen Sie die Position "Programme", drücken Sie OK, wählen Sie "Ändern" aus und bestätigen Sie mit OK. An diesem Punkt erscheint die Liste der Programme. Nehmen Sie die Auswahl des gewünschten Programms mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts vor und drücken Sie zum Ändern OK.

In beiden Fällen haben Sie Zugriff auf den Einstellungsbildschirm des Programms.

Befolgen Sie bei der Änderung der Parameter die Anweisungen des vorausgehenden Punkts "Neu eingeben"

#### • LÖSCHEN

Gehen Sie zum Löschen eines Programms aus dem Speicher des Steuergeräts wie folgt vor: Drücken Sie die Taste MENÜ, wählen Sie die Position "Programme", drücken Sie OK, wählen Sie "Löschen"

aus und bestätigen Sie mit OK. An diesem Punkt erscheint die Liste der Programme in alphabetischer Reihenfolge. Nehmen Sie die Auswahl des gewünschten Programms mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts vor und drücken Sie OK. Es folgt eine Bildschirmanzeige mit einer Zusammenfassung des ausgewählten Programms; drücken Sie OK zur Bestätigung der Löschung oder RETURN zum Verlassen ohne Löschen.

#### • IMPORTIEREN VON USB

Stecken Sie das USB-Gerät auf den Anschluss auf der linken Seite der Schalttafel. Das Display zeigt die Liste der auf dem USB-Gerät vorhandenen Verzeichnisse an. Die Position <ROOT> gibt die erste Ebene des Dateisystems an. Wählen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts das Verzeichnis, in dem sich die zu importierenden Programme befinden. Die unteren Tasten "+" und "-" dienen jeweils zum Verlassen und Öffnen des ausgewählten Verzeichnisses. Drücken Sie die Taste OK und nehmen Sie den Import vor. Eine Meldung zeigt die Anzahl der ordnungsgemäß vom USB-Gerät in den Speicher des Ofens kopierten Programme an. Ziehen Sie das USB-Gerät ab und bringen Sie die zuvor entfernte Abdeckung wieder an.

**ANMERKUNG:** Die Meldung <NO DIRECTORY> zeigt an, dass das USB-Gerät nicht vorhanden oder nicht korrekt in den Anschluss eingesteckt worden ist.

#### • EXPORTIEREN AUF USB

Stecken Sie das USB-Gerät auf den Anschluss auf der linken Seite der Schalttafel, nachdem Sie die Abdeckung entfernt haben. Das Display zeigt die Liste der auf dem USB-Gerät vorhandenen Verzeichnisse an. Die Position

<ROOT> gibt die erste Ebene des Dateisystems an. Wählen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts das Verzeichnis, in dem sich die zu exportierenden Programme befinden. Die unteren Tasten "+" und "-" dienen jeweils zum Verlassen und Öffnen des ausgewählten Verzeichnisses. Drücken Sie die Taste OK und nehmen Sie den Export vor. Eine Meldung zeigt die Anzahl der ordnungsgemäß vom Speicher des Ofens auf das USB-Gerät kopierten Programme an. Ziehen Sie das USB-Gerät ab und bringen Sie die zuvor entfernte Abdeckung wieder an.

**ANMERKUNG:** Die Meldung <NO DIRECTORY> zeigt an, dass das USB-Gerät nicht vorhanden oder nicht korrekt in den Anschluss eingesteckt worden ist.

#### 3.6.7.2 MODELL T64G (siehe Abb. 31b)

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist!*

Sollen die 2 Hauptdaten eines Backvorganges gespeichert werden (Temperatur, Garzeit), werden diese zuerst mit Hilfe der Pfeiltasten eingegeben (siehe Punkt 3.6.5) und dann die Taste "Programmierung" gedrückt werden.

Auf dem Statusdisplay (Abb. 31b Detail D) beginnt die Beschriftung "Pr01" zu blinken. Mit den Tasten "Pfeil nach oben" und "Pfeil nach unten" das gewünschte Programm anwählen. Zum Bestätigung OK drücken.

#### • ÄNDERUNG

*Der Zugriff auf diese Funktion ist nur möglich, wenn die Funktion Lock nicht aktiviert ist!*

Soll ein zuvor gespeichertes Programm geändert werden, muss es nach den Kriterien des Punkts 3.6.6 abgerufen werden; dann die Werte mit Hilfe der Pfeiltasten ändern. Sobald sich einer der beiden Werte ändert, geht das Steuergerät in manuellen Modus über. Um die neuen Werte zu speichern, wie unter Punkt 3.6.7.2 beschrieben fortfahren.

**ANMERKUNG:** In T64G für die Sonderprogramme STEP und RETURN erfolgt die Änderung der Parameter automatisch bei jeder Änderung der Backparameter!

#### 3.6.8 FUNKTION "ECO STANDBY"

Die Funktion "Eco Standby" gestattet es, den Ofen warm zu halten und dabei den Gasverbrauch zu verringern, die ideale Funktion für eine vorübergehende Backpause.

Der Ofen sieht zwei Standby-Typen vor:

- **Eco Stand-by 1:** wird aktiviert mit der Taste STAND-BY (Abb. 31-31b Detail 19). Bei TT98G wird das Display grün und im Symbol der Arbeitsmodalität erscheint eine Spardose. Bei T64G zeigt das Statusdisplay die Meldung "ECO1" an.
- **Eco Stand-by 2:** wird aktiviert durch längeres Drücken der Taste STAND-BY (Abb. 31-31b Detail 19). In diesem Fall wird

zusätzlich zur Verringerung des Gasverbrauchs das Band angehalten, um die Bauteile vor Verschleiß zu schützen. Bei TT98G zeigt das Display auch das Symbol der Funktion „Band steht“ an. Bei T64G zeigt das Statusdisplay die Meldung "ECO2" an.

In beiden Fällen wird die Funktion durch Drücken der Taste STANDBY deaktiviert.

**ANMERKUNG:** Die Funktion "Standby" kann mit einer "überwachten Ruhestellung" des Geräts verglichen werden und kann daher nicht zum Backen verwendet werden, da so keine zufriedenstellende Backqualität erzielt werden kann.

**ANMERKUNG:** Die Funktion kann nur aktiviert werden, wenn der Ofen in Start ist.

#### 3.6.9 "HOTKEY"

(nur für TT98G)

Die Funktion "Hotkey" (Taste "Stern") besteht aus einer personalisierbaren Taste für den direkten Zugang zu einer spezifischen, vom Benutzer ausgewählten Funktion.

Öffnen Sie das Menü "Hotkey" zum Anzeigen der aktuellen Einstellung, die durch die hervorgehobene Position angezeigt wird. Gehen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts bis zur gewünschten Position und drücken zur Bestätigung die Taste OK, um der Taste "Hotkey" eine Funktion zuzuordnen, die von der aktuellen verschieden ist.

Drücken Sie falls erforderlich die Taste RETURN, um zur Hauptbildschirmanzeige zurückzukehren.

Das Drücken der Taste HOTKEY aktiviert direkt die ausgewählte Funktion.

#### 3.6.10 SONDERFUNKTIONEN „STEP“ UND „RETURN“

Die Funktion "Step" ist für Momente diskontinuierlicher Arbeit gedacht und sieht die Möglichkeit vor, das Transportband für einen einzelnen Backvorgang von Hand zu starten.

Die Funktion „Return“ kann für längere als die max. zulässigen Backzeiten verwendet werden (oder von der gleichen Seite aus dem Ofen nehmen, auf der das Produkt in den Ofen geschoben wurde), und sieht die Möglichkeit vor, das Förderband für einen doppelten Backdurchlauf zu aktivieren.

#### TT98G

Für die Aktivierung der Sonderfunktionen „Step“ und „Return“ (sofern vorgesehen) auf das MENÜ zugreifen, „Sonderfunktionen“ auswählen, dann die gewünschte Funktion mit der Taste OK wählen. Das Förderband hält an, das Display wird orange, die Symbole der ausgewählten Sonderfunktion und des stillstehenden Förderbandes aktivieren sich.

Das zu backende Produkt auf dem Förderband positionieren, dann die Taste HOTKEY drücken, um den Backvorgang einzuschalten: Das Förderband fängt an, sich zu bewegen, um den Backvorgang in der eingestellten Zeit plus der erforderlichen Zeit für die Entnahme des Produktes zu ermöglichen. Nach Ablauf dieser Zeit hält das Förderband bis zum nächsten Druck der Taste HOTKEY an.

Um auf den normalen Betrieb zurückzukehren, STOPP drücken.

Wenn zwischen dem Ende des Durchlaufs und des folgenden Backvorgangs mehr als 2 Minuten vergehen, versetzt sich der Ofen automatisch in die Betriebsart „Eco Standby 2“. Für die Wiederaufnahme des Backvorgangs genügt es, die Taste HOTKEY zu drücken.

#### T64G

T64G sieht außer den 20 Programmen auch zwei Spezialprogramme vor: **STEP** und **RETURN**.

Das Programm STEP (im Display D mit der Beschriftung "STEP" angezeigt), kann bei un stetigen Arbeitsmomenten angewandt werden und sieht die Möglichkeit vor, das Förderband für eine einzige Backphase zu aktivieren. Um dieses Programm zu benutzen, das Schlagwort STEP in der Programmauflistung anwählen, das Förderband bleibt stehen. Positionieren Sie das Produkt am Beginn des Bands und drücken Sie dann die Taste „P/Hotkey“, um den Gavorgang zu starten: Das Band beginnt, sich zu bewegen, damit das Produkt in der eingestellten Zeit durchlaufen kann. Nach Ablauf der Zeit, bleibt das Band bis zum nächsten Druck auf die Taste "P/Hotkey" stehen.

Das Programm RETURN (im Display D beschriftet mit "rEtu") kann für Backzeiten über dem erlaubten Höchstzeit benutzt werden (oder um die Produkte von der gleichen Seite aus dem Ofen zu ziehen) und sieht die Möglichkeit vor, das Förderband für eine doppelte Backphase zu aktivieren. Um dieses Programm zu benutzen, das Schlagwort STEP in der Programmauflistung anwählen, das Förderband bleibt stehen. Positionieren Sie das Produkt am Beginn des Bands und drücken Sie dann die Taste „P/Hotkey“, um den Gavorgang zu starten: Das Band startet und

ermöglicht eine erste Passage des Produktes entsprechend der eingegebenen Zeit und führt daraufhin eine neue Passage in entgegengesetzter Richtung, entsprechend der eingestellten Zeit, durch. Beispiel: Bei eingestellter Garzeit von 12 Minuten wird ein Garvorgang in einer Gesamtzeit von 24 Minuten durchgeführt, die mit der normalen Funktionsweise nicht eingestellt werden könnte.

**ANMERKUNG:** Wenn die Sonderprogramme STEP und RETURN nach 2 Minuten von der letzten Backphase erfolgen, wenn keine Operation erfolgt, geht der Ofen automatisch in den Modus ECO STANDBY über.

Sobald eine neue Backphase oder ein anderes Backprogramm erfolgt, geht er wieder zum Normalbetrieb über.

### 3.6.11 EINSTELLUNGEN FÖRDERBAND

(nur für TT98G)

Drücken Sie die Taste MENÜ und wählen Sie die Position "Förderband" aus; auf diese Weise gelangen Sie zu den Einstellungen des Transportbands. Es sind zwei Funktionsweise vorgesehen:

- Funktion "Band steht": Anhalten des Bands mit unveränderter Gasabgabeleistung und unveränderten Backparametern. Zum Starten OK drücken. Das Transportband steht und das Display zeigt das Statussymbol der Funktion Band steht auf orangem Hintergrund an (Funktion aktiv).

**ANMERKUNG:** Die Funktion Band steht kann auch aktiviert werden, indem der Parameter "Backzeit" auf 00:00 gestellt wird.

- Funktion "Start/Stop": Per Default aktiviert und legt fest, dass das Transportband nach einer Sequenz von Warntönen startet, wenn die eingestellte Arbeitstemperatur erreicht wird. Dies garantiert eine geringere Abnutzung der Komponenten des Bands sowie einen geringeren Wärmeaustausch zwischen der Backkammer und dem Äußeren in der Phase der Aufheizung und der Abkühlung.
- Funktion „Umkehrung“ (sofern vorgesehen): Wenn diese Funktion aktiviert ist, kehrt sie die Laufrichtung des Förderbandes um (siehe 5.8.3).

In beiden Fällen zeigt ein Symbol (✓) rechts neben der Position im Menü an, dass die Funktion aktiv ist.

### 3.6.12 FUNKTION "LOCK/UNLOCK"

Diese Funktion ermöglicht es, einige Operationen aus Sicherheitsgründen zu sperren:

Auf diese Weise können die folgenden Funktionen deaktiviert werden:

- Abspeicherung/Abänderung und Löschen von Programmen
- Änderung von Backparametern Die folgenden Funktionen bleiben unverändert:
- Benutzung der Programme
- Auswahl der Funktionen "Eco Stand-by", "Step", "Band steht"

**ANMERKUNG:** Wenn die Funktion LOCK aktiv ist, werden die gegebenenfalls nicht gestatteten Operationen auf der Hauptbildschirmanzeige angezeigt, im Wechsel mit der Anzeige des Symbols LOCK.

### • AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG

TT98G

Öffnen Sie zur Aktivierung der Funktion "Lock" das MENÜ, wählen Sie die Position "Lock/Unlock" aus und drücken Sie OK. Wählen Sie die Position "Lock" aus und bestätigen Sie mit OK. Das Display fordert zur Eingabe des geheimen Passwort aus 4 Ziffern auf. Benutzen Sie für die Eingabe des Passworts die Taste Pfeil aufwärts/abwärts zum Auswählen der Ziffer und bestätigen Sie mit OK. Bei der Auslieferung weist das Steuergerät als Passwort die Voreinstellung 1 1 1 1 auf. Wenn das Passwort richtig eingegeben wird, wird eine Meldung Entsperrung erfolgt angezeigt und dann erscheint automatisch die Hauptbildschirmanzeige mit dem Statussymbol der Funktion LOCK, einem geschlossenen Vorhängeschloss. Falls das Passwort falsch eingegeben wird, zeigt eine Meldung an, dass das Passwort erneut eingegeben werden muss.

Öffnen Sie zur Deaktivierung der Funktion "Lock" das Menü, wählen Sie die Position "Lock/Unlock" aus und drücken Sie OK. Wählen Sie die Position "Unlock" aus und bestätigen Sie mit OK. Geben Sie das Passwort mit dem für die Entriegelung beschriebenen Verfahren ein.

### T64G

Um die Funktion "Lock" zu aktivieren/deaktivieren, die entsprechende Taste gleichzeitig mit Taste "Pfeil nach oben" (Abb. 31b Detail 20+12) drücken.. 20+12). Das Statusdisplay zeigt bei dieser Gelegenheit und immer wenn eine geschützte Operation erfolgt, die Meldung "LOC" an. Zur Deaktivierung des Schutzes gleichzeitig die Tasten "Lock" + "Pfeil nach unten" (Abb.31b Detail 20+13) drücken.. 20+13). Das Statusdisplay (Abb. 31b Detail D). zeigt die Meldung "-LOC" an

### • ÄNDERUNG DES PASSWORDS

(nur für TT98G)

Öffnen Sie für die Eingabe eines neuen geheimen Passworts das MENÜ, wählen Sie die Position "Passwort ändern" aus und drücken Sie OK. Das Display fordert an diesem Punkt zur Eingabe des aktuellen Passworts auf, gefolgt vom neuen Passwort sowie einer Bestätigung des neuen Passworts. Benutzen Sie für die Eingabe des Passworts die Tasten Pfeil aufwärts/abwärts zur Auswahl der gewünschten Ziffern und bestätigen Sie mit der Taste OK.

### 3.6.13 ANZEIGE (nur TT98G)

Als Voreinstellung sehen alle Modelle die Anzeige und die Möglichkeit der Einstellung nur der Sollwerttemperatur vor, wie auf Abb. 30a. gezeigt. In den Modellen TT98G, die aus Konstruktionsgründen zwei Brenner aufweisen, ist es möglich, die Anzeigemodalität mit zwei Temperaturen zu aktivieren. Diese Arbeitsweise gestattet es, die Sollwerttemperaturen des rechten Bereiches von denen des linken Bereiches zu unterscheiden.

Öffnen Sie zur Aktivierung dieser Nutzungsweise des Ofens das MENÜ, wählen Sie die Position "Anzeige" aus und drücken Sie OK. Verwenden Sie die Taste Pfeil aufwärts/abwärts zur Auswahl der Position "2 Temperaturen" und drücken Sie OK. Die Hauptbildschirmanzeige ändert sich, wie auf Abb. 30c gezeigt. Nehmen Sie die Einstellung der beiden Temperaturen unter Verwendung des oberen Tastenpaars "+" und "-" vor, um die Arbeitstemperatur des linken Bereiches zu ändern, und verwenden Sie das untere Tastenpaar "+" und "-" zum Ändern der Arbeitstemperatur des rechten Bereiches.

Alle Funktionen des Ofens bleiben in der Modalität "2 Temperaturen" aktiv und gültig gemäß den Angaben des vorliegenden Handbuchs.

**ANMERKUNG:** Der Wechsel der Anzeige kann auch vorgenommen werden während ein Backvorgang läuft. Achten Sie beim Wechsel von einer Modalität zur anderen darauf, dass die Sollwerttemperaturen die gewünschten sind, und stellen Sie sie gegebenenfalls neu ein.

**ANMERKUNG:** Für die Steuerung der Backprogramme bleiben die Angaben in 3.6.7 gültig, mit dem Unterschied, dass es bei Abspeicherung eines Programms in der Modalität "2 Temperaturen" möglich ist, zwischen der linken und der rechten Temperatur zu unterscheiden.

Öffnen Sie für die Rückkehr zur Standardanzeige mit einer Temperatur erneut das Menü "Anzeige", wählen Sie "1 Temperatur" aus und drücken Sie OK.

### 3.6.14 EINSTELLUNG DATUM/UHRZEIT

(nur für TT98G)

Wenn Sie auf dem Display durch die Liste mit der leckeren "AUSWAHL" scrollen, können Sie die folgenden Elemente auswählen:

- "Einstellungen": Zum Einstellen von Datum und Uhrzeit, die Tasten "AUSWAHL" benutzen, um sich in das zu ändernde Feld zu begeben. Die Tasten "+" e "-" anwenden, um das angewählte Feld zu reduzieren bzw. zu erhöhen.

- "Zeitzone": Fahren Sie mit der Einstellung der Zeitzone im UTC-Format fort (z. B. UTC 00 London, UTC +1 Rom usw.).

Auf die Taste "OK" drücken, um die Änderung zu bestätigen. "RETURN" drücken, um zu den letzten Bildschirmseiten zurück zu gelangen, ohne zu speichern.

Das Format der Uhrzeit entspricht HH:MM. Das Format des Datums entspricht TT/MM/JJ.

### 3.6.15 EINSTELLUNG DER SPRACHE

(nur für TT98G)

Drücken Sie für die Einstellung der Sprache MENÜ, wählen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts die Position "Sprache" und drücken Sie OK. Verwenden Sie die Tasten Pfeil aufwärts/abwärts zum Durchgehen der Liste bis zu gewünschter Sprache und bestätigen Sie mit der Taste OK. Drücken Sie RETURN, um ohne Bestätigung der

Änderungen zur vorausgehenden Bildschirmanzeige zurückzukehren.

### 3.6.16 EINSTELLUNG °C/°F

Der Ofen sieht die Möglichkeit, die Temperaturen in Grad Celsius(°C) oder in Grad Fahrenheit (°F) anzuzeigen.

#### **TT98G**

Die aktuelle Einstellung wird auf der Hauptbildschirmanzeige rechts von der Temperatur durch das entsprechende Symbol angezeigt. Drücken Sie zur Änderung der aktuellen Einstellung MENÜ, wählen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts die Position "°C/°F" aus und drücken Sie OK. Gehen Sie die Liste mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts bis zur gewünschten Position durch und bestätigen Sie mit der Taste OK. Drücken Sie RETURN, um ohne Bestätigung der Änderungen zur vorausgehenden Bildschirmanzeige zurückzukehren.

#### **T64G:**

Um zu den Allgemeinen Einstellungen zu gelangen, gleichzeitig auf die Tasten "Lock" + "P/Hotkey" (Abb.31b Detail 20+18) drücken. Die Tasten "Pfeil rechts" oder "Pfeil links" anwenden, (Abb. 31b Detail 14 und 15) um die Parameter "SCL1" im Statusdisplay (Abb.31b Detail D) anzuwählen. Die Tasten "Pfeil nach oben/Pfeil nach unten (Abb.31b Detail 14 e 15) anwenden, um im "Display der Backzeit" (Abb.31b Detail C) anzuwählen:

- **dEGC** für Grad Celsius
- **dEGF** für Grad Fahrenheit

OK drücken, um aus dem Menü zu gehen und die Einstellungen zu speichern.

### 3.6.17 WARTUNG

**ACHTUNG!** Die folgenden Arbeiten sind dem qualifizierten und autorisierten Personal des Herstellers vorbehalten, da sie den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens beeinträchtigen können.

**ANMERKUNG:** Je nach Modell ist Informationsmaterial möglicherweise auf den offiziellen Kanälen des Herstellers verfügbar.

#### **(nur für TT98G)**

Dies ist das Menü, das die Operationen auflistet, die in der Phase Wartung erforderlich sind. Drücken Sie für den Zugang MENÜ, wählen Sie mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts die Position "Wartung" aus und drücken Sie OK.

Gehen Sie auf dem Display die Liste mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts durch; die folgenden Positionen können ausgewählt werden:

- "Info": Zeigt Informationen zur Wartung, die installierte Version der Software und die aktuelle Konfiguration des Ofens an. Diese Bildschirmanzeige ist in der Phase der Kundendienstanforderung nützlich.
- "Software aktualisieren": Startet das Verfahren für die Aktualisierung der Software;
- "Reset": Startet das Verfahren für die Rückstellung der Parameter (gegebenenfalls vorhandene Programme bleiben erhalten)
- "Werkseinstellung": Startet das Verfahren für die generelle Zurückstellung

**ACHTUNG!** Gegebenenfalls im Speicher vorhandene Programme gehen verloren und daher muss das in 3.6.7 beschriebene Verfahren "EXPORTIEREN AUF USB" ausgeführt werden, wenn es erforderlich ist, die Programme zu speichern, bevor die Rückstellung auf die Werkseinstellungen vorgenommen wird. Nach der Rückstellung auf die Werkseinstellungen ist es möglich, die gespeicherten Programme mit dem in 3.6.7 beschriebenen Verfahren "IMPORTIEREN VON USB" wieder einzugeben

- "Gasparameter": Zeigt die Gasparameter der aktuellen Konfiguration an. Befolgen Sie für die Eingabe anderer Gasparameter die Anweisungen in 3.4.4.
- "Ausrichten": Startet das Verfahren für die Ausrichtung der Grafik. Verwenden Sie die Tasten Pfeil aufwärts/abwärts zum Bewegen der entsprechenden Grafik. Drücken Sie RETURN, um zur vorausgehenden Bildschirmanzeige zurückzukehren.
- "Alarmer": Zeigt die gegebenenfalls vorhandenen Alarm an.

Die Tasten Pfeil aufwärts/abwärts dienen zum Durchgehen der vorhandenen Alarme.

- "Logdatei": Startet das Verfahren für die Abspeichern der gegebenenfalls im Speicher vorhandenen Daten-Logs auf einem externen USB-Gerät. Stecken Sie das USB-Gerät auf und drücken Sie OK, um die Daten zu übertragen.
- "Demo Mode": Aktiviert den Demo-Modus
- "Schätzung Energie": Bildschirmanzeige mit Zusammenfassung der geschätzten Verbrauchswerte
- "Wi-Fi": Verwenden Sie dieses Menü, um den Ofen mit dem verfügbaren WiFi-Netzwerk zu verbinden:
- "Aktivieren / Deaktivieren": Zum Scannen der verfügbaren Netzwerke und zum Verbinden / Trennen
- "Info": Übersichtsbildschirm der Netzwerkparameter (falls verbunden)
- "Nach anderem WLAN suchen": Um zu einem anderen WLAN-Netzwerk zu wechseln (falls verbunden).
- Pin Cloud: Code für Ofen-Kopplung generieren - App (falls verbunden)

Fahren Sie durch Bestätigung der ausgewählten Position mit der Taste "OK" fort und befolgen Sie die Anweisungen. Drücken Sie RETURN, um ohne Bestätigung der Änderungen zu den vorausgehenden Bildschirmanzeigen zurückzukehren.

### 3.6.18 ANZEIGE ALARME/MELDUNGEN

#### **T64G**

Auf dem Statusdisplay (Abb. 31 Detail D) werden bei Funktionsstörungen folgende Arten von ALARMEN angezeigt.

- **ALL1** – Allgemeiner Alarm (Backventilator, Überhitzung Motorraum, max. Übertemperatur Backkammer) (siehe 3.6.19, Punkte A-B-C)
- **ALL2** - Alarm Thermoelement (siehe 3.6.19 Punkt G)
- **ALL3**- Alarm Überhitzung Schalttafel (siehe 3.6.19 Punkt N)
- **ALL brn BLOC** - Brenner blockiert (siehe 3.6.19 Punkt D)
- **ALL GAS FAN** - Alarm Störung Gebläse Brenner (siehe 3.6.19 Punkt I)
- **ALL 7**-Burner im Dauerblock (siehe 3.6.19 Punkt D)

#### **TT98G**

Das Gerät weist ein fortschrittliches Selbstdiagnosesystem auf.

Auf dem Display können bei Anomalien die folgenden **ALARME** angezeigt werden:

- **Alarm Gebläse steht**
- **Alarm Motorraum (nur TT98G)**
- **Alarm Überschreitung max. Sicherheitstemperatur.**
- **Brenner blockiert/ Dauerblockbrenner**
- **Kommunikationsfehler Elektronikarten**
- **Alarm Thermoelement**
- **Alarm stillstehendes Förderband**
- **Alarm Gebläse Brenner (TT98G)**
- **Alarm Anomalie Elektronikarte**

Bei Auftreten einer dieser Alarm zeigt das Display den Typ des aufgetretenen Alarms an und nimmt die Abkühlung des Ofens vor. Angezeigt wird die auf Abb. 33 wiedergegebene allgemeine Bildschirmanzeige mit einem Symbol Fehler in der Mitte des Display (Abb. 33, Detail A) und einem Text zur Erklärung darunter (Abb. 33, Detail B).

Die Anzeige bleibt, bis die Taste OK gedrückt wird.

Die Alarmsignalisierung bleibt auch nach Beseitigung der Alarmbedingungen bestehen. Wenn zum Beispiel die Temperatur für einen kurzen Zeitraum über die vorgesehene Höchstgrenze hinausgeht und dann wieder korrekte Werte annimmt, ist der Alarm zwar abgestellt, aber am Monitor der Steuerzentrale wird er weiterhin angezeigt und der Ofen bleibt solange abgeschaltet, bis er erneut eingeschaltet wird. Auf diese Weise wird der Bediener in jedem Fall auf die aufgetretene Störung hingewiesen, auch wenn sich bei deren Auftreten niemand in der Nähe des Ofens befand.

Außerdem: Bei Auftreten eines Alarms schaltet sich der Ofen ab und die entsprechende Fehlermeldung bleibt am Bildschirm angezeigt; bei Drücken der Taste "OK" erscheint das Hauptmenü und die Fehlermeldung erlischt. Dies bedeutet jedoch nicht, dass die Störung beseitigt wurde, denn sobald der Ofen erneut eingeschaltet wird und die Störung noch vorliegt, wird der Alarm erneut angezeigt und der Ofen abgestellt.

**ACHTUNG!** Bei Funktionsstörungen des Geräts beginnt der Ofen automatisch die Abkühlungsphase, die 30 Minuten

dauert, und anschließend wird das Backgebläse abgeschaltet. Drücken Sie die Taste OK (Abb. 31, Detail 15) zum Anzeigedisplay des Fehlers und um zu versuchen, den Ofen wieder einzuschalten. Wenn mehrere Fehler vorhanden sind, wird bei jedem Drücken der nächste Fehler angezeigt.

Drücken Sie erneut die Taste OK, wenn bei der Wiedereinschaltung des Geräts noch eine Störung vorliegt, und warten Sie die automatische Abschaltung ab; unterbrechen Sie die Stromversorgung, schließen Sie den Gashahn und fordern Sie einen Eingriff des technischen Kundendienstes an.

Lassen Sie das Gerät abkühlen; der Kundendienst, der die Ursache der Störung beheben muss, muss sicherstellen, dass keine Komponente des Geräts beschädigt ist, und sie gegebenenfalls ersetzen. Es folgen einige nützliche Angaben zum Eingriff des Technikers.

In einigen Fällen kann es zur Blockierung und/oder Abschaltung des Geräts kommen, was die folgenden Ursachen haben kann:

### 3.6.19 ALARMSYMBOLE:

#### (TT98G (Abbildung 33))

Alle Alarme/Anzeigen werden mit einer Bildschirmanzeige auf dem Display angezeigt

##### A Alarm Gebläse

- Der Motor der Lüftung ist mit einem Wärmeschutz ausgerüstet, der den Motor bei zu hoher Stromaufnahme stoppt; für das erneute Starten nach Behebung der Störung muss das Abkühlen des Motors abgewartet werden. Die Öfen TT98G weisen zwei Backgebläse auf.

##### B Alarm Motorraum (T64G-TT98G)

- Wenn die Temperatur des Motorraums aufgrund einer Anomalie die max. Schwelle überschreitet, greift automatisch ein Schütz ein, der die Abkühlung des Ofens einleitet; warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist und stellen Sie sicher, dass das hintere Gebläse (Abb. 52, Detail Y) ordnungsgemäß funktioniert, bevor Sie den Ofen wieder einschalten.

##### C Alarm Überschreitung max. Temperatur

- Falls die Innentemperatur wegen eines Defektes die Höchstgrenze überschreitet, wird automatisch der Sicherheitsthermostat ausgelöst und blockiert den Betrieb des Geräts; für das Zurücksetzen das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass keine Komponente beschädigt ist, die Schutzkappe des Sicherheitsthermostats (Abb. 29 Detail P) abschrauben und die darunter befindliche Taste drücken, die den Thermostat zurücksetzt; die Schutzkappe wieder anbringen, damit der Thermostat nicht beschädigt wird und die gute Funktion des Geräts beeinträchtigt. Nur TT98G: Der Ofen weist zwei unabhängige Sicherheitsthermostate mit manueller Rückstellung auf, eins für die linke Seite (Abb. 29, Detail P) und eins für die rechte Seite des Ofens (Abb. 29, Detail G).

##### D Alarm Blockierung Brenner/ Dauerbrenner Block

- Wenn der Brenner nicht zündet, wird er blockiert. In diesem Fall kontrollieren, ob der Gashahn offen ist und bedenken, dass das Gas vor dem ersten Zünden die im Kreis enthaltene Luft entfernen muss, und folglich mehrere Zündungen erforderlich sein könnten. Ein weiterer Grund könnte sein, dass die Zündung nicht den richtigen Abstand vom Brenner hat (korrekte Position siehe Abb. 48).

**ANMERKUNG:** In TT98G und T64G sieht die Steuerungslogik der Brenner vor, dass das Gerät für jeden verfügbaren Brenner automatisch drei Zündzyklen ausführt, bevor der Alarm auf dem Display angezeigt wird!

Warten Sie bei einem Alarm den Countdown ab und drücken Sie dann zur Entsperren des Alarms OK. Drücken Sie zum Neustarten START. Falls der Brenner kurz zündet und dann blockiert wird, muss kontrolliert werden, ob die Speisung von Phase und Nullleiter korrekt ist, oder ob der Detektor effizient ist.

**ANMERKUNG:** Szintillator und Fühler arbeiten im Innern der Flamme und können sich folglich verformen und nicht mehr funktionstüchtig sein; diese Teile müssen daher regelmäßig ausgewechselt werden, wie unter Punkt 5.14 beschrieben.

Die Flammensteuerung des Brenners verfügt über eine integrierte Sicherheit, die für die dauerhafte Sperrung des Brenners sorgt, falls im Zeitintervall von 15 Minuten 5 Blöcke auftreten. Sollte dies geschehen, schaltet sich der Ofen automatisch nach nach Kenntnisnahme der Fehlermeldung aus, auf die Fertigstellung der Abschaltphase warten, dann mit dem Neustart der Ausrüstung fortfahren (siehe 3.6.2).

##### F- Kommunikationsfehler (TT98G)

-Zeigt an, dass die Kommunikation zwischen den Elektronikarten beeinträchtigt ist. Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Verbindung der Karten.

##### G- Alarm Thermoelemente

-Zeigt an, dass die Thermoelemente beschädigt oder nicht angeschlossen sind. Bei TT98G: Das Display zeigt an, welches Thermoelement beschädigt ist, das linke oder das rechte.

##### H- Förderband-Alarm (TT98G)

- Der Getriebemotor des Förderbands ist mit einem retroaktiven System zur Drehzahlkontrolle ausgestattet, das einen Alarm auslöst, wenn der Motor nicht dreht.

##### I- Alarm Störung Gebläse Brenner (T64G)

- Der Brennerventilator ist mit einem retroaktiven System zur Drehzahlkontrolle ausgestattet, und falls er nicht dreht oder nicht bei der maximalen Geschwindigkeit dreht, die über der parametrischen liegt, wird ein Alarm ausgelöst.

##### L- Alarm Störung Gebläse Brenner (TT98G)

- Der Brennerventilator ist mit einem retroaktiven System zur Drehzahlkontrolle ausgestattet, und falls er nicht dreht oder nicht bei der maximalen Geschwindigkeit dreht, die über der parametrischen liegt, wird ein Alarm ausgelöst. Es ist auch möglich, dass der Druckwächter beschädigt ist oder von einem unregelmäßigen Luftstrom erfasst wird, was dazu führt, dass das Gebläse des Brenners unterversorgt wird und das Gebläse die erwartete Geschwindigkeit nicht erreicht. Überprüfen Sie daher den Druckwächter und seinen Kreislauf und stellen Sie vor allem sicher, dass die beiden Metallröhren der Luftansaugung des Druckwächters sauber sind.

##### M- Alarm Anomalie Elektronikarte (TT98G).

- zeigt eine Störung der Elektronikarte an, die Kontrolle der Flamme des Brenners steuert. Der Alarm erfasst eine Gefahrensituation, das heißt, die Flamme weist einen nicht vorgesehenen Betriebszustand auf: in der Phase der Abkühlung oder wenn die gemessene Temperatur über dem Sollwert liegt.

In diesem Fall dauert das Abschaltverfahren nur 3 Minuten (gegenüber 30 Minuten bei der Standard-Abschaltung) und anschließend schaltet sich das Gerät automatisch aus; beim nachfolgenden Wiedereinschalten zeigt eine Meldung an, dass beim vorausgehenden Abschalten eine Anomalie vorhanden war.

**Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, der die Ursache der Störung beseitigen muss; stellen Sie sicher, dass keine Komponenten des Geräts beschädigt sind und wechseln Sie sie gegebenenfalls aus.**

Wenn Anomalien erfasst werden, können auf dem Display zwei MELDUNGEN angezeigt werden.

##### N Übertemperatur Schalttafel

-zeigt an, dass die Temperatur in der Schalttafel den Grenzwert überschritten hat. T64G-TT98G: Den Betrieb des Kühlgebläses überprüfen (Abb. 52, Detail Y).

##### P- Störung Druckwächter (TT98G)

-bewertet in der Phase des Starts die Unversehrtheit der Druckwächter. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, der die Ursache der Störung beseitigen muss; stellen Sie sicher, dass keine Komponenten des Geräts beschädigt sind und wechseln Sie sie gegebenenfalls aus.

##### Q- Störung Abschaltung (TT98G)

-wird bei der Einschaltung angezeigt und zeigt an, dass die letzte Abschaltung auf falsche Weise erfolgt ist, das heißt, dass die Bestimmungen von Abschnitt 3.7 nicht befolgt worden sind.

**ACHTUNG!** Die Anzeige Störung Abschaltung wird NUR in den folgenden Fälle nicht berücksichtigt:

1. wenn eine reale Gefahrensituation vorhanden ist und das Gerät mit der Notaus - Piltaste abgeschaltet wird (Abb. 29, Detail O)

2. bei einer vorübergehenden oder plötzlichen Unterbrechung der Stromversorgung aufgrund von externen Ursachen, die nicht dem Benutzer zuzuschreiben sind.

**Nehmen Sie in allen anderen Fällen die ordnungsgemäße Abschaltung vor, um irreversible Beschädigungen des Geräts zu verhindern!**

Bei Auftreten einer Anzeige wird der Typ der aufgetretenen Anzeige auf dem Bildschirm angezeigt. Durch Drücken von OK (Abb. 31, Detail 15) wird die visuelle Anzeige und die akustische Anzeige (falls vorhanden) zur Kenntnis genommen und die Meldung verschwindet. Schließen Sie falls erforderlich den Backvorgang ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 3.6.20 SMARTBAKING APP

Die mit einem WLAN-Modul ausgestatteten Öfen können mit der auf den Referenzmärkten erhältlichen Anwendung „SmartBaking App“ verbunden werden.

## **T64G**

Aktivieren Sie das WLAN-Modul der Steuereinheit wie folgt:

- Drücken Sie bei Hauptschalter in Position 0 (Ofen ausgeschaltet) gleichzeitig die Tasten „Start/Stop“ (Abb. 31b Teil 17) und „Economy“ (Abb. 31b Teil 19) und schalten Sie den Ofen ein. Durch Positionieren des Hauptschalters in Position 1: Auf den Displays erscheint die Meldung „BT“.

Befolgen Sie die Anweisungen in der Anwendung, um die Konfiguration des Wi-Fi-Moduls abzuschließen.

## **TT98G**

Auf dem Display können Sie die folgenden Punkte auswählen, indem Sie mit den „AUSWAHL“-Tasten durch die Liste blättern:

- „,Qr-Code“: generiert einen Code für die Verbindung zwischen Ofen und App (falls angeschlossen)
- „,WiFi-Anschluss“: Verwenden Sie dieses Menü, um den Ofen mit dem WiFi-Netzwerk zu verbinden.
- „App-Download“: zeigt einen QR-Code an, mit dem Sie die mobile Anwendung „SmartBaking App“ herunterladen können.

### **3.7 ABSCHALTUNG**

**ANMERKUNG: DAS AUSSCHALTEN MUSS UNBEDINGT WIE ANGEGEBEN AUSGEFÜHRT WERDEN, DENN DAS NICHT KORREKTE ABSCHALTEN DES GERÄTS, EINSCHLIESSLICH DER ABSCHLUSSKÜHLPHASE VON CA. 30 MINUTEN, KANN ZU SCHÄDEN UND GARANTIEVERLUST FÜHREN**

#### **T64G:**

Zum Anhalten des Geräts die Taste STOPP (Abb. 31b Detail 17) drücken; **Belüftung und Förderbandbewegung bleiben nach Drücken der Taste STOPP noch ungefähr 30 Minuten lang aktiv, so dass die Temperatur allmählich absinken kann, damit die Dauer der Komponenten gesichert werden kann, erst nach diesem Zeitraum Stromzufuhr unterbrechen**, indem der Drehknopf in Position „0“ gebracht wird (Abb. 31b Detail E).

**ACHTUNG!** Im Notfall das Gerät vom Stromnetz trennen, indem der Drehknopf des Hauptschalters (Abb. 31b Detail E) auf „0“ gestellt wird.

#### **TT98G:**

Drücken Sie zur Abschaltung des Geräts die Taste STOPP (Abb. 31, Detail 18); **DAS GEBLÄSE LÄUFT FÜR CA. 30 MINUTEN WEITER, UM DIE TEMPERATUR NACH UND NACH ABZUSENKEN, UM DIE HALTBARKEIT DER KOMPONENTEN ZU SCHONEN; NACH ABLAUF DIESER ZEIT UND FÜR DIE ABKÜHLUNG DER KOMPONENTEN DES OFENS VORGESEHENE ZEIT SCHALTET SICH DER OFEN AUTOMATISCH AB.**

**ANMERKUNG: VERMEIDEN SIE SCHNELLE ABSCHALTVOGÄNGE. WARTEN SIE, BIS DER OFEN EINE TEMPERATUR VON UNTER 100 °C (210 °F) ERREICHT** und halten Sie dann die Taste STOPP + ECO STANDBY für einige Sekunden gedrückt, falls der Ofen abgeschaltet werden muss, bevor er sich automatisch abschaltet (Abb. 31 Pos. 18 + Abb. 31 Pos. 19); das Display zeigt die Meldung „SHUTDOWN?“ an, drücken Sie OK zur Bestätigung des Abschaltverfahrens, das nach einer Minute den Ofen von der Stromversorgung trennt, oder RETURN zum Abbrechen des Vorgangs und für die Rückkehr zur Hauptanzeige.

**ACHTUNG!** Drücken Sie in Notfällen zur Unterbrechung der Stromversorgung die Pilz-Notaustaste (Abb. 29, Detail O).

**ANMERKUNG: Nach dem Drücken der Pilz-Notaustaste (Abb. 29, Detail O) bleibt sie in der Sicherheitsposition, bis sie nach Beendigung des Notfalls durch Drehen in Gegenzeigersinn entriegelt wird.**

### **3.8 BENUTZUNG**

Nach Eingabe der gewünschten Backparameter das Backgut auf einer entsprechenden Unterlage (Gitter, Pizzablech, usw.) vorbereiten und darauf achten, dass es nicht durch die Löcher des Gitters fällt. Mit der Pizzaschaufel das Backgut am Eingang der Backkammer auf dem Förderband ablegen; das dann am anderen Ende der Backkammer

fertig herausläuft.

Beginnen Sie, mit Temperaturen von 310 °C / 590 °F (T64G-TT98G 270°C/520°F) und Backzeiten von 4 Minuten zu arbeiten, falls Sie über keine Erfahrungen zu den einzustellenden Parametern verfügen; ändern Sie die Parameter dann auf Grundlage der Resultate des ersten Backvorgangs, um die optimalen Parameter für Ihre Anforderungen zu finden. Für eine größere Gleichmäßigkeit empfehlen wir, Temperaturen über den zu vermeiden, die für das zu garende Produkt vorgesehen sind. Um auf die jeweilige Backtemperatur zu kommen benötigt der Ofen zirka 25 Minuten, nachdem sich die Temperatur stabilisiert hat, kann mit dem Backen begonnen werden.

**ANMERKUNG:** Die geschätzte Zeit, die erforderlich ist, den Ofen auf die gewünschte Temperatur zu bringen, und die in der Phase der Aufheizung in der Meldungsleiste von TT98G (Abb. 30, Detail 3) angezeigt wird, ist unverbindlich und variiert stark in Abhängigkeit von den Parametern, die in der Phase der Einschaltung eingestellt worden sind.

**ACHTUNG!** Das Auflegen und die Entnahme des Backguts muss unter Verwendung von entsprechenden Unfallverhütungsausrüstungen, wie Pizzaschaufeln usw. (Abb. 35 Detail O) und mit größter Vorsicht erfolgen. Bei funktionierendem Gerät darf man sich keinesfalls den Bewegungsteilen nähern; jede Operation muss bei abgeschaltetem Gerät durchgeführt werden.

An TT98G ist es möglich, den Backvorgang durch die Scheibe an der vorderen Tür zu beobachten. Wenn auf das Backgut zugegriffen werden muss (z.B. zum Aufstechen von Blasen, die auf der Pizza entstehen können, mit einer entsprechenden Utensilie) muss die Tür mit größter Vorsicht anhand des vorderen Griffes (Abb. 35 Detail Q) geöffnet werden.

**ACHTUNG!** In der Öffnungs- und Schließphase der o. a. Tür muss der Griff unbedingt von unten angefasst werden, ohne die Finger auf seinem Oberteil zu positionieren, um zu vermeiden, diese zu verklemmen oder mit dem heißen Teil der Tür in Kontakt zu kommen.

**ACHTUNG!** Der Zugriff auf die Backkammer durch die Tür (TT98G) darf ausschließlich mit Utensilien erfolgen, wobei darauf zu achten ist, dass diese nicht am Förderband hängen bleiben und die Gliedmaßen nicht in das Innere der Backkammer hineinziehen können.

Die Gliedmaßen dürfen auf keinen Fall in das Innere der Backkammer gesteckt werden, da die Gefahr von Verbrennungen und von Hängen bleiben am Band besteht, wodurch sie mitgerissen und von der Bandbewegung gequetscht werden könnten.

**ACHTUNG!** Am Ende eines Arbeitstages die Stromversorgung abschalten und den Ofen vorgeschalteten Gashahn schließen. Bei längerem Nichtgebrauch des Gerät dieses gründlich reinigen und den Aufstellraum belüften.

**ACHTUNG!** Bei der Entnahme ist das Produkt sehr heiß; achten Sie darauf vor allem, wenn das Förderband oben bleibt.

## **4 ORDENTLICHE WARTUNG**

### **4.1 VORBEREITENDE ARBEITEN ZUR SICHERHEIT**

**ACHTUNG!** Halten Sie das Gerät vor der Durchführung aller Wartungsarbeiten wie in 3.7 angegeben an und unterbrechen Sie immer die Stromversorgung durch Öffnen der dem gerät vorgeschalteten Schalter. Unterbrechen Sie die Gaszufuhr. Diese Operationen dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

Alle Wartungsarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen und von Fachpersonal durchgeführt werden. Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung des guten Gerätezustands und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind, und außerdem unnötige Risiken entstehen lassen.

### **4.2 ORDENTLICHE REINIGUNG**

Nachdem die unter Punkt 4.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für die Reinigung wie folgt vorgehen:

Täglich nach Arbeitsende und bei abgekühltem Gerät sorgfältig eventuelle Produktreste, die während des Backens entstehen können, von allen Teilen entfernen. Dazu einen feuchten Lappen oder Schwamm und Seifenwasser benutzen, nachspülen und trocknen, und

bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.  
Alle zugängliche Komponenten in geeigneter Weise reinigen.

**ANMERKUNG: DIE HINTEREN GITTER (Abb. 10 Detail A) FÜR DEN LUFTEINLASS REGELMÄßIG REINIGEN; DIE UNTERLASSUNG DER REINIGUNG FÜHRT ZUR ÜBERHITZUNG DER KOMPONENTEN UND ZU BETRIEBSSTÖRUNGEN.**

**ANMERKUNG:** Das Band mit einer starren Nylonbürste reinigen. Die rechte und die linke Mehlaufhängvorrichtung herausnehmen (Abb. 14, Bauteil T), reinigen und wieder einsetzen.

**ACHTUNG!** Entfernen Sie das eventuell beim Backen ausgetretene Fett täglich, da es zu Verbrennungen und Verpuffungen führen kann. Bitte entfernen Sie unbedingt das Mehl bzw. die Zutaten, die täglich in das Gerät fallen, denn auch Mehl ist leicht entflammbar.

**ACHTUNG!** Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

**ANMERKUNG:** Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Bei Verwendung einer alkalischen Lösung ist darauf zu achten, dass sie vor dem Erhitzen vollständig vom Glas entfernt wird. Keine Lösungsmittel, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

#### 4.3 LÄNGERER NICHTGEBRAUCH

Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Die Gaszufuhr unterbrechen.
- Das Gerät abdecken, um es vor Staub zu schützen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Das Gerät vor dem erneuten Gebrauch reinigen.

Vor der Wiederinbetriebnahme nach längerer Nichtbenutzung das unter Punkt 3.5.1 vorgesehene Verfahren wiederholen.

# ACHTUNG

**DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN ZUR "AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG" RICHTEN SICH AUSSCHLIESSLICH AN TECHNISCHES FACHPERSONAL, DAS EINE ENTSPRECHENDE SCHULUNG DES HERSTELLERS ERHALTEN HAT.**

## 5 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

### 5.1 VORBEREITENDE ARBEITEN ZUR SICHERHEIT

**ACHTUNG!** Halten Sie das Gerät vor der Durchführung aller Wartungsarbeiten wie in 3.7 angegeben an und unterbrechen Sie die Stromversorgung durch Herausziehen des Netzkabels aus dem Gerät und aus der Netzsteckdose.

Die Gaszufuhr durch Schließen des Haupthahns unterbrechen. Diese Operationen dürfen nur bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.

Den Arbeitsbereich während der Wartung oder bei Nacharbeit bzw. schlechter Sicht entsprechend ausleuchten.

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen mit geeigneten Unfallverhütungsausrüstungen von vom Hersteller dazu befugten Fachpersonal mit regulärer Lizenz durchgeführt werden.

Das Öffnen von mit einem Schloss gesicherten Ofentür (Abb. 10, Bauteil H) kann nur von Fachtechnikern vorgenommen werden, denen die potentiellen Gefahren bekannt sind und die über entsprechende Schutzvorrichtungen verfügen.

Diese Maßnahmen sind Voraussetzung für die Erhaltung des guten Gerätezustands und ihre Nichtbefolgung könnte zu schweren Schäden führen, die von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind, und außerdem unnötige Risiken entstehen lassen.

**ACHTUNG!** Das Gerät muss regelmäßig, mindestens ein Mal pro Jahr, und immer dann, wenn Funktionsstörungen auftreten, von einem spezialisierten Techniker auf seinen Zustand überprüft werden; überprüfen Sie dabei den Betrieb des Sicherheitsthermostats und des Erdungsinductors (falls vorhanden) durch Überprüfung mit einem Multimeter, dass die Impedanz in der Größenordnung von 1 Ohm liegt; auch alle seitlichen und hinteren Fächer sorgfältig von eventuellem im Inneren abgelagerten Staub und Mehl reinigen. Auch prüfen, ob alle Schrauben ordnungsgemäß festgezogen wurden, insbesondere die Befestigungsschrauben des Ventilators am Brennerkopf (Abb. 23 Detail S).

Bei eventuellen Wartungsarbeiten am Gaskreis diesen mit LOCTITE 577 abdichten.

**ANMERKUNG:** JEDES MAL BEI EINEM EINGRIFF AN DEN SEITENRÄUMEN DER BRENNER SICHERSTELLEN, DASS DIE KABEL DES ZÜNDERS UND DES DETEKTORS AUF KEINEN FALL KONTAKTPUNKTE MITEINANDER UND AUCH KEINE KONTAKTPUNKTE MIT ANDEREN KOMPONENTEN DES OFENS AUFWEISEN. ANDERENFALLS WIRD NICHT AUSGESCHLOSSEN, DASS LECKSTRÖME AUFTRETEN KÖNNEN, DIE STÖRUNGEN IN DER DETEKTIONSSPHASE HERVORRUFEN ODER DEN OFEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN, INSBESONDERE DIE FLAMMENKONTROLLE.

### 5.2 ALLGEMEINE REINIGUNG

**ACHTUNG!** Beim Herausziehen der Komponenten aus dem Inneren der Backkammer besteht eine Gefahr durch scharfen Kanten (Rippen der Heizelemente usw.); daher müssen alle Arbeiten mit geeigneter Schutzausrüstung ausgeführt werden. Befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen von Punkt 5.1 und gehen Sie wie folgt vor.

Nehmen Sie die allgemeine Reinigung des Geräts vor. Nach dem Abkühlen des Geräts müssen alle internen und externen Komponenten

mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm von Rückständen gereinigt werden; dabei gegebenenfalls Seifenlauge verwenden, nachspülen und abtrocknen und bei den satinierten Bauteilen die Richtung der Satinierung beachten.

**ANMERKUNG:** Die internen Gebläse müssen nach der Reinigung wieder in der Originalposition angebracht werden. Falls die Luftleitungen falsch montiert werden, werden die Backeigenschaften beeinträchtigt.

**ANMERKUNG:** nur **TT98G:** Beachten Sie beim Wiedereinbauen der Komponenten die Kennzeichnung, wie auf dem Etikett angegeben (**TT98G** Abb. 4b Detail M).

**ACHTUNG!** Eventuelle Fettspritzer in regelmäßigen Abständen gründlich aus der Backkammer entfernen, da sie Verpuffungen verursachen können.

**ANMERKUNG:** Das zugängliche Ende der Thermolemente sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um die Thermolemente funktionstauglich zu halten (**T64G TT98G** Abb. 51 Detail W).

**ANMERKUNG:** **TT98G!** Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen die Metallrohre für die Luftansauger der Druckwächter (Abb. 51, Detail P):

- Bauen Sie die unteren Klappen aus (Abb. 50, Detail A und H)
- Ziehen Sie die Silikonschläuche heraus.
- Entfernen Sie die Schrauben (Abb. 51, Detail N)
- Ziehen Sie die beiden Metallrohre der Luftansaugung des Druckwächters heraus (Abb. 51, Detail P) und reinigen Sie vor allem das Innere sorgfältig.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor und achten Sie vor allem darauf, dass die Silikonschläuche keine zu engen Kurven machen, die den Luftdurchlass beeinträchtigen.

**ACHTUNG!** Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasserdüsen oder Dampfreinigern. Darauf achten, dass das Wasser oder eventuell verwendete Reinigungsmittel nicht mit den Elektroteilen in Berührung kommen.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

**ANMERKUNG:** DIE HINTEREN GITTER (Abb. 10 Detail A) FÜR DEN LUFTEINLASS REGELMÄßIG REINIGEN; DIE UNTERLASSUNG DER REINIGUNG FÜHRT ZUR ÜBERHITZUNG DER KOMPONENTEN UND ZU BETRIEBSSTÖRUNGEN.

**ANMERKUNG:** Das Band mit einer starren Nylonbürste reinigen.

**ANMERKUNG:** Die gehärteten Scheiben der Türen erst reinigen, wenn sie nicht mehr heiß sind.

Bei Verwendung einer alkalischen Lösung ist darauf zu achten, dass sie vor dem Erhitzen vollständig vom Glas entfernt wird.

Keine Lösungsmitteln, Reinigungsmittel mit chlorierten oder schleifenden Substanzen, sowie Werkzeuge verwenden, die die Oberflächen beschädigen können. Bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird, kontrollieren, ob keine bei der Reinigung verwendeten Gegenstände in den Kammern liegen geblieben sind.

### 5.2.1 AUSBAU DER KOMPONENTEN

**ACHTUNG!** Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten wie die Entfernung des Bands müssen von mindestens zwei Personen vorgenommen werden.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 genannten Operationen für den Zugriff auf alle Teile wie folgt vorgehen:

- Das Vorhängeschloss (Abb. 16, Detail H) entfernen, die Anhakvorrichtung (Abb. 16, Detail R) und die vordere Tür (Abb. 16, Detail S) öffnen.

- Ziehen Sie die oberen Gebläse heraus (nur TT98G: zuerst die zentralen herausziehen).
- Die zwei seitlichen verstellbaren Trennelemente (Abb. 16 Detail I) mit Hilfe der Kugelgriffe (Abb. 16 Detail L) anheben.
- Die eventuell vorhandene zusätzliche Produktablage herausziehen (Abb. 14 Detail D).
- Die rechten und linken Krümelauffangbleche (Abb. 14, Detail T) herausziehen.
- Die Abdeckung der Bandverbindung (Abb. 36 Detail U) herausziehen, indem die Blockierschraube (Abb. 36 Detail X) gelöst wird; für T64G auch die beiden Halterungsbügel aushaken (Abb. 55 Detail F).
- Das Förderband von der Motorseite her einige Zentimeter anheben und die Förderbandverbindung (Abb. 36, Detail Z) herausziehen.
- Das Förderband von der Motorseite her herausziehen (Abb. 36).
- Ziehen Sie die unteren Gebläse heraus (nur TT98G: zuerst die zentralen herausziehen).
- Die erforderlichen Operationen durchführen.

## 5.2.2 EINBAU DER KOMPONENTEN

**ACHTUNG!** Einige der im Folgenden aufgeführten Arbeiten wie die Entfernung des Bands müssen von mindestens zwei Personen vorgenommen werden.

**ANMERKUNG:** nur für **TT98G**: Beachten Sie beim Wiedereinbauen der Komponenten die Kennzeichnung, wie auf dem Etikett angegeben (Abb. 4d-4b Detail M) und bauen Sie zuerst die seitlichen und dann die zentralen wieder ein; achten Sie beim Wiedereinbauen vor allem darauf, dass die Röhrrchen der Thermoelemente richtig in die Gebläse eintreten; stellen Sie immer sicher, dass die Gebläse gut an der vertikalen Wand des Ofens anliegen.

Entfernen Sie eine eventuelle Rauheit durch Abschleifen mit sehr feinem Schleifpapier (Körnung 600)

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten wie folgt montieren:

- Setzen Sie die unteren Gebläse ein. Das Förderband von der Motorseite her einsetzen (Abb. 36) und in seinem Sitz positionieren, wobei überprüft werden muss, ob die Welle des Förderbandes und die Motorisierung gefluchtet sind.
- Prüfen, ob die beiden Metallverbindungen zueinander rechtwinkelig sind, eventuell die Bandwelle drehen, bis die Rechtwinkeligkeit erreicht ist, damit die mittlere Verbindung eingesetzt werden kann (Abb. 36 Detail Z); das Förderband von der Motorseite her einige Zentimeter anheben und die mittlere Verbindung einführen.
- Prüfen, ob der Antrieb gefluchtet ist, die Abdeckung der Bandverbindung (Abb. 36, Detail U) einsetzen und die Blockierschraube (Abb. 36 Detail X) festschrauben; für T64G auch die beiden Halterungsbügel aushaken (Abb. 55 Detail F).
- Die rechten und linken Krümelbleche (Abb. 14, Detail T) anbringen.
- Setzen Sie die eventuelle zusätzliche Produktablage ein (Abb. 14, Detail D).
- Die seitlichen verstellbaren Trennelemente auf der gewünschten Höhe anbringen.
- Die oberen Gebläse einsetzen.
- Die vordere Tür (Abb. 16, Detail S) schließen; sollte die Tür nicht richtig schließen, sind die Gebläse nicht korrekt positioniert; in diesem Fall die Tür keinesfalls gewaltsam zumachen, sondern die Gebläse ganz hinein schieben und die Tür erneut schließen. Die Anhakvorrichtung (Abb. 16, Detail R) verriegeln und das Vorhängeschloss (Abb. 16, Detail H) anbringen und blockieren.

**ANMERKUNG:** Stellen Sie vor dem Wiedereinschalten des Geräts sicher, dass alle Komponenten, vor allem die Gebläse, wieder ordnungsgemäß montiert worden sind.

**ACHTUNG!** Nicht vergessen, den Schlüssel aus dem Vorhängeschloss abzuziehen.

## 5.3 ZUGRIFF AUF DIE ELEKTROKOMPONENTEN

### 5.3.1 ÖFFNEN DES PANEELS DER ELEKTROKOMPONENTEN

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen zum Öffnen des Paneels der Elektrokomponenten wie folgt vorgehen:

- Die Schrauben (Abb.38, Detail V) ausbauen.

**TT98G:** Öffnen Sie für die Komponenten auf der Gegenseite des Triebmotors das Schalterpaneel durch Drehen (Abb. 38, Detail Z); lösen Sie für den Zugang zu den Komponenten auf der Seite des Triebmotors die beiden Befestigungsschrauben (Abb. 36, Detail L) und drehen Sie das seitliche Paneel (Abb. 36, Detail P).

### 5.3.2 AUSWECHSELN VON KOMPONENTEN DES SCHALTSCHRANKS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Elektrokomponenten des Schaltschranks wie folgt auswechseln:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Die Komponente von der Stromversorgung trennen.
- Die Komponente auswechseln.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Komponente korrekt angeschlossen wird.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

**ANMERKUNG:** Falls die Elektronikplatine ausgewechselt wird, muss ein RESET des Gerätes durchgeführt werden, wie unter 5.2 beschrieben.

### 5.3.3 AUSWECHSELN DER SICHERUNG

In der elektrischen Schaltung sind auch Sicherungen vorhanden, die das Starten des Geräts und das Einschalten des Bedienfelds verhindern, falls sie durchbrennen;überprüfen Sie in diesem Fall den Zustand der Sicherung und wechseln Sie sie gegebenenfalls durch ein vom gleichen Typ aus.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen für den Zugriff wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Die Sicherung herausnehmen (Abb. 38, Detail N), kontrollieren und gegebenenfalls durch eine neue Sicherung mit gleichwertigen Merkmalen ersetzen.
- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

### 5.3.4 SCHLIESSEN DES PANEELS DER ELEKTROKOMPONENTEN

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Paneel der Elektrokomponenten wie folgt schließen:

**T64G:** Das seitliche Paneel durch Drehen schließen (Abb. 38 Detail Z) und die Schrauben wieder anbringen (Abb. 38 Detail V).

**TT98G:** Bei der Komponententafel auf der Gegenseite des Triebmotors das Schalterpaneel durch Drehen schließen (Abb. 38, Detail Z) und die Schrauben wieder einsetzen (Abb. 38, Detail V). Bei der Komponententafel auf der Seite des Triebmotors das seitliche Paneel durch Drehen schließen (Abb. 36, Detail P) und die beiden Befestigungsschrauben einschrauben (Abb. 36, Detail L).

**ACHTUNG!** Beim Verschieben und beim Positionieren auf Schließposition des Paneels der Elektrokomponenten sorgfältig darauf achten, dass die Drähte oder die Kapillare des Sicherheitsthermostats nicht abgerieben, eingeklemmt oder gequetscht werden.

### 5.3.5 AUSWECHSELN DER BÜRSTEN DES MOTORS DES FÖRDERBANDS

**ANMERKUNG:** Der Bandmotor von TT98G (Tafel A und B, Detail 57) weist im Inneren zwei Bürsten (Tafel A und B, Detail 58) auf, die sich während der Arbeit abnutzen und die ersetzt werden müssen, wenn sie vollständig abgenutzt sind.

Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob die Bürsten abgenutzt sind und wechseln Sie sie falls erforderlich aus (im Inneren der Triebmotortafel befindet sich ein Paar Ersatzbürsten); es sollten stets Ersatzbürsten verfügbar sein.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Schrauben Sie die Abdeckkappen der Bürsten heraus und ziehen Sie die Bürsten heraus.
- Setzen Sie die neuen Bürsten ein schrauben Sie die Abdeckkappen wieder auf.

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

### 5.3.6 AUSWECHSELN DES MOTORS/GETRIEBEMOTORS DES FÖRDERBANDS

Nach mehreren Ersetzungen der Bürstensäte (TT98G) muss der Bandmotor ausgewechselt werden.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Den Getriebemotor ausbauen, auf einer Arbeitsfläche abstellen und den Motor ersetzen.
- Den Getriebemotor wieder einbauen und korrekt mit der Welle des Bands fluchten.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

### 5.4 AUSWECHSELN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

**ACHTUNG!** Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Betrieb des Sicherheitsthermostats.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Sicherheitsthermostat wie folgt auswechseln:

**T64G:** Die vordere Tür öffnen (Abb. 10 Detail S)

- Das obere rechte Gebläse aus der betroffenen Seite herausziehen, um die Positionierung des aktuellen Sensors des Thermostat durch die Backkammer zu kontrollieren.
- Die Elektrokomponentenplatte gemäß dem Verfahren unter Punkt 5.3.1. öffnen.
- Die Fastonverbindung des Thermostats abklemmen.
- Die Kappe der Einriegelungstaste entfernen und die Blockiermutter des Thermostats lösen (Abb. 29 Detail P).
- Den Sensor des Thermostats herausziehen.
- Das Thermostat ersetzen und den Sensor korrekt positionieren, wie vorher in der Backkammer geprüft.
- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Die Elektrokomponentenplatte gemäß dem Verfahren unter Punkt 5.3.4. schließen.

**TT98G:** Der Ofen weist zwei unabhängige Sicherheitsthermostate mit manueller Rückstellung auf, eins für die linke Seite (Abb. 29, Detail P) und eins für die rechte Seite des Ofens (Abb. 50, Detail G).

Öffnen Sie die vordere Tür (Abb. 16, Detail S) und nehmen Sie das Transportband aus der Backkammer; gehen Sie dabei wie in Punkt 5.2.1 angegeben vor.

- Nehmen Sie das linke und das rechte untere Gebläse heraus und überprüfen Sie die Position des aktuellen Sensors des Thermostats durch die Backkammer.
- Entfernen Sie die untere Klappe (Abb. 50, Detail A oder H) durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Ziehen Sie den Sensor des Sicherheitsthermostats heraus.
- Das Paneel der Komponenten der betreffenden Seite wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Lösen Sie die Befestigungsmutter des Thermostats.
- Die Steckverbindungen des Thermostats lösen.
- Wechseln Sie das Thermostat aus und setzen Sie den Sensor richtig ein, wie zuvor durch die Backkammer überprüft.
- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.3. beschrieben schließen.

### 5.5 AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Thermoelemente wie folgt auswechseln:

**T64-TT98G:** der T64G weist ein Thermoelement auf (links), der TT98G zwei Thermoelemente (links, rechts).

**ANMERKUNG:** Wenn aus beliebigem Grund ein Thermoelement ausgebaut oder verschoben werden muss, **MUSS ES UNBEDINGT AM ROHR GEZOGEN WERDEN UND NIE AM KABEL, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten.**

- Öffnen Sie das Komponentenpaneel, wie in Punkt 5.3.1 angegeben; an TT98G auch die entsprechende Klappe entfernen (Abb. 50 TT98G part.A-H)

- Entfernen Sie das untere linke oder rechte Gebläse, wie in Punkt 5.2.1 angegeben.

- Lösen Sie die Befestigungsschraube des Thermoelements mit einem Inbusschlüssel (Abb. 51, Detail V).

- Das Kabel von der Elektronikarte abklemmen und das Thermoelement herausziehen.

- Das Thermoelement auswechseln und **dabei darauf achten, dass alle Steckverbindungen mit der richtigen Polarität angeschlossen werden.**

**ANMERKUNG:** Sicherstellen, dass das Ende jedes Thermoelements immer auf den geneigten Einschnitte des Rohres ausgerichtet ist, wie auf Abb. 51, Detail W angegeben.

- Das Gebläse unter Beachtung der Vorgehensweise von Punkt 5.2.2 wieder einbauen.

- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.3. beschrieben schließen.

- Gehen Sie beim Wiedereinbau des Förderbands wie in Punkt 5.2.2 angegeben vor.

### 5.6 ERSATZ-CONTROL-PANEL

#### - TFT-DISPLAYS TT98G

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den TFT-Display oder das Bedienpaneel wie folgt auswechseln:

- Den Bügel ausbauen (Abb. 11, Detail A).
- Den Hitzeschirm montieren (Abb. 11, Detail B).
- Die Befestigungsschrauben des Bedienpaneels (Abb. 40 Detail H) lösen.
- Die Steckverbindung des Displays lösen.
- Das Bedienpaneel auswechseln.
- Die drei Muttern (Abb. 40 Detail I) entfernen und das Display austauschen.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Verbinder korrekt angeschlossen werden.

**ANMERKUNG:** Nehmen Sie die Rückstellung des Steuergeräts auf die "Werkseinstellung" vor, wie in Punkt 5.19 angegeben.

#### - DIGITALES PYROMETER T64G

Nachdem die Vorschriften von Punkt 5.1 ausgeführt wurden, ist beim Austausch des digitalen Pyrometers folgendermaßen vorzugehen:

- Die Elektrokomponentenplatte wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.
- Das Pyrometer durch Lösen der Befestigungsschrauben ausbauen.
- Die Steckverbindungen des Pyrometers abklemmen und das Pyrometer auswechseln.
- Bei der Remontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass es zu keiner Verpolung kommt.
- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

**ANMERKUNG:** Den „Reset“ des Steuergeräts durchführen, wie ab Punkt 5.18 beschrieben.

### 5.7 AUSWECHSELN DER TASTATUR DES BEDIENPANEELS

Die Tasten des Bedienpaneels sind in die Display-Karte integriert. Führen Sie zum Auswechseln der Display-Karte die Operationen von Punkt 5.6 aus.

### 5.8 AUSBAU UND EINBAU DES FÖRDERBANDS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Förderband wie folgt aus- oder einbauen:

- Das Förderband aus der Backkammer ziehen, indem die unter Punkt 5.2.1 beschriebenen Operationen durchgeführt werden; das Band auf eine Arbeitsfläche legen und eine Zange mit langen Backen zurechtlegen.

#### 5.8.1 AUSBAU DES FÖRDERBANDS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Förderband wie folgt ausbauen:

- Das Förderband so lange laufen lassen, bis die Verbindungsstelle oben in der Mitte positioniert ist.
- Das Band von der rechten Seite her zusammendrücken (Abb. 41).
- Nur für **T64G:** Mit der Zange die vier Verbindungsstäbe seitlich entlang der Glieder gleiten lassen (Abb. 42).
- Die Verbindungsglieder aushaken.

- Den Druck vom Bandende nehmen.
- Das Band herausziehen.

### 5.8.2 EINBAU DES FÖRDERBANDS

- Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Förderband wie folgt montieren:
- Das Förderband von der gewünschte Seite her einführen und darauf achten, dass die Oberseite glatt bleibt und die hakenförmigen Seiten nicht in Anhakrichtung positioniert werden (Abb. 46).
- Die Bandenden der mittleren Oberseite nähern und aufmerksam prüfen, dass die Zahnräder an der linken Seite und die Umlenkbuchsen an der rechten Seite das Förderband korrekt anhaken.

**ANMERKUNG:** Die Rollen des Bands dürfen sich nie an den Verbindungsröhrchen befinden.

- Das Band von der rechten Seite her zusammendrücken (Abb. 41).

- T64G:** - Eines der seitlichen Verbindungsglieder nehmen und nachdem kontrolliert wurde, wie die Bandenden montiert sind (Abb. 43a) zuerst die Außenseite und dann die Innenseite einhaken; dazu eventuell die Zange mit den langen Backen zu Hilfe nehmen.
- Beim Verbindungsglied an der gegenüberliegenden Seite gleichermaßen vorgehen.
  - Die Zwischenteile einhaken (Abb. 44) und eventuell verformte Verbindungsglieder mit der Zange richten.
  - Die Stäbe in die Glieder einfügen, in der Mitte der Verbindungsstelle positionieren und an den beiden Enden zusammendrücken (Abb. 45); kontrollieren, dass sie kein Spiel haben.

- TT98G:** Eines der seitlichen Verbindungsglieder nehmen und nachdem kontrolliert wurde, wie die Bandenden montiert sind (Abb. 43b) zuerst die Außenseite und dann die Innenseite einhaken; dazu eventuell die Zange mit den langen Backen zu Hilfe nehmen.
- Beim Verbindungsglied an der gegenüberliegenden Seite gleichermaßen vorgehen.
  - Die Zwischenteile einhaken und eventuell verformte Verbindungsglieder mit der Zange richten.
  - Kontrollieren, ob das Band glatt ist; eventuell verformte Bandteile müssen gerichtet werden.
  - Den Druck vom Bandende nehmen.
  - Mit der Hand prüfen, ob das Band einwandfrei läuft.
  - Das Förderband wieder in seinem Sitz im Inneren der Backkammer montieren und alle anderen Komponenten wieder einbauen, wie unter Punkte 5.2.2 beschrieben.

**ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass die Laufrichtung des Förderbands der auf Abb. 46 angegebenen entspricht; die seitlichen Enden mit Hakenform dürfen nie von der Richtung ausgehen, an der sie einhaken können, da dadurch nicht nur das Band beschädigt wird, sondern da dies auch sehr gefährlich ist, da sie sie gegebenenfalls Kleidungsstücke, Gliedmaßen, Ringe, Armbänder usw. erfassen können.

**ACHTUNG!** Um Quietschen zu vermeiden, das Band leicht mit einem für Lebensmittel zugelassenen Ölspray schmieren. Dazu das Öl bei ausgeschaltetem und abgekühltem Gerät außerhalb der Backkammer sparsam auf beide Bandseiten aufsprühen, im Besonderen auf die Rollen an den beiden Bandenden. Bei diesem Vorgang gewissenhaft die auf der Flasche angegebenen Gefahrspezifikationen beachten, wie Entzündungsgefahr, Explosionsgefahr und so weiter.

### 5.8.3 UMKEHRUNG DER DREHRICHTUNG DES FÖRDERBANDS

- Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Drehrichtung des Förderbands wie folgt umkehren:
- Das Förderband wie unter Punkt 5.2.1 beschrieben aus der Backkammer ziehen, das Band wie unter Punkt 5.8.1 beschrieben ausbauen, dann in die gewünschte Richtung drehen und wie unter Punkt 5.8.2. beschrieben montieren.

- TT98G:** Das seitliche Paneel mittels Lösen der 2 Befestigungsschrauben (Abb. 36 Detail L) öffnen.
- Die beiden Speisekabel beim Getriebemotor umkehren, damit wird die Drehrichtung des Getriebemotors umgekehrt.
  - Die Etikette mit dem PFEIL der Laufrichtung ablösen (Abb.16 Detail M) und an dessen Stelle das neue Etikett, das mit dem Handbuch geliefert wird, ersetzen.

**- Die Gebläse so positionieren, dass die Kugelstrahlung der Komponenten wie auf dem neuen Etikett angegeben (Abb. 36 Detail M) respektiert wird. Dabei die unter 5.2.1 und 5.2.2 angegebenen Prozeduren berücksichtigen.**

- Das seitliche Paneel mittels Lösen der 2 Befestigungsschrauben (Abb.36 Detail L) schließen.

**T64G:** Auf der Schalttafel folgende Tasten einige Sekunden lang drücken:

- Taste "Pfeil nach oben", um die Richtung der UHRZEIT einzugeben
- Taste "Pfeil nach unten", um die Richtung GEGENUHRZEIT einzugeben

**- Die Etikette mit dem PFEIL der Laufrichtung ablösen (Abb. 4) und in umgekehrte Richtung wieder aufkleben.**

**ACHTUNG!** Kontrollieren, ob die Laufrichtung des Förderbands mit der in Abb. 46 gezeigten übereinstimmt; die hakenförmigen Kanten dürfen niemals in die Anhakrichtung gerichtet sein, weil dadurch das Förderband beschädigt wird und dies außerdem eine Gefahr darstellt, weil sich daran Kleiderzipfel, Gliedmaßen, Ringe, Ketten usw. verfangen könnten.

### 5.9 AUSWECHSELN DER GEHÄRTETEN GLASSCHEIBE (wo vorgesehen)

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die gehärtete Glasscheibe wie folgt auswechseln:

- Die vordere Tür (Abb. 35 Detail Q) öffnen und die vier Befestigungsschrauben an der Paneelinnenseite lösen.
- Das innere Paneel abnehmen und die gehärtete Glasscheibe auswechseln.
- gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

### 5.10 AUSWECHSELN DES MOTORS ODER DES BACKLÜFTERRADS

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Motor oder das Lüfterrad wie folgt auswechseln:

- T64G:** Entfernen Sie das hintere Paneel (Abb. 38, Detail D) durch Lösen der Befestigungsschrauben.
- Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Motors.
  - Entfernen Sie den Steinwollstreifen durch Lösen der Befestigungsschrauben.
  - Verschieben Sie die Dämmung und bauen Sie das hintere Paneel der Backkammer durch Lösen der Befestigungsschrauben aus.
  - Auf einen Arbeitstisch legen und die linke Schraube in der Mitte des Lüfterrads entfernen.
  - Das Lüfterrad mit Hilfe einer Ausziehvorrichtung herausziehen.

**ANMERKUNG:** Zum Lockern der linken Schraube muss diese im Uhrzeigersinn gedreht werden; das Lüfterrad kann ohne Ausziehvorrichtung nicht aus seinem Sitz genommen werden.

- Soll nur das Lüfterrad ausgetauscht werden, beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.
- Soll der Motor ausgebaut werden, die vier Muttern an den Füßen des Motors lösen und diesen abziehen.
- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und dabei darauf achten dass die 6 Dichtungsringe, die auf der Motorwelle sitzen, korrekt eingesetzt worden sind; außerdem sicherstellen, dass die konischen Bauteile der Motorwelle und des Gebläses vollkommen sauber und glatt sind.
- Den eventuell beschädigten Teil der Isolierung ersetzen und mit für hohe Temperaturen geeignetem Klebeband aus Aluminium isolieren.
- Die Stromverbindungen trennen.
- Den Ventilator vom Stromnetz trennen (Abb. 52 Detail Y), und den Bügel mit dem Ventilator durch Abschrauben der 3 Befestigungsschrauben entfernen (Abb. 52 Detail K-Z)
- Das hintere Paneel der Backkammer durch Abschrauben der Befestigungsschrauben entfernen.
- Sich zu einer Arbeitsfläche begeben.

**ANMERKUNG:** VOR DER ENTFERNUNG DER GEBLÄSE SICHERSTELLEN, DASS IHRE GENAUE POSITION NOTIERT WURDE, UM DEN ANFÄNGLICHEN ZUSTAND WIEDERHERSTELLEN ZU KÖNNEN.

- Die linke Schraube in der Mitte des Backgebläses entfernen.
- Das Gebläse mithilfe eines Ausziehers herausziehen

**ANMERKUNG:** Um die linke Schraube zu lockern, muss sie im Uhrzeigersinn gedreht werden; das Gebläse tritt ohne Auszieher nicht aus seiner Aufnahme heraus.

- - Das Gebläse auswechseln, dabei sorgfältig darauf achten, dass es in der POSITION UND RICHTUNG DES VORHERGEHENDEN GEBLÄSES eingebaut wird

- Wenn nur das Gebläse ausgewechselt werden muss, die Arbeiten für den Einbau in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

- Für den Ausbau des Motors die vier Schraubenmutter an den Füßen des Motors entfernen und diesen herausziehen.

- Die Arbeiten für den Einbau in umgekehrter Reihenfolge ausführen, sorgfältig darauf achten, dass die Dichtringe, die an der Antriebswelle gleiten, korrekt montiert werden, außerdem sicherstellen, dass die konischen Teile der Antriebswelle und des Gebläses perfekt sauber und glatt sind.

- Den ggf. beschädigten Isolierungsteil wiederherstellen und mit Klebeband aus Aluminium für hohe Temperaturen isolieren.

- Die Arbeiten für den Einbau in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

**ANMERKUNG:** Kontrollieren, ob die Drehrichtung der Gebläse der auf dem hinteren Paneel der Backkammer angegebenen Richtung entspricht (Abb. 53 Detail L und M).

**ANMERKUNG:** Wenn der mit dem Temperatursensor ausgestattete Motor ausgewechselt werden muss (Abb. 53 Detail N), daran denken, diesen wieder in der gleichen Position zu montieren und die elektrischen Anschlüsse wiederherzustellen.

**TT98G:** Das hintere Paneel (Abb. 52, Detail T) und die innere Verkleidung (Abb. 52, Detail S).

- Die elektrischen Verbindungen trennen.

Das Gebläse elektrisch abklemmen (Abb. 52 Detail Y)

- und den Bügel mit dem Gebläse durch Lösen der drei Befestigungsschrauben (Abb. 52, Detail K-Z)

- Das hintere Paneel der Backkammer abnehmen, indem die Befestigungsschrauben gelöst werden.

- Um eine Arbeitsebene anheben.

**ANMERKUNG:** STELLEN SIE VOR DER ENTFERNUNG DER GEBLÄSE SICHER, DASS DIE GENAUE POSITION DERSELBEN AUFGEZEICHNET WORDEN IST, UM SIE WIEDER ZURÜCK IN DER URSPÜNGLICHEN ZUSTAND BRINGEN ZU KÖNNEN.

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben an der Nabe (Abb. 53, Detail A)

- Wechseln Sie das Gebläse aus und achten Sie dabei darauf, dass es in der GELICHEN POSITION UND MIT DER GLEICHEN RICHTUNG, WIE DAS VORAUSGEHENDE montiert wird,

und, dass der Abstand zwischen der Nabe des Gebläses und dem Boden der Motorhalterung dem in Abb. 53 angegebenen entspricht

- Gehen Sie für das Auswechseln des Motors nach dem Ausbauen des Gebläses wie folgt vor:

- Entfernen Sie die beiden Befestigungsschrauben des Motors (Abb. 53, Detail B).

- Lösen Sie den hinteren Motor (Abb. 53, Detail C).

- Den Motor auswechseln.

- **Mit den beiden Befestigungsschrauben des Motors wieder fest anschrauben (Abb. 53, Detail B) und dann die Muttern (Abb. 53, Detail G) anziehen und die Scheiben darunter komprimieren (Abb. 53, Detail H), um eine übermäßige Verformung der Bodenplatte der Motorhalterung zu verhindern.**

- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ANMERKUNG:** Stellen Sie sicher, dass die Rotationsrichtung der Gebläse mit der übereinstimmt, die auf dem hinteren Paneel der Backkammer angegeben wird (Abb. 53, Detail D und E).

**ANMERKUNG:** Stellen Sie beim Auswechseln des Motors mit Temperatursensor (Taf. B, Detail 51) sicher, dass er wieder montiert und elektrisch angeschlossen wird.

#### 5.11 AUSWECHSELN DES GEBLÄSES (wo vorgesehen)

##### **TT98G**

Bei TT98G befinden sich das Kühlgebläse der Motoren und der Komponenten im hinteren Teil.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen das Kühlgebläse (Abb. 52 Detail Y) wie folgt auswechseln:

- Das hintere Paneel (Abb. 52, Detail T) und die innere Verkleidung

(Abb. 52, Detail S) entfernen.

- Die elektrischen Verbindungen trennen.

- Den Halterungsbügel des Gebläses durch Lösen der 3 Befestigungsschrauben (Abb. 52, Detail K-Z) entfernen.

- Das Gebläse auswechseln.

- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ANMERKUNG:** Stellen Sie sicher, dass die Rotationsrichtung mit der auf dem Paneel angegebenen übereinstimmt (Abb. 52, Detail U).

##### **T64G:**

Bei Modell T64G befindet sich der Ventilator innerhalb des Komponententhaltertafel und ist so positioniert, dass die Luft durch den Motorraum gedrückt wird.

Die Reinigung des Geräts mit gesundheitsschädlichen Reinigungsmitteln ist verboten.

- Durch Lösen der 2 seitlichen Befestigungsschrauben und Drehen des seitlichen Paneels zum Komponentenfach gelangen.

- Die Fastonverbinder trennen, die den Ventilator verbinden.

- Die beiden Befestigungsschrauben lösen und das Gebläse auswechseln.

- Gehen Sie beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ANMERKUNG:** Prüfen, dass der Ventilator so positioniert ist, dass die Luft zum Motorraum gedrückt wird.

#### 5.12 AUSWECHSELN DER DRUCKWÄCHTER (nur TT98G)

Der Ofen weist zwei unabhängige Druckwächter auf, einen für die rechte Seite (Abb. 50, Detail Q) und einen für die linke Seite des Ofens (Abb. 50, Detail P). Bei Fehlen der Kühlung werden die Brenner auf der entsprechenden Seite deaktiviert.

**ANMERKUNG:** Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen die beiden Luftansaugrohre aus Metall für Druckwächter (TT98G Abb. 51 Detail P zur Vorgehensweise siehe Punkt 5.2). Nachdem die unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen durchgeführt wurden, für das Auswechseln wie folgt vorgehen:

- Das Paneel der Komponenten der betreffenden Seite wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.

- Unterbrechen Sie den elektrischen Anschluss des Luftrohrs.

- Den Druckwächter auswechseln.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Komponente korrekt angeschlossen wird.

#### 5.13 AUSWECHSELN DES BANDMITNEHMERSTIFTS

Die Mitnahme der Bandwelle erfolgt mittels eines Sicherheitsstifts, der so kalibriert ist, dass er im Falle von anomalen Zugkräften bricht (innerhalb des Schaltpults des Getriebemotors werden mitnehmerstiftes zur Verfügung gestellt); es wird empfohlen stets einige mitnehmerstiftes gelagert zu haben.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Stift wie folgt auswechseln:

- Die Abdeckung der Bandverbindung (Abb. 36 Detail U) herausziehen, indem die Blockierschraube (Abb. 36 Detail X) gelöst wird.

- Die Löcher der Verbindung und der Bandwelle fluchten und den gebrochenen Stift herausnehmen.

- Den neuen Stift einbauen (Abb. 36, Detail S).

- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ACHTUNG!** Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzstifte, die aus speziellem Material sind, damit ihr Brechen im Falle von anomalen Belastungen gewährleistet wird.

Wird anderes Material verwendet, besteht die dringende Gefahr, von dem Gitter mitgezogen zu werden.

#### 5.14 AUSWECHSELN DER ZÜNDVORRICHTUNG ODER DES FÜHLERS

**ANMERKUNG:** Zündvorrichtung und Fühler arbeiten im Innern der Flamme und können sich folglich verformen. Anlässlich der jährlichen Reinigung des Brennerkopfs kontrollieren, ob sie sich in der korrekten Position befinden, andernfalls ersetzen.

**ANMERKUNG:** Bei Zünder und Detektor müssen die Elektroden die in der Abb. 48 angegebenen Abständen haben, und wie unter Abb. 47 gezeigt angeschlossen werden, wobei der korrekte Anzug der Steckverbinder sichergestellt werden muss.

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den

Zünder oder den Detektor wie folgt auswechseln:

**T64G:** Die beiden Schrauben (Abb. 57 Detail V) entfernen und das seitliche Paneel des Brenners durch drehen entfernen (Abb. 57 Detail P); die Verkleidung entfernen (Abb. 57 Detail C und D).

- Die entsprechenden Abdeckungen und die darunter befindlichen Abdeckungen entfernen (Abb. 50 Detail D) und die Dämmungen verschieben

- Die Komponente herausnehmen (Abb. 47: Zünder Detail A, Detektor Detail R), nachdem die entsprechende Anzugsmutter ausgebaut wurde.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Dämmung wieder hergestellt und die Komponente wieder korrekt angeschlossen wird.

**TT98G:** Das Paneel der Komponenten der betreffenden Seite wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.

- Die entsprechenden Abdeckungen entfernen (Abb. 50, Detail D oder M)

- Die Komponente herausnehmen (Abb. 47: A, Erfassung, Detail R) nach der Entfernung der entsprechenden Befestigungsmutter.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und darauf achten, dass die Komponente korrekt angeschlossen wird.

**ANMERKUNG: JEDES MAL BEI EINEM EINGRIFF AN DEN SEITENRÄUMEN DER BRENNER SICHERSTELLEN, DASS DIE KABEL DES ZÜNDERS UND DES DETEKTORS AUF KEINEN FALL KONTAKTPUNKTE MITEINANDER UND AUCH KEINE KONTAKTPUNKTE MIT ANDEREN KOMPONENTEN DES OFENS AUFWEISEN, ANDERENFALLS WIRD NICHT AUSGESCHLOSSEN, DASS LECKSTRÖME AUFTRETEN KÖNNEN, DIE STÖRUNGEN IN DER DETEKTIONSPHASE HERVORRUFEN ODER DEN OFEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN, INSBESONDERE DIE FLAMMENKONTROLLE.**

#### 5.15 AUSWECHSELN ODER REINIGUNG DES BRENNERKOPFS

**ANMERKUNG: Damit stets die Nennleistung gewährleistet wird, muss der Brennerkopf wenigstens einmal jährlich gereinigt werden. Bei dieser Gelegenheit kontrollieren, ob sich Szintillator und Fühler in der korrekten Position befinden, wie in der Abbildung 48 gezeigt, andernfalls müssen sie gemäß der Anweisungen des Punkts 5.14 ersetzt werden.**

Staubablagerungen können den Brennerkopf mit der Zeit verstopfen, wodurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt wird. In einem solchen Fall nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen den Brennerkopf wie folgt auswechseln oder reinigen:

**T64G:** Die beiden Schrauben (Abb. 57 Detail V) entfernen und das seitliche Paneel des Brenners durch drehen entfernen (Abb. 57 Detail P); die Verkleidung entfernen (Abb. 57 Detail C und D).

- Die entsprechenden Abdeckungen entfernen (Abb. 50 Detail D) und die beiden darunter befindlichen Dämmungen verschieben

- Den Brennerkopf ausbauen, auswechseln oder mit Druckluft reinigen, indem das Gitter des Brennerkopfs in der unter Abb. 49 angegebenen Richtung ausgeblasen wird, und kontrollieren, ob der gesamte Staub an der anderen Seite ausgetreten ist.

- Sicherstellen, dass die Abstände des Zünders und des Detektors (Abb. 48) korrekt sind.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen; beim Wiedereinbau sollten die 4 Schrauben am Brennerkopf mit Paste für hohe Temperaturen geschmiert werden. Darauf achten, dass die Dämmung wiederhergestellt wird, und, dass die Kabel wieder korrekt an die Komponenten angeschlossen werden.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.

- Die Schutzverkleidung wieder anbringen (Abb. 57 Detail C und D); das seitliche Paneel des Brenners wieder schließen (Abb. 57 Detail P) und die beiden Befestigungsschrauben festziehen (Abb. 57 Detail V)

**TT98G:** Das Paneel der Komponenten der betreffenden Seite wie unter Punkt 5.3.1 beschrieben öffnen.

Die Schutzverkleidung entfernen (Abb. 20, Detail M)

- Die entsprechenden Abdeckungen entfernen (Abb. 50, Detail D

oder M) und die beiden darunter befindlichen Dämmungen ausbauen.

- Den Brennerkopf ausbauen, auswechseln oder mit Druckluft reinigen, indem das Gitter des Brennerkopfs in der unter Abb. 49 angegebenen Richtung ausgeblasen wird, und kontrollieren, ob der gesamte Staub an der anderen Seite ausgetreten ist.

- Sicherstellen, dass die Abstände des Zünders und des Detektors (Abb. 48) korrekt sind.

- Beim Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen; beim Wiedereinbau empfehlen wir, auf die 4 Schrauben des Brennerkopfs Schmierpaste für hohe Temperaturen aufzutragen.

- Die gegebenenfalls beschädigte Dämmung wiederherstellen.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.

- Die Schutzverkleidung wieder anbringen (Abb. 20, Detail M).

- Das Paneel der Elektrokomponenten wie unter Punkt 5.3.4. beschrieben schließen.

#### 5.16 AUSWECHSELN DER KOMPONENTEN DER VERBRENNUNGSEINHEIT

Nach Durchführung der unter Punkt 5.1 beschriebenen Operationen die Komponenten der Verbrennungseinheit wie folgt auswechseln:

- Den Brennerdeckel ausbauen (Abb. 20, Detail M).

- Die Komponente ausbauen und ersetzen.

**ACHTUNG! Falls der VENTURI KONUS ausgewechselt wird, am neuen Teil mit Hilfe eines Schraubendrehers mit großem Schlitz die Gaseinstellung bis auf die Quote X= siehe Technische Daten TAB.1 für den Typs des Versorgungsgases verstellen. Diese Quote X mit einer LEHRE genau kontrollieren und das Siegel mit einem Tropfen wärmebeständigem roten Lack an der Gaseinstellung anbringen.**

- Nach dem Auswechseln einer beliebigen Komponente der Verbrennungseinheit muss das Gasventil wie folgt eingestellt werden:

- Den Gashahn öffnen.

- Die Dichtschraube im Innern der Druckentnahme am Auslass des Gasventils lockern (Abb. 27 Detail T)

- Das korrekt genullte Manometer an die Druckentnahme anschließen.

- Das Gerät anweisungsgemäß einschalten.

- Beim Einschalten variiert der Druck anfangs; warten, bis der Brenner an ist und dann den Druck messen, der den Wert 0 mbar aufweisen muss; andernfalls am Gasventil den Stopfen (Abb. 28, Detail U) entfernen und die darunter befindliche Schraube (Abb. 28, Detail Z) einstellen, bis der Druck 0 mbar beträgt.

- Das Gerät anweisungsgemäß ausschalten.

- Das Manometer abnehmen.

- Die Dichtschraube ganz an der Druckentnahme (Abb.27, Detail T) einschrauben und den Stopfen wieder auf das Gasventil (Abb. 28, Detail U) aufschrauben.

- Nach dem Anschließen bei funktionierendem Gerät mit einem korrosionsfestem Lecksuchspray eine Gasdichtigkeitskontrolle durchführen, wobei jene Bereiche, auf die eingewirkt wurde, besonders sorgfältig kontrolliert werden sollen. **Bei der Lecksuche niemals offene Flammen benutzen.**

- Das Gerät ausschalten.

- Das Siegel mit einem Tropfen wärmebeständigem roten Lack am Gasventil anbringen.

Den Brennerdeckel (Abb. 20 Detail M).

- Gehen Sie für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

**ANMERKUNG:** Bei TT98G sind die Schilder für eine partielle Kontrolle ihres Zustands teilweise sichtbar, wenn die vordere Tür des Ofens geöffnet (Abb. 16, Detail S) und unter das rechte und linke untere Gebläse geschaut wird.

#### 5.18 RESET-VERFAHREN

Falls Funktionsstörungen der Elektronik festgestellt werden, oder wenn eine der Elektronikplatinen ausgewechselt werden soll, empfiehlt es sich, einen allgemeinen „Reset“ durchzuführen.

##### TT98G:

Der RESET ist nützlich für die Rückstellung einiger Parameter auf die anfänglichen Defaultwerte. Der RESET unterscheidet sich von der im Folgenden beschriebenen "WERKSEINSTELLUNG" durch die Tatsache, dass die Parameter der aktuellen Konfiguration erhalten bleiben, das heißt, die Parameter der Sprache, der Uhrzeit, des Datums, des eingestellten Modells und der Version des Förderbands bleiben unverändert; außerdem werden die aktuellen Gasparameter und die abgespeicherten Backprogramme nicht geändert.

Drücken Sie zur Durchführung des RESETs die Taste MENÜ, wählen Sie KUNDENDIENST und drücken Sie "OK"; drücken Sie dann RESET und bestätigen Sie, um das Verfahren zu starten. Auf dem Display erscheint die Aufforderung zur Bestätigung, die mit "OK" beantwortet werden muss, oder mit "RETURN" zum Abbrechen des Vorgangs.

**ANMERKUNG:** Zeigen Sie zum Anzeigen der aktuellen Konfiguration des Geräts die Registerkarte INFO an und für die Parameter der Gaseinstellungen die Registerkarte GASPAREMETER; beide sind im Menü KUNDENDIENST vorhanden.

##### T64G:

Bei ausgeschaltetem Gerät mit Hauptschalter (Abb. 31b Detail E) in Position „0“ gleichzeitig die Tasten „Pfeil rechts“ und „Pfeil links“ drücken (Abb. 31b Detail 14 und 15), gedrückt halten und den Hauptschalter (Abb. 31b Detail E) in Position „1“ einschalten. Der allgemeine Reset stellt alle Parameter auf die Defaultwerte zurück. Alle Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgestellt. Das positive Ergebnis der Operation wird auf der Bedientafel dadurch angezeigt, dass kurz die Abkürzung rSt („Reset“) angezeigt wird, gefolgt von der blinkenden Anzeige des eingestellten Gastyps. Mit den Taste n „Pfeil aufwärts / Pfeil abwärts“ die Liste der definierten Gastypen (G20, G25, G30, G31, uLPG) durchgehen, bis der Gastyp erreicht wird, für den der Ofen gebaut wurde (siehe Typenschild Gastypen Abb. 2 Detail G) und mit der Taste OK bestätigen (Abb. 31b Detail 16). Falls es erforderlich ist, einen anderen Set von Gasparametern zu benutzen, die Abkürzung GAS auswählen, die die manuelle Konfiguration der Gaseinstellung gestattet, wie in 3.4.4 beschrieben.

**ANMERKUNG:** Es ist möglich, die aktuelle Gaskonfiguration in der Phase des Einschaltens des Geräts kurz auf dem Bedienfeld anzuzeigen. In dieser Phase wird auch die Version der in der Bedientafel installierten Software angezeigt. Zum Anzeigen der eingestellten Gasparameter das in 3.4.4 beschriebene Verfahren anwenden.

#### 5.19 WERKSEINSTELLUNGEN

##### (nur für TT98G)

Führen Sie den in 5.18 beschriebenen RESET aus, falls Funktionsstörungen der Elektronik festgestellt werden. **Nehmen Sie die Rückstellung auf die WERKSEINSTELLUNGEN nur vor, falls die Probleme nicht gelöst werden oder falls das LCD-DISPLAY ausgewechselt wird.**

Dadurch wird das Steuergerät auf den ursprünglichen Zustand zurückgestellt; alle Inhalte werden gelöscht, einschließlich der Konfiguration des Ofens (Gasparameter, Modell usw.). Die Rückstellung der Werkseinstellungen startet eine geführte Konfigurierungsroutine, die es gestattet, die korrekte Konfiguration des Geräts wiederherzustellen.

Bei dem geführten verfahren müssen die folgenden Daten eingegeben werden:

- Sprache
- Datum/Uhrzeit
- Modell (siehe Typenschild Abb. 3, Detail A).
- Version Bandgeschwindigkeit (Standard oder schnell)
- Ordnungsnummer

- Gastyp (Methan oder GPL) (siehe Typenschild Abb. 3, Detail H)

- Gasparameter **ANMERKUNG:** Stellen Sie sicher, dass die Gasparameter diejenigen sind, die in TAB. 1 für den Gastyp und das Installationsland angegeben werden! Ändern Sie gegebenenfalls mit den Tasten Pfeil aufwärts/abwärts zum Markieren des Parameters und mit den Tasten "+" und "-" zum Ändern des Werts.

**ACHTUNG!** Führen Sie dieses Verfahren NICHT aus, wenn auch nur ein Wert nicht genau bekannt ist! Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst des Herstellers.

**ACHTUNG!** Gegebenenfalls im Speicher vorhandene Programme werden gelöscht. Führen Sie das in 3.6.7 beschriebene Verfahren "EXPORTIEREN AUF USB" aus, um die Programme zu speichern. Nach der Rückstellung auf die WERKSEINSTELLUNGEN ist es möglich, die gespeicherten Programme mit dem in 3.6.7 Verfahren "IMPORTIEREN VON USB" wieder einzugeben

Drücken Sie zum Starten des Verfahrens die Taste MENÜ, wählen Sie KUNDENDIENST und drücken Sie OK; drücken Sie dann WERKSEINSTELLUNGEN und bestätigen Sie. Auf dem Display erscheint die Aufforderung zur Bestätigung, die mit "OK" beantwortet werden muss, oder mit "RETURN" zum Abbrechen des Vorgangs.

Bei Bestätigung werden die folgenden Bildschirmanzeigen angezeigt. Verwenden Sie die Tasten Pfeil aufwärts/abwärts zum Auswählen der gewünschten Einstellung und drücken Sie "OK" zum bestätigen. Nach Ende der Eingabe der erforderlichen Daten wird die Ausgangsseite angezeigt.

Führen Sie an diesem Punkt einen in 5.18 beschriebenen RESET aus.

**ANMERKUNG:** Zeigen Sie zum Anzeigen der aktuellen Konfiguration des Geräts die Registerkarte INFO an und für die Parameter der Gaseinstellungen die Registerkarte GASPAREMETER; beide sind im Menü KUNDENDIENST vorhanden.

**ACHTUNG!** DIE SOFTWARE DES GERÄTS IST PER ULT FÜR METHAN G20 UNGPL G30-G31 INGESTELLT. WENN ALSO ZU IRGENDINEM ZEITPUNKT DER LEBENSDAUER DES GERÄTS EIN RESET DURCHGEFÜHRT WIRD, MÜSSEN DIE INTERNEN PARAMETER IMMER WIEDER AUF DEN TYP DES VERSORUNGSGASES GEMÄSS TAB.1 FÜR DAS LAND DER INSTALLATION (Punkt 3.4.4).

#### 5.20 ENTSORGUNG

Bei der Entsorgung des Gerätes oder von Geräteteilen müssen die verschiedenen Komponenten nach Materialtyp getrennt und in Übereinstimmung mit den gültigen Gesetzen und Normen entsorgt werden.

5.21.1 BEHEBUNG VON PROBLEMEN **T64G**

ANOMALIE	URSACHEN	BEHEBUNG
Bei Betätigen des Netzschalters leuchtet das Bedienfeld nicht auf	Keine Netzspannung.  Netzkabel oder Netzstecker defekt.  Sicherung durchgebrannt.  Elektronikkarte defekt	Kontrollieren, dass an der Netzsteckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Spannung anliegt.  Netzkabel und Netzstecker reparieren.  Die Sicherung auswechseln.  Die Elektronikkarte auswechseln
Bei Betätigung des Netzschalter leuchtet das Bedienfeld auf und die erfasste Temperatur ist 573	Das Signal des Thermoelements kommt nicht an der Elektronikkarte an.  Thermoelement defekt.	Sicherstellen, dass die Verbindung intakt ist und dass das kompensierte Kabel unversehrt und an das Thermoelement angeschlossen ist.  Das Thermoelement ersetzen.
Der Brenner schaltet sich nicht ein und blockiert ( <b>brn BLOC</b> ) o Permanenter Block (ALL 7).	Gashahn geschlossen.  Funktionsstörung der Zündvorrichtung.	Den Gashahn öffnen und einige Zündvorgänge durchführen, damit die Luft aus der Leitung austritt.  Sicherstellen, dass die Zündvorrichtung den richtigen Abstand aufweist und korrekt angeschlossen ist; außerdem sicherstellen, dass das Erdungskabel von der Flammenkontrollkarte zum Gasventil angeschlossen ist.  <u>ANMERKUNG: Der Brenner führt automatisch 3 Einschaltzyklen aus, bevor der Alarm brn BLOC angezeigt wird.</u>  <u>ANMERKUNG: Bei ALL7 schalten Sie ab und starten Sie die Ausrüstung neu, um die Flammenregelung aus dem permanenten Sperrzustand zu befreien</u>
Der Brenner schaltet sich ein und blockiert nach einigen Sekunden ( <b>brn BLOC</b> ).	Phase und Nullleiter des Netzkabels vertauscht.  Funktionsstörung der Flammenerfassung.  Ineffizienz der Erfassung im gesamten Modulationsbereich des Brenners.  Unwirksame Erdung  Kein Gas.	Phase und Nullleiter vertauschen.  Sicherstellen, dass die Flammenerfassung den richtigen Abstand aufweist und richtig angeschlossen ist.  Sicherstellen, dass die Erfassung nicht verformt ist, gegebenenfalls auf den richtigen Abstand bringen.  Die elektrischen Verbindung der Erde. Achten Sie darauf, eine effektive Masseverbindung.  Das kontinuierliche Vorhandensein von Gas garantieren.

<p>Nach der Installation startet der Ofen nicht mit dem Sollwert und er kann die Temperatur nicht halten.</p>	<p>Falscher Gasdruck und falsche Gaszufuhr.</p> <p>Einstellung für den falschen Gastyp.</p> <p>Funktion Economy eingeschaltet.</p>	<p>Sicherstellen, dass der Gasdruck und die Gaszufuhr den Angaben in TAB. 1 des Anweisungshandbuches entsprechen (für das eigene Land).</p> <p>Sicherstellen, dass der Ofen richtig für den Gastyp und die Gaszufuhr eingestellt ist, und, dass der Druck am Auslass des Ventils 0 mbar beträgt.</p> <p>Die Economy abschalten.</p>
<p>Nach einer gewissen Arbeitszeit kann das Gerät die Temperatur während des Backens nicht mehr halten</p>	<p>Brennerkopf von Staub verstopft.</p>	<p>Den Brennerkopf reinigen, die Ursache des Eindringens von Staub beseitigen und den Luftfilter reinigen.</p>
<p>Funktionsstörung Gebläse Brenner</p>	<p>Elektrische Anschlüsse des Gebläses des Brenners ineffizient.</p> <p>Gebläse des Brenners defekt.</p>	<p>Sicherstellen, dass alle Verbindungen des Gebläses des Brenners effizient sind, und, dass die Kabel unbeschädigt sind.</p> <p>Das Gebläse austauschen.</p>
<p>Anzeige Alarm <b>ALL1</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- das Gebläse Garung steht</li> <li>- Überschreitung der max. Sicherheitstemperatur</li> <li>- Überhitzung Motorraum</li> </ul>	<p>Überlastung Motor Gebläse Garung</p> <p>Anomalie der elektronischen Steuerung</p> <p>Sicherheitsthermostat defekt</p> <p>Ineffizienz des Kühlgebläses</p> <p>Eingriff des im Kühlgebläse integrierten Schutzschalters</p>	<p>Sicherstellen, dass sich Motorwelle frei dreht und gegebenenfalls die Ursache der Störung beheben</p> <p>Die Anomalie beheben und nach dem Abkühlen die Taste des Sicherheitsthermostats zurückstellen</p> <p>Den Sicherheitsthermostat austauschen</p> <p>Überprüfen, ob das Gebläse ordnungsgemäß arbeitet und, ob die Belüftung effizient ist; die Gitter für die Ansaugung der Kühlluft müssen sauber sein und es darf keine heiße Luft angesaugt werden</p> <p>Warten, bis sich der Schutzschalter automatisch zurückstellt, und die Ursache des Eingreifens überprüfen.</p>
<p>Alarm Thermoelemente(<b>ALL2</b>).</p>	<p>Das Signal des Thermoelements kommt nicht an der Leistungskarte an.</p> <p>Thermoelement defekt.</p>	<p>Sicherstelle, dass der Anschluss effizient und das Kabel kompensiert und unbeschädigt sind.</p> <p>Das Thermoelement austauschen.</p>
<p>Anzeige Überhitzung Schalttafel (<b>ALL3</b>).</p>	<p>Hinteres Kühlgebläse ineffizient.</p>	<p>Überprüfen, ob das Gebläse ordnungsgemäß arbeitet und Luft in die Schalttafel ansaugt, und, ob die Belüftung effizient ist; die Gitter für die Ansaugung der Kühlluft müssen sauber sein und es darf keine heiße Luft angesaugt werden</p>

Kein Start des Motors Gebläse Backen.	Kondensator defekt.	Den Kondensator austauschen.
Anomalien elektronische Steuerung	Elektronikkarte defekt.  Tastatur defekt.	Die Elektronikkarte austauschen.  Die Tastatur austauschen.
Beim Drücken von Start erscheint sofort der Alarm: <b>Brn BOLC.</b>	Das Reset-Signal vom Relais der Elektronikkarte SC1 kommt nicht bei der Flammenkontrolle CF an.  Elektronikkarte SC1 defekt.  Flammenkontrolle CF defekt.  Druck am Auslass des Gasventils falsch eingestellt.	Sicherstellen, dass alle Verbindungen der Elektronikkarte SC1 zur Flammenkontrolle CF effizient sind, und, dass die Kabel unbeschädigt sind.  Die Elektronikkarte SC1 austauschen.  Die Flammenkontrolle CF austauschen.  Sicherstellen, dass der Druck am Auslass des Ventils 0 beträgt und anderenfalls einstellt; das Ventil austauschen, wenn der Druck nicht eingestellt werden kann.
Der Ofen kann sich nicht auf dem eingestellten Sollwert stabilisieren, sondern er überschreitet sie immer um 20 °C.	Seitliche Schieber zu niedrig.  Falsche Einstellung für Gastyp.  Falscher Druck und falsche Gaszufuhr.	Die seitlichen Schieber absenken.  Sicherstellen, dass der Ofen richtig für den Gastyp eingestellt ist, und, dass der Auslassdruck des Gasventils 0 mbar beträgt.  Sicherstellen, dass Zufuhrgas und -druck den Angaben von TAB. 1 des Anweisungshandbuchs entsprechen (für das eigene Land).

5.21.3 BEHEBUNG VON PROBLEMEN TT98G

STÖRUNGEN	URSACHEN	BEHEBUNG
Bei Betätigung der Einschalttaste leuchtet das LCD-Display nicht auf.	<p>Pilz-Notaustaste gedrückt. Keine Netzspannung</p> <p>Netzkabel oder -stecker defekt.</p> <p>Sicherungen durchgebrannt (F1, F2)</p> <p>Karte mit LCD-Display defekt.</p> <p>Hauptkontaktgeber defekt.</p>	<p>Die Pilz-Notaustaste zurückstellen.</p> <p>Kontrollieren, ob an der Netzsteckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Spannung anliegt.</p> <p>Netzkabel und -stecker austauschen.</p> <p>Die Sicherungen kontrollieren und die defekten austauschen.</p> <p>Die LCD-Karte austauschen.</p> <p>Die Unversehrtheit des Hauptkontaktgebers kontrollieren.</p>
Bei Betätigung der Einschalttaste leuchtet das LCD-Display auf und schaltet sich dann aus.	<p>Falsche Verbindung Relais Karte Slave.</p> <p>Relais TIMER Karte Slave verklebt.</p>	<p>Kontrollieren, ob die Anschlussklemmen der Relais der Karte Slave auf der Gegenseite des Getriebemotors gut und in der richtigen Position eingesetzt sind.</p> <p>Die Unversehrtheit des Relais Karte Slave auf der Gegenseite des Getriebemotors kontrollieren. Gegebenenfalls die Elektronikkarte austauschen.</p>
Bei Betätigung der Einschalttaste startet das hintere Kühlgebläse nicht.	Kondensator defekt.	Den Kondensator austauschen.
Beim START des Ofens scheint das LCD-Steuergerät korrekt zu funktionieren, aber die Motoren der Gebläse starten nicht.	Relais GEBLÄSE Karte Slave defekt.	Die Unversehrtheit des Relais Karte Slave auf der Gegenseite des Getriebemotors kontrollieren. Gegebenenfalls die Elektronikkarte austauschen.
Der rechte und der linke Brenner versuchen zu starten, blockieren jedoch.	Gashahn geschlossen.	<p>Den Gashahn öffnen und erneut versuchen, den Ofen einzuschalten. Mehrere Einschaltvorgänge ausführen, damit die Luft aus der Leitung austritt.</p> <p>ANMERKUNG: Jeder Brenner führt automatisch 3 Einschaltzyklen aus, bevor der Alarm BRENNER BLOCKIERT angezeigt wird.</p>
Der Brenner startet nicht und blockiert oder permanenter Block.	Zündvorrichtung ineffizient.	<p>Sicherstellen, dass die Zündvorrichtung den richtigen Abstand aufweist und richtig angeschlossen ist; außerdem sicherstellen, dass das Erdungskabel von der Flammenkontrollkarte zum Gasventil angeschlossen ist.</p> <p>ANMERKUNG: Jeder Brenner führt automatisch 3 Einschaltzyklen aus, bevor der Alarm BRENNER BLOCKIERT angezeigt wird.</p> <p>ANMERKUNG: Im Falle einer "permanenten Sperre" schalten Sie ab und starten Sie die Ausrüstung neu, um die Flammenkontrolle aus dem permanenten Sperrzustand zu befreien</p>

<p>Der Brenner schaltet sich ein und blockiert nach wenigen Sekunden.</p>	<p>Phase und Nullleiter der Stromversorgung vertauscht.</p> <p>Erfassung ineffizient.</p>	<p>Phase und Nullleiter vertauschen.</p> <p>Sicherstellen, dass die Erfassung den richtigen Abstand aufweist und richtig angeschlossen ist.</p>
<p>Der Brenner bleibt blockiert.</p>	<p>Das Reset-Signal des Relais der Elektronikkarte Flammenkontrolle kommt nicht an.</p> <p>Elektronikkarte defekt.</p> <p>Flammenkontrolle defekt.</p>	<p>Sicherstellen, dass alle Anschlüsse der Elektronikkarte Flammenkontrolle richtig sind, und, dass die Kabel nicht beschädigt sind.</p> <p>Die Elektronikkarte ersetzen.</p> <p>Die Flammenkontrolle ersetzen.</p>
<p>Der Brenner versucht nicht zu starten.</p>	<p>Relais BRENNER Karte Slave ineffizient.</p> <p>Druckwächter ineffizient.</p>	<p>Die Effizienz des elektrischen Anschlusses und die Unversehrtheit des Relais überprüfen. Gegebenenfalls die Elektronikkarte austauschen.</p> <p>Den elektrischen und den pneumatischen Anschluss des Druckwächters kontrollieren; überprüfen, ob die Leitungen sauber sind und die Ursache des Problems beseitigen.</p>
<p>Der Brenner schaltet sich ein und wird nach einem variablen Zeitraum wegen Blockierung des Brenners in Alarm versetzt</p>	<p>Gasversorgungsdruck und null Druck</p> <p>Zünder- und Detektorkabel miteinander in Kontakt</p> <p>Ineffizienz der Erdverbindung</p> <p>Ineffizienz des Detektors im gesamten Modulationsbereich des Brenners</p> <p>Ineffizienz des Zünders</p> <p>Funktionsstörung Druckwächter</p> <p>Kein Gas</p>	<p>Kontrollieren, ob der Versorgungsdruck dem Wert entspricht, für den der Ofen konstruiert wurde, dann kontrollieren, ob der Ausgangsdruck am Ventil 0 ist, anderenfalls regulieren.</p> <p>Sicherstellen, dass die Zünder- und Detektorkabel keine Kontaktpunkte miteinander und auch keine Kontaktpunkte mit einer anderen Komponente des Ofens aufweisen</p> <p>Die elektrische Erdverbindung kontrollieren. Eine wirksame Erdverbindung garantieren.</p> <p>Prüfen, ob der Detektor verformt ist, diesen ggf. wieder in den korrekten Abstand führen</p> <p>Prüfen, ob der Zünder verformt ist, diesen ggf. wieder in den korrekten Abstand führen</p> <p><u>ANMERKUNG: Jeder Brenner führt automatisch 3 Zündzyklen vor der Anzeige des Alarms BLOCKIERUNG BRENNER aus.</u></p> <p>Die elektrische und pneumatische Verbindung des Druckwächters kontrollieren, prüfen, ob die Leitungen sauber sind.</p> <p>Das kontinuierliche Vorhandensein von Gas garantieren.</p>

Nach der Installation erreicht der Ofen den Sollwert nicht oder er kann die Temperatur nicht aufrecht erhalten.	Falscher Gasdruck und falsche Gaszufuhr.  Einstellung für falschen Gastyp.  Funktion ECO STANDBY eingeschaltet.	Sicherstellen, dass der Gasdruck dem in der Tabelle des Anleitungshandbuchs (für das eigene Land) entspricht.  Sicherstellen, dass der Ofen für den richtigen Gastyp eingestellt ist, und, dass der Auslassdruck des Ventils 0 mbar ist.  Die Funktion ECO STANDBY abschalten.
Nach einer gewissen Arbeitszeit kann das Gerät die Temperatur während des Garens nicht mehr aufrecht erhalten.	Brennerkopf von Staub verstopft.	Den Brennerkopf reinigen und die Ursache des Eindringens von Staub beseitigen.
Alarm Gebläse Brenner in Störung	Elektrische Anschlüsse des Gebläses Brenners ineffizient.  Gebläse Brenner defekt.  Druckwächter ineffizient.	Alle Anschlüsse des Gebläses Brenner überprüfen und sicherstellen, dass keine Kabel beschädigt sind.  Das Gebläse auswechseln.  Den elektrischen und den pneumatischen Anschluss des Druckwächters kontrollieren; überprüfen, ob die Leitungen sauber sind und die Ursache des Problems beseitigen.
Alarm Überschreitung max. Sicherheitstemperatur.	Anomalie der elektronischen Steuerung.  Sicherheitsthermostat defekt.	Die Anomalie allgemein beheben (zuerst die Unversehrtheit des Relais BRENNER überprüfen). Nach der Abkühlung die Taste des Sicherheitsthermostats zurückstellen und erneut versuchen. Gegebenenfalls die Elektronikarte auswechseln.  Den Sicherheitsthermostat auswechseln.
Alarm Überhitzung Motorraum.	Hinteres Kühlgebläse ineffizient.  Eingriff integriertes Thermoelement des Kühlgebläses.	Sicherstellen, dass das hinter Kühlgebläse ordnungsgemäß arbeitet, und, dass die Belüftung effizient ist.  Warten, bis das Thermoelement sich automatisch zurückstellt, und die Ursache des Eingreifens überprüfen.
Alarm Motoren Gebläse Garung.	Überlastung des Motors Gebläse Garung  Kondensator mit falschem uF-Wert installiert.	Sicherstellen, dass sich die Motorwelle ungehindert dreht und gegebenenfalls die Ursache der anomalen Belastung entfernen.  Den korrekten Wert des installierten Kondensators kontrollieren und gegebenenfalls auswechseln.
Ein Motor des Gebläses Garen startet nicht.	Kondensator defekt.	Den Kondensator auswechseln.

Alarm stillstehendes Förderband	TT98G - Kontrollsensor Rotationsgeschwindigkeit des Bands ineffizient  Getriebemotor defect	TT98G - Den Sensor einstellen oder auswechseln.  Den Getriebemotor auswechseln.
Anomalie der elektronischen Steuerung.	Falsche Datenübertragung.  Elektronikkarte Slave defekt.	Reset ausführen. Die Zuverlässigkeit des Anschlusses des Datenbusses (Kabel RS-485) kontrollieren und sicherstellen, dass die Abschirmung richtig angeschlossen ist.  Die Elektronikkarte auswechseln.
Alarm Thermoelemente.	Das Signal des Thermoelements kommt nicht an der Leistungskarte an.  Thermoelement defekt.	Sicherstellen, dass der Anschluss effizient und das Kabel kompensiert und unbeschädigt sind.  Das Thermoelement auswechseln.
Anzeige Druckwächter.	Druckwächter verklebt.	Bei abgeschaltetem Ofen die Unversehrtheit des Druckwächters und den elektrischen und den pneumatischen Anschluss überprüfen; anschließend die beschädigten Komponenten auswechseln.
Anzeige Überhitzung Schalttafel.	Hinteres Kühlgebläse ineffizient.	Sicherstellen, dass die Belüftung durch das hintere Kühlgebläse effizient ist und die Schalttafel erreicht.
Alarm Anomalie Abschaltung Ofen.	Der Ofen wurde mit der Pilz-Notastaste auf anomale Weise ausgeschaltet.  Spannungsabfall des Stromnetzes.  Spannungsabfall des Stromnetzes aufgrund des Kontextes der Anwendung.	Den Bediener anweisen, den Ofen nur dann mit der Pilz-Notastaste auszuschalten, wenn dies wirklich erforderlich ist.  Diese Anzeige vernachlässigen, denn der Fehler beruht auf einer externen Ursache.  Überprüfen, ob der Kontext der Installation des Ofens einen Spannungsabfall verursachen kann, der zur anomalen Abschaltung des Ofens führt (z. B.: Kühlzellen, Kompressoren beim Anlaufen usw.) und die Ursachen beseitigen.
30 Minuten nach dem STOPP schaltet der Ofen die Gebläse Garung und das Kühlgebläse aus, es geht jedoch nicht aus.	Relais TIMER Karte Slave defekt.	Die Unversehrtheit des Relais Karte Slave auf der Gegenseite des Getriebemotors kontrollieren. Gegebenenfalls die Elektronikkarte auswechseln.
30 Minuten nach dem STOPP schaltet der Ofen die Gebläse Garung aus, das Verfahren zum Herunterfahren der Elektronik beginnt jedoch nicht.	Vorhandensein einer zusätzlichen Betriebszeit für das Kühlgebläse in den versteckten Parametern.	In den versteckten Parametern den Parameter "Autoshutdown" kontrollieren.
Die Flamme ist instabil und rötlich, gelegentlich tritt der folgende Alarm auf: BRENNERBLOCK	Auslassdruck des Gasventils falsch eingestellt.	Sicherstellen, dass der Auslassdruck am Ventil 0 ist; anderenfalls einstellen: Das Ventil auswechseln, falls dies nicht möglich ist.

Der Ofen kann sich nicht auf dem eingestellten Sollwert stabilisieren und er überhitzt.	Seitliche Schieber zu weit unten.  Einstellung für den falschen Gastyp.  Falscher Gasdruck und falsche Gaszufuhr	Die seitlichen Schieber anheben.  Sicherstellen, dass der Ofen für den richtigen Gastyp eingestellt ist, und, dass der Auslassdruck des Ventils 0 mbar ist.  Sicherstellen, dass der Gasdruck dem in der Tabelle des Anleitungshandbuchs (für das eigene Land) entspricht.
Der Ofen gart zu stark.	Anomalie der Thermoelemente.	Die Position, die Reinigung und den Zustand der Thermoelemente kontrollieren.

## 6 ERSATZTEILKATALOG

### Inhaltsverzeichnis der Tafeln:

- Tafel B Gesamtzeichnung TT98G
- Tafel C Gesamtzeichnung T64G
- Tafel F Schaltplan TT98G
- Tafel G Schaltplan T64G

### ANGABEN ZUR BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben zu machen:

- Gerätetyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Bauteils
- Gewünschte Menge

Consult [www.morettiforni.com](http://www.morettiforni.com) website das nächstgelegene autorisierte Technical Assistance Center zu finden.



## ÍNDICE

01 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3
02 INSTALACIÓN	3
03 FUNCIONAMIENTO	6
04 MANTENIMIENTO ORDINARIO	17
05 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	18
06 CATÁLOGO DE REPUESTOS	32

Felicitaciones por la compra de este exclusivo equipo Made in Italy. Ha elegido el equipo que combina las mejores cualidades técnicas con la máxima facilidad de uso. Le deseamos que quede satisfecho con el producto.

### Nota:

El presente manual se ha previsto para la lectura en seis idiomas. Instrucciones originales en italiano y traducciones de las instrucciones originales en inglés, francés, alemán, español y árabe.

Para una mejor claridad y lectura, este manual podría ser proporcionado en varias partes separadas y se puede enviar por correo poniéndose en contacto con el fabricante.

### GARANTÍA

#### Normas y reglamentación

La garantía se limita a la sustitución pura y simple en fábrica de cualquier pieza rota o defectuosa, debida a un defecto comprobado de material o de construcción. La comprobación del defecto y/o vicio de construcción del componente defectuoso es responsabilidad del fabricante (Moretti Forni). **La garantía no cubre los daños causados por el transporte por parte de terceros, la instalación y el mantenimiento incorrectos, la negligencia o el descuido en el uso, ni la manipulación por parte de terceros. Además, quedan excluidos de la garantía: cristales, fusibles, tapones de seguridad de la cinta, cinta transportadora, escobillas del motor de la cinta, equipos eléctricos, juntas, accesorios y todo aquello que dependa del desgaste y deterioro normal del sistema y de cualquiera de sus accesorios; así como la mano de obra necesaria para sustituir cualquier pieza en garantía.**

La garantía quedará anulada en caso de impago por parte del comprador y para los productos que hayan sido reparados, modificados o desmontados, incluso parcialmente, sin autorización previa por escrito. Para obtener asistencia técnica en garantía, deberá enviarse una solicitud por escrito al concesionario local o al Departamento de Ventas.

La sustitución de cualquier componente de los productos Moretti Forni no implica la ampliación o renovación de las condiciones de garantía. **Solo se prevé una sustitución para cualquier componente sustituido en Garantía** (múltiples solicitudes son un claro indicio de mal uso/instalación, etc.).

Condiciones adicionales que invalidan la Garantía:

- Antes de la instalación, deben llevarse a cabo todas las comprobaciones necesarias para garantizar una instalación correcta.
- La alimentación del equipo debe ser absolutamente constante y libre de sobretensiones (picos/sobretensiones/explosiones/picos, etc.), según los datos de la placa de características y del Manual de Instrucciones. Tolerancia de tensión +/-10%, tolerancia de frecuencia +/-2%. En instalaciones donde exista la posibilidad de que no siempre se cumplan estas condiciones, para alimentar el equipo, **es obligatorio instalar un SAI de características adecuadas (consulte al fabricante) QUE DEBE ESTAR UBICADO LO MÁS CERCA POSIBLE DEL HORNO.**
- Es obligatorio instalar un **PROTECTOR DE SOBRETENSIONES** adecuado en el cuadro eléctrico donde se conecte el equipo. El equipo debe estar absolutamente conectado a un sistema de tierra certificado y eficaz, mantenido en los valores prescritos; si esta condición no está siempre garantizada, **se debe plantar una pica de toma de tierra a la cual el equipo debe estar conectado.**
- El equipo debe instalarse absolutamente de acuerdo con el Manual de Instrucciones, el suministro de gas de alimentación (en su caso) debe mantenerse siempre regular y constante en los valores prescritos. El equipo debe mantenerse y limpiarse constantemente, prestando especial atención a las entradas de ventilación para refrigeración.
- El equipo debe ser absolutamente utilizado en todas sus fases, desde el encendido inicial, pasando por todas sus fases de uso, **hasta el ciclo final de apagado según el Manual de Instrucciones por personal formado en su uso.**

### ATENCIÓN

Esta palabra indica peligro y se utiliza siempre que la seguridad del operador esté en peligro.

### NOTA

Esta palabra indica precaución y sirve para llamar la atención sobre operaciones de vital importancia para el funcionamiento correcto y duradero del aparato.

### ESTIMADO CLIENTE

Antes de usar este aparato hay que leer con atención el presente manual.

Para la seguridad del operador, los dispositivos del aparato tienen que mantenerse en constante eficiencia.

Este manual tiene como objetivo ilustrar el uso y el mantenimiento del aparato y es responsabilidad del operador seguirlo atentamente. El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones en el producto y el manual sin que ello comporte la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes.

## ¡ATENCIÓN!

- 1 Este manual concierne a su seguridad.
- 2 Leerlo con atención antes de instalar y usar el aparato.
- 3 Conservar el presente manual con atención para que los diferentes operadores puedan consultarlo siempre.
- 4 Todas las operaciones de instalación, transformaciones para el uso de diferentes tipos de gas, regulaciones y mantenimiento extraordinario tienen que ser efectuadas por personal técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas por el fabricante. Las piezas selladas no se deben regular ni manipular salvo para efectuar las transformaciones previstas.
- 5 Las boquillas y la placa de los datos técnicos para la transformación permitida se entregan en una bolsa de plástico junto al horno y tienen que conservarse con esmero junto a toda la documentación del horno.
- 6 Este aparato solo debe destinarse al uso para el que ha sido expresamente diseñado, es decir, según el modelo, para hornear pizza o similares y otros productos alimenticios principalmente leudados. El horno no es apto para la cocción específica de carnes u otros productos que contengan grasas animales. En el caso de cocción de productos leudados con carnes/grasas animales, es imperativo que la limpieza se realice diariamente según el apartado 4, ya que las grasas depositadas se convierten en causa de posibles incendios y deflagraciones. Preste la máxima atención a retirar cualquier harina/ingrediente que pueda depositarse/caer en el electrodoméstico a diario, ya que la harina también es extremadamente inflamable. Este equipo está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de pizzerías, restaurantes, cafeterías y en establecimientos comerciales como panaderías, etc., pero no para la producción de masa continua de alimentos. Está prohibido llevar a cabo cocciones con productos que contienen alcohol. Cualquier otro uso se considera impropio. El aparato está previsto para un uso máximo de 16 horas al día.
- 7 El aparato se destina únicamente para un uso colectivo y tiene que ser usado solo por profesionales cualificados y debidamente preparados para ello. El aparato no está destinado a ser utilizado por personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales, sean reducidas, o bien que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.  
El equipo debe instalarse en ambientes interiores, cerrados y protegidos de los agentes atmosféricos (incluido polvo, vapores, exposición marina, etc.).
- 8 Para la eventual reparación dirigirse solo a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de repuestos originales.
- 9 El incumplimiento de las condiciones anteriores puede afectar a la seguridad del aparato.
- 10 Desactivar el aparato en caso de avería o funcionamiento incorrecto y no efectuar ningún intento de reparación o intervención directa.
- 11 Si el aparato se vende o cede a otra persona o si se tiene que cambiar de posición y dejar la instalación, comprobar que el manual se entregue con el aparato para que pueda ser consultado por el nuevo propietario o por el instalador.
- 12 Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser sustituido por el servicio de asistencia técnica habilitado por el fabricante, para poder prevenir cualquier riesgo.

## 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 1.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato está formado por una cámara de cocción atravesada por una cinta que transporta el producto, que se cuece mediante chorros de aire calentado por un quemador (TT98G dos quemadores) con premezclado de aire-gas sometido a control electrónico modulante de la llama; la regulación de la temperatura es electrónica y posee un termostato de seguridad y una puerta de batiente con bisagras en la parte inferior. El aparato cuenta con termostato de seguridad y en los modelos TT98G presenta puerta de batiente con bisagra en la parte inferior.

La estructura es de chapa de acero inoxidable tanto por dentro como por fuera, y la cinta transportadora de red del producto que se ha de cocer es de acero inoxidable.

Es posible apilar hasta tres cámaras de cocción, cada una de las cuales es totalmente independiente.

Las unidades de cocción se apoyan sobre cuatro soportes de acero montados sobre ruedas.

### 1.2 DIRECTIVAS APLICADAS

Este aparato es conforme a las siguientes directivas:

- Directiva de baja tensión 2014/35/UE (ex 2006/95/CE)
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/UE (ex 2004/108/CE)
- Directiva sobre aparatos a gas 2016/426/UE y modificaciones sucesivas o actualizaciones.

También se han aplicado las siguientes normas:

EN 203-1:2021+A1:2023;  
EN 203-2-2:2021+A1:2023;

AS 4563-2004 (Australia)

### 1.3 LUGAR DE TRABAJO

El operador ha de programar el aparato desde el cuadro de mandos situado en la parte frontal del aparato y ha de vigilarlo durante su funcionamiento.

La puerta con vidrio, si está prevista, se encuentra en la parte frontal del aparato.

### 1.4 MODELOS

Los modelos previstos son:

- T64G una cámara
- T64G 2 cámaras
- T64G 3 cámaras
- TT98G una cámara
- TT98G 2 cámaras
- TT98G 3 cámaras

Composiciones que se pueden realizar:

Soporte CV/60 + 1 o 2 cámaras T64G o TT98G

Soporte CV/15 + hasta 3 cámaras T64G o TT98G

Los soportes no suministrados por el fabricante deben ser adecuados para garantizar en cualquier situación la estabilidad y ventilación correcta del aparato.

### 1.5 ACCESORIOS

Los accesorios previstos son:

- Cinta transportadora a velocidad aumentada (excepto T64G)
- Red de malla apretada para cocción directa de pastas poco hidratadas o planchar verduras (para TT98G).

### 1.6 DATOS TÉCNICOS: Véanse TABLA 1 y TABLA 2-3

**¡ATENCIÓN!** CUANDO SE CONSULTA LA TABLA 1 SIEMPRE SE DEBE MIRAR LA CORRESPONDIENTE A LA CATEGORÍA DE GAS PREVISTA PARA EL PAÍS EN EL QUE SE EFECTÚA LA INSTALACIÓN Y EL MODELO DE APARATO ADQUIRIDO.

En algunos países se podría aceptar el marcado CE, pero de todas formas los Institutos nacionales solicitan un examen del aparato según las normas nacionales.

### 1.7 DIMENSIONES GENERALES Y PESOS (Véase Fig. 1)

### 1.8 IDENTIFICACIÓN

Para cualquier comunicación con el fabricante o con los centros de asistencia, hay que citar siempre el NÚMERO DE MATRÍCULA del aparato que se encuentra en la chapa fijada según se ilustra en la fig.

2, ref. M, leyenda de ejemplo (fig. 3):

A: modelo, B: año de fabricación, C: número de matrícula, D: tipo de alimentación eléctrica, E: potencia eléctrica máxima, F: potencia del motor (TT98G potencia de dos motores), H: tabla estados de gas y presiones de configuración del equipo, I: capacidad térmica máxima, L: consumo según el tipo de gas de alimentación, M: tipo de instalación, N: Código Identificador Certificador.

**T64G-TT98G** Cerca de las conexiones a la red se colocan las placas correspondientes (fig. 2 part. G) donde se indican los tipos de gases con los que se puede alimentar el aparato.

### 1.9 ETIQUETADO

En los puntos que se indican en la figura ( 4b para TT98G, 4c para T64G), el equipo cuenta con placas de atención relativas a la seguridad y a las placas con notas sobre el uso.

### 1.10 RUIDO

Este aparato es un medio técnico de trabajo, que normalmente en la posición del operador (fig. 7 ref. A) no supera el umbral de ruido de 74 dB (A) (configuración con una cámara de cocción).

## 2 INSTALACIÓN

**¡ATENCIÓN!** Dada la peligrosidad de los aparatos a gas, en particular riesgos de explosiones y de intoxicaciones mortales, se aconseja seguir escrupulosamente todas las instrucciones que se indican en los capítulos siguientes para no poner en peligro la seguridad de las personas ni la integridad del aparato.

El fabricante declina toda responsabilidad debido a los daños ocasionados a personas u objetos y la garantía pierde su validez por el incumplimiento de cuanto indicado.

**¡ATENCIÓN!** El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes.

### 2.1 ENVÍO Y TRANSPORTE

En general, el aparato se envía en cajas de cartón sujetadas con correas a una paleta de madera (fig. 5) y se ha de levantar por la parte indicada con las flechas.

### 2.2 ELEVACIÓN Y MOVIMIENTO

**NOTA:** Al recibir el aparato se aconseja controlar su estado y calidad.

#### **TT98G**

Elevar el aparato, utilizando solo y únicamente los 4 estribos previstos: 2 estribos para enganchar la parte delantera (fig. 6a ref. E) y 2 estribos para la parte trasera (fig. 6a ref. F). Los estribos se montan en el horno, cada uno mediante 4 tornillos ya presentes en el aparato. Para acceder a los tornillos de los estribos delanteros, hay que abrir la puerta delantera del horno.

#### **T64G:**

Elevar el aparato, utilizando solo y únicamente los 4 estribos previstos: 2 para enganchar la parte delantera (fig. 6b ref. E) y 2 para la parte trasera (fig. 6b ref. F). Los estribos se montan en el horno, cada uno mediante 2 tornillos ya presentes en el aparato; para acceder a los tornillos de los estribos delanteros hay que abrir la puerta delantera del horno.

**¡ATENCIÓN!** El transporte no debe efectuarse de manera manual.

Posicionar el equipo, en un lugar higiénicamente adecuado, limpio, seco y sin polvo, teniendo cuidado de verificar su estabilidad.

**TT98G:** Desmontar los 4 estribos (fig. 6a ref. E y F) y volver a instalar los 16 tornillos.

**T64G:** desmontar los 4 estribos (fig. 6b ref. E y F) y volver a instalar los 8 tornillos.

El embalaje se debe eliminar según lo dispuesto por la normativa vigente; asegurarse de que los materiales de plástico se guarden en un lugar seguro para evitar peligros de asfixia, en particular para los niños. Al final de la vida del aparato, se debe eliminar en los puntos de recogida y reciclaje autorizados por la ley.

### 2.3 CARACTERÍSTICAS AMBIENTALES

Para que el aparato funcione de forma correcta, se aconseja respetar los siguientes valores:

**Temperatura de ejercicio:** +10°C ÷ +35°C

**Humedad relativa:** 15% ÷ 65%

## 2.4 COLOCACIÓN, MONTAJE, INSTALACIÓN Y ESPACIO PARA EL MANTENIMIENTO

**¡ATENCIÓN!** Para la colocación, el montaje, la instalación y las conexiones se tienen que respetar las siguientes normas:

- Leyes y normas vigentes sobre la instalación de aparatos a gas en grandes cocinas.
- Leyes y normas vigentes sobre las instalaciones de gas.
- Leyes y normas vigentes sobre las instalaciones de GPL.
- Directivas y medidas establecidas por la compañía del gas.
- Directivas y medidas establecidas por la compañía eléctrica.
- Reglas locales de construcción y antincendios.
- Prescripciones para la prevención de accidentes.
- Normativas electrotécnicas.
- Normativas locales.
- La instalación de los aparatos se debe realizar en conformidad con las legislaciones nacionales vigentes.
- Para Australia: se debe instalar según los requisitos de la normativa AS-5601, la autoridad local, la compañía del gas y la eléctrica, y de cualquier otra disposición legislativa.

**¡ATENCIÓN!** El aparato se tiene que instalar en una superficie estable, plana y nivelada. El aparato no debe entrar nunca en contacto con materiales inflamables o combustibles.

**¡ATENCIÓN!** Es imprescindible que en el local de instalación del aparato haya una ventilación suficiente que garantice la presencia de aire para la combustión y la ventilación y que impida la formación de concentraciones peligrosas de sustancias perjudiciales para la salud.

**NOTA:** Instalar el horno de manera que las corrientes de aire no puedan alcanzar las aberturas de la cámara de cocción, ya que, en caso contrario, se puede dificultar la cocción de los alimentos.

**¡ATENCIÓN!** En la zona en la que se instala el aparato no debe haber materiales inflamables o combustibles que, en cualquier caso, no deben poder llegar nunca cerca del aparato; además, el local debe ser totalmente ignífugo. Siempre se deben garantizar escrupulosamente las condiciones de seguridad antincendios.

No hacer funcionar bombonas de aerosol cerca del aparato mientras esté funcionando.

Tras descargar el aparato, este tiene que colocarse en un lugar bien ventilado e iluminado con una aspiración adecuada y a una distancia mínima de 50 cm del fondo y a 80 cm de las partes laterales derecha e izquierda (fig. 7).

Estas distancias mínimas son indispensables para garantizar el acceso al pulsador de encendido y en forma de hongo de emergencia (solo TT98G y asegurar la aspiración desde la parte posterior. Se debe tener en cuenta que, para efectuar algunas operaciones de limpieza/mantenimiento, estas distancias deben ser superiores a las indicadas; por lo tanto, hay que considerar la posibilidad de poder mover el horno para poder efectuarlas.

**¡ATENCIÓN!** En la zona trasera están previstas las rejillas (fig. 10 ref. A) a través de las cuales se aspira el aire: deben revisarse y limpiarse regularmente; se deben evitar las obstrucciones y debe impedirse que polvos o harinas etc. puedan llegar a este área.

**¡ATENCIÓN!** El aparato se tiene que instalar en una superficie estable, plana y nivelada. Las conducciones del gas y el cable eléctrico, tras la instalación del aparato, se deben proteger y, ni tan siquiera en casos excepcionales, deben someterse a ningún tipo de esfuerzo, tracción, torsión etc. Además se tiene que evitar hacerlos pasar cerca de elementos abrasivos o cortantes.

Efectuar las siguientes operaciones:

- Quitar la película protectora de los paneles externos del aparato separándola despacio de manera que se desprenda toda la cola.

### TT98G

Si queda cola, quitarla completamente usando queroseno o gasolina.  
- Tras quitar los cuatro tornillos de cabeza redonda (fig.8, ref. A) del fondo del aparato, montar los cuatro soportes mediante los tornillos y arandelas (fig.8, ref. B) en los orificios roscados realizados en la base; una vez colocado el aparato en la posición correcta, bloquearlo apretando la palanca del freno (fig.8, ref. C) de todas las ruedas.

Los soportes no suministrados por el fabricante deben ser adecuados para garantizar en cualquier situación la estabilidad correcta del aparato.

**¡ATENCIÓN!** Tras colocar el aparato en el punto previsto y haber apretado los frenos de las ruedas, utilizar 4 bridas bien robustas para sujetar el aparato al suelo o a la pared (por ejemplo, para el aparato de una o dos cámaras, véase la fig. 12, y para el aparato de tres cámaras, la fig. 13) para impedir todo movimiento provocado por cualquier causa. Las bridas se han de poder desmontar para poder efectuar limpiezas excepcionales y, siempre que se desmonten, se han de volver a montar. Para fijar las bridas no suministradas por el fabricante, usar insertos a presión adecuados al tipo de pavimento; para la versión de tres cámaras, fijar las bridas al horno mediante tornillos autorroscantes d. 4,8 que se deben enroscar exclusivamente en los 12 orificios libres previstos (fig. 8, ref. F).

- Después de quitar los cuatro tornillos de cabeza redonda (fig.8 parte A) en la parte inferior del equipo, los elementos de la configuración seleccionada se han de apilar de la manera ilustrada en la figura 6d, fijándolos todos obligatoriamente entre sí en la parte posterior, cada uno mediante los 2 estribos suministrados (fig. 6d, ref. F), que se deben montar mediante los correspondientes orificios.

**¡ATENCIÓN!** El aparato ha sido homologado para apilar como máximo 3 cámaras de cocción.

- Instalar en cada cámara la pantalla de calor prevista tal y como se indica en la fig. 11 (en caso de superposición de 3 cámaras, instalar la pantalla en la primera cámara inferior después de posicionar del horno):

- Desmontar la brida (fig.11 ref. A)

- Montar la pantalla de calor (fig.11 ref. B) interponiendo el espaciador (fig. 11 ref. C) y las arandelas de espesor (fig.11 ref. D)

- Volver a montar la brida (fig.11 ref. A) colocándola en los dos orificios inferiores de abajo (fig.11 ref. E)

### T64G

- Después de colocar los equipos, bloquearlos presionando hacia abajo la palanca de frenado (fig. 8 ref. C) sobre las ruedas.

- Antes de realizar la superposición sobre otro horno T64G o el soporte H 14 cm, es necesario desmontar los 4 pies y los 4 tornillos (fig. 9 ref. F y G); si, en cambio, el horno se superpone en su soporte cerrado, estos pies y tornillos no deben desmontarse.

- Los elementos para la configuración elegida deben superponerse tal y como se indica en la figura 6c, fijándolos obligatoriamente todos entre ellos en la parte trasera, cada uno mediante los 2 estribos previstos (fig. 6c ref. F) que deben montarse mediante los correspondientes orificios previstos.

- Seguidamente, fijar la composición mediante los 2 estribos previstos (fig. 6c ref. E) que hay que montar en la parte inferior del soporte y engancharse al orificio de cada estribo utilizando anclajes apropiados (no previstos en la entrega) para sujetar el aparato al suelo o a la pared; dichos anclajes deben ser desmontables para poder efectuar limpiezas o mantenimientos extraordinarios.

Un posible soporte no proporcionado por el fabricante debe ser, de todas formas, apropiado para garantizar, en cualquier caso, la correcta estabilidad del aparato; deberán conectarse entre ellos mediante los 2 estribos previstos (fig. 6c ref. F) y el soporte sujetado al suelo.

**¡ATENCIÓN!** Si el aparato se desengancha de los anclajes que lo sujetan al suelo, prestar la máxima atención a la estabilidad de la misma, en particular durante el desplazamiento, no dejar el aparato sin vigilancia y volver a colocar los anclajes lo antes posible.

**¡ATENCIÓN!** El aparato ha sido homologado para apilar como máximo 3 cámaras de cocción.

**NOTA:** En caso de superposición, entre las cámaras de cocción, deben instalarse las pantallas de calor a la derecha y a la izquierda (fig. 57 ref. D-S). En caso de superposición con T64E, deberá colocarse encima del T64G y montarse la pantalla de calor a la izquierda (fig. 57 ref. S).

**T64G superpuesto con TT98G o TT98E:** Montar el travesaño por superposición (fig. 54 ref. A) en la parte inferior trasera del horno T64G mediante los 4 tornillos ya presentes en el aparato (fig. 54 ref. B). Sobreponer tal y como se indica en la fig. 54; en los orificios presentes en el estribo por superposición (fig. 54 ref. C), realizar unos orificios de diámetro de 3,5 mm y bloquear dicho estribo con tornillos autorroscantes (fig. 54 ref. D). Colocar la PANTALLA DE CALOR LATERAL (fig. 54 ref. E) en la parte lateral derecha del horno de abajo, tal y como se muestra en la figura; en el punto de los orificios presentes en la PANTALLA DE CALOR LATERAL realizar unos orificios en el

horno de diámetro de 3,5 mm (fig. 54 ref. F) y bloquear la PANTALLA DE CALOR LATERAL utilizando los tornillos autorroscantes (Fig. 54 ref. G).

**¡ATENCIÓN!** Con la conexión eléctrica realizada es obligatorio anclar el cable a través del pasacables suministrado al kit superpuesto como se muestra en la Fig. 54 parte. H.

**¡ATENCIÓN!** Al conectar el gas, es obligatorio asegurarse de que las tuberías utilizadas permanezcan permanentemente posicionadas como se muestra en la Fig. 54 part.I.

- Fijar la cinta T64G en el horno enganchando a la derecha y a la izquierda los dos estribos de bloqueo de la cinta (fig 55 ref.F).

- Enganchar los posibles elementos opcionales de los rodillos en el lado de carga, después de haber destornillado los dos pomos que bloquean el tope por encima de la cinta incorporar los rodillos (fig.56 ref.G). Atornillar los dos pomos (fig. 56 ref. H) y, si es necesario, utilizar los 4 pernos (fig. 56 ref. I) y ajustar la inclinación de los rodillos de carga.

**¡ATENCIÓN!** El candado (fig. 16 ref .H) de la puerta delantera siempre tiene que estar presente y sus llaves han de ser guardadas por el personal habilitado a efectuar las operaciones para impedir que la puerta delantera puede abrirse accidentalmente, ya que existen riesgos de quemaduras y de otros daños provocados por los órganos internos.

De todas las personas habilitadas y calificadas para el uso del aparato, al menos una ha de encontrarse siempre presente cuando el aparato está funcionando; dicha persona ha de saber dónde están las llaves (cerca del aparato) para poder abrir la puerta en caso de que se produzcan situaciones de emergencia. Si existen varias cámaras de cocción, marcar de manera clara las llaves y los correspondientes candados para reconocerlos con facilidad.

- Montar del soporte de estacionamiento del producto por el lado derecho o el izquierdo (fig. 14, ref. D), tras quitar el recogedor de harina y montar, en dicho soporte, el tope (fig. 14, ref. F) y los pomos (fig. 14, ref. G).

## 2.5 CONEXIONES

### 2.5.1 CONEXIÓN GAS

**¡ATENCIÓN!** Las conexiones con la red del gas tienen que ser efectuadas solo y exclusivamente por personal técnico especializado que posea la debida licencia, en conformidad con las normativas vigente.

Controlar que el tipo de gas con el que se alimentará el aparato corresponda a la clase indicada en la relativa placa (fig. 2, ref. G).

Antes de efectuar la conexión del gas, comprobar que la presión de alimentación del aparato sea la indica en la TABLA 1 (para el país en que se efectúa la instalación); dicha presión se debe garantizar a lo largo del tiempo.

En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

La TABLA 1 (para el país donde se efectúa la instalación) indica las características del aparato.

La conexión con la red del gas (fig. 10-59 ref. W) puede ser fija o desmontable y aguas arriba del aparato debe instalarse una llave de interceptación certificada.

La conexión a la red del gas, se realiza solo con adecuados tubos en metal, evitando someterlos a esfuerzos de tracción o torsión y pasarlos cerca de elementos abrasivos o cortantes.

Si se emplean tubos flexibles, éstos tienen que ser de acero inoxidable, en conformidad con la normativa vigente.

El tubo de conexión de gas no debe superar 1500 mm salvo indicación contraria en las normas locales de instalación.

**¡ATENCIÓN!** En los tipos con dos quemadores (TT98G) llevar a cabo las conexiones como se indica en la Fig. 60 para garantizar que funcione correctamente.

Usar LOCTITE 577 como sellador para la rosca del tubo de entrada del gas.

Al final de la conexión se tiene que efectuar una prueba de

estanqueidad del gas con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.

**¡ATENCIÓN!** Aguas arriba del horno debe haber un sistema de filtrado que garantice que el gas siempre llegue limpio. ANTES DE CONECTAR EL HORNO, ASEGURARSE DE QUE EL CONDUCTO DEL GAS ESTÉ LIMPIO, SIEMPRE SE DEBE LIMPIAR DE POSIBLES VIRUTAS, POLVO, INSECTOS, TELARAÑAS, ETC. QUE PUDIERAN OBSTRUIR LA ENTRADA DEL GAS EN EL QUEMADOR.

### 2.5.2 DESCARGA DE GASES QUEMADOS Y VAPORES

**¡ATENCIÓN!** EL PROPIETARIO ES LA ÚNICA PERSONA RESPONSABLE DE REALIZAR Y MANTENER CORRECTAMENTE EL SISTEMA DE VENTILACIÓN.

**¡ATENCIÓN!** La conexión de la descarga de los vapores y gases quemados tiene que ser efectuada solo y exclusivamente por personal cualificado, en conformidad con las normativas vigentes.

**¡ATENCIÓN!** La acumulación de sustancias nocivas puede provocar intoxicaciones y tener efectos letales; por lo tanto, es obligatorio disponer de un sistema de ventilación bien proyectado e instalado, que se debe controlar y limpiar periódicamente para mantenerlo eficaz durante toda la vida del aparato. Dimensionar adecuadamente los flujos de aire de alimentación y de descarga de la campana.

El aparato es del tipo A3 – B23 y siempre se debe instalar debajo de una campana de aspiración, con un filtro resistente al calor, o bajo un techo de aspiración que debe garantizar, en cualquier circunstancia, la evacuación de los gases quemados y de los vapores de cocción.

**¡ATENCIÓN!** Los productos de combustión se tienen que descargar al exterior.

Por lo que se refiere a la ventilación del local en el cual se instala el aparato y la descarga de los gases quemados, véanse las instrucciones del punto 2.4.

El sistema de aspiración debe tener las dimensiones adecuadas y poseer, como mínimo, un dispositivo de cierre conectado a la línea del gas que se active cerrando el gas en el caso de que la campana o el techo de aspiración no funcionen.

La campana (fig. 18) debe tener unas dimensiones que permitan cubrir totalmente el aparato y, además, sobresalga al menos 15 cm por todos los lados; la distancia entre la parte superior del horno y el canto inferior de la campana debe ser, como mínimo, de 8 cm; la distancia desde el pavimento hasta el canto inferior de la campana no debe superar los 210 cm; todas estas distancias son puramente indicativas, ya que, en cualquier caso, siempre hay que respetar las normativas de instalación vigentes.

Téngase en cuenta que los valores correctos del flujo del aire dependen de la eficacia del proyecto de la campana, de la cantidad de aire que circule alrededor del aparato y del flujo de aire que entre y salga del local.

Para Australia: instalar según los requisitos de la normativa AS-5601, la autoridad local, la compañía del gas y la eléctrica, y de cualquier otra disposición legislativa.

### 2.5.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

**¡ATENCIÓN!** La conexión eléctrica tiene que ser efectuada solo y exclusivamente por personal cualificado en conformidad con las normas electrotécnicas.

Antes de empezar el procedimiento de conexión, controlar que el sistema de puesta a tierra se haya realizado de conformidad con las normas europeas EN.

Es imperativo que el equipo esté conectado a un sistema de toma de tierra certificado y eficaz, que se mantenga en los valores prescritos; si esta condición no está siempre garantizada, debe plantarse una pica de tierra a la que se conecte el equipo.

Antes de empezar el procedimiento de conexión, controlar que el interruptor general de la instalación a la cual tiene que conectarse el aparato se encuentre en posición "Off".

La chapa de matrícula (fig. 2, ref. M) contiene todos los datos necesarios para efectuar correctamente la conexión.

**¡ATENCIÓN!** Para cada elemento de cocción, el cliente tiene que instalar un interruptor general de protección, tipo

diferencial magneto-térmico, con un umbral de intervención Id 0,03A adecuado al valor indicado en la chapa (fig. 2, ref. M) que permita desconectar cada uno de los aparatos de la red y que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

En el cuadro eléctrico donde se conecte el equipo debe instalarse un PROTECTOR DE SOBRETENSIONES adecuado.

**NOTA:** El dispositivo elegido ha de estar cerca del aparato y ha de ser posicionado en un lugar fácilmente accesible.

**NOTA:** El equipo debe ser alimentado de forma constante y libre de sobretensiones (picos de tensión, sobrecargas, etc.), según los datos de la placa de características y del manual de instrucciones. Tolerancia de tensión +/-10%, tolerancia de frecuencia +/-2%. En instalaciones donde exista la posibilidad de que no siempre se cumplan estas condiciones, para alimentar el equipo, es obligatorio instalar un SAI de características adecuadas QUE DEBE ESTAR UBICADO LO MÁS CERCA POSIBLE DEL HORNO.

La cámara de cocción se entrega con el voltaje solicitado indicado en la chapa (fig. 2, ref. M).

Para efectuar la conexión eléctrica a la instalación, utilizar el cable posterior (fig. 20-59, ref. C) dotado con una toma estandarizada según las normas vigentes, que corre a cargo del instalador; dicha conexión a la instalación se tiene que efectuar como se ilustra en la fig. 19.

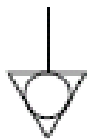
**NOTA:** ASEGURARSE DE QUE LOS HILOS DE LA FASE Y EL NEUTRO SE HAYAN CONECTADO CORRECTAMENTE, YA QUE, EN CASO CONTRARIO, EL QUEMADOR SE ENCENDERÁ DURANTE ALGUNOS SEGUNDOS Y LUEGO SE BLOQUEARÁ.

**NOTA:** ES ABSOLUTAMENTE INDISPENSABLE VERIFICAR CON UN MEDIDOR DE TIERRA QUE LA INSTALACIÓN DE TIERRA ES REALMENTE EFECTIVA; UNA EVENTUAL INSTALACIÓN DE TIERRA NO ÓPTIMA PONE EN GRAVE RIESGO EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO, EN ESPECIAL DE LOS CONTROLES DE LLAMA Y DE LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS.

**¡ATENCIÓN!** Controlar que los conductores conectados al enchufe no presenten puntos de contacto entre sí.

**¡ATENCIÓN!** Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 46 (A= de serie – B= bajo pedido). Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual tienden a engancharse, ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc. Para invertir el sentido de marcha, efectuar las operaciones descritas en el punto 5.8.3.

Además estos aparatos deben estar incluidos en el circuito del sistema equipotencial, el borne previsto con este objeto se encuentra en la parte posterior (fig.20 ref. W). Está identificado con el símbolo BORNE PARA LA CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.



**NOTA:** ES ABSOLUTAMENTE INDISPENSABLE VERIFICAR QUE LA TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN, CON EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO, NO SE DESVIE DEL VALOR NOMINAL DE  $\pm 5\%$ ; UN EVENTUAL DESVÍO PONE EN GRAVE RIESGO EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO, EN ESPECIAL DE LOS CONTROLES DE LLAMA Y DE LOS COMPONENTES ELECTRÓNICOS; durante esta verificación trate de encender también los otros equipos eléctricos presentes, asegurándose de que no se produzcan oscilaciones. Si hubiera dudas de que la tensión de alimentación no sea constante en el tiempo, realice una medición de forma continua de la tensión de red, aplicando un ANALIZADOR DE RED CERTIFICADO con el fin de determinar eventuales bajadas de tensión y que pueda intervenir el proveedor de energía eléctrica para que resuelva el fallo.

**¡ATENCIÓN!** Durante la fase de conexión de la red eléctrica, tras el apagado del aparato, esperar por lo menos 15 MINUTOS antes de desconectar el enchufe para permitir la descarga de los condensadores en entrada a los circuitos electrónicos. Nunca tocar los contactos del enchufe.

### 3 FUNCIONAMIENTO

**¡ATENCIÓN!** La permanencia del aparato en condiciones de baja temperatura ambiente puede provocar la intervención del termostato de seguridad. Antes de ponerlo en marcha, comprobar si es necesario restablecerlo.

**¡ATENCIÓN!** Antes de iniciar las fases de puesta en marcha y programación del aparato, hay que controlar que todas las operaciones de conexión y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente;

todas las operaciones de conexión del gas se hayan efectuado correctamente;

el sistema de descarga de los humos y de entrada del aire sea eficaz;

todas las operaciones de control sean efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

cuando sea necesario medir La presión de entrada, se haga con un manómetro con una resolución mínima de 0,1 bar.

**¡ATENCIÓN!** Para TT98G todas las siguientes operaciones deben ser llevadas a cabo en ambos quemadores.

#### 3.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

##### 3.1.1 CONTROL DE BOQUILLAS

Controlar que el aparato (categoría y tipo de gas regulado) se encuentre preparado para la clase y tipo de gas disponible . En caso contrario, efectuar la transformación para la clase de gas disponible tal como se describe en el punto 3.4.

El aparato se tiene que poner en funcionamiento con las boquillas previstas para la capacidad térmica nominal (véanse los datos técnicos en la TABLA 1).

**¡ATENCIÓN!** Los tornillos de regulación de la válvula no se pueden manipular, ya que han sido regulados y sellados en la fábrica.

##### 3.1.2 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA CON GPL (G30-G31)

La capacidad térmica nominal se alcanza con las boquillas indicadas en la correspondiente tabla (consultar los datos técnicos de la TABLA 1) y la regulación del gas en el cono Venturi (fig. 22) ha de tener la cota X= consultar los datos técnicos de la TABLA 1.

**¡ATENCIÓN!** Los parámetros internos del aparato deben ser los previstos para el tipo de gas de alimentación (punto 3.4.4).

La posibilidad de funcionamiento depende de la presión de entrada disponible (consultar los datos técnicos de la TABLA 1):

En caso de presión fuera de los valores citados, avisar a la persona que ha realizado la instalación y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

##### 3.1.3 CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA CON GAS METANO (G20-G25-G25.1-G25.3)

La capacidad térmica nominal se alcanza con los ajustes y eventuales boquillas previstas en la tabla de datos técnicos TABLA 1, y la regulación del gas en el cono Venturi (fig. 22) ha de tener la cota X= consultar los datos técnicos de la TABLA 1.

**¡ATENCIÓN!** Los parámetros internos del aparato deben ser los previstos para el tipo de gas de alimentación (punto 3.4.4).

La posibilidad de funcionamiento depende de la presión de entrada disponible (consultar los datos técnicos de la TABLA 1):

En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

**NOTA:** Si se desea efectuar un control suplementario de la capacidad térmica, dicho control se puede efectuar mediante el método volumétrico.

## 3.2 REGULACIÓN

**3.2.1 CONTROLES PRELIMINARES Y REGULACIÓN:** El aparato sale de fábrica ya regulado y probado para el tipo de gas solicitado; en cualquier caso, es oportuno verificar que el tipo de gas y las presiones en el quemador sean correctos. En caso contrario, efectuar el procedimiento descrito en los puntos siguientes:

### 3.2.2 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA

(Para Australia=presión de alimentación mínima en kPa)

Efectuar las operaciones siguientes:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M)
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en entrada de la válvula del gas (fig. 23, ref. W).
- Conectar el manómetro a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Medir la presión, que debe estar dentro de los valores indicados en la TABLA 1 de los datos técnicos.

**NOTA:** La presión se debe medir con todas las cámaras funcionando. Los demás aparatos o circunstancias no tienen que influir a lo largo del tiempo en la alimentación del gas al aparato.

- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén (fig. 23, ref. W).
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

### 3.2.3 CONTROL DE LA PUESTA A CERO DE LA PRESIÓN

Efectuar las operaciones siguientes:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref. T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo subyacente (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.
- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T).
- Si se ha desmontado, colocar el tapón en la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y sellar con un punto de pintura termorresistente de color rojo.
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

## 3.3 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Puesta en marcha del aparato:

- Controlar que la evacuación de los humos sea correcta.
- Controlar el correcto encendido y la estabilidad de la llama del quemador en todas las gamas de modulación por la mirilla de inspección de la llama del quemador (fig. 21, ref. N).

**¡ATENCIÓN!** En TT98G, para controlar la llama de los quemadores, cumpliendo el procedimiento del punto 5.3.1, abrir los paneles laterales derecho (fig.21 ref. P) e izquierdo (fig.21 ref. Z); prestando la máxima atención a no tocar absolutamente nada, completar el control de las llamas y seguidamente cerrar los paneles laterales observando el procedimiento del punto 5.3.4.

## 3.4 TRANSFORMACIÓN Y/O ADAPTACIÓN AL USO DE OTROS TIPOS DE GAS.

**¡ATENCIÓN!** Todas las operaciones descritas a continuación deben ser efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

Antes de efectuar la conexión del nuevo gas, comprobar que la presión de alimentación del aparato sea la indicada en la TABLA 1; dicha presión se debe garantizar a lo largo del tiempo.

En caso de presiones de entrada fuera de los valores indicados, avisar a la compañía del gas y no poner en marcha el aparato antes de haber encontrado y solucionado la causa que ha provocado el problema.

**NOTA:** Para la transformación y/o adaptación a otro tipo de gas, en TT98G superpuestos, para operar de forma más ágil,

es recomendable realizar el montaje/desmontaje de las boquillas y la regulación con cono Venturi antes de superponer las cámaras.

**¡ATENCIÓN!** Para TT98G todas las siguientes operaciones deben ser llevadas a cabo en ambos quemadores.

### 3.4.1 TRANSFORMACIÓN DE GAS METANO (G20-G25-G25.1-G25.3) A GPL (G30-G31).

Para la transformación de gas metano a GPL es necesario montar las boquillas que se suministran dentro de una bolsa con el aparato.

Para la transformación efectuar las operaciones siguientes:

- Cerrar la llave del gas.
- Interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.
- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M, para).
- Desmontar el ventilador del cabezal del quemador tras desenroscar los cuatro pernos (fig. 24, ref. P).
- Desmontar el cono Venturi de la válvula de gas tras desenroscar los tres tornillos (fig. 24, ref. Q)
- Introducir la boquilla de acero inoxidable dentro de la junta, entre el cabezal del quemador y el ventilador (fig. 25, ref. R).
- Introducir la boquilla de latón dentro de la junta, entre la válvula del gas y el cono Venturi (fig. 26, ref. S).
- Montar el ventilador y el cono Venturi efectuando las operaciones de desmontaje en orden inverso: prestar atención en colocar correctamente las boquillas y, luego, apretar los cuatro pernos en orden cruzado y los tres tornillos.
- Quitar el precinto del mando de regulación del gas del cono Venturi (fig. 22) y, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= **consultar los datos técnicos TABLA 1** para el tipo de gas de alimentación.

**¡ATENCIÓN!** Controlar dicha cota X de manera bien precisa con la ayuda de un CALIBRE.

- Conectar la alimentación eléctrica.

**¡ATENCIÓN!** CONFIGURAR LOS PARÁMETROS INTERNOS PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN DE LA MANERA DESCRITA EN EL PUNTO 3.4.4.

**Abrir la llave del gas.**

- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref. T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo subyacente (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.
- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Quitar el manómetro.
- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y colocar el tapón en la válvula de gas (fig. 28, ref. U)
- Comprobar la presión de entrada del gas de la manera descrita en el punto 3.2.2.
- Al final de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se ha intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**
- Apagar el aparato
- Volver a colocar los precintos en la regulación del gas en el cono Venturi y, si está desmontado, en el tapón en la válvula de gas con un punto de barniz termorresistente rojo.
- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

**¡ATENCIÓN!** Terminadas estas operaciones, aplicar la chapa con los datos correctos del gas para el que se ha transformado el aparato (véase fig. 2 posición G) sobre la chapa precedente.

### 3.4.2 TRANSFORMACIÓN DE GPL (G30-G31) A GAS METANO (G20-G25-G25.1-G25.3).

Para la transformación de GPL a gas metano, efectuar las operaciones siguientes:

- Cerrar la llave del gas.
- Interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.
- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

- Desmontar el ventilador del cabezal del quemador tras desenroscar los cuatro pernos (fig. 24, ref. P).
- Desmontar el cono Venturi de la válvula de gas tras desenroscar los tres tornillos (fig. 24, ref. Q)
- Quitar la boquilla de acero inoxidable de dentro de la junta, entre el cabezal del quemador y el ventilador (fig. 25, ref. R).
- Quitar la boquilla de latón de dentro de la junta, entre la válvula del gas y el cono Venturi (fig. 26, ref. S).
- Montar el ventilador y el cono Venturi efectuando las operaciones de desmontaje en orden inverso: apretar los cuatro pernos en orden cruzado y los tres tornillos.

Quitar el precinto del mando de regulación del gas del cono Venturi (fig. 22) y, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= **consultar los datos técnicos TABLA 1** para el tipo de gas de alimentación.

**¡ATENCIÓN!** Controlar dicha cota X de manera bien precisa con la ayuda de un CALIBRE.

- Conectar la alimentación eléctrica.

**¡ATENCIÓN!** CONFIGURAR LOS PARÁMETROS INTERNOS PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN DE LA MANERA DESCRITA EN EL PUNTO 3.4.4.

- Abrir la llave del gas.
- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref. T).
- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.
- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.
- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo subyacente (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.

- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Quitar el manómetro.

- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y, si se ha desmontado, colocar el tapón en la válvula de gas (fig. 28, ref. U).

Comprobar la presión de entrada del gas de la manera descrita en el punto 3.2.2.

- Al final de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se ha intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato

- Volver a colocar los precintos en la regulación del gas en el cono Venturi y, si está desmontado, en el tapón en la válvula de gas con un punto de barniz termorresistente rojo.

- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

**¡ATENCIÓN!** Terminadas estas operaciones, aplicar la chapa con los datos correctos del gas para el que se ha transformado el aparato (véase fig. 2 posición G) sobre la chapa precedente.

### 3.4.3 TRANSFORMACIÓN ENTRE GASES METANO G20 G25- G25.1-G25.3

Para la transformación entre gases metano G20 y G25- G25.1 - G25.3 efectuar las operaciones siguientes:

- Cerrar la llave del gas.
- Interrumpir la alimentación eléctrica desenchufando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.
- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

Para T64G y TT98G realizar lo siguiente:

- Quitar el precinto del mando de regulación del gas del cono Venturi (fig. 22) y, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= **consultar los datos técnicos TABLA 1** para el tipo de gas de alimentación.

**¡ATENCIÓN!** Controlar dicha cota X de manera bien precisa con la ayuda de un CALIBRE.

- Conectar la alimentación eléctrica.

**¡ATENCIÓN!** CONFIGURAR LOS PARÁMETROS INTERNOS PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN DE LA MANERA DESCRITA EN EL PUNTO 3.4.4.

- Abrir la llave del gas.

- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref. T).

- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.

- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo subyacente (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.

- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Quitar el manómetro.

- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y colocar el tapón en la válvula de gas (fig. 28, ref. U)

Comprobar la presión de entrada del gas de la manera descrita en el punto 3.2.2.

- Al final de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato

- Volver a colocar los precintos en la regulación del gas en el cono Venturi y, si está desmontado, en el tapón en la válvula de gas con un punto de barniz termorresistente rojo.

- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

**¡ATENCIÓN!** Terminadas estas operaciones, aplicar la chapa con los datos correctos del gas para el que se ha transformado el aparato (véase fig. 2 posición G) sobre la chapa precedente.

### 3.4.4 REGULACIÓN DE LOS PARÁMETROS SOFTWARE

**¡ATENCIÓN!** Los parámetros software deben ser configurados por personal técnico especializado que posea la debida licencia, solo y exclusivamente cuando se transforma el aparato para un tipo de gas diferente al configurado en fábrica o tras un mantenimiento extraordinario.

**¡ATENCIÓN!** LOS PARÁMETROS INTERNOS DEL APARATOSO DEBEN CONFIGURAR PARA EL TIPO DE GAS DE ALIMENTACIÓN CON LOS VALORES INDICADOS EN LA TABLA (para el país de instalación) PRESTANDO LA MÁXIMA ATENCIÓN.

#### TT98G

Para visionar los parámetros de gas ajustados, presionar la tecla MENÚ (fig. 31 ref. 13), seleccionar con las teclas flecha arriba/abajo (fig. 31 ref. 12)

el menú "Asistencia" y presionar OK (fig. 31 ref. 15). Con las teclas flecha arriba/abajo, desplazarse por la selección hasta "Parámetros gas" y presionar OK para visualizar la lista de los parámetros gas actuales. Aparecerá una pantalla similar a la representada en la fig. 34.

En la parte derecha de la pantalla, la palabra "read" indica que los parámetros visualizados son de solo lectura. Para poderlos modificar, es necesario introducir la siguiente combinación de teclas:

Presionar HOTKEY dos veces (fig. 31 pos 20)

Presionar STAND-BY dos veces (fig. 31 pos 19)

Presionar MENU dos veces (fig. 31 pos 13)

Presionar la tecla "+" inferior 1 vez (fig. 31 pos. 11).

Si la introducción de la combinación es correcta, la palabra "read" cambia a "write".

Por lo tanto, seleccionar el parámetro moviéndose con las teclas arriba/abajo, presionar OK y modificar con las teclas flecha arriba/abajo.

Significado de los parámetros

% Gas startup	Porcentaje de revoluciones del ventilador durante el encendido
% Gas rising ramp	Porcentaje de revoluciones del ventilador en la rampa de subida
% Gas min	Porcentaje de revoluciones del ventilador al mínimo
% Gas max	Porcentaje de revoluciones del ventilador al máximo
% Gas eco stand-by	Porcentaje de revoluciones del ventilador en

stand-by Burner startup delay Retraso en el encendido del quemador (en segundos) Burner startup time Duración del encendido del quemador (en segundos) Presionar OK para confirmar el nuevo valor o presionar RETURN (fig. 31 pos 16) para volver a la posición de los parámetros sin modificar. Completar la modificación de todos los parámetros, luego presionar RETURN varias veces para volver a la pantalla inicial. **TT98G** Los parámetros de los porcentajes de gas existen tanto para el quemador izquierdo ("Left") como para el derecho ("Right") considerando que el horno está equipado con dos quemadores independientes. Posibles cambios deben ser realizados para ambos parámetros "Left" y "Right".

**¡ATENCIÓN! EL SOFTWARE DEL APARATO HA SIDO CONFIGURADO, POR DEFECTO, PARA EL GAS METANO G20 O GPL G30-G31 Y, EN EL CASO DE QUE SE EFECTÚE UNA PUESTA A CERO A LO LARGO DE LA VIDA DEL APARATO, LOS PARÁMETROS SE HAN DE RECONFIGURAR PARA EL TIPO DE GAS EMPLEADO EN LA INSTALACIÓN.**

#### T64G

Para los siguientes tipos de gas predeterminados:

METANO G20 - G25

GPL G30 - G31 - uLPG (Universal LPG)

observar las indicaciones que se describen en el parrafo 5.18.

En los casos en que el tipo de gas resulte diferente a los predeterminados, realizar el procedimiento a continuación.

Para consultar los parámetros de gas introducidos, acceder a las configuraciones generales, presionando simultáneamente las teclas "Lock" + "P/Hotkey" (fig. 31b ref. 20+18). Utilizar la tecla "Flecha derecha" (fig. 31b ref. 14) para seleccionar el parámetro "GASP" en la pantalla de estado (fig. 31b ref. D). Presionar OK para entrar en la configuración de los parámetros de gas. La pantalla de estado mostrará secuencialmente, con cada presión de la tecla "Flecha derecha" (fig. 31b ref. 14), el parámetro de gas y su valor.

Significado de los parámetros

- Stru Porcentaje de revoluciones del ventilador durante el encendido
- Strr Porcentaje de revoluciones del ventilador rampa de subida
- MIN Porcentaje de revoluciones del ventilador al mínimo
- MAX Porcentaje de revoluciones del ventilador al máximo
- ECO Porcentaje de revoluciones del ventilador en stand-by
- brnd Retraso del encendido del quemador (en segundos)
- brnS Duración del encendido del quemador (en segundos)
- brnr Duración rampa de subida (en segundos)

Utilizar la tecla "Flecha derecha" (fig. 31b ref. 14) para seleccionar el parámetro deseado. Los parámetros visualizados son solo de consulta, es decir, no pueden modificarse (posibles tentativas de cambio determinan la visualización de la palabra "LOC" en la pantalla). Para activar el cambio del parámetro, pulsar simultáneamente las teclas "Lock" + "Flecha Abajo" (fig. 31b ref. 20+13), la pantalla de estado (fig. 31b ref. D) visualizará el mensaje "-LOC". Modificar el parámetro con las teclas "Flecha Arriba/Abajo" (fig. 31b ref. 12,13) hasta el valor deseado. Presionar la tecla "Flecha Derecha" para pasar al parámetro siguiente. Al finalizar los cambios, presionar la tecla "Flecha Izquierda" más veces hasta volver a la pantalla de trabajo.

### 3.5 OPERACIONES PRELIMINARES DE CONTROL

**¡ATENCIÓN!** Antes de iniciar las fases de puesta en marcha del aparato, hay que controlar que todas las operaciones de conexión y puesta a tierra se hayan efectuado correctamente; todas las operaciones de conexión del gas y de la descarga de los gases quemados y vapores se hayan efectuado correctamente; todas las operaciones de control sean efectuadas por personal técnico especializado que posea la debida licencia.

Proceder antes de la puesta en funcionamiento a la limpieza del equipo tal y como se indica en el punto 4.2.

**¡ATENCIÓN!** Si el aparato no se puede regular para que funcione correctamente, realizar el siguiente procedimiento:

- APAGAR EL APARTO PRESIONANDO EL BOTÓN DE STOP (T64G FIG.31B PART.17) (TT98G FIG.31 PART.18)
- DESCONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DEL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE.

- NO ACCIONAR BAJO CONCEPTO ALGUNO NINGÚN INTERRUPTOR O APARATO ELECTRÓNICO PORQUE PODRÍA CAUSAR UNA EXPLOSIÓN.
- INTERRUMPIR LA ALIMENTACIÓN DEL GAS ACCIONANDO LA LLAVE MANUAL EXTERNA MÁS CERCANA AL CONTADOR DEL GAS.
- VENTILAR LOS LOCALES.
- PONERSE EN CONTACTO CON EL EQUIPO DE ASISTENCIA TÉCNICA DE LA CONSTRUCTORA

**¡ATENCIÓN!** Antes de poner en marcha el aparato cada vez:

- Prestar especial atención a los adhesivos presentes en el aparato (fig. 4a o fig. 4b), deben estar en perfecto estado y ser legibles; en caso contrario, sustituirlos. Controlar también que las protecciones, las tapas, los cierres y los recogedores de harina estén presentes y funcionen de manera eficiente.
  - Posibles componentes averiados o ausentes deben ser sustituidos e instalados correctamente antes del uso del equipo.
  - Controlar que no haya ningún objeto extraño en la cinta.
  - Iluminar la zona de trabajo durante los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.
  - Volver a cerrar los portillos del horno o de la cámara de levadura para reducir el riesgo de tropezar o chocar con los equipos.
- Con el aparato frío, regular:
- La altura del tope al final de la cinta (fig. 14, ref. F) mediante los pomos (fig. 14, ref. G).
  - La altura de los dos laterales regulables (fig. 16, ref. I) mediante los pomos (fig. 16, ref. L). (Posibles ajustes de las regulaciones con el aparato caliente se han de efectuar usando medios de protección apropiados como, por ejemplo, los guantes específicos, tras apagar el aparato).

**NOTA:** El horno ha sido estudiado expresamente para consumir lo menos posible; por lo tanto, es normal que el quemador determine la subida de la temperatura más allá del set point aunque esté al mínimo (por ejemplo sin carga, con set point bajo o laterales muy bajos); en este caso, el quemador se apagará y volverá a encenderse cuando la temperatura haya descendido por debajo del set point.

En determinadas condiciones, como por ejemplo una temperatura de trabajo demasiado baja, poco producto en cocción con los laterales regulables no muy altos, el horno puede presentar dificultades en mantenerse siempre a la temperatura de set point; en este caso, probar a levantar los laterales regulables.

La eficacia y el rendimiento del quemador puede variar según la carga de trabajo desarrollada.

Es necesario posicionar el lateral elevándolo siempre de forma adecuada sobre la base de los resultados de cocción obtenidos.

Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción.

#### 3.5.1 PRIMER ENCENDIDO

En caso de primer encendido del aparato y de las siguientes puestas en marcha después de un periodo extendido de inactividad, es indispensable respetar el siguiente procedimiento de calentamiento: Posicionar los dos laterales (Fig. 16 ref. I) con la máxima apertura, configurar la temperatura a 250 °C (480 °F) y encender el horno durante 2 horas aproximadamente; luego, ya se puede empezar a utilizar con las programaciones deseadas.

**NOTA:** Durante las operaciones anteriores pueden generarse olores desagradables. Ventilar muy bien el local.

**¡ATENCIÓN!** No realizar nunca cocciones al primer encendido del aparato y las siguientes puestas en marcha después de un periodo de inactividad extendido.

#### 3.5.2 REGULACIÓN DEL FLUJO SUPERIOR E INFERIOR

**T64G** Si se debe regular la sección del paso de aire en los sopladores superior e inferior, utilizar los pomos (fig. 17 part. A y B) y girar hasta la posición deseada de 1 a 5 (T64G de 1 a 4), la regulación de fábrica se encuentra para ambos casos en la posición 1 que corresponde a la apertura máxima, las posiciones de 2 a 5 (T64G de 2 a 4) disminuyen cada vez más el flujo del aire.

**TT98G** Si se debe regular la sección del paso de aire en los sopladores

inferior y superior, utilizar los pomos previstos en ambos laterales del horno (fig. 17 ref. C); cada pomo regula la mitad correspondiente de horno desde el propio lado. Girar hasta la posición deseada de 1 a 5, la regulación de fábrica se encuentra para ambos casos en la posición 1, que corresponde a la apertura máxima superior e inferior, las posiciones de 2 a 5 regulan el flujo del aire de la forma siguiente:

1: ++ superior	++ inferior
2: ++ superior	-- inferior
3: + superior	- inferior
4: - superior	+ inferior
5: -- superior	++ inferior

### 3.6 PUESTA EN MARCHA

**¡ATENCIÓN!** EN CASO DE QUE SE HUELA A GAS:  
- NO ACCIONAR NINGÚN INTERRUPTOR O APARATO ELÉCTRICO, YA QUE PUEDEN PROVOCAR UNA EXPLOSIÓN.

- CORTAR LA ALIMENTACIÓN DEL GAS MEDIANTE LA LLAVE MANUAL EXTERNA MÁS CERCANA AL CONTADOR DEL GAS.

- MEDIANTE UN TELÉFONO EXTERNO, PONERSE EN CONTACTO CON LA COMPAÑÍA DEL GAS Y, EN EL CASO DE QUE NO PUEDA COMUNICARSE CON ELLA, LLAMAR A LOS BOMBEROS.

- VENTILAR LOS LOCALES SI ES POSIBLE HACERLO SIN CORRER PELIGRO.

**¡ATENCIÓN!**

- Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

**¡ATENCIÓN!** Si alguno de los recipientes de vidrio suministrados con el aparato está dañado, deja de utilizarlo inmediatamente, retira el producto recién cocinado y horneado y límpialo a fondo para evitar contaminaciones peligrosas.

**¡ATENCIÓN!**

- No permitir que personas no autorizadas se acerquen al aparato.  
- Prestar mucha atención a extremidades, cabello, pulseras, anillos, prendas o partes de ellas para que no toquen los órganos en movimiento, ya que, a pesar de la baja velocidad de la cinta transportadora, existe el peligro de quedar atrapado y aplastado por el movimiento de la misma.

- En particular, el cristal de la puerta delantera (si está previsto), los laterales regulables y la cinta transportadora se calientan durante el funcionamiento del aparato; no tocarlos, ya que existe el peligro de quemarse; al sobreponer varias cámaras, las superiores pueden calentarse; no tocar las partes externas para no quemarse. Los dos parámetros programables que caracterizan la cocción son: la temperatura y el tiempo de cocción (el tiempo que tarda el producto en atravesar la cámara de cocción, que depende directamente de la velocidad de la cinta transportadora).

Para establecer la temperatura y el tiempo de cocción óptimos, efectuar las pruebas cambiando una variable a la vez; generalmente, se eleva la temperatura para obtener una pizza más dorada y se alarga el tiempo de cocción para que esté más cocida.

Es posible memorizar hasta 100 programas de cocción diferentes (T64G n°20 programas), que se pueden activar o modificar en cualquier momento.

Entre las distintas funciones que posee el aparato se encuentra la función "Eco Stand-By", o ahorro energético, que se ha de activar cuando se produzcan pausas durante la cocción; la función "Lock", que bloquea algunas funciones peligrosas con una contraseña de manera que solo queden habilitadas las funciones más básicas y cualquier persona, incluso si no está instruida, pueda utilizar el aparato.

La función "Timer encendido" no está habilitada para la versión a gas.

#### 3.6.1 PROGRAMACIÓN DEL IDIOMA Y °C/°F

Para programar el idioma (italiano, inglés, francés, alemán y español), ver el punto 3.6.15.

La centralita se puede programar para indicar la temperatura en grados Centígrados o grados Fahrenheit. Para modificar las configuraciones, ver el punto 3.6.16.

#### 3.6.2 LA PANTALLA

##### TT98G

El encendido del aparato se realiza presionando el botón de puesta en marcha (fig. 29 pos. R).

Unos segundos después de activar el cuadro de mandos, aparece una

pantalla como la ilustrada en la fig. 30a.

**TT98G:** En caso de estar activo el modo de visualización de 2 temperaturas, seguir las instrucciones descritas en el punto 3.6.13 para regular el modo de visualización de 1 temperatura.

**NOTA:** Si se ha accionado el pulsador de emergencia (fig. 29, ref. O), este permanece en posición de seguridad e impide la puesta en marcha del aparato; para su desbloqueo, girarlo hacia la izquierda.

Con referencia a la figura 30a en la pantalla es posible identificar:

- 1) temperatura de set point / temperatura detectada
- 2) tiempo de cocción (tiempo que tarda en atravesar el producto por el horno)
- 3) línea de texto con mensajes de estado explicativos
- 4) indicación del estado del horno (inactivo/calentamiento/en cocción)
- 5) indicación del modo de trabajo (Manual, Programa, Stand-By)
- 6) indicación del estado de la función "Timer Encendido" (no está disponible en las versiones de gas)
- 7) indicación de estado de la función "Cinta Parada"
- 8) indicación de estado de la función "Step"
- 9) indicación de estado de la función "Lock"

En el centro de la pantalla aparece la imagen del horno. Por encima de esta imagen aparece, en rojo, la temperatura de setpoint, mientras a su derecha aparece el icono de una llama que presenta el estado del quemador: la llama de puntos indica que el quemador está apagado, la llama colorida indica que el quemador está activo o en fase de encendido.

**TT98G:** El horno cuenta con dos quemadores, las llamas visualizadas son 2, posicionadas a la izquierda y a la derecha de la temperatura de setpoint, indicando respectivamente el estado del quemador izquierdo y derecho del horno (fig. 30b).

A la derecha de la imagen central del horno aparece, en rojo, la indicación del tiempo de cocción (cooking time) debajo del que se visualizan mensajes genéricos tales como fecha, hora, modelo de horno, estado del horno, etc. en el interior de una etiqueta de color rojo.

A la izquierda de la pantalla aparece, desde arriba, el icono de estado del horno representado por un rayo de color gris que indica que el horno está inactivo; se pone rojo cuando el horno está en fase de calentamiento y verde cuando el horno está listo para la cocción. En la parte inferior, el icono del modo de trabajo, puede asumir la letra 'M' si está activo el modo manual, la letra 'P' si se ha activado un programa de cocción o el símbolo de una hucha si está activa la función "Eco stand-by". Desplazándose hacia abajo, aparecen los iconos de estado de las funciones "Timer Encendido", "Cinta parada" y "Step", que son grises si está desactivada la relativa función, con fondo naranja si está activa la función. Por último, el icono del candado abierto indica que la función "Lock" está desactivada; cambia a un icono con candado cerrado sobre fondo naranja si se activa la función.

##### T64G (fig.31b):

El encendido de los aparatos se efectúa girando el interruptor general a la posición "I" (fig. 31b ref. E).

Al encenderlos, en el panel de mando se identifican los siguientes parámetros:

- A- temperatura interna cámara de cocción
- B- temperatura configurada (Set Point)
- C- tiempo de cocción programado
- D- pantalla de estado, para visualizar el estado de los equipos o posibles anomalías detectadas

### 3.6.3 TECLADO

##### TT98G (fig. 31)

Las teclas del cuadro de mandos, cuyo uso se ilustra más adelante, son las siguientes:

- 10) - : disminuye parámetro
- 11) + : aumenta parámetro
- 12) ↑ y ↓ : teclas de SELECCIÓN, flecha "Arriba/Abajo"
- 13) Acceso al menú de configuraciones ("Menú")
- 14) Gestión de los programas P ("Program")
- 15) Ok, confirmar la selección ("Ok confirm")
- 16) Anular, volver atrás sin confirmar ("Return")
- 17) Puesta en marcha ("Start")
- 18) Apagado ("Stop")
- 19) Activar/Desactivar función Eco Stand-By ("Stand-By")
- 20) Función personalizable ("Hotkey")

**NOTA:** LCD no TOUCH SCREEN. Posibles presiones en la pantalla pueden dañarla de forma irreversible, comprometiendo

el correcto funcionamiento de todo el equipo.

#### **T64G (fig. 31b):**

Las teclas disponibles a la derecha de las pantallas y cuyo uso se ilustrará más adelante, son las siguientes:

- 12) flecha **arriba** / +
- 13) flecha **abajo** / -
- 14) flecha a la **derecha**
- 15) flecha a la **izquierda**
- 16) tecla **OK**
- 17) tecla **Start/Stop**
- 18) tecla de programación **P/Hotkey**
- 19) tecla **Eco Stand-by**
- 20) tecla **Lock**

#### **3.6.4 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO**

Al encender el aparato, el panel de mandos visualiza directamente la pantalla inicial, donde aparecen los ajustes relativos a la última cocción efectuada (TT98G fig. 30, T64G fig. 31b).

#### **TT98G**

El icono del modo de trabajo indica la modalidad de la cocción precedente: manual ("M") o a partir de programa preajustado ("P"). Si se desea poner en marcha el horno, presionar la tecla START (fig. 31 ref. 17): después de algunos segundos, el ventilador interno del horno y el quemador se activan. En la pantalla, el icono de la temperatura empieza a alternar la temperatura de setpoint de color rojo con la medida de color blanco; el icono que representa el estado de la llama se colorea, el icono de estado se colorea de rojo y simultáneamente la barra de mensajes indica que ha empezado la fase de calentamiento. Esta configuración queda presente hasta que el horno alcanza la temperatura de set point configurada.

La cinta transportadora, por configuración predeterminada, se activa solo si alcanza la temperatura de trabajo, tal y como se describe en 3.6.11.

**NOTA: PARA QUE EL APARATO PUEDA ALCANZAR LA TEMPERATURA CONFIGURADA, DURANTE EL ENCENDIDO O CUANDO SE EFECTÚA UN CAMBIO DE TEMPERATURA, LA REGULACIÓN ELECTRÓNICA REQUIERE ALGUNOS MINUTOS PARA CALIBRARSE PERFECTAMENTE A ESA TEMPERATURA; ESPERAR HASTA QUE SE HAYA ESTABILIZADO LA TEMPERATURA ANTES DE COLOCAR LOS ALIMENTOS EN EL HORNO; EN CASO CONTRARIO, LA COCCIÓN NO SERÁ UNIFORME NI DE BUENA CALIDAD.**

**NOTA:** Si no se presiona la tecla START a la puesta en marcha, la pantalla se oscurece y entra en modo ahorro energético después de un periodo limitado. Es suficiente presionar una tecla cualquiera de la centralita para reactivar la pantalla y recuperar su estado operativo.

#### **T64G:**

La pantalla de estado (fig. 31b ref. D) indica la modalidad de cocción anterior: manual o programa preajustado.

Si se desea volver a poner en marcha la cocción, presionar la tecla "Start" (fig. 31b ref. 17): el quemador, la cinta y la ventilación en el interior del aparato se activan y la pantalla de estado (fig. 31b ref. D) mostrará la palabra "HEAT", que relampaguea hasta alcanzar la temperatura programada. Una vez alcanzado el valor programado, la pantalla de estado mostrará "GO", indicando la posibilidad de empezar la cocción. El punto en la pantalla de las temperaturas indica que se está suministrando potencia.

**NOTA: Las temperaturas del techo y del fondo (no vinculadas entre sí) pueden tener un rango máximo de 15° de diferencia, por encima de ese rango no se garantiza que se alcancen las temperaturas configuradas y la funcionalidad total del aparato.**

#### **3.6.5 CONFIGURACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN:**

*¡Solo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock!* Si antes de activar el horno se desea cambiar la configuración de los parámetros (temperatura, tiempo de cocción), utilizar las teclas + y - para modificar la temperatura de setpoint y las teclas flechas arriba/abajo para cambiar el tiempo de cocción.

En **T64G** la selección del parámetro se indica a través del relampagueo de la pantalla correspondiente; es posible seleccionar tres parámetros: temperatura, tiempo de cocción y programa de cocción. El parámetro

seleccionado empieza a relampaguear. Seleccionando el parámetro "programa de cocción", la pantalla de la temperatura visualiza los valores ajustados para aquel programa.

Tras seleccionar la magnitud deseada, mediante las teclas flecha arriba y flecha abajo se puede modificar el valor.

**NOTA:** La operación descrita anteriormente se puede efectuar incluso durante la cocción y, cuando se está en un programa genérico, se "sale" automáticamente del programa y se accede a la función "manual".

- Temperatura máxima que se puede programar:

320 °C / 608 °F (T64G-TT98G).

- Tiempo mínimo de cocción:

2 minutos (opcional: TT98G 45").

30 segundos (T64G)

- Tiempo máximo de cocción:

20 minutos (TT98G opcional 10').

El motorreductor de la cinta transportadora posee un retrocontrol de revoluciones (solo para TT98G) que, independientemente del peso presente en la cinta, garantiza que el tiempo de paso sea uniforme. Es posible también configurar a cero el tiempo de cocción, así la cinta quedará parada y se activará el icono de estado de la función "cinta parada".

Para controlar el tiempo para pasar a T64G y TT98G, hay que medir el tiempo transcurrido desde el momento de entrada en el lado exterior de la cámara de cocción hasta el momento de inicio salida por el lado exterior de la cámara de cocción.

#### **3.6.6 EJECUCIÓN DE UN PROGRAMA**

##### **TT98G**

Si, al encender el horno, nos encontramos en "manual" o en un programa diferente a lo que se desea utilizar, para elegir el programa deseado, seleccionar la tecla P que abre la lista de los programas en orden numérico. Con las teclas flecha arriba/abajo (fig. 31 pos. 12), desplazarse hasta el programa deseado y presionar OK para ejecutar el programa elegido. Los datos del programa aparecerán en la pantalla. Si se desea activar la cocción, presionar la tecla START.

Para ejecutar una BÚSQUEDA POR NOMBRE o seleccionar un programa usado recientemente, ver el punto 3.6.7.

**NOTA:** La operación descrita anteriormente se puede efectuar incluso durante la cocción y, cuando se está en un programa genérico, se "sale" del mismo y se accede automáticamente al nuevo programa.

**NOTA:** Si no están presentes programas cargados previamente, la pantalla visualiza el mensaje <LISTA VACÍA> y así es necesario proceder con la introducción de al menos un programa de cocción tal y como se describe en 3.6.7.

##### **T64G**

Si, al encender el aparato, nos encontramos en "MAN" (manual) o en un programa diferente a lo que se desea utilizar, para elegir el programa deseado, seleccionar la pantalla de estado (ref. D que empezará a relampaguear) con la tecla "Flecha izquierda" (o "Flecha derecha"); posteriormente, con las teclas "Flecha arriba" o "Flecha abajo" seleccionar el programa deseado indicado por la palabra "Pr". Mientras se deslizan los programas, las pantallas de los parámetros temperatura y tiempo de cocción muestran los valores programados del programa seleccionado.

Después de alcanzar el programa deseado, presionar OK para confirmar. Si después de algunos segundos no hay confirmación alguna, las pantallas vuelven a visualizar el programa configurado anteriormente.

#### **3.6.7 CONFIGURACIÓN "PROGRAMAS"**

##### **3.6.7.1 MODELO TT98G**

El uso de los Programas permite al operador trabajar de modo "automático", es decir, con la posibilidad de guardar y/o seleccionar una configuración de parámetros introducidos previamente.

**NOTA:** Cada programa se identifica con un nombre único, por lo que no puede haber más programas con el mismo nombre.

La presencia de un programa en ejecución se indica en el icono de estado del símbolo "P" y en la barra de los mensajes con el nombre del programa mismo.

Para la gestión de los Programas, acceder al menú específico. Presionar la tecla MENÚ, seleccionar "Programas" con las teclas flecha arriba/abajo y presionar OK para acceder a los submenús.

En la pantalla, desplazándose por la lista con las teclas flecha

arriba/abajo se pueden seleccionar las siguientes funciones:

- "Recientes": muestra la lista de los últimos programas utilizados.
- "Búsqueda por nombre": ordena los programas a partir de la letra deseada.
- "Buscar imagen": abrir la lista de programas que hay en la memoria viendo la imagen del producto.
- "Introducir nuevo": inicia el procedimiento para la creación de un nuevo programa.
- "Modificar": inicia el procedimiento para la modificación de un programa existente.
- "Eliminar": inicia el procedimiento para la eliminación de un programa existente.
- "Importar USB": inicia el procedimiento para la importación en la memoria interna de programas memorizados en un dispositivo USB externo.
- "Exportar USB": inicia el procedimiento para la copia de los programas existentes en la memoria interna en un dispositivo USB externo.

#### • RECIENTES

Es la función que enumera los últimos programas utilizados. Seleccionar el programa deseado con las teclas flecha arriba/abajo y presionar OK para ejecutarlo. Presionar START para poner en marcha la fase de calentamiento/cocción con los parámetros del programa seleccionado.

#### • BÚSQUEDA POR NOMBRE

Es la función que enumera en orden alfabético todos los programas presentes en la memoria a partir de la letra elegida con las teclas flecha arriba/abajo. Confirmar la letra elegida con OK. Seleccionar el programa deseado con las teclas flecha arriba/abajo y presionar OK para ejecutarlo. Presionar START para poner en marcha la fase de calentamiento/cocción con los parámetros del programa seleccionado.

#### • BUSCAR IMAGEN

Es la función que muestra en una lista por imagen todos los programas anteriormente incluidos. Seleccionar el programa deseado con las teclas de las flechas arriba/abajo y pulsar OK para ejecutarlo. Pulsar START para poner en funcionamiento la fase de calentamiento/cocción con los ajustes del programa seleccionado.

#### • INTRODUCIR NUEVO

Se puede introducir un nuevo programa de dos formas:

- Memorización directa
- Introducción desde el menú "Programas"

Con el horno en el modo "manual", la operación de memorización directa permite asociar un nombre a la serie de parámetros que se está utilizando. Para realizar la memorización directa, mantener presionado durante algunos instantes el botón "P" cuando se visualiza la pantalla principal con los parámetros de cocción para memorizar.

Como alternativa, se puede introducir un nuevo programa desde el menú "Programas": presionar la tecla MENÚ, seleccionar PROGRAMAS, presionar OK, seleccionar INTRODUCIR NUEVO y presionar OK para poner en marcha el procedimiento de introducción.

En ambos casos se accede a la pantalla de introducción del nombre (fig. 32a). Un cursor intermitente en la parte superior de la pantalla indica que se debe introducir la primera letra del nombre. Seleccionar la letra deseada con las teclas flecha arriba/abajo y presionar OK para confirmar. Introducir el segundo carácter y seguir de la misma forma. En caso de tener que cancelar la última letra introducida, desplazarse por la lista hasta "DEL" y presionar OK o presionar MENÚ tantas veces cuantos son los caracteres que hay que cancelar. Para terminar la introducción del nombre y pasar a la introducción de los parámetros de cocción, desplazarse por la lista hasta "END" y presionar OK o, como alternativa, seleccionar la tecla P. Así se accede a la introducción de la temperatura de setpoint y del tiempo de cocción (fig. 32b). Efectuar la modificación de la temperatura con las teclas "+" y "-". Proceder con el cambio del tiempo de cocción usando las teclas TIEMPO flecha arriba/abajo y seguidamente confirmar los parámetros introducidos con la tecla OK.

**TT98G:** Si está activa la visualización de 2 temperaturas, pueden configurarse dos temperaturas. Usar las dos teclas superiores "+" y "-" para la temperatura izquierda, las dos inferiores "+" y "-" para modificar la temperatura derecha. Ver Par. 3.6.13.

### **NOTA:** Si desde la pantalla principal se accede a la pantalla de introducción de los programas con la presión extendida de la tecla P (método de memorización directo), **no es posible modificar los parámetros de cocción!**

A continuación se muestra la pantalla de selección del ciclo de cocción: las opciones disponibles son Cocción, Prebaking o Refining. Pulse OK para confirmar.

Seguir la captura de pantalla de selección de la imagen que hay que vincular al programa. Seleccionar una imagen de producto entre las que ya vienen programadas de fábrica. Si no hay ninguna imagen que corresponda a la categoría del producto que se va a cocinar, se puede seleccionar la imagen del horno. Pulsar OK para confirmar.

En este momento aparece la pantalla de sinopsis del programa (fig. 32c). Presionar OK para guardar el programa y ejecutarlo.

Presionar RETURN varias veces para volver a las pantallas anteriores sin guardar.

#### • MODIFICAR

Se puede modificar un programa de dos formas:

- Modificación directa
- Modificación desde el menú "Programas"

Con el horno en modo "Programas", realizar la operación de modificación directa manteniendo apretado durante algunos segundos la tecla "P" hasta que en la pantalla aparezca el campo de modificación con los parámetros del programa.

Como alternativa, se puede modificar un programa existente desde el menú "Programas": presionar la tecla MENÚ, seleccionar la voz "Programas", presionar OK, seleccionar "Modificar", confirmar con OK. En este momento se visualiza la lista de los programas. Proceder con la selección del programa deseado con las teclas flecha arriba/abajo y presionar OK para modificarlo.

En ambos casos se accede a la pantalla de edición de los parámetros del programa.

Para la modificación de los parámetros, observar las instrucciones del punto anterior "Introducir nuevo".

#### • ELIMINAR

Para eliminar un programa guardado en la memoria de la centralita, proceder de esta forma: presionar la tecla MENÚ, seleccionar la voz "Programas", presionar OK, seleccionar "Eliminar", confirmar con OK. En este momento se visualiza la lista de los programas en orden alfabético. Seleccionar el programa deseado con las teclas flecha arriba/abajo y presionar OK. Seguidamente aparece una pantalla de sinopsis del programa seleccionado, presionar OK para confirmar la eliminación, RETURN para salir sin eliminar.

#### • IMPORTAR USB

Introducir el dispositivo USB en la ranura específica prevista en el lateral izquierdo del panel de mandos. La pantalla muestra la lista de directorios presente en el dispositivo USB. La palabra <ROOT> indica el primer nivel en el sistema de archivos. Seleccionar el directorio donde residen los programas para importar con las teclas flecha arriba/abajo. Las teclas "+" y "-" inferiores respectivamente salen y entran del directorio seleccionado. Presionar la tecla OK para realizar la operación de importación. Un mensaje visualiza el número de programas correctamente copiados del dispositivo USB a la memoria del horno. Quitar el dispositivo USB y volver a colocar el tapón extraído previamente.

**NOTA:** El mensaje <NO DIRECTORY> indica que el dispositivo USB está ausente o no está introducido correctamente en su ranura.

#### • EXPORTAR USB

Introducir el dispositivo USB en la ranura específica prevista en el lateral izquierdo del panel de mandos tras quitar el tapón. La pantalla muestra la lista de directorios presente en el dispositivo USB. La palabra <ROOT> indica el primer nivel en el sistema de archivos. Seleccionar el directorio donde residen los programas para exportar con las teclas flecha arriba/abajo. Las teclas "+" y "-" inferiores respectivamente salen y entran del directorio seleccionado. Presionar la tecla OK para realizar la operación de exportación. Un mensaje visualiza el número de programas copiados correctamente de la memoria del horno al dispositivo USB. Quitar el dispositivo USB y volver a colocar el tapón extraído previamente.

**NOTA:** El mensaje <NO DIRECTORY> indica que el dispositivo USB está ausente o no está introducido correctamente en su ranura.

### 3.6.7.2 MODELO T64G (referencia Fig. 31b)

*¡Solo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock!*

Cuando se desea memorizar los 2 datos característicos de una cocción (temperatura, tiempo de cocción), tras programarlos de la manera deseada mediante las teclas flecha (véase punto 3.6.5), pulsar la tecla "Programación".

En la pantalla de estado (fig. 31b ref. D) empieza a relampaguear la palabra "Pr01". Seleccionar, con las teclas "Flecha arriba" y "Flecha abajo", el programa que se desea memorizar. Apretar OK para confirmar.

#### • MODIFICAR

*¡Solo se puede acceder a esta función si no se ha activado la función Lock!*

Si se desea modificar un programa memorizado previamente, es necesario visualizarlo según el criterio explicado en el punto 3.6.6, y, luego, modificar los valores mediante las teclas de flecha. Después de modificar cualquiera de los dos valores, la centralita pasa al modo manual. Para memorizar los nuevos valores, realizar las operaciones que se describen en el punto 3.6.7.2.

**NOTA: ¡En T64G para los programas especiales STEP y RETURN, la modificación de los parámetros se realiza automáticamente cada vez que se cambie un parámetro de cocción!**

### 3.6.8 FUNCIÓN "ECO STAND-BY"

La función "Eco Stand-by" permite mantener el horno caliente reduciendo el consumo de gas. Esta función es ideal para las fases de pausa momentánea de la cocción.

El horno prevé dos tipos de stand-by:

- **Eco Stand-by 1:** Se activa con la tecla STAND-BY (fig. 31-31b pos 19). En TT98G, la pantalla está verde y en el icono del modo de trabajo del horno aparece una hucha. En T64G la pantalla de estado visualiza el mensaje "ECO1".
- **Eco Stand-by 2:** Se activa con la presión extendida de la tecla STAND-BY (fig. 31-31b pos. 19). En este caso, además de reducir el consumo de gas, se para la cinta para proteger sus partes del desgaste. En TT98G, la pantalla, en efecto, visualizará como activo también el icono de la función "cinta parada". En T64G, la pantalla de estado visualiza el mensaje "ECO2".

En ambos casos, desactivar la función presionando la tecla STAND-BY.

**NOTA:** La función "Eco Stand-By" es similar a un estado de "reposo vigilante" del aparato y, como tal, no puede utilizarse en fase de cocción para evitar una calidad no satisfactoria del producto en fase de cocción.

**NOTA:** La función puede activarse solo si el horno está en start.

### 3.6.9 "HOTKEY"

**(solo para TT98G)**

La función "Hotkey" (tecla "estrella") consiste en una tecla personalizable de acceso directo a una función específica que puede elegir el usuario.

Entrar en el menú "Hotkey" para visualizar la configuración actual representada por la palabra resaltada. Para asignar a la tecla "Hotkey" una función diferente a la actual, desplazarse con las teclas flecha arriba/abajo hasta la palabra que se desea resaltar y presionar la tecla OK para confirmar.

Si es necesario, presionar la tecla RETURN hasta volver a la pantalla principal.

La presión de la tecla HOTKEY activa directamente la función seleccionada.

### 3.6.10 FUNCIONES ESPECIALES "STEP" Y "RETURN"

La función "Step" se ha creado para los momentos de trabajo discontinuos y prevé la posibilidad de activar la cinta transportadora manualmente para un único paso de cocción.

La función "Return" se puede utilizar para tiempos de cocción superiores al máximo permitido (o bien deshornar por el mismo lado por el que se ha enhornado) y prevé la posibilidad de activar la cinta transportadora para un doble paso de cocción.

#### TT98G

Para activar las funciones especiales "Step" y "Return" (si está prevista), acceder al MENÚ, seleccionar "Funciones especiales", elegir la función deseada y presionar OK. La cinta transportadora se

para, la pantalla se vuelve naranja, se activan los iconos de la función especial seleccionada y de la cinta parada.

Colocar el producto para cocer en la cinta, seguidamente presionar la tecla HOTKEY para que empiece la cocción: la cinta empieza a moverse para permitir la cocción en el tiempo ajustado más el tiempo necesario para que salga el producto. Al transcurrir este tiempo, la cinta se parará hasta la siguiente presión de la tecla HOTKEY.

Para volver al funcionamiento normal, presionar STOP.

Si entre la conclusión de un paso y la siguiente cocción transcurren más de 2 minutos, el horno entra automáticamente en modo "Eco Stand-by 2". Para reiniciar la cocción, es suficiente presionar la tecla HOTKEY.

#### T64G

T64G prevé, además de los 20 programas, el uso de dos programas especiales: **STEP** y **RETURN**.

El programa STEP (indicado en la pantalla D con la palabra "STEP") puede utilizarse en los momentos de trabajo discontinuo y prevé la posibilidad de activar la cinta transportadora para un único paso de cocción. Para utilizar este programa, seleccionar la palabra STEP en la lista de los programas, la cinta transportadora se para. Posicionar el producto al inicio de la cinta, seguidamente presionar la tecla "P/Hotkey" para poner en marcha la cocción: la cinta empezará a moverse para permitir el paso del producto durante el plazo de tiempo programado. Al transcurrir este tiempo, la cinta se parará hasta la siguiente presión de la tecla "P/Hotkey".

El programa RETURN (indicado en la pantalla D con la palabra "RETU") puede utilizarse para tiempos de cocción superiores al máximo permitido (o deshornar del mismo lado del que se ha enhornado) y prevé la posibilidad de activar la cinta transportadora para un doble paso en la cocción. Para utilizar este programa, seleccionar la palabra RETU en la lista de los programas, la cinta transportadora se para. Posicionar el producto al inicio de la cinta, seguidamente presionar la tecla P/Hotkey" para poner en marcha la cocción: la cinta empezará a moverse para permitir un primer paso del producto durante el plazo de tiempo programado para luego efectuar un segundo paso de cocción en el sentido opuesto siempre de la duración del tiempo programado. Ejemplo: con tiempo de cocción programado de 12 minutos se efectúa una cocción total de 24 minutos, tiempo que no sería programable con el funcionamiento normal.

**NOTA:** Cuando se utilizan los programas especiales STEP y RETURN, después de 2 minutos de la última cocción realizada, si no se realiza ninguna operación, el horno pasa automáticamente al estado ECO STAND-BY.

Recuperará el estado de funcionamiento normal apenas se realice una nueva cocción o un programa de cocción diferente.

### 3.6.11 CONFIGURAR CINTA

**(solo para TT98G)**

Presionando la tecla MENÚ y seleccionando "Cinta" se accede a las configuraciones relativas a la cinta transportadora. Se prevén dos funciones:

- Función "Cinta parada": detiene la cinta transportadora manteniendo inalterados la potencia de gas suministrada y los parámetros de cocción. Presionar OK para activarla. La cinta transportadora se para y la pantalla muestra el icono de estado de la función cinta parada sobre fondo naranja (función activa).

**NOTA:** La función cinta parada puede activarse también configurando el parámetro "Tiempo de cocción" a 00:00.

- Función "Start/stop": se habilita por defecto, establece que la cinta transportadora se ponga en marcha solo si se alcanza la temperatura de trabajo configurada, después de una secuencia de señales acústicas de aviso. De este modo, se garantiza un menor desgaste de los componentes de la cinta y un menor intercambio térmico entre la cámara de cocción y el exterior, durante la fase de calentamiento y enfriamiento.

- Función "Inversión" (si está prevista): si se activa, invierte el sentido de marcha de la cinta transportadora (véase 5.8.3).

En ambos casos, el símbolo (√) a la derecha de la voz de menú indica si la función está activa.

### 3.6.12 FUNCIÓN "LOCK/UNLOCK"

Esta función permite bloquear, como medida de seguridad, algunas operaciones:

- Las funciones que se inhabilitan son:
  - Memorización/modificación de los programas
  - Cambio de los parámetros de cocción

Las funciones que siguen activas son:

- Utilización de los programas
- Selección de las funciones "Eco Stand-by", "Step", "Cinta parada"

**NOTA:** Cuando la función LOCK está activa, posibles operaciones no permitidas se señalizan en la pantalla principal a través del icono intermitente LOCK.

#### • ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN

##### **TT98G**

Para activar la función "Lock", acceder al MENÚ, seleccionar "Lock/Unlock" y presionar OK. Seleccionar "Lock" y confirmar con OK. La pantalla solicita introducir la contraseña secreta de cuatro dígitos. Para introducir la contraseña, utilizar las teclas flecha arriba/abajo para seleccionar la cifra deseada y confirmar con OK. Cuando se entrega la centralita, esta tiene configurada como contraseña la secuencia 1 1 1 1. Si la contraseña es correcta, aparecerá un mensaje de desbloqueo y el sistema desviará automáticamente a la pantalla principal donde el icono de estado de la función LOCK mostrará un candado cerrado. Si la contraseña que se ha introducido es incorrecta, un mensaje explicativo informará al usuario de que es necesario repetir la introducción de la contraseña. Para desactivar la función "Lock", acceder al menú, seleccionar "Lock/Unlock" y presionar OK. Seleccionar "Unlock" y confirmar con OK. Introducir la contraseña observando el mismo procedimiento de introducción que se ha descrito para la operación de desbloqueo.

##### **T64G**

Para poder activar o desactivar la función "Lock", presionar la tecla relativa y la tecla "Flecha Arriba" simultáneamente (fig. 31b ref. 20+12). La pantalla de estado visualiza ahora y todas las veces que se realice una operación protegida el mensaje "LOC". Para desactivar la protección, pulsar simultáneamente las teclas "Lock" + "Flecha Abajo" (fig. 31b ref. 20+13). La pantalla de estado (fig. 31b ref. D) muestra el mensaje "-LOC".

#### • MODIFICAR LA CONTRASEÑA

##### **(solo para TT98G)**

Para introducir una nueva contraseña, es necesario acceder al MENÚ, seleccionar "Modificar contraseña" y presionar OK. En este momento la pantalla solicita introducir la contraseña actual, seguida por la nueva contraseña y la confirmación de la nueva contraseña. Para introducir la contraseña, utilizar las teclas flecha arriba/abajo para seleccionar las cifras deseadas y confirmar con OK.

#### 3.6.13 VISUALIZACIÓN (solo TT98G)

Todos los modelos prevén, por defecto, la visualización y la posibilidad de configurar una única temperatura de setpoint tal y como se indica en la fig. 30a. En los modelos TT98G, cuya construcción cuenta con dos quemadores, es posible activar el modo de visualización de dos temperaturas. Este modo de trabajo permite diferenciar la temperatura de setpoint entre la zona izquierda del horno y la zona derecha.

Para activar este modo de uso del horno, acceder al MENÚ, seleccionar "Visualización" y presionar OK. Utilizar las teclas flecha arriba/abajo para seleccionar "2 temperaturas" y presionar OK. La pantalla principal se modifica tal y como se indica en la fig. 30c. Proceder con la configuración de las dos temperaturas, utilizando las dos teclas "+" y "-" superiores para modificar la temperatura de trabajo de la zona izquierda, utilizar las dos teclas "+" y "-" inferiores para modificar la temperatura de trabajo de la zona derecha.

Todas las funciones del horno en el modo "2 temperaturas" permanecen activas y válidas según las instrucciones descritas en este manual.

**NOTA:** El cambio de visualización puede realizarse también con el horno en cocción. En el cambio de un modo a otro, prestar atención a que las temperaturas de setpoint sean las deseadas y, si es necesario, volver a configurarlas.

**NOTA:** Para la gestión de los programas de cocción siguen siendo válidas las instrucciones descritas en el apartado 3.6.7, con la diferencia de que si se memoriza un programa en modo "2 temperaturas" será posible diferenciar la temperatura izquierda de la derecha.

Para volver a la visualización estándar con una temperatura, acceder de nuevo al menú "Visualización", seleccionar "1 temperatura" y presionar OK.

#### 3.6.14 CONFIGURACIÓN FECHA/HORA

##### **(solo para TT98G)**

Los siguientes elementos se pueden seleccionar en la pantalla desplazándose por la lista con las teclas "SELECCIÓN":

- "Configurar": Para el ajuste de hora y fecha, utilizar las teclas "SELECCIÓN" para desplazarse en el campo que hay que modificar. Utilizar las teclas "+" y "-" para aumentar/disminuir el campo seleccionado.

- "Zona Horaria": Continuar con la configuración de la zona horaria en formato UTC (por ejemplo, UTC 00 Londres, UTC +1 Roma, etc.).

Apretar la tecla "OK" para confirmar la modificación. Continuar con el ajuste de la zona horaria (si está en pantalla). Apretar "RETURN" para volver a la pantalla anterior sin confirmar las modificaciones.

El formato de representación de la hora es HH:MM. El formato de representación de la fecha es DD/MM/AA.

#### 3.6.15 CONFIGURACIÓN IDIOMA

##### **(solo para TT98G)**

Para la configuración del idioma, presionar MENÚ y con las teclas flecha arriba/abajo seleccionar "Idioma" y presionar OK. Utilizar las teclas flecha arriba/abajo para desplazarse por la lista hasta el idioma deseado y confirmar con la tecla OK. Presionar RETURN para volver a la pantalla anterior sin confirmar las modificaciones.

#### 3.6.16 CONFIGURACIÓN °C/°F

El horno prevé la posibilidad de configurar/visualizar las temperaturas en grados centígrados (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

##### **TT98G**

La configuración actual puede visualizarse en la pantalla principal, a la derecha de la temperatura, con el símbolo correspondiente.

Para modificar la configuración actual, presionar MENÚ y con las teclas flecha arriba/abajo seleccionar "°C/°F" y presionar OK. Desplazarse por la lista con las teclas abajo/arriba hasta el contenido deseado y confirmar con la tecla OK. Presionar RETURN para volver a la pantalla anterior sin confirmar las modificaciones.

##### **T64G:**

Acceder a las configuraciones generales, presionando simultáneamente las teclas "Lock" + "p/Hotkey" (fig. 31b ref. 20+18). Utilizar las teclas "Flecha derecha" o "Flecha izquierda" (fig. 31b ref. 14 y 15) para seleccionar el parámetro "SCLÉ" en la pantalla de estado (fig. 31b ref. D). Usar las teclas "Flecha arriba"/"Flecha abajo" (fig. 31b ref. 14 y 15) para seleccionar en la "pantalla del tiempo de cocción" (fig. 31b ref. C):

- dEGC grados Centígrados
- dEGC grados Fahrenheit

Presionar OK para salir y memorizar las configuraciones.

#### 3.6.17 ASISTENCIA

**¡ATENCIÓN!** Los siguientes procedimientos están reservados a personal capacitado y autorizado por el Fabricante porque las operaciones pueden comprometer el correcto funcionamiento del aparato.

**NOTA:** Dependiendo del modelo, puede haber material informativo disponible en los canales oficiales del fabricante.

##### **(solo para TT98G)**

Este menú enumera las operaciones necesarias en fase de Asistencia.

Para acceder, presionar MENÚ y con las teclas flecha arriba/abajo seleccionar "Asistencia" y presionar OK.

En la pantalla, desplazándose por la lista con las teclas flecha arriba/abajo se pueden seleccionar las siguientes funciones:

- "Info": muestra la información relativa al Servicio, a la versión de software instalada y a la configuración actual del horno. Esta pantalla es útil en caso de solicitud de asistencia.
- "Actualizar software": pone en marcha el procedimiento para la actualización del software;
- "Reset": inicia el procedimiento de reajuste de los parámetros (se preservarán los posibles Programas presentes);
- "Default fábrica": inicia el procedimiento por defecto general.

**¡ATENCIÓN!** Los posibles Programas presentes en la memoria se eliminarán; por lo tanto, es necesario ejecutar el procedimiento "EXPORTAR USB" descrito en 3.6.7 si se deben almacenar los programas antes de proceder con los parámetros por Defecto. Después de realizar el

**procedimiento por Defecto, se pueden volver a introducir los programas almacenados con el procedimiento "IMPORTAR USB" descrita en el apartado 3.6.7.**

- "Parámetros gas": visualiza los parámetros de gas de la configuración actual. Ejecutar las instrucciones del punto 3.4.4 para configurar parámetros de gas diferentes.
- "Alinear": inicia el procedimiento de alineación de la gráfica. Utilizar las teclas flecha arriba/abajo para mover la gráfica correspondiente. Presionar RETURN para volver a la pantalla anterior.
- "Alarmas": visualiza posibles errores presentes. Las teclas flecha arriba/abajo permiten desplazarse por la lista de las alarmas.
- "Logfile": inicia el almacenamiento de posibles registros de datos presentes en la memoria en un soporte USB externo. Introducir el soporte USB y presionar OK para realizar la transferencia de datos.
- "Demo Mode": activa el modo de demostración.
- "Estimación de energía": una pantalla de resumen del consumo de energía estimado
- "Wi-fi": usa este menú para conectar el horno a la red WiFi disponible:
  - o "Activar/Desactivar": para escanear las redes disponibles y conectar / desconectar
  - o "Info": pantalla de resumen de los parámetros de red (si está conectado)
  - o "Buscar otro WiFi": para cambiar a otra red WiFi (si está conectado)
  - o Pin Cloud: genera código de asociación de horno - app (si está conectado)

Proceder confirmando la selección con la tecla "OK" y observar las instrucciones. Presionar RETURN para volver a las pantallas anteriores sin confirmar las modificaciones.

### 3.6.18 VISUALIZACIÓN ALARMAS/SEÑALES

#### T64G

En la pantalla de estado (fig. 31 ref. D), si se produce una anomalía detectada, se pueden visualizar los siguientes tipos de ALARMA.

- **ALL1** – Alarma general (ventilador de cocción, sobret temperatura en el compartimento del motor, sobret temperatura máxima en la cámara de cocción) (ver 3.6.19 puntos A-B-C)
- **ALL2** - Alarma termopares (ver 3.6.19 punto G)
- **ALL3**- Alarma sobret temperatura del panel eléctrico (ver 3.6.19 punto N)
- **ALL brn BLOC** - Quemador bloqueado (ver 3.6.19 punto D)
- **ALL GAS FAN** - Alarma ventilador quemador en avería (ver 3.6.19 punto I)
- **ALL 7** - Quemadores en bloqueo permanente (ver 3.6.19 punto D)

#### TT98G

El aparato incorpora un avanzado sistema de autodiagnóstico.

En situaciones de anomalías detectadas, la pantalla puede mostrar las siguientes **ALARMAS**:

- **Alarma ventilador detenido**
- **Alarma alojamiento motores (solo TT98G)**
- **Alarma superación de la temperatura máxima de seguridad**
- **Quemador bloqueado/Quemador en bloqueo permanente**
- **Error en la comunicación de las fichas electrónicas**
- **Alarma termopar**
- **Alarma cinta detenida**
- **Alarma ventilador quemador (TT98G)**
- **Alarma anomalía en la ficha electrónica**

Cuando se produce una de estas alarmas, la pantalla indica el tipo de alarma que se ha producido y enfría el horno. Se visualiza una pantalla similar a la de la fig. 33, caracterizada por un icono que representa el error en el centro de la pantalla (fig. 33 pos. A) debajo del que aparece un mensaje de texto explicativo (fig. 33. pos. B).

La señal permanece hasta que se pulse la tecla OK.

La señal de alarma no desaparece aunque efectivamente deje de existir la condición de alarma. Si se supone que, por ejemplo, la temperatura supera por un momento el umbral máximo previsto, recuperando seguidamente sus valores correctos, la alarma desaparece, pero sigue visualizándose en la pantalla y el horno queda apagado hasta su nueva puesta en marcha. Esto permite que el operador se dé cuenta de que se ha producido una anomalía, si, por ejemplo, no estaba cerca del horno cuando se ha producido.

Además, cuando se produce una alarma, el aparato se apaga y en la pantalla se visualiza la indicación correspondiente. Si se pulsa la tecla "OK", se accede a la pantalla inicial y la alarma desaparece de

la pantalla, pero esto no significa que no exista una anomalía. De hecho, cuando se vuelve a poner en marcha, si la anomalía persiste, esta se indica nuevamente en la pantalla y el horno se apaga.

**¡ATENCIÓN!** En caso de mal funcionamiento o de averías en el aparato, el horno inicia automáticamente la fase de enfriamiento que dura 30 minutos, pasados los cuales se apaga el ventilador de cocción. Presionar el pulsador OK para visualizar el error e intentar ponerlo en marcha de nuevo. Si hubiera más errores, con cada presión de la tecla OK se muestra el siguiente error.

**Si, tras poner en marcha el aparato, aún se encuentra en avería, pulsar de nuevo la tecla OK y esperar a que el horno se apague automáticamente; desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente, cerrar la llave del gas y solicitar la intervención del servicio de asistencia técnica especializada.**

**Dejar que el aparato se enfríe, el centro de asistencia técnica, que debe eliminar la causa de la avería, debe controlar que no se haya dañado ningún componente del aparato y, en su caso, deberá sustituirlo. Se describen a continuación algunas indicaciones útiles para la intervención del técnico.**

En algunos casos de trabajo, puede producirse el bloqueo y/o el apagado del aparato, debido a las siguientes causas:

### 3.6.19 ICONOS DE ALARMA:

#### (TT98G (figura 33))

Cada alarma/señal se visualiza en la pantalla

#### A Alarma del ventilador

- El motor del ventilador de cocción posee una protección térmica que, en caso de excesiva absorción, detiene el motor; para volver a ponerlo en marcha, se ha de eliminar la causa de la avería y esperar a que el motor se enfríe. En los hornos **TT98G** hay dos ventiladores de cocción.

#### B Alarma para alojamiento motores (TT98G)

- Si la temperatura del alojamiento de motores supera el umbral máximo debido a una anomalía, se activa automáticamente un interruptor térmico que pone en marcha el enfriamiento del horno; esperar que el horno se enfríe e investigar el correcto funcionamiento y eficacia del ventilador de enfriamiento posterior (fig. 52 ref. Y) antes de volver a poner en marcha el horno.

#### C Alarma de superación de la temperatura máxima

- Si la temperatura interior supera el umbral máximo debido a una anomalía, interviene automáticamente el termostato de seguridad y bloquea el funcionamiento del aparato; para restablecer el funcionamiento del aparato, tras dejarlo enfriar y asegurarse de que no haya ningún componente dañado, se ha de desenroscar el capuchón de protección del termostato de seguridad (fig. 29, ref. P) y presionar el pulsador situado en la parte inferior para rearmar el termostato; volver a colocar el capuchón de protección para evitar que el termostato se deteriore y perjudique el funcionamiento del aparato. Solo **TT98G**: el horno está dotado de dos termostatos de seguridad independientes de rearme manual, uno para el lado izquierdo (fig. 29 ref. P) y uno para el lado derecho del horno (fig. 29 ref. G).

#### D Alarma de quemador bloqueado/Bloqueo quemador permanente

- Cuando el quemador no llega a encenderse, se bloquea. Comprobar que se haya abierto la llave del gas y tener en cuenta que antes de que se produzca el encendido inicial, el circuito del gas debe dejar salir el aire presente en su interior; por ello es posible que se deban realizar algunos encendidos. Otro motivo puede ser que el piezoeléctrico sea ineficaz, ya que se encuentra a una distancia indebida del quemador (posición correcta fig. 48).

**NOTA:** En TT98G y T64G la lógica de gestión de los quemadores prevé que, en caso de bloqueo, el aparato realice automáticamente tres ciclos de encendido para intentar poner en marcha cada quemador disponible, antes de que la alarma se visualice en la pantalla!

En caso de alarma, esperar a que finalice la cuenta atrás, seguidamente presionar OK para desbloquear la alarma. Presionar START para volver a poner en marcha. En el caso de que el quemador se encienda durante algunos segundos y luego se bloquee, comprobar que la alimentación de fase y la del neutro sean correctas o que el detector funcione correctamente.

**NOTA:** El piezoeléctrico y el detector trabajan dentro de la llama y, por lo tanto, se pueden deformar y dejar de funcionar; por ello, se aconseja sustituirlos periódicamente de la manera descrita en el punto 5.14.

El control de la llama del quemador tiene una seguridad integrada que prevé el bloqueo permanente del quemador en caso de que se produzcan 5 bloqueos en el intervalo de tiempo de 15 minutos. Si esto sucediera, el

equipo se apaga automáticamente tras mostrar el mensaje de error, espere a que finalice la fase de apagado y luego proceda con el reinicio del equipo (vea 3.6.2).

#### F Error en la comunicación (TT98G)

-Indica que la comunicación entre las fichas electrónicas es deficiente. Controlar que las fichas estén alimentadas correctamente y que las conexiones no estén dañadas.

#### G Alarma termopar

-Indica que el termopar está dañado o desconectado. En TT98G: la pantalla indica también el termopar que se ha dañado, izquierdo o derecho.

#### H Alarma de la cinta (TT98G)

- El motorreductor de la cinta transportadora posee un sistema de control retroactivo de la velocidad que, en caso de que no gire, entra en alarma.

#### I Alarma ventilador quemador en avería (T64G)

- El ventilador del quemador posee un sistema de control retroactivo de la velocidad que, en caso de que no gire o gire a su velocidad máxima, superior a la prevista por los parámetros, entra en alarma.

#### L Alarma para ventilador del quemador averiado (TT98G)

- El ventilador del quemador posee un sistema de control retroactivo de la velocidad que, en caso de que no gire o gire a su velocidad máxima, superior a la prevista por los parámetros, entra en alarma. También podría producirse una condición a causa de la cual el presostato se dañe o esté sujeto a un flujo de aire no regular, exponiendo el ventilador del quemador a una alimentación insuficiente e impidiendo que alcance la velocidad prevista. Por consiguiente, controlar también el presostato y su circuito, verificando en particular que los 2 tubos metálicos de captura del aire del presostato estén limpios.

#### M Alarma anomalía en la ficha electrónica (TT98G)

- Indica una avería en la ficha eléctrica que pilota el control de llama del quemador. La alarma detecta una condición de peligro, así que la llama está presente en condiciones de funcionamiento que no la prevén: en fase de enfriamiento o en caso de temperatura medida elevada con respecto al setpoint.

En este caso, el procedimiento de apagado dura solo 3 minutos (con respecto a los 30 minutos estándares), tras los cuales el aparato se apaga automáticamente; a la puesta en marcha, un mensaje indica que esta anomalía estaba presente en el momento del último apagado. **Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica para que elimine la causa de la avería y controle que no se haya dañado ningún componente y, si es necesario, lo sustituya.**

En situaciones de anomalías detectadas, la pantalla puede visualizar las siguientes **SEÑALES**:

#### N Exceso de temperatura cuadro eléctrico

-indica que la temperatura en el alojamiento de los componentes eléctricos ha superado el umbral límite. TT98G: comprobar el funcionamiento de enfriamiento (fig. 52 ref. Y).

#### P Avería presostato (TT98G)

-controla en fase de puesta en marcha la integridad de los presostatos. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica para que elimine la causa de la avería y controle que no se haya dañado ningún componente y, si es necesario, lo sustituya.

#### Q Apagado anómalo (TT98G)

-se visualiza en el momento del encendido e indica que se ha producido un error en el último apagado del horno, es decir, que no se han realizado las indicaciones descritas en el apartado 3.7.

**¡ATENCIÓN!** La señal de apagado anómalo no debe tenerse en cuenta ÚNICAMENTE en los siguientes casos:

1. Existe una condición de peligro real, por este motivo se apaga el aparato con el botón de emergencia (fig. 20 ref. O).

2. Hay una interrupción temporal y repentina en el suministro de energía eléctrica debido a causas no imputables al usuario.

**En todos los demás casos, realizar correctamente el procedimiento de apagado para evitar dañar el aparato de manera irreversible!**

Cuando se produce una señalización, la centralita muestra en la pantalla el tipo de problema que se ha verificado. Apretando OK (fig. 31 ref. 15) se acepta la señalización tanto visual como acústica (si está prevista) y el mensaje desaparece. Si es necesario, finalizar la cocción y contactar con el servicio de asistencia.

#### 3.6.20 - SMARTBAKING APP

Los hornos provistos de un módulo wi-fi se pueden conectar a la aplicación "SmartBaking App" disponible en los mercados de referencia.

#### T64G

Habilite el módulo WiFi de la unidad de control con el siguiente procedimiento:

- con el interruptor principal en la posición 0 (horno apagado), presione al mismo tiempo las teclas "Start/Stop" (fig.31b part.17) y "Economy" (fig.31b part.19) y encienda el horno colocando el interruptor principal en la posición 1: aparece el mensaje 'bt' en las pantallas.

Proceda con las instrucciones dadas en la aplicación para terminar de configurar el módulo Wi-Fi.

#### TT98G

No visor, podem ser seleccionados os seguintes itens, percorrendo a lista com os botões "SELEÇÃO":

- "Qr-Code": gera um código para emparelhamento do forno - app (se ligado)

- "Ligar Wi-Fi": utilize este menu para ligar o forno à rede Wi-Fi

- "Download app": apresenta um QR code que permite descarregar a aplicação móvel "SmartBaking App"

#### 3.7 PARADA

**NOTA: EL APAGADO DEBE REALIZARSE ABSOLUTAMENTE COMO SE INDICA EN LOS SIGUIENTES PROCEDIMIENTOS, EL NO APAGAR EL EQUIPO CORRECTAMENTE, INCLUYENDO LA FASE FINAL DE ENFRIAMIENTO DE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS, RESULTARÁ EN DAÑOS AL EQUIPO E INVALIDARÁ LA GARANTÍA**

#### T64G:

Para detener el aparato, apretar la tecla STOP (fig. 31b ref. 17). **El soplado sigue durante unos 30 minutos para bajar la temperatura gradualmente y salvaguardar la duración de los componentes; solo una vez transcurrido este tiempo quitar la tensión** girando el interruptor a la posición "0" (fig. 31b ref. E).

**¡ATENCIÓN!** En caso de emergencia, quitar la tensión girando el interruptor a la posición «0» (fig. 31b ref. E).

#### TT98G:

Para detener el aparato presionar el pulsador STOP (fig. 31 ref. 18);

**EL SOPLADO SIGUE DURANTE UNOS 30 MINUTOS PARA BAJAR LA TEMPERATURA GRADUALMENTE Y SALVAGUARDAR LA DURACIÓN DE LOS COMPONENTES, SOLO UNA VEZ TRANSCURRIDO ESTE TIEMPO Y EL TIEMPO PREVISTO PARA EL ENFRIAMIENTO DEL HORNO SE APAGARÁ AUTOMÁTICAMENTE.**

**NOTA: EVITAR APAGADOS BRUSCOS. Si se debe apagar el horno antes de que se apague automáticamente, ESPERAR A QUE EL HORNO ALCANCE TEMPERATURAS INFERIORES A 100 °C (210 °F), seguidamente mantener presionada la tecla STOP + ECO STANDBY durante algunos segundos (fig. 31 ref. 18 + fig.31 ref.19); la pantalla visualizará "SHUTDOWN?", presionar OK para confirmar el procedimiento de apagado que después de 1 minuto desconectará el horno de la red eléctrica o presionar RETURN para anular la operación y volver a la pantalla principal.**

**¡ATENCIÓN!** En caso de emergencia, quitar la tensión accionando el pulsador de emergencia en forma de hongo (fig. 29, ref. O).

**NOTA: Si se ha accionado el pulsador de emergencia (fig.29 ref. O), este permanece en posición de seguridad hasta que, terminada la emergencia, se desbloquea girándolo hacia la izquierda.**

#### 3.8 USO

Tras configurar los parámetros de cocción deseados, preparar el producto que se ha de cocer en un soporte adecuado (rejilla, bandeja, etc.) controlando que no salga por la parte perforada de la rejilla. Con una pala, colocarlo sobre la cinta transportadora por el lado de entrada a la cámara de cocción.

Si no se conocen los valores que se han de configurar, empezar la cocción a unos 310 °C/590 °F (T64G-TT98G 270 °C/520 °F), y con un tiempo de cocción de 4', luego, en función del resultado de la primera cocción, ajustar los parámetros para encontrar los valores óptimos según las propias exigencias. En general, se aumenta la temperatura para alcanzar la tostadura y se extiende el tiempo para aumentar la cocción efectiva. Para una mayor uniformidad, se aconseja evitar temperaturas

superiores a las previstas para el tipo de producto en cocción. Se tardan unos 25/35 minutos para alcanzar la temperatura y, una vez se ha estabilizado la temperatura, empieza la cocción.

**NOTA:** La estimación del tiempo necesario para alcanzar la temperatura del horno deseada indicada durante el calentamiento en la barra de mensajes de TT98G (fig. 30 ref. 3) es aproximada y cambia sensiblemente según los parámetros ajustados en la fase de puesta en marcha.

**¡ATENCIÓN!** El producto se ha de poner y quitar usando equipos de seguridad adecuados, como palas para pizzas, etc. (fig. 35, ref. O), y prestando la máxima atención. Con el aparato funcionando, no acercarse por ningún motivo a los órganos en movimiento. Todas las operaciones se han de efectuar tras apagar el aparato.

En TT98G es posible observar las fases de cocción a través del vidrio situado en la puerta anterior. Si se tiene que intervenir en el producto, por ejemplo, para pinchar con un utensilio las burbujas que se crean en la pizza, se puede abrir la puerta mediante el tirador anterior (fig. 35, ref. Q) con mucho cuidado.

**¡ATENCIÓN!** Al abrir o cerrar la puerta antes mencionada, siempre se debe agarrar el tirador desde abajo sin colocar los dedos en la parte superior de la misma para evitar que queden atrapados o entren en contacto con la parte caliente de la puerta.

**¡ATENCIÓN!** Solo se puede acceder al interior de la cámara, tras abrir la puerta (TT98G), utilizando utensilios adecuados y prestando mucha atención a que dichos utensilios no se enganchen en la cinta y arrastren las extremidades superiores hacia su interior.

Nunca se han de introducir las extremidades en el interior de la cámara, ya que existe el riesgo de sufrir quemaduras y quedar atrapado y aplastado por el movimiento de la cinta.

**¡ATENCIÓN!** Al final de la jornada laboral, acordarse de desenchufar el aparato de la alimentación eléctrica y de cerrar la llave del gas situada aguas arriba del horno. En caso de que no se utilice el aparato por un largo periodo, se aconseja limpiarlo y dejar ventilar el local en el que se ha instalado.

**¡ATENCIÓN!** Cuando se saca el producto que se está cocinando está muy caliente, prestar atención en particular al hecho de que la cinta se quede en alto con respecto al operador.

## 4 MANTENIMIENTO ORDINARIO

### 4.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

**¡ATENCIÓN!** Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, parar el aparato tal y como se describe en el punto 3.7 e interrumpir siempre la tensión, desconectando la alimentación eléctrica, apagando los interruptores instalados en la parte exterior del aparato. Interrumpir la alimentación del gas. Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.

Todas las operaciones de mantenimiento tienen que ser efectuadas por personal cualificado que ha de tomar las debidas medidas de seguridad. Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede exponer a riesgos y dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

### 4.2 LIMPIEZA ORDINARIA

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 4.1, efectuar las siguientes operaciones para la limpieza:

Cada día tras haber terminado el trabajo, cuando el aparato se haya enfriado, quitar meticulosamente de todas las partes los eventuales residuos que pueden haberse creado durante la cocción utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, y luego enjuagar y secar, limpiando las partes satinadas en el sentido del satinado.

Efectuar una limpieza esmerada de todos los componentes a los que se puede acceder.

**NOTA: CONTROLAR Y LIMPIAR REGULARMENTE LAS REJILLAS TRASERAS (fig. 10 ref. A) PARA LA ENTRADA DE AIRE. LA FALTA DE LIMPIEZA PUEDE PROVOCAR EL EXCESIVO CALENTAMIENTO DE LOS COMPONENTES, ASÍ COMO AVERÍAS.**

**NOTA:** Limpiar la correa utilizando un cepillo de nylon duro. Sacar las bandejas para la recogida de la harina derecha e izquierda (fig. 14 ref. T), limpiarlas y luego volver a montarlas.

**¡ATENCIÓN!** Cada día quitar meticulosamente las eventuales grasas producidas durante la cocción ya que pueden causar posibles combustiones y explosiones. Preste la máxima atención a retirar cualquier harina/ingrediente que pueda depositarse/caer en el electrodoméstico a diario, ya que la harina también es extremadamente inflamable.

**¡ATENCIÓN!** No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas.

Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

**NOTA:** No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

En el caso de utilizar una solución alcalina, se debe tener cuidado de que se retire completamente del vidrio antes de que se someta a calor.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc.) o utensilios que puedan dañar las superficies. Antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que se haya utilizado para la limpieza.

### 4.3 PERIODOS DE INACTIVIDAD

Si el aparato no se tiene que utilizar durante largos periodos:

- Desenchufarlo de la alimentación eléctrica.
- Interrumpir la alimentación del gas.
- Tapanlo para protegerlo del polvo.
- Ventilar periódicamente el local.
- Limpiarlo antes de utilizarlo de nuevo.

Antes de poner en marcha el aparato después de un periodo sin utilizarlo, repetir el procedimiento descrito en el punto 3.5.1.

# ATENCIÓN

**LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES RELATIVAS AL “MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO” ESTÁN ESTRICTAMENTE RESERVADAS PARA EL PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO EN POSESIÓN DE UNA LICENCIA, AUTORIZADO Y HABILITADO POR EL FABRICANTE.**

## 5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

### 5.1 OPERACIONES PRELIMINARES DE SEGURIDAD

**¡ATENCIÓN!** Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, parar el aparato tal y como se describe en el punto 3.7 e interrumpir la alimentación eléctrica, desconectando el cable de alimentación del aparato de la toma de corriente.

Interrumpir la alimentación del gas cerrando la llave central.

Todas las operaciones se han de efectuar cuando el aparato esté frío.

Iluminar la zona de trabajo durante las operaciones de mantenimiento, en los turnos nocturnos o en caso de visibilidad escasa.

Todas las operaciones de mantenimiento y reparaciones tienen que ser efectuadas por personal técnico especializado, que ha de tomar las debidas medidas de seguridad, ha de poseer la debida licencia y debe estar autorizado y habilitado por el fabricante.

La abertura de la puerta del horno protegido por candado (fig. 16 ref. H) solo puede ser efectuada por los técnicos especializados informados acerca de los potenciales riesgos y equipados con las protecciones oportunas.

Todas las operaciones descritas son fundamentales para una buena conservación del aparato. En caso de no realizarse, el aparato se puede exponer a riesgos y dañar seriamente y la garantía perderá su validez.

**¡ATENCIÓN!** Una vez al año, como mínimo, y siempre que se presenten anomalías de funcionamiento, un técnico especializado ha de controlar atentamente el aparato y sus componentes; comprobar también el funcionamiento del termostato de seguridad y del inductor de tierra (si está presente) comprobando con multímetro que la impedancia esté en el orden de 1ohm.

Acceder también a todos los alojamientos laterales y traseros, y aspirar detenidamente el posible polvo o harina depositados en el interior. Controlar también que todos los tornillos estén adecuadamente ajustados, en especial los tornillos de apriete del ventilador en el cabezal del quemador (fig. 23 ref. S).

Tras efectuar operaciones de mantenimiento en el circuito del gas, se debe utilizar como sellador LOCTITE 577.

**NOTA: SIEMPRE QUE SE INTENVENGA EN LOS ALOJAMIENTOS LATERALES DE LOS QUEMADORES, ASEGURARSE AL FINAL DE QUE LOS CABLES DE LA BUJÍA DE ENCENDIDO Y DEL DETECTOR NO ENTREN EN CONTACTO ENTRE SÍ EN NINGÚN PUNTO, NI ENTREN EN CONTACTO CON NINGÚN OTRO COMPONENTE DEL APARATO. DE LO CONTRARIO, SE PODRÍA PRODUCIR UNA DISPERSIÓN QUE PUEDE CAUSAR AVERÍAS EN LA FASE DE DETECCIÓN O DAÑAR EL APARATO, EN ESPECIAL EL CONTROL DE LA LLAMA.**

### 5.2 LIMPIEZA GENERAL

**¡ATENCIÓN!** Sacando los componentes del interior de la cámara de cocción, se corre el riesgo de tropezarse con los bordes cortantes (aletas de los elementos calentadores, etc.), así que todas las operaciones tienen que ser efectuadas con los dispositivos de protección.

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el apartado 5.1 para la limpieza, efectuar las siguientes operaciones.

Llevar a cabo regularmente la limpieza general del aparato. Tras el enfriamiento del aparato, quitar meticulosamente de todos los componentes tanto internos como externos todos los residuos que se han producido utilizando un paño o una esponja húmedos, posiblemente con agua y jabón, luego enjuagar y secar, limpiando las

partes satinadas en el sentido del satinado.

**NOTA:** Los sopladores interiores, al final de la limpieza, tienen que volverse a montar en su posición originaria. Si los conductos del aire se montan de manera equivocada, las propiedades de la cocción se alterarán.

**NOTA:** Solo **TT98G:** Cuando se vayan a volver a montar los sopladores, respetar el granallado de los componentes, como se indica en la etiqueta (**TT98G** fig. 4b ref. M).

**¡ATENCIÓN!** Quitar con regularidad y meticulosamente de la cámara de cocción las eventuales grasas producidas durante la cocción, ya que pueden causar posibles explosiones.

**NOTA:** Es conveniente limpiar con regularidad el extremo accesible de los termopares para mantener su eficacia en el tiempo (**TT98G** fig. 51 ref. W).

**NOTA:** **¡TT98G!** Limpiar con regularidad los 2 tubos metálicos de captura del aire para presostato (fig. 51 ref. P):

- Desmontar las puertas inferiores (fig. 50 ref. A y ref. H).
- Extraer los tubos de silicona.
- Quitar los tornillos (fig. 51, ref. N).
- Extraer los 2 tubos metálicos del aire para el presostato (fig. 51 ref. P) y limpiarlos con cuidado sobre todo en la parte interior.
- Repetir las operaciones en sentido contrario para volver a montar los componentes, controlando que los tubos de silicona no generen curvas demasiado marcadas que puedan obstaculizar el paso del aire.

**¡ATENCIÓN!** No lave el equipo con chorros de agua o limpiadores de vapor. Evitar que el agua o eventuales productos utilizados entren en contacto con las partes eléctricas. Está prohibido utilizar para limpiar detergentes dañinos para la salud.

**NOTA: CONTROLAR Y LIMPIAR REGULARMENTE LAS REJILLAS TRASERAS (fig. 10 ref. A) PARA LA ENTRADA DE AIRE. LA FALTA DE LIMPIEZA PUEDE PROVOCAR EL EXCESIVO CALENTAMIENTO DE LOS COMPONENTES, ASÍ COMO AVERÍAS.**

**NOTA:** Limpiar la correa utilizando un cepillo de nylon duro.

**NOTA:** No limpiar los vidrios templados de las puertas cuando aún están calientes.

En el caso de utilizar una solución alcalina, se debe tener cuidado de que se retire completamente del vidrio antes de que se someta a calor.

No utilizar solventes, productos detergentes que contengan sustancias agresivas (cloradas, ácidas, corrosivas, abrasivas, etc.) o utensilios que puedan dañar las superficies. Antes de volver a encender el aparato, prestar atención en no dejar dentro del mismo lo que se haya utilizado para la limpieza.

### 5.2.1 DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES

**¡ATENCIÓN!** Algunas de las operaciones descritas a continuación, como la extracción de la correa, necesitan por lo menos dos personas.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para poder acceder a todas las piezas hay que:

- Quitar el candado (fig. 16, ref. H), abrir el gancho (fig. 16, ref. R) y, luego, la puerta anterior (fig. 16, ref. S).
- Extraer los sopladores superiores (solo **TT98G:** extraer primero los centrales).
- Levantar los dos laterales regulables (fig. 16, ref. I) mediante los

pomos (fig. 16, ref. L).

- Extraer el soporte opcional de estacionamiento del producto (fig. 14, ref. D)
- Extraer el recogedor de harina derecho y el izquierdo (fig. 14, ref. T).
- Extraer la cobertura de la junta de la cinta (fig. 36, ref. U) tras desenroscar el tornillo de bloqueo (fig. 36 ref. X); para T64G desenganchar también los dos estribos de retención de la cinta (fig. 55 ref. F).
- Levantar la cinta transportadora del lado del motor de unos centímetros y extraer la junta cinta (fig. 16 ref. Z).
- Extraer la cinta transportadora por el lado del motor (fig. 36)
- Extraer los sopladores inferiores (solo TT98G: extraer primero los centrales).
- Efectuar las operaciones necesarias.

## 5.2.2 MONTAJE DE LOS COMPONENTES

**¡ATENCIÓN!** Algunas de las operaciones descritas a continuación, como el montaje de la correa, necesitan por lo menos dos personas.

**NOTA:** Solo para **TT98G**: Cuando se vayan a volver a montar los sopladores, respetar el granallado de los componentes, como se indica en la etiqueta (fig. 4d-4b ref. M) y volver a montar primero los sopladores laterales y luego los centrales prestando la máxima atención en que los tubitos portatermopar entren bien dentro del soplador; asegurarse siempre de que los sopladores lleguen hasta el fondo de la pared vertical del horno.

En caso de que se hayan formado asperezas que impiden al panel con canto matado deslizarse bien sobre el cuerpo soplador, quitarlas con un papel abrasivo finísimo (grano 600).

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para montar las piezas hay que:

- Introducir los sopladores inferiores.
- Introducir la cinta transportadora por el lado del motor (fig. 36) y colocarla en su sede controlando que el eje de la cinta transportadora y la motorización queden alineados.
- Controlar que las dos juntas metálicas estén escuadradas entre sí. Si es necesario, girar el eje de la cinta hasta que queden escuadradas y permitir, de esta manera, la introducción de la junta central (fig. 36, ref. Z). Levantar algunos centímetros la cinta transportadora por el lado del motor e introducir la junta central de la cinta.
- Controlar que la transmisión esté alineada, introducir la cobertura de la junta de la cinta (fig. 36, ref. U) y enroscar el tornillo de bloqueo (fig. 36, ref. X); para T64G enganchar también los dos estribos de retención de la cinta (fig. 55 ref. F).
- Introducir el recogedor de harina derecho y el izquierdo (fig. 14, ref. T).
- Introducir el soporte opcional de estacionamiento del producto (fig. 14, ref. D).
- Volver a poner los laterales regulables a la altura deseada.
- Introducir los sopladores superiores.
- Cerrar la puerta anterior (fig. 16, ref. S). Si la puerta no se cierra, significa que los sopladores no están en la posición correcta. No forzar la puerta, desplazar los sopladores hasta el fondo y volver a cerrar la puerta. Cerrar el enganche (fig. 16, ref. R) y poner y cerrar el candado (fig. 16, ref. H).

**NOTA:** Antes de volver a encender el aparato, controlar que todos sus componentes, en particular los sopladores, se hayan ensamblado correctamente.

**¡ATENCIÓN!** Acordarse de quitar la llave del candado.

## 5.3 ACCESO A LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

### 5.3.1 APERTURA DEL PANEL DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para abrir el panel de los componentes, hay que:

- Quitar los tornillos (fig. 38, ref. V).

**TT98G:** Para los componentes colocados en el lado opuesto al motorreductor, abrir, girándolo, el panel que contiene los interruptores (fig. 38 ref. Z); mientras que para acceder a los componentes del lado del motorreductor, desatornillar los 2 tornillos de fijación (fig. 36

ref. L) y girar el panel lateral (fig. 36, ref. P).

### 5.3.2 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL CUADRO ELÉCTRICO

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los componentes del cuadro eléctrico, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Desconectar eléctricamente el componente.
- Sustituir el componente.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando atención en conectar correctamente el componente.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

**NOTA:** Si se sustituye la tarjeta electrónica, se debe efectuar un reajuste (RESET) del aparato de la manera descrita en el punto 5.18.

### 5.3.3 SUSTITUCIÓN DEL FUSIBLE

El circuito eléctrico prevé unos fusibles que, en el caso de que se quemen, no permiten la puesta en marcha del aparato y el encendido del panel de mandos. En tal caso, comprobar el estado del fusible y, si es necesario, sustituirlo por uno del mismo tipo y con el mismo valor.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Extraer el fusible (fig. 38, ref. N), controlarlo y, si es necesario, sustituirlo por otro con las mismas características.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

### 5.3.4 CIERRE DEL PANEL DE LOS COMPONENTES ELÉCTRICOS

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para cerrar el panel de los componentes, hay que:

**T64G:** Cerrar girando el panel lateral (fig. 38 ref. Z) y montar los tornillos (fig. 38 ref. V).

**TT98G:** Para el panel de los componentes situado en el lado opuesto al motorreductor, cerrar, girándolo, el panel que contiene los interruptores (fig. 38 ref. Z) y montar los tornillos (fig. 38 ref. V). Para el cuadro que contiene los componentes del lado del motorreductor, cerrar girando el panel lateral (fig. 36 ref. P) y atornillar los 2 tornillos de fijación (fig. 36 ref. L).

**¡ATENCIÓN!** Cuando se desplace y se vuelva a cerrar el panel de los componentes eléctricos, prestar mucha atención en no pelar, aplastar o romper los hilos o el capilar del termostato de seguridad.

### 5.3.5 SUSTITUCIÓN DE LAS ESCOBILLAS DEL MOTOR DE LA CINTA

**NOTA:** El motor de la correa de TT98G (Tabla B ref. 57) tiene en su interior dos escobillas (Tabla B ref. 58) que trabajando se gastan, cuando se agotan hay que sustituirlas. Controlar regularmente que las escobillas no se desgasten; en caso contrario, sustituirlas (el panel que contiene el motorreductor se entrega siempre con un par de escobillas de repuesto en su interior); es oportuno tener siempre disponibles escobillas de repuesto.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Desenroscar las dos tapas de cobertura de las escobillas y extraerlas.
- Insertar las escobillas nuevas y volver a enroscar las dos tapas de cobertura.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

### 5.3.6 SUSTITUCIÓN DEL MOTOR/ MOTORREDUCTOR DE LA CINTA

Tras la sustitución de algunos sets de escobillas (TT98G), puede ser necesario sustituir el motor de la cinta.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.

- Desmontar el motorreductor, colocarlo en un banco de trabajo y sustituir el motor.
- Montar el motorreductor en el horno controlando que quede bien alineado con el eje de la cinta.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

#### 5.4 SUSTITUCIÓN DEL TERMOSTATO DE SEGURIDAD

**¡ATENCIÓN!** Comprobar periódicamente el funcionamiento del termostato de seguridad.

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el termostato de seguridad, hay que:

**T64G:** Abrir la puerta delantera (fig. 10 ref. S)

- Extraer el soplador superior derecho para comprobar la colocación del actual sensor del termostato a través de la cámara de cocción.
- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Desconectar los conectores faston del termostato.

Quitar el tapón del pulsador de reajuste y desenroscar la tuerca de sujeción del termostato (fig. 29, ref. P).

- Extraer el sensor del termostato de seguridad.
- Sustituir el termostato y colocar correctamente el sensor como se realizó con anterioridad a través de la cámara de cocción.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

**TT98G:** El horno está dotado de dos termostatos de seguridad independientes de rearme manual, uno para el lado izquierdo (fig. 29 ref. P) y uno para el lado derecho del horno (fig. 50 ref. G).

Abrir la puerta anterior (fig. 16 ref. S) y extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción llevando a cabo las operaciones indicadas en el punto 5.2.1.

- Extraer el soplador inferior izquierdo y derecho para comprobar la colocación del actual sensor del termostato a través de la cámara de cocción.
- Quitar la puerta inferior (fig. 50 ref. A o H) tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Extraer el sensor del termostato de seguridad.
- Abrir el panel de los componentes eléctricos del lado interesado efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Desenroscar la tuerca de sujeción del termostato.
- Desconectar los conectores faston del termostato.
- Sustituir el termostato y colocar correctamente el sensor como verificado con anterioridad a través de la cámara de cocción.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.3.

#### 5.5 SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los termopares, hay que:

**T64G-TT98G:** El T64G cuenta con un termopar (izquierdo), el TT98G con dos termopares (izquierdo, derecho).

**NOTA:** En caso de que haya que extraer o desplazar un termopar, para su integridad, **ES IMPRESCINDIBLE MOVERLO AGARRÁNDOLO EXCLUSIVAMENTE POR EL TUBITO METÁLICO, NUNCA POR EL CABLE.**

- Abrir el panel de los componentes eléctricos siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.3.1; en TT98G quitar también la puerta correspondiente (fig. 50 TT98G ref. A-H).
- Quitar el soplador inferior izquierdo o derecho, siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.2.1.
- Desenroscar el tornillo de sujeción del termopar con llave Allen (fig. 51 ref. V).
- Desconectar el cable de la tarjeta electrónica y extraer el termopar.
- Sustituir el termopar **prestando atención en conectar los conectores según la correcta polaridad.**

**NOTA:** Asegurarse de que el extremo de cada termopar esté siempre colocado sobre el corte inclinado del tubo como se muestra en la fig. 51 ref. W.

- Volver a montar el soplador correspondiente siguiendo el procedimiento descrito en el punto 5.2.2.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.3.
- Para volver a montar la cinta transportadora, seguir el procedimiento descrito en el punto 5.2.2.

#### 5.6 PANEL DE SUSTITUCIÓN

##### - MONITOR TFT TT98G

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el Monitor TFT o el cuadro de mandos, hay que:

- Desmontar la brida (fig. 11 ref. A).
- Montar la pantalla de calor (fig. 11 ref. B).
- Desenroscar los tornillos de fijación del cuadro de mandos (fig. 40, ref. H).
- Desconectar los conectores del Monitor.
- Sustituir el cuadro de mandos.
- Quitar los tres tornillos (fig. 40 ref. I) y sustituir el Monitor.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores correctamente.

**NOTA:** Realizar el procedimiento de configuración "Por Defecto de Fábrica" de la centralita tal y como se indica en el punto 5.19.

##### - PIRÓMETRO DIGITAL T64G

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir el pirómetro digital, hay que:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Desmontar el pirómetro, desenroscando las tuercas de fijación.
- Desconectar los conectores del pirómetro y sustituir el pirómetro.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso, prestando atención en conectar los conectores según la polaridad correcta.
- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

**NOTA:** Realizar el procedimiento de configuración "Reset" de la centralita tal y como se indica en el punto 5.18.

#### 5.7 SUSTITUCIÓN DEL TECLADO DEL CUADRO DE MANDOS

Las teclas del cuadro de mandos se han incorporado a la tarjeta Monitor. Para la sustitución de la tarjeta Monitor, realizar las operaciones descritas en el punto 5.6.

#### 5.8 DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA CINTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para desmontar y montar la cinta, hay que:

- Extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1 y colocarla sobre un banco de trabajo dotado con una pinza de boca larga.

##### 5.8.1 DESMONTAJE DE LA CINTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para desmontar la cinta, hay que:

- Mover la cinta hasta que la unión esté en la parte superior central.
- Comprimir la cinta por su lado derecho (fig. 41).
- Solo para **T64G:** Con la pinza deslizar lateralmente los cuatro tubos de unión (fig. 42) sobre los eslabones.
- Desenganchar los eslabones de unión.
- Descomprimir el extremo de la cinta.
- Extraer la cinta.

##### 5.8.2 MONTAJE DE LA CINTA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para montar la cinta, hay que:

- Introducir la cinta por el lado deseado, prestando atención en que la parte superior sea la lisa y que los extremos laterales en forma de gancho no se muevan en el sentido en el que se enganchan (fig. 46).
- Acercar los extremos de la cinta en la parte superior central y comprobar que las ruedas dentadas a la izquierda y los casquillos de transmisión a la derecha sujeten la cinta correctamente.

**NOTA:** Las ruedecillas de la cinta no deben nunca estar en correspondencia de los tubitos de unión.

Comprimir la cinta por su lado derecho (fig. 41).

**T64G:** Coger uno de los eslabones de unión laterales y, tras haber observado cómo están montados los extremos de la cinta (fig. 43a), enganchar primero la parte lateral exterior y luego la interior con la

ayuda de una pinza de picos largos.

- Repetir la operación para el eslabón del lado opuesto.
- Sujetar las piezas intermedias (fig. 44) y, con ayuda de la pinza, enderezar los eslabones deformados.
- Introducir los tubos en los eslabones, colocarlos en el centro de la unión y aplastarlos por los dos extremos (fig. 45) comprobando que no se muevan.

**T198G:** Coger uno de los eslabones de unión laterales y, tras haber observado cómo están montados los extremos de la cinta (fig. 43b), enganchar primero la parte lateral exterior y luego la interior con la ayuda de una pinza de picos largos.

- Repetir la operación para el eslabón del lado opuesto.
- Sujetar las piezas intermedias y, con la ayuda de la pinza, enderezar los eslabones deformados.
- Controlar que la cinta sea totalmente plana, si es necesario, enderezar las partes de cinta deformadas.
- Descomprimir el extremo de la cinta.
- Comprobar que la cinta se desplace correctamente.
- Montar la cinta transportadora en su sede dentro de la cámara de cocción y los demás componentes efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.2.

**¡ATENCIÓN!** Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 46. Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual se fijan, ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc.

**¡ATENCIÓN!** Para evitar chirridos, lubricar la cinta con una capa de spray del tipo homologado para alimentos: con el aparato apagado y frío, aplicar pequeñas cantidades sobre las partes de la cinta que quedan fuera de la cámara de cocción, especialmente sobre las ruedas en ambas extremidades de la cinta. Esta operación se debe efectuar prestando la máxima atención en las características de peligrosidad, tales como riesgos de inflamabilidad, explosión u otros que deben estar indicados en la bombona.

### 5.8.3 INVERSIÓN DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DE LA CINTA TRANSPORTADORA

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para invertir el sentido de rotación de la cinta, hay que:

- Extraer la cinta transportadora de la cámara de cocción efectuando las operaciones descritas en el punto 5.2.1; desmontar la cinta efectuando las operaciones descritas en el punto 5.8.1, girar la cinta hacia el sentido deseado y montarla efectuando las operaciones descritas en el punto 5.8.2.

**T198G:** Abrir el panel lateral, desenroscando los 2 tornillos de fijación (fig. 36 ref. L)

- Invertir los dos cables de alimentación del motorreductor para invertir el sentido de rotación de este.

**- Despegar la etiqueta con la FLECHA sentido de marcha (fig. 36 ref. M) y en su lugar pegar la nueva etiqueta suministrada junto al manual de instrucciones.**

**- Colocar los sopladores respetando el granallado de los componentes como se indica en la nueva etiqueta (fig. 36 ref. M) siguiendo los procedimientos descritos en los puntos 5.2.1 y 5.2.2.**

- Volver a cerrar el panel lateral atomillando los 2 tornillos de fijación (fig. 36 ref. L).

**T64G:** En el panel de mandos presionar, durante algunos minutos:

- tecla "Flecha arriba" para configurar el sentido de marcha HORARIO
- tecla "Flecha abajo" para configurar el sentido de marcha ANTIHORARIO

**Despegar la etiqueta FLECHA sentido de marcha (fig. 4) y volverla a pegar en el sentido opuesto.**

**¡ATENCIÓN!** Controlar que el sentido de marcha de la cinta sea el indicado en la fig. 46. Los extremos laterales en forma de gancho no han de moverse en el sentido en el cual se fijan, ya que, además de dañar la cinta, son muy peligrosos porque pueden engancharse fácilmente con partes sueltas de las prendas de vestir, extremidades, anillos, pulseras, etc.

### 5.9 SUSTITUCIÓN DEL VIDRIO TEMPLADO (si está previsto)

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el vidrio templado, hay que:

Abrir la puerta anterior (fig. 35, ref. Q) y desenroscar los 4 tornillos de fijación del panel interno.

- Quitar el panel interno y sustituir el vidrio templado.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

### 5.10 SUSTITUCIÓN DEL MOTOR O DEL VENTILADOR DE COCCIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir el motor o el ventilador, hay que:

**T64G:** Quitar el panel posterior (fig. 38, ref. D) tras desenroscar los tornillos de fijación.

- Desconectar la conexión eléctrica del motor.
- Quitar las dos bandas de bloqueo de la lana tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Separar el aislamiento y desmontar el panel posterior de la cámara de cocción tras desenroscar los tornillos de fijación.
- Colocarlo en un banco de trabajo y quitar el tornillo izquierdo del centro del ventilador de cocción.
- Extraer el ventilador utilizando un extractor.

**NOTA:** Para aflojar el tornillo izquierdo, girarlo hacia la derecha; el ventilador no sale de su sede sin el extractor.

- Si solo se ha de sustituir el ventilador, efectuar las operaciones del montaje en orden inverso.

- Para desmontar el motor, quitar las cuatro tuercas de los pies del motor y extraerlo.

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando la máxima atención en que las seis juntas que se arrastran en el eje del motor estén correctamente montadas.

Asegurarse de que las piezas cónicas del eje del motor y del ventilador estén perfectamente limpias y lisas.

- Restablecer el aislamiento dañado y cubrirlo con cinta adhesiva de aluminio para altas temperaturas.

- Desconectar las conexiones eléctricas.

- Desconectar de la alimentación el ventilador (fig. 52 ref. Y) y quitar el estribo con el ventilador desenroscando los 3 tornillos de fijación (fig. 52 ref. K-Z).

- Quitar el panel posterior de la cámara de cocción desenroscando los tornillos de fijación.

- Colocarse en un banco de trabajo.

**NOTA:** ANTES DE RETIRAR LOS VENTILADORES, ASEGURARSE DE HABER ANOTADO LA POSICIÓN EXACTA DE LOS MISMOS, PARA PODER VOLVER A COLOCARLOS EN SU POSICIÓN INICIAL.

- Quitar el tornillo izquierdo del centro del ventilador de cocción.

- Retirar el ventilador con ayuda de un extractor.

**NOTA:** Para aflojar el tornillo izquierdo, girarlo hacia la derecha; el ventilador no sale de su sede sin el extractor.

- Sustituir el ventilador **prestando la máxima atención en que se monte con los mismos POSICIÓN Y SENTIDO QUE EL ANTERIOR.**

- Si solo se ha de sustituir el ventilador, efectuar las operaciones del montaje en orden inverso.

- Para desmontar el motor, quitar las cuatro tuercas en los pies del motor y extraerlo.

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando la máxima atención en que las juntas que se arrastran en el eje del motor estén correctamente montadas. Asegurarse de que las piezas cónicas del eje del motor y del ventilador estén perfectamente limpias y lisas.

- Restablecer el aislamiento dañado y cubrirlo con cinta adhesiva de aluminio para altas temperaturas.

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**NOTA:** Controlar que el sentido de rotación de los ventiladores sea el indicado en el panel posterior de la cámara de cocción (fig. 53 ref. L y M).

**NOTA:** En caso de sustitución del motor dotado de sensor térmico (fig. 53 ref. N), acordarse de volver a montarlo en la misma posición y de restablecer las conexiones eléctricas.

**T198G:** Quitar el panel posterior (fig. 52 ref. T) y el cárter interior (fig. 52 ref. S).

- Desconectar las conexiones eléctricas.

- Desconectar de la alimentación el ventilador (fig. 52 ref. Y) y quitar el estribo con el ventilador desenroscando los 3 tornillos de fijación (fig. 52 ref. K-Z).
- Quitar el panel posterior de la cámara de cocción desenroscando los tornillos de fijación.
- Colocarse en un banco de trabajo.

**NOTA:** ANTES DE RETIRAR LOS VENTILADORES, ASEGURARSE DE HABER ANOTADO LA POSICIÓN EXACTA DE LOS MISMOS, PARA PODER VOLVER A COLOCARLOS EN SU POSICIÓN INICIAL.

- Desenroscar el tornillo de sujeción sobre el cubo (Fig. 53 ref. A)
- Sustituir el ventilador prestando la máxima atención en que se monte con los mismos POSICIÓN Y SENTIDO QUE EL ANTERIOR y que la distancia entre el cubo del ventilador y el fondo porta-motor sea la indicada en la Fig. 53.
- Para la sustitución del motor, tras haber llevado a cabo las operaciones de desmontaje del ventilador, hacer lo siguiente:
  - Quitar los dos tornillos de fijación del motor (Fig. 53 ref. B).
  - Aflojar la abrazadera de bloqueo de motor posterior (fig. 53 ref. C).
  - Sustituir el motor.
- **Volver a enroscar bien los dos tornillos de fijación del motor (Fig. 53 ref. B) y luego apretar las tuercas (Fig. 53 ref. G) comprimiendo al mínimo las arandelas de presión inferiores (Fig. 53 ref. H) para evitar una deformación excesiva del fondo porta-motor.**
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**NOTA:** Controlar que el sentido de rotación de los ventiladores sea el indicado en el panel posterior de la cámara de cocción (fig. 53 ref. D y E).

**NOTA:** En caso de sustitución del motor dotado de sensor térmico (Tab. B ref. 51), acordarse de volver a montarlo y de restablecer las conexiones eléctricas.

#### 5.11 SUSTITUCIÓN DEL VENTILADOR (si está previsto)

##### **TT98G:**

En el TT98G, el ventilador de enfriamiento de los motores y de los componentes está colocado en la parte trasera.

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el punto 5.1, para la sustitución del ventilador de enfriamiento (fig. 52 ref. Y), hacer lo siguiente:

- Quitar el panel posterior (fig. 52 ref. T) y el cárter interior (fig. 52 ref. S).
- Desconectar las conexiones eléctricas.
- Quitar el estribo porta-ventilador desenroscando los 3 tornillos de fijación (fig. 52 ref. K-Z).
- Sustituir el ventilador.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**NOTA:** controlar que el sentido de rotación sea el indicado en el panel (fig. 52 ref. U).

##### **T64G:**

En el T64G el ventilador se encuentra situado en el interior del panel que contiene los componentes y de manera que transmita aire hacia el alojamiento del motor.

- Quitar el panel trasero desenroscando los tornillos de fijación.
- Acceder al compartimento de los componentes eléctricos, desenroscando los 2 tornillos de fijación laterales y girando el panel lateral.
- Desconectar los dispositivos faston que conectan el ventilador.
- Desenroscar los 2 tornillos de fijación y sustituir el ventilador.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**NOTA:** Comprobar que el ventilador se encuentre situado de manera que sea posible transmitir aire hacia el alojamiento del motor.

#### 5.12 SUSTITUCIÓN PRESOSTATOS (solo TT98G)

El horno está dotado de dos presostatos independientes, uno para el lado derecho (fig. 50 ref. Q) y uno para el lado izquierdo del horno (fig. 50 ref. P). Si falta ventilación en el lado correspondiente, los quemadores se desactivan.

**NOTA:** Limpiar con regularidad los 2 tubos metálicos de

**captura del aire para presostato (TT98G fig. 51 ref. P, para realizar el correspondiente procedimiento, consultar el punto 5.2).**

Una vez efectuadas las operaciones descritas en el punto 5.1, para la sustitución, hacer lo siguiente:

- Abrir el panel de los componentes eléctricos del lado interesado efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.
- Desconectar las conexiones eléctricas y el tubo del aire.
- Sustituir el presostato.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando atención en conectar correctamente el componente.

#### 5.13 SUSTITUCIÓN DE LA CLAVIJA DE ARRASTRE DE LA CINTA

El arrastre del eje de la cinta se efectúa mediante una clavija de seguridad, calibrada para que se rompa en el caso de que se produzcan esfuerzos de arrastre anómalos, (el panel que contiene el motorreductor se entrega siempre con un clavija en su interior); es oportuno tener siempre disponibles los pasadores.

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir la clavija, hay que:

- Extraer la cobertura de la junta de la cinta (fig. 36, ref. U) tras desenroscar el tornillo de bloqueo (fig. 36 ref. X).
- Alinear los orificios de la junta y del eje de la cinta y, luego, extraer la clavija rota.
- Introducir la nueva clavija (fig. 36 ref. S):
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**¡ATENCIÓN!** Utilizar exclusivamente clavijas de repuesto originales, ya que se han fabricado con un material especial para garantizar su rotura en caso de solicitaciones anómalas. Si se utiliza un material diferente, se corre el riesgo de ser arrastrados por la red.

#### 5.14 SUSTITUCIÓN DE LA BUJÍA DE ENCENDIDO O DEL DETECTOR

**NOTA:** La bujía de encendido y el detector trabajan dentro de la llama y, por lo tanto, se pueden deformar. Durante la limpieza anual del cabezal quemador, controlar que se encuentren en la posición correcta y, en caso contrario, sustituirlos.

**NOTA:** La bujía de encendido y el detector deben tener el electrodo a las distancias indicadas en la fig. 48 y deben conectarse eléctricamente de la manera indicada en la fig. 47, asegurándose de que se ha apretado correctamente los faston de conexión.

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir la bujía de encendido o del detector, hay que:

**T64G:** Quitar los 2 tornillos (fig. 57 ref. V) y abrir girando el panel lateral del quemador (fig. 57 ref. P); retirar los cárteres (fig. 57 ref. C y D).

- Quitar las coberturas correspondientes (fig. 50 ref. D) y las coberturas inferiores y desplazar los aislamientos.
- Extraer el componente (fig. 47: bujía de encendido, ref. A; detector, ref. R) tras quitar la tuerca de apriete correspondiente.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando atención a restablecer los aislamientos y a conectar correctamente el componente.

**TT98G:** Abrir el panel de los componentes eléctricos del lado interesado efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.

- Quitar las coberturas correspondientes (fig. 50 ref. D o M).
- Extraer el componente (fig. 47, bujía de encendido ref. A, detector, ref. R) tras quitar la tuerca de apriete correspondiente.
- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso prestando atención en conectar correctamente el componente.

**NOTA:** SIEMPRE QUE SE INTENVENGA EN LOS ALOJAMIENTOS LATERALES DE LOS QUEMADORES, ASEGURARSE AL FINAL DE QUE LOS CABLES DE LA BUJÍA DE ENCENDIDO Y DEL DETECTOR NO ENTREN EN CONTACTO ENTRE SÍ EN NINGÚN PUNTO, NI ENTREN EN CONTACTO CON NINGÚN OTRO COMPONENTE DEL APARATO, DE LO CONTRARIO, SE PODRÍA PRODUCIR UNA DISPERSIÓN QUE PUEDE CAUSAR AVERÍAS EN LA FASE DE DETECCIÓN O DAÑAR EL APARATO, EN ESPECIAL EL CONTROL DE LA LLAMA.

## 5.15 SUSTITUCIÓN O LIMPIEZA DEL CABEZAL DEL QUEMADOR

**NOTA:** Para obtener siempre la potencia nominal, el cabezal del quemador se tiene que limpiar, como mínimo, una vez al año. Durante esta limpieza, controlar que el piezoeléctrico y el detector se encuentren en la posición correcta, tal como se ilustra en la figura 48 y, en caso contrario, sustituirlos de la manera descrita en el punto 5.14.

Con el tiempo, el polvo puede llegar a obturar el cabezal del quemador y, por lo tanto, el aparato perderá la potencia prevista; para limpiar el cabezal o sustituirlo, tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, hay que:

**T64G:** Quitar los 2 tornillos (fig. 57 ref. V) y abrir girando el panel lateral del quemador (fig. 57 ref. P); retirar los cárteres (fig. 57 ref. C y D).

- Quitar las coberturas correspondientes (fig. 50 ref. D) y desmontar las dos barreras de aislamiento inferiores.

- Desmontar el cabezal del quemador y sustituirlo o limpiarlo; la limpieza debe efectuarse con un chorro de aire comprimido dirigido contra la red del cabezal del quemador en el sentido ilustrado en la fig. 49 comprobando que todo el polvo salga por la parte opuesta.

- Asegurarse de que las distancias de la bujía de encendido y del detector (fig. 48) sean correctas.

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso. Durante esta operación se recomienda aplicar la pasta lubricante para altas temperaturas sobre los cuatro tornillos en el cabezal del quemador. Prestar atención a restablecer los aislamientos y a conectar correctamente los cables a los componentes.

- Al finalizar los trabajos de conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se ha intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato.

- Volver a montar los cárteres de protección (fig. 57 ref. C y D); volver a cerrar el panel lateral del quemador (fig. 57 ref. P) y volver a enroscar los 2 tornillos de fijación (fig. 57 ref. V).

**TT98G:** Abrir el panel de los componentes eléctricos del lado interesado efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.1.

- Quitar la protección (fig. 20 ref. M).

- Quitar las coberturas correspondientes (fig. 50 ref. D o M) y desmontar las dos barreras de aislamiento inferiores.

- Desmontar el cabezal del quemador y sustituirlo o limpiarlo; la limpieza se ha de efectuar con un chorro de aire comprimido dirigido contra la red del cabezal del quemador en el sentido ilustrado en la fig. 49 comprobando que todo el polvo salga por la parte opuesta.

- Asegurarse de que las distancias de la bujía de encendido o del detector (fig. 48) sean correctas.

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso. Durante esta operación se recomienda aplicar la pasta lubricante para altas temperaturas sobre los cuatro tornillos en el cabezal del quemador.

- Si es necesario, intervenir en las barreras de aislamiento dañadas.

- Al final de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se ha intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato

- Volver a montar la protección (fig. 20 ref. M)

- Cerrar el panel de los componentes eléctricos efectuando las operaciones descritas en el punto 5.3.4.

## 5.16 SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL GRUPO DE COMBUSTIÓN

Tras efectuar las operaciones descritas en el punto 5.1, para sustituir los componentes del grupo de combustión, hay que:

- Desmontar la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

- Desmontar y sustituir el componente.

**¡ATENCIÓN!** Si se sustituye el CONO VENTURI, en el nuevo cono, con la ayuda de un destornillador de boca plana grande, girar dicho mando hasta conseguir la cota X= consultar los datos técnicos TABLA 1 para el tipo de gas de alimentación

(apartado 3).

**Controlar dicha cota X de manera precisa con un CALIBRE y colocar los precintos en la regulación de gas (un punto de pintura roja resistente al calor).**

- Tras sustituir cualquier componente del grupo de combustión, regular la válvula del gas de la siguiente manera:

- Abrir la llave del gas.

- Aflojar el tornillo de retén de la toma de presión en la salida de la válvula del gas (fig. 27, ref. T).

- Conectar el manómetro, correctamente puesto a cero, a la toma de presión.

- Poner en marcha el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Durante la puesta en marcha, el valor de presión varía inicialmente: esperar a que se encienda el quemador y, luego, controlar la presión, que debe ser de 0 mbar; en caso contrario, quitar el tapón de la válvula del gas (fig. 28, ref. U) y regular el tornillo subyacente (fig. 28, ref. Z) hasta que el valor de la presión pase a ser de 0 mbar.

- Apagar el aparato según las correspondientes instrucciones.

- Quitar el manómetro.

- Enroscar hasta el fondo el tornillo de retén en la toma de presión (fig. 27, ref. T) y colocar el tapón en la válvula del gas (fig. 28, ref. U).

- Al final de la conexión, con el aparato en marcha, se tiene que efectuar una prueba de estanqueidad del gas, prestando mucha atención en las zonas en las que se ha intervenido, con ayuda de un spray adecuado para buscar las fugas, que no provoque corrosiones. **No utilizar nunca llamas libres para buscar las fugas de gas.**

- Apagar el aparato.

- Sellar el tapón de la válvula de gas con un punto de pintura roja resistente al calor.

- Montar esmeradamente la tapa del quemador (fig. 20, ref. M).

## 5.17 SUSTITUCIÓN DE LOS ESCUDOS DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN TT98G

Tras efectuar las operaciones indicadas en el punto 5.1, para sustituir los escudos de la cámara de combustión, hay que:

**TT98G:** - Quitar el panel posterior (fig. 52 ref. T) y el cárter interior (fig. 52 ref. S).

- Desconectar las conexiones eléctricas.

- Desconectar de la alimentación el ventilador y quitar el estribo con el ventilador desenroscando los 3 tornillos de fijación (fig. 52 ref. K-Z).

- Quitar el panel posterior de la cámara de cocción desenroscando los tornillos y las tuercas de sujeción.

- Sustituir los escudos y, cuando se monten los tornillos y las tuercas, aplicar la pasta lubricante para altas temperaturas.

- Para el montaje, efectuar las operaciones anteriores en orden inverso.

**NOTA:** En el TT98G, para un control parcial del estado de los escudos, parcialmente visibles, abrir la puerta delantera del horno (fig. 16 ref. S) y mirar debajo de los sopladores inferiores a la derecha y a la izquierda.

## 5.18 PROCEDIMIENTO DE REAJUSTE (RESET)

Si se producen anomalías en el funcionamiento de la electrónica o cuando se sustituye una de las tarjetas electrónicas, es necesario efectuar una operación de "reajuste".

**TT98G:**

La operación de RESET es útil para reajustar algunos parámetros restableciendo los valores predeterminados iniciales. Es diferente de la operación de configuración de los valores "POR DEFECTO DE FÁBRICA" descrita a continuación porque mantiene inalterada una serie de parámetros relativos a la configuración actual; es decir, no altera los parámetros relativos al idioma, la hora, la fecha, el modelo configurado y la versión de la cinta ni modifica los parámetros de gas actuales ni elimina los programas de cocción almacenados.

Para realizar el procedimiento de RESET, presionar el botón MENÚ, seleccionar ASISTENCIA y presionar "OK", luego seleccionar RESET y confirmar para activar el procedimiento. El monitor visualiza la solicitud de confirmación a la que se debe responder presionando "OK" si se acepta o "RETUN" si se quiere anular la operación.

**NOTA:** Para visualizar la configuración actual del aparato, visualizar la ficha INFO, y para los parámetros relativos a las configuraciones de gas, visualizar la ficha PARÁMETROS DE GAS, ambas presentes en el menú ASISTENCIA.

#### **T64G:**

Con el aparato apagado y el interruptor general (fig. 31b ref. E) en posición "0", presionar **simultáneamente** las teclas "Flecha derecha" + "Flecha izquierda" (fig. 31b ref. 14 y 15) y manteniéndolos presionados encender el interruptor general (fig. 31b ref. E) colocándolo en posición "1". Se produce un reajuste general que lleva los parámetros a los valores predeterminados. Todas las configuraciones recuperan los valores de fábrica.

El éxito positivo de la operación se visualiza en el panel de mandos con la aparición, durante algunos segundos, de la sigla rSt ("Reset") seguida de la visualización intermitente de la configuración de gas predeterminada. Con las teclas "Flecha arriba/Flecha abajo" desplazarse por la lista de los tipos de gas predeterminados (G20, G25, G30, G31, uLPG) hasta el tipo de gas para el cual se ha construido el horno (ver la placa de los datos técnicos del gas fig. 2 ref. G) y confirmar con la tecla OK (fig. 31b pos. 16). Si es necesario utilizar una serie de parámetros de gas diferente, seleccionar la sigla **GAS**, que permite configurar manualmente los valores de gas, tal y como se describe en 3.3.4.

**NOTA:** Es posible visualizar la configuración de gas actual durante algunos segundos a partir del panel de mandos, en fase de encendido del aparato. En esta fase, se visualiza también la versión de software instalada en el panel de mandos. Para visualizar los parámetros de gas configurados, seguir el procedimiento 3.4.4.

#### **5.19 PROCEDIMIENTO "POR DEFECTO DE FÁBRICA" (solo para TT98G)**

Si se detectan anomalías en el funcionamiento de los componentes electrónicos, efectuar el procedimiento de RESET que se describe en el punto 5.18. **Realizar el procedimiento "POR DEFECTO DE FÁBRICA" solo si las anomalías no se eliminan o se sustituye el MONITOR de LCD.**

Este procedimiento restablece la condición inicial de la centralita. Todos los datos contenidos en su interior se eliminan, incluidos los datos de configuración del horno (parámetros de gas, modelo, etc.). La operación de ajuste por defecto lanza una rutina de configuración guiada que permite configurar correctamente el aparato.

El procedimiento guiado solicita la introducción de los siguientes datos:

- idioma
- fecha/hora
- modelo (ver la placa con el número de chasis fig. 3 ref. A)
- versión velocidad de la cinta (estándar o veloz)
- número de serie
- tipo de gas (metano o GPL) (ver la placa con el número de chasis fig. 3 ref. H)
- parámetros de gas
- **NOTA:** ¡Asegurarse de que los parámetros de gas coincidan con los indicados en la TABLA 1 para el tipo de gas y el país de instalación! Si es necesario, modificarlos con las teclas flecha arriba/abajo para resaltar el parámetro interesado y modificar con las teclas "+" y "-".

**¡ATENCIÓN!** Si no se tiene conocimiento incluso de solo uno de los datos anteriores, ¡NO realizar el procedimiento! Contactar con el servicio técnico del Fabricante.

**¡ATENCIÓN!** Posibles Programas presentes en la memoria se eliminarán. Realizar el procedimiento "EXPORTAR USB" descrito en el punto 3.6.7 si es necesario guardar los programas. Tras realizar el procedimiento por DEFECTO, es posible volver a introducir los programas guardados con el procedimiento "IMPORTAR USB" descrito en 3.6.7.

Para iniciar el procedimiento, presionar la tecla MENÚ, seleccionar ASISTENCIA y presionar "OK" para entrar; seleccionar la función de configuración POR DEFECTO DE FÁBRICA y confirmar. El monitor visualiza la solicitud de confirmación a la que se debe responder presionando "OK" si se acepta o RETURN si se quiere anular la operación.

Confirmando, aparecerán las pantallas de configuración. Usar las teclas flecha arriba/abajo para seleccionar la configuración deseada, presionar "OK" para confirmar. Al final, tras obtener los datos solicitados, el sistema desviará a la pantalla inicial.

En este momento realizar un RESET tal y como se ha descrito en 5.18.

**NOTA:** Para visualizar la configuración actual del aparato, visualizar la ficha INFO, y para los parámetros relativos a las configuraciones de gas, visualizar la ficha PARÁMETROS DE

GAS, ambas presentes en el menú ASISTENCIA.

**¡ATENCIÓN!** EL SOFTWARE DEL APARATO HA SIDO CONFIGURADO, POR DEFECTO, PARA EL GAS METANO G20 Y GPL G30-G31 Y, EN EL CASO DE QUE SE EFECTÚE UNA PUESTA A CERO A LO LARGO DE LA VIDA DEL APARATO, LOS PARÁMETROS SIEMPRE SE DEBEN CONTROLAR Y RECONFIGURAR PARA EL TIPO DE GAS DE ALIMENTACIÓN, TAL Y COMO SE INDICA EN LA TABLA 1 PARA LOS PAÍSES DE INSTALACIÓN (punto 3.4.4).

#### **5.20 DESMANTELAMIENTO**

En el momento del desmantelamiento del equipo o de los repuestos, es necesario separar los diferentes componentes por tipo de material y proceder luego a su eliminación conforme a las leyes y normas vigentes.

5.21.1 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS T64G

ANOMALÍAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Accionando el interruptor de red, el panel de mandos no se enciende	Falta tensión de línea  Cable de conexión o enchufe defectuosos  Fusible fundido  Ficha electrónica averiada	Controlar la presencia de tensión en la toma de conexión del aparato.  Arreglar el cable de conexión y el enchufe.  Sustituir el fusible.  Sustituir la ficha electrónica.
Accionando el interruptor de red, el panel de mandos se enciende y la temperatura detectada es 573	Ausencia de señal entre termopar y ficha electrónica  Termopar averiado	Controlar que la conexión sea eficaz y que el cable compensado no esté dañado y esté conectado al termopar.  Sustituir el termopar.
El quemador no se enciende y se bloquea ( <b>brn BLOC</b> ) o bloqueo permanente (ALL 7)	Llave de gas cerrada  Ineficacia de la bujía de encendido	Abrir la llave de gas y realizar algunos ciclos de encendido para que el aire salga del tubo.  Controlar que la bujía de encendido esté a la distancia correcta y esté conectada correctamente. Además, comprobar que el cable de tierra, desde la ficha de control de la llama hasta la válvula de gas, esté conectado.  NOTA: <u>El quemador realiza automáticamente</u> 3 ciclos de encendido antes de visualizar la alarma <b>brn BLOC</b> .  NOTA: En caso de <b>ALL7</b> , apagar y reiniciar el equipo para soltar el control de la llama del estado de bloqueo permanente.
El quemador se enciende y después de pocos segundos se bloquea ( <b>brn BLOC</b> )	Cables de alimentación fase y neutro invertidos  Ineficacia del detector  Ineficacia del detector en todo el rango de modulación del quemador  Conexión a tierra ineficaz  Falta de gas	Invertir los cables de fase y neutro.  Controlar que el detector esté a la distancia correcta y esté conectado correctamente.  Controlar que el detector no esté deformado, si es necesario reestablecer la distancia correcta del mismo.  Comprobar la conexión eléctrica de la tierra. Garantizar una toma de tierra eficaz.  Garantizar la presencia ininterrumpida de gas.

<p>Después de la instalación, el horno no alcanza el punto de ajuste (<i>set point</i>) o no logra mantener la temperatura</p>	<p>Presión y gas de alimentación incorrectos</p> <p>Regulación incorrecta para el tipo de gas</p> <p>Función Economy habilitada</p>	<p>Controlar que el gas y las presiones de alimentación sean las previstas en la tabla introducida en el manual de instrucciones (según el país de pertenencia).</p> <p>Controlar que el horno esté regulado correctamente según el tipo de gas de alimentación y que la presión que sale de la válvula del gas sea igual a 0 mbar.</p> <p>Desactivar la función economy.</p>
<p>Al cabo de cierto tiempo de trabajo, el equipo ya no logra mantener la temperatura durante la cocción.</p>	<p>Cabezal del quemador atascada debido al polvo</p>	<p>Limpiar la cabeza del quemador, eliminar la causa que ha determinado la introducción del polvo y limpiar el filtro del aire.</p>
<p>Avería en el ventilador del quemador</p>	<p>Conexiones eléctricas del ventilador del quemador ineficaces</p> <p>Ventilador del quemador dañado</p>	<p>Controlar que todas las conexiones del ventilador del quemador sean eficaces y que los cables no estén dañados.</p> <p>Sustituir el ventilador.</p>
<p>Visualización de la alarma <b>ALL1</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el ventilador de cocción se para</li> <li>- superación de la temperatura máxima de seguridad</li> <li>- exceso de temperatura en el alojamiento de los motores</li> </ul>	<p>Carga excesiva en el motor del ventilador de cocción</p> <p>Anomalía en el control electrónico</p> <p>Termostato de seguridad averiado</p> <p>Ineficacia del ventilador de enfriamiento</p> <p>Activación del dispositivo térmico integrado en el ventilador de enfriamiento</p>	<p>Controlar que el eje del motor gire libremente y si es necesario, eliminar la causa de la carga anómala.</p> <p>Resolver la anomalía y después del enfriamiento, reajustar el pulsador del termostato de seguridad.</p> <p>Sustituir el termostato de seguridad.</p> <p>Controlar que el ventilador de enfriamiento funcione correctamente y que la ventilación sea eficaz; las rejillas de aspiración del aire de enfriamiento deben estar limpias y no debe aspirarse aire caliente.</p> <p>Esperar a que el dispositivo térmico se reajuste automáticamente e investigar la causa de su activación.</p>
<p>Alarma termopares (<b>ALL2</b>)</p>	<p>Ausencia de señal entre termopar y ficha de potencia</p> <p>Termopar averiado</p>	<p>Controlar que la conexión sea eficaz y que el cable compensado no esté dañado.</p> <p>Sustituir el termopar.</p>
<p>Señal exceso de temperatura en el cuadro eléctrico (<b>ALL3</b>)</p>	<p>Ineficacia del ventilador de enfriamiento posterior</p>	<p>Controlar que el ventilador de enfriamiento funcione correctamente, aspirando aire desde el interior del panel eléctrico y que la ventilación sea eficaz; las rejillas de aspiración del aire de enfriamiento deben estar limpias y no debe aspirarse aire caliente.</p>

El motor del ventilador de cocción no se pone en marcha	Condensador dañado	Sustituir el condensador.
Anomalías en el control electrónico	Ficha electrónica dañada	Sustituir la ficha electrónica.
	Teclado dañado	Sustituir el teclado.
Si se presiona Start, aparece inmediatamente la alarma: <b>brn BLOC</b>	No llega la señal de Reset desde el relé de la ficha electrónica SC1 al control de llama CF	Verificar que todas las conexiones de la ficha electrónica SC1 al control de llama CF sean eficaces y que los cables no estén dañados.
	Ficha electrónica SC1 dañada	Sustituir la ficha electrónica SC1.
	Control llama CF dañado	Sustituir el Control de llama CF.
	Presión de salida de la válvula de gas no regulada	Controlar que el valor de presión de salida de la válvula sea 0; de lo contrario, regularlo. Si no se puede regular, sustituir la válvula.
El horno no logra estabilizarse al Set Point ajustado, pero supera siempre el valor set point ajustado de 20°.	Barreras laterales demasiado bajas	Elevar las barreras laterales.
	Regular según el tipo de gas entrante	Controlar que el horno esté regulado correctamente según el tipo de gas de alimentación y que la presión que sale de la válvula del gas sea igual a 0 mbar.
	Presión y gas de alimentación incorrectos	Controlar que el gas y las presiones de alimentación sean las previstas en la tabla introducida en el manual de instrucciones (según el país de pertenencia).

5.21.2 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS TT98G

ANOMALÍAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Si se acciona el pulsador de puesta en marcha, el monitor LCD no se enciende.	Pulsador de emergencia accionado  Falta tensión de línea  Cable de conexión o enchufe defectuosos  Fusibles fundidos (F1, F2)  Ficha con monitor de LCD averiada  Contactor general defectuoso	Soltar el pulsador de emergencia.  Controlar la presencia de tensión en la toma de conexión del aparato.  Arreglar el cable de conexión y el enchufe.  Controlar los fusibles y sustituir los dañados.  Sustituir la ficha LCD.  Controlar la integridad del contactor general.
Si se acciona el pulsador de puesta en marcha, el monitor LCD no se enciende.	Conexiones relés ficha esclava incorrectas  Relé del TEMPORIZADOR ficha esclava encolado	Controlar que los terminales de conexión de los relés de la ficha esclava en el lado opuesto al motorreductor estén conectados correctamente al zócalo y estén en la posición correcta.  Controlar la integridad de los relés en la ficha esclava en el lado opuesto al
El ventilador de enfriamiento posterior no se enciende al accionar el pulsador de puesta en marcha.	Condensador dañado	Sustituir el condensador.
Presionando START la centralita LCD del horno parece funcionar correctamente, pero los motores de los ventiladores no se ponen en marcha.	Relé del VENTILADOR ficha esclava dañado	Controlar la integridad de los relés de la ficha esclava en el lado opuesto al motorreductor. Si es necesario, sustituir la ficha electrónica.
Ambos quemadores, derecho e izquierdo, intentan ponerse en marcha, pero se bloquean.	Llave de gas cerrada	Abrir la llave del gas e intentar poner en marcha el horno de nuevo. Intentar poner en marcha el horno varias veces para que salga el aire del tubo.  NOTA: <u>Cada quemador realiza automáticamente 3 ciclos de encendido antes de visualizar la alarma de BLOQUEO DEL QUEMADOR.</u>
El quemador no se enciende y se bloquea o entra en bloqueo permanente.	Ineficacia de la bujía de encendido	Controlar que la bujía de encendido esté a la distancia correcta y esté conectada correctamente. Además, comprobar que el cable de tierra, desde la ficha de control de la llama hasta la válvula de gas, esté conectado.  NOTA: <u>Cada quemador realiza automáticamente 3 ciclos de encendido antes de visualizar la alarma de BLOQUEO DEL QUEMADOR.</u>  Nota: en caso de "bloqueo permanente", apague y reinicie el equipo para liberar el control de llama del estado de bloqueo

<p>El quemador se enciende y después de pocos segundos se bloquea.</p>	<p>Cables de alimentación fase y neutro invertidos</p> <p>Ineficacia del detector</p>	<p>Invertir los cables de fase y neutro.</p> <p>Controlar que el detector esté a la distancia correcta y esté conectado correctamente.</p>
<p>El quemador no se desbloquea.</p>	<p>No llega la señal de Reset del relé de la ficha electrónica al control de llama</p> <p>Ficha electrónica averiada</p> <p>Control llama averiado</p>	<p>Controlar que todas las conexiones, de la ficha electrónica a la llama, sean eficaces y que los cables no estén dañados.</p> <p>Sustituir la ficha electrónica</p> <p>Sustituir el control de llama</p>
<p>El quemador no intenta ponerse en marcha.</p>	<p>Relé del QUEMADOR ficha esclava ineficaz</p> <p>Presostato ineficaz</p>	<p>Controlar la eficacia de la conexión eléctrica y la integridad del relé. Si es necesario, sustituir la ficha electrónica.</p> <p>Controlar la conexión eléctrica y neumática del presostato, controlar la limpieza de los tubos y eliminar la causa del problema.</p>
<p>El quemador se enciende y después de un período variable entra en la alarma de bloqueo del quemador.</p>	<p>Presión de alimentación de gas y cero presión</p> <p>Cables de la bujía de encendido y el detector en contacto entre sí</p> <p>Conexión a tierra ineficaz</p> <p>Ineficacia del detector en todo el rango de modulación del quemador</p> <p>Ineficacia de la bujía de encendido</p> <p>Mal funcionamiento del presostato</p> <p>Falta de gas</p>	<p>Controlar que la presión de alimentación sea la adecuada para el horno y, a continuación, controlar que la presión de salida de la válvula sea 0; de lo contrario, regularla.</p> <p>Comprobar que los cables de la bujía de encendido y del detector no tengan puntos de contacto entre sí, ni puntos de contacto con ningún otro componente del aparato.</p> <p>Comprobar la conexión eléctrica de la tierra. Garantizar una toma de tierra eficaz.</p> <p>Controlar que el detector no esté deformado; si es necesario, restablecer la distancia correcta del mismo.</p> <p>Comprobar que la bujía de encendido no esté deformada; si es necesario, restablecer la distancia correcta de la misma.</p> <p>NOTA: <u>Cada quemador ejecuta automáticamente 3 ciclos de encendido antes de mostrar la alarma BLOQUEO DEL QUEMADOR.</u></p> <p>Controlar la conexión eléctrica y neumática del presostato, controlar la limpieza de los tubos.</p> <p>Garantizar la presencia ininterrumpida de gas.</p>

<p>Después de la instalación, el horno no alcanza el setpoint previsto o no mantiene la temperatura.</p>	<p>Presión y gas de alimentación incorrectos</p> <p>Regulación incorrecta para el tipo de gas</p> <p>Función ECO STANDBY activa</p>	<p>Controlar que el gas y las presiones de alimentación sean las previstas en la tabla introducida en el manual de instrucciones (según el país de pertenencia).</p> <p>Controlar que el horno esté regulado correctamente según el tipo de gas de alimentación y que la presión que sale de la válvula del gas sea igual a 0 mbar.</p> <p>Desactivar la función ECO STANDBY.</p>
<p>Al cabo de cierto tiempo de trabajo, el equipo ya no logra mantener la temperatura durante la cocción.</p>	<p>Cabezal del quemador atascada debido al polvo</p>	<p>Limpiar el cabezal del quemador, eliminar la causa de la introducción del polvo.</p>
<p>Alarma ventilador del quemador averiado</p>	<p>Conexiones eléctricas del ventilador del quemador ineficaces</p> <p>Ventilador del quemador dañado</p> <p>Presostato ineficaz</p>	<p>Controlar que todas las conexiones del ventilador del quemador sean eficaces y que los cables no estén dañados.</p> <p>Sustituir el ventilador.</p> <p>Controlar la conexión eléctrica y neumática del presostato, controlar la limpieza de los tubos y eliminar la causa del problema.</p>
<p>Alarma para superación de la temperatura máxima de seguridad</p>	<p>Anomalía en el control electrónico</p> <p>Termostato de seguridad averiado</p>	<p>Eliminar la anomalía general (valorar primero la integridad del relé QUEMADOR). Después del enfriamiento, soltar el pulsador de seguridad del termostato e intentarlo de nuevo. Si es necesario, sustituir la ficha electrónica.</p> <p>Sustituir el termostato de seguridad.</p>
<p>Alarma debido a un exceso de temperatura en el alojamiento de los motores</p>	<p>Ineficacia del ventilador de enfriamiento posterior</p> <p>Activación del dispositivo térmico integrado en el ventilador de enfriamiento</p>	<p>Controlar que el ventilador de enfriamiento trasero funcione correctamente y que la ventilación sea eficaz.</p> <p>Esperar que el dispositivo térmico se reajuste automáticamente e investigar la causa de su activación.</p>
<p>Alarma en los motores del ventilador de cocción</p>	<p>Carga excesiva en el motor del ventilador de cocción</p> <p>Condensador instalado con valor uF incorrecto</p>	<p>Controlar que el eje del motor gire libremente y, si es necesario, eliminar la causa de la carga anómala.</p> <p>Controlar el valor correcto del condensador instalado; si es necesario, sustituirlo.</p>
<p>No se pone en marcha un motor del ventilador de cocción</p>	<p>Condensador dañado</p>	<p>Sustituir el condensador.</p>

Alarma para cinta parada	TT98G - Sensor de control de la velocidad de rotación de la cinta ineficaz  Motorreductor averiado	TT98G - Reajustar o sustituir el sensor.  Sustituir el motorreductor
Anomalías en el control electrónico	Error en la transferencia de datos  Ficha electrónica esclava averiada	Realizar Reset. Controlar la fiabilidad de la conexión del bus de datos (cable RS-485) asegurándose de la correcta conexión del escudo.  Sustituir la ficha electrónica.
Alarma termopares	Ausencia de señal entre termopar y ficha de potencia  Termopar averiado	Controlar que la conexión sea eficaz y que el cable compensado no esté dañado.  Sustituir el termopar.
Señal presostato	Presostato encolado	Con el horno apagado, controlar si el presostato está dañado y verificar la conexión eléctrica y neumática; a continuación, sustituir los componentes dañados.
Señal exceso de temperatura en el cuadro eléctrico	Ineficacia del ventilador de enfriamiento posterior	Comprobar que la ventilación generada por el ventilador de enfriamiento posterior sea eficaz y alcance el cuadro eléctrico.
Alarma anomalía en el apagado del horno	El horno se ha apagado de forma anómala con el pulsador de emergencia  Falta tensión en la red eléctrica  Fallo de tensión en la red eléctrica debido al contexto de la aplicación	Salvo los casos en que sea realmente necesario utilizar el pulsador de emergencia en forma de hongo para poner el aparato en condición de seguridad, informar al operador sobre el correcto apagado del horno.  Descuidar esta señal porque se trata de un error debido a una causa externa.  Considerar si por algún motivo el contexto de instalación del horno puede provocar un fallo de tensión que cause el apagado del horno de forma anómala (p.ej. celdas frigoríficas, compresores, etc.) y eliminar la causa.
30 minutos después del STOP, el horno apaga los ventiladores de cocción y el ventilador de enfriamiento, pero no se apaga.	Relé del TEMPORIZADOR ficha esclava dañado	Controlar la integridad de los relés en la ficha esclava en el lado opuesto al motorreductor. Si es necesario, sustituir la ficha electrónica.
30 minutos después del STOP, el horno apaga los ventiladores de cocción, pero no inicia el procedimiento de apagado del sistema electrónico,	Presencia de un tiempo adicional de funcionamiento para el ventilador de enfriamiento en los parámetros ocultos	Entre los parámetros ocultos, controlar el parámetro "Autoshutdown".
La llama es inestable y rojiza, a veces se activa la alarma: BLOQUEO QUEMADOR	Presión de salida de la válvula de gas no regulada	Controlar que el valor de presión de salida de la válvula sea 0; de lo contrario, regularlo. Si no se puede regular, sustituir la válvula.

El horno no logra estabilizarse según el Set Point configurado y muestra un exceso de temperatura	Barreras laterales demasiado bajas  Regular según el tipo de gas entrante  Presión y gas de alimentación incorrectos	Eleva las barreras laterales.  Controlar que el horno esté regulado correctamente según el tipo de gas de alimentación y que la presión que sale de la válvula del gas sea igual a 0 mbar.  Controlar que el gas y las presiones de alimentación sean las previstas en la tabla introducida en el manual de instrucciones (según el país de pertenencia).
El horno cuece demasiado.	Anomalía en los termopares	Controlar la posición, la limpieza y el estado de los termopares.

## 6 CATÁLOGO DE REPUESTOS

### Índice de las tablas:

Tab. B Grupo TT98G

Tab. C Grupo T64G

Tab. F Esquema eléctrico TT98G

Tab. G Esquema eléctrico T64G

### INDICACIONES PARA PEDIR LOS REPUESTOS

Para pedir los repuestos, hay que comunicar los siguientes datos:

- Tipo de aparato
- Número de matrícula
- Denominación de la pieza
- Cantidad necesaria

Consulte el sitio [www.morettiforni.com](http://www.morettiforni.com) para encontrar el Centro de Asistencia Técnica autorizado más cercano.

**TAB.1**

<b>T64G</b>		<b>IT-CZ-ES-GR-IE-PT-GB-CH-SK-TR</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12H3+</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>9,9 kW</b>		
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>3,75 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>1,048</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>0,781</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(0,769)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>	<b>R 1/2</b>		
		<b>METANO 2H</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>				<b>G30</b>		<b>G31</b>	
Stru (% Gas startup)		34				32		32	
Strr (% Gas rising ramp)		44				42		42	
Mln (% Gas min)		20				20		20	
MAX (% Gas max)		60				54		54	
ECO (% Gas eco stand-by)		20				20		20	
brnd (Burner startup delay)		20				24		24	
brnS (Burner startup time)		30				30		30	
brnr (Burner ramp time)		1500				1500		1500	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	<b>Fig. 22 X=mm</b>	<b>14,5 mm</b>				<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:	<b>mbar</b>	min	17			min	20	min	25
		norm	20			norm	28-30	norm	37
		max	25			max	35	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:	<b>GPL G30 G31 1/100 mm</b>					Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280	
						Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190	

<b>TT98G</b>		<b>IT-CZ-ES-GR-IE-PT-GB-CH-SK-TR</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12H3+</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>30 kW</b>		
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>G20=7,5 kW G30/G31= 7,5 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>3,175</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>2,366</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(2,331)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>	<b>R 1/2*</b>		
		<b>METANO 2H</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>				<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas startup		35				32		32	
% Gas rising ramp		54				53		53	
% Gas min		25				22		22	
% Gas max		80				74		74	
% Gas eco stand-by		22				22		22	
Burner startup delay		37				41		41	
Burner startup time		30				30		30	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	<b>Fig. 22 X=mm</b>	<b>14,5</b>				<b>14,5</b>		<b>14,5</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:	<b>mbar</b>	min	17			min	20	min	25
		norm	20			norm	28-30	norm	37
		max	25			max	35	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:	<b>GPL G30 G31 1/100 mm</b>					Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280	
						Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190	

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " -  
Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

**TAB.1**

<b>T64G</b>		<b>DE</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>II2ELL3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>9,9 kW</b>		
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>3,75 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G20 (m³/h)	<b>1,048</b>			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G25 (m³/h)	<b>1,218</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)	<b>0,781</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)	<b>(0,769)</b>			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>
			<b>METANO</b>			<b>GPL 3B/P</b>			
			<b>G20 2E</b>		<b>G25 2LL</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>
Stru (% Gas startup)			34		32		32		32
Strr (% Gas rising ramp)			44		42		42		42
Mln (% Gas min)			20		20		20		20
MAX (% Gas max)			60		58		54		54
ECO (% Gas eco stand-by)			20		20		20		20
brnd (Burner startup delay)			20		20		24		24
brnS (Burner startup time)			30		30		30		30
brnr (Burner ramp time)			1500		1500		1500		1500
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi			<b>14,5 mm</b>		<b>12 mm</b>		<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:			min 17		min 18		min 42,5		min 42,5
			norm 20		norm 20		norm 50		norm 50
			max 25		max 25		max 57,5		max 57,5
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:			GPL G30 G31		/		Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280
							Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190

<b>TT98G</b>		<b>DE</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>II2ELL3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>30 kW</b>		
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>G20=7,5 kW G25=8,1 kW G30/G31= 7,5 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G20 (m³/h)	<b>3,175</b>			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G25 (m³/h)	<b>3,69</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)	<b>2,366</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)	<b>(2,331)</b>			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2*</b>
			<b>METANO</b>			<b>GPL 3B/P</b>			
			<b>G20 2E</b>		<b>G25 2LL</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>
% Gas startup			35		35		32		32
% Gas rising ramp			54		55		53		53
% Gas min			25		25		22		22
% Gas max			80		88		74		74
% Gas eco stand-by			22		25		22		22
Burner startup delay			37		37		41		41
Burner startup time			30		30		30		30
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi			<b>14,5</b>		<b>12</b>		<b>14,5</b>		<b>14,5</b>
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:			min 17		min 18		min 42,5		min 42,5
			norm 20		norm 20		norm 50		norm 50
			max 25		max 25		max 57,5		max 57,5
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:			GPL G30 G31		/		Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280
							Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>LU-BG-LV</b>				Categoria: Category: Catégorie: Kategorie: Categoria:		<b>I2H</b>		
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							9,9 kW			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							3,75 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	1,048			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							UNI EN 10226-1		R 1/2	
<b>METANO 2H</b>										
		G20								
Stru (% Gas startup)		34								
Strr (% Gas rising ramp)		44								
Mln (% Gas min)		20								
MAX (% Gas max)		60								
ECO (% Gas eco stand-by)		20								
brnd (Burner startup delay)		20								
brnS (Burner startup time)		30								
brnr (Burner ramp time)		1500								
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi		14,5 mm								
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min	17	min		min				
		norm	20	norm		norm				
		max	25	max		max				
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm										

<b>TT98G</b>		<b>LU-BG-LV</b>				Categoria: Category: Catégorie: Kategorie: Categoria:		<b>I2H</b>		
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							30 kW			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							G20=7,5 kW G30/G31= 7,5 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	3,175			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme							UNI EN 10226-1		R 1/2*	
<b>METANO 2H</b>										
		G20								
% Gas startup		35								
% Gas rising ramp		54								
% Gas min		25								
% Gas max		80								
% Gas eco stand-by		22								
Burner startup delay		37								
Burner startup time		30								
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi		14,5								
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min	17	min		min				
		norm	20	norm		norm				
		max	25	max		max				
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm										

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " -  
Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>AT-CH</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12H3B/P</b>				
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>					
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>9,9 kW</b>					
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>3,75 kW</b>					
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G20 (m³/h)	<b>1,048</b>						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)	<b>0,781</b>						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)	<b>(0,769)</b>						
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme					<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>					
							<b>METANO 2H</b>		<b>GPL 3B/P</b>			
							<b>G20</b>		<b>G30</b>	<b>G31</b>		
Stru (% Gas startup)							<b>34</b>		<b>32</b>	<b>32</b>		
Strr (% Gas rising ramp)							<b>44</b>		<b>42</b>	<b>42</b>		
Mln (% Gas min)							<b>20</b>		<b>20</b>	<b>20</b>		
MAX (% Gas max)							<b>60</b>		<b>54</b>	<b>54</b>		
ECO (% Gas eco stand-by)							<b>20</b>		<b>20</b>	<b>20</b>		
brnd (Burner startup delay)							<b>20</b>		<b>24</b>	<b>24</b>		
brnS (Burner startup time)							<b>30</b>		<b>30</b>	<b>30</b>		
brnr (Burner ramp time)							<b>1500</b>		<b>1500</b>	<b>1500</b>		
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:							min	<b>17</b>	min	<b>42,5</b>	min	<b>42,5</b>
mbar							norm	<b>20</b>	norm	<b>50</b>	norm	<b>50</b>
							max	<b>25</b>	max	<b>57,5</b>	max	<b>57,5</b>
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:							GPL G30 G31		Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280	
							/		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190	

<b>TT98G</b>		<b>AT-CH</b>				Categoria: Catégorie: Categoria:	Category: Kategorie:	<b>I12H3B/P</b>				
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>					
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>30 kW</b>					
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>G20=7,5 kW G30/G31= 7,5 kW</b>					
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G20 (m³/h)	<b>3,175</b>						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)	<b>2,366</b>						
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)	<b>(2,331)</b>						
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme					<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2*</b>					
							<b>METANO 2H</b>		<b>GPL 3B/P</b>			
							<b>G20</b>		<b>G30</b>	<b>G31</b>		
% Gas startup							<b>35</b>		<b>32</b>	<b>32</b>		
% Gas rising ramp							<b>54</b>		<b>53</b>	<b>53</b>		
% Gas min							<b>25</b>		<b>22</b>	<b>22</b>		
% Gas max							<b>80</b>		<b>74</b>	<b>74</b>		
% Gas eco stand-by							<b>22</b>		<b>22</b>	<b>22</b>		
Burner startup delay							<b>37</b>		<b>41</b>	<b>41</b>		
Burner startup time							<b>30</b>		<b>30</b>	<b>30</b>		
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							<b>14,5</b>		<b>14,5</b>		<b>14,5</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:							min	<b>17</b>	min	<b>42,5</b>	min	<b>42,5</b>
mbar							norm	<b>20</b>	norm	<b>50</b>	norm	<b>50</b>
							max	<b>25</b>	max	<b>57,5</b>	max	<b>57,5</b>
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:							GPL G30 G31		Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280	
							/		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190	

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

**TAB.1**

<b>T64G</b>		<b>CZ-DK-EE-FI-HR LT- NO-RO-SE-SI</b>				Categoria: Category: Catégorie: Kategorie: Categoría:		<b>I12H3B/P</b>			
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23				
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							9,9 kW				
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							3,75 kW				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G20 (m³/h)		1,048				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)		0,781				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)		(0,769)				
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme					UNI EN 10226-1 (DK ISO228-1)		R 1/2 (G 1/2)				
<b>METANO 2H</b>							<b>GPL 3B/P</b>				
							G20		G30		G31
Stru (% Gas startup)							34		32		32
Strr (% Gas rising ramp)							44		42		42
Mln (% Gas min)							20		20		20
MAX (% Gas max)							60		54		54
ECO (% Gas eco stand-by)							20		20		20
brnd (Burner startup delay)							20		24		24
brnS (Burner startup time)							30		30		30
brnr (Burner ramp time)							1500		1500		1500
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							14,5 mm		14,5 mm		14,5 mm
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:							min 17		min 25		min 25
mbar							norm 20		norm 28-30		norm 28-30
							max 25		max 35		max 35
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:							GPL G30 G31		Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280
							/		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190

<b>TT98G</b>		<b>CZ-DK-EE-FI-HR LT- NO-RO-SE-SI</b>				Categoria: Category: Catégorie: Kategorie: Categoría:		<b>I12H3B/P</b>			
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							A3 - B23				
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							30 kW				
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							G20=7,5 kW G30/G31= 7,5 kW				
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural					G20 (m³/h)		3,175				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)		2,366				
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)		(2,331)				
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme					UNI EN 10226-1 (DK ISO228-1)		R 1/2* (G 1/2)*				
<b>METANO 2H</b>							<b>GPL 3B/P</b>				
							G20		G30		G31
% Gas startup							35		32		32
% Gas rising ramp							54		53		53
% Gas min							25		22		22
% Gas max							80		74		74
% Gas eco stand-by							22		22		22
Burner startup delay							37		41		41
Burner startup time							30		30		30
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							14,5		14,5		14,5
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:							min 17		min 25		min 25
mbar							norm 20		norm 28-30		norm 28-30
							max 25		max 35		max 35
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:							GPL G30 G31		Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280
							/		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>BE</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2E(R)</b>	<b>I3+</b>
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>9,9 kW</b>		
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>3,75 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>1,048</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G25 (m³/h)	<b>1,218</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>0,781</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(0,769)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>	
		<b>METANO 2E(R)</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>		<b>G25</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>	
Stru (% Gas startup)		34		32		32		32	
Strr (% Gas rising ramp)		44		42		42		42	
Mln (% Gas min)		20		20		20		20	
MAX (% Gas max)		60		58		54		54	
ECO (% Gas eco stand-by)		20		20		20		20	
brnd (Burner startup delay)		20		20		24		24	
brnS (Burner startup time)		30		30		30		30	
brnr (Burner ramp time)		1500		1500		1500		1500	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>14,5 mm</b>		<b>12 mm</b>		<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min	17	min	20	min	20	min	25
		norm	20	norm	25	norm	28-30	norm	37
		max	25	max	30	max	35	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 /				Ø 340 n°1 Cod. 72016280  Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 340 n°1 Cod. 72016280  Ø 1800 n°1 Cod. 72015190	

<b>TT98G</b>		<b>BE</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2E(R)</b>	<b>I3+</b>
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>30 kW</b>		
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>G20=7,5 G25=8,1 kW G30/G31= 7,5 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>3,175</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G25 (m³/h)	<b>3,69</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>2,366</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(2,331)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2*</b>	
		<b>METANO 2E(R)</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>		<b>G25</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas startup		35		35		32		32	
% Gas rising ramp		54		55		53		53	
% Gas min		25		25		22		22	
% Gas max		80		88		74		74	
% Gas eco stand-by		22		25		22		22	
Burner startup delay		37		37		41		41	
Burner startup time		30		30		30		30	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>14,5</b>		<b>12</b>		<b>14,5</b>		<b>14,5</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :		min	17	min	20	min	20	min	25
		norm	20	norm	25	norm	28-30	norm	37
		max	25	max	30	max	35	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 /				Ø 340 n°2 Cod. 72016280  Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 340 n°2 Cod. 72016280  Ø 1800 n°2 Cod. 72015190	

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

**TAB.1**

<b>T64G</b>		<b>FR</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2Esi</b>	<b>I3+</b>
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale - Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>9,9 kW</b>		
Portata termica ridotta - Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>3,75 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>1,048</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G25 (m³/h)	<b>1,218</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>0,781</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(0,769)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>	
		<b>METANO 2Esi</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>		<b>G25</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>	
Stru (% Gas startup)		34		32		32		32	
Strr (% Gas rising ramp)		44		42		42		42	
Mln (% Gas min)		20		20		20		20	
MAX (% Gas max)		60		58		54		54	
ECO (% Gas eco stand-by)		20		20		20		20	
brnd (Burner startup delay)		20		20		24		24	
brnS (Burner startup time)		30		30		30		30	
brnr (Burner ramp time)		1500		1500		1500		1500	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	Fig. 22 X=mm	<b>14,5 mm</b>		<b>12 mm</b>		<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:	mbar	min	17	min	20	min	20	min	25
		norm	20	norm	25	norm	28-30	norm	37
		max	25	max	30	max	35	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:	GPL G30 G31 1/100 mm	/				Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280	
		/				Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190	

<b>TT98G</b>		<b>FR</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I2Esi</b>	<b>I3+</b>
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale - Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>30 kW</b>		
Portata termica ridotta - Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							<b>G20=7,5 kW G25=8,1 kW G30/G31= 7,5 kW</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>3,175</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G25 (m³/h)	<b>3,69</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>2,366</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(2,331)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2*</b>	
		<b>METANO 2Esi</b>				<b>GPL 3+</b>			
		<b>G20</b>		<b>G25</b>		<b>G30</b>		<b>G31</b>	
% Gas startup		35		35		32		32	
% Gas rising ramp		54		55		53		53	
% Gas min		25		25		22		22	
% Gas max		80		88		74		74	
% Gas eco stand-by		22		25		22		22	
Burner startup delay		37		37		41		41	
Burner startup time		30		30		30		30	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi	Fig. 22 X=mm	<b>14,5</b>		<b>12</b>		<b>14,5</b>		<b>14,5</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:	mbar	min	17	min	20	min	20	min	25
		norm	20	norm	25	norm	28-30	norm	37
		max	25	max	30	max	35	max	45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:	GPL G30 G31 1/100 mm	/				Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280	
		/				Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190	

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

**TAB.1**

<b>T64G</b>		<b>NL</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12EK3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale - Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>9,9 kW</b>		
Portata termica ridotta - Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							G25.3: 3,55 kW G20: 3,35 kW G30 G31: 3,75 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>1,048</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G25.3 (m³/h)	<b>1,191</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>0,781</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(0,769)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>	
		<b>METANO 2E</b>		<b>METANO 2K</b>		<b>GPL 3B/P</b>			
		G20		G25.3		G30		G31	
Stru (% Gas startup)		34		32		32		32	
Strr (% Gas rising ramp)		44		42		42		42	
Mln (% Gas min)		20		20		20		20	
MAX (% Gas max)		60		58		54		54	
ECO (% Gas eco stand-by)		20		20		20		20	
brnd (Burner startup delay)		20		24		24		24	
brnS (Burner startup time)		30		30		30		30	
brnr (Burner ramp time)		1500		1500		1500		1500	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>14,5 mm</b>		<b>12 mm</b>		<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:		min 17		min 20		min 25		min 25	
mbar		norm 20		norm 25		norm 28-30		norm 28-30	
		max 25		max 30		max 35		max 35	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31		/		Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280	
						Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190	

<b>TT98G</b>		<b>NL</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I12EK3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo							<b>A3 - B23</b>		
Portata termica nominale - Rated thermal capacity - Puissance thermique nominale - Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							<b>30 kW</b>		
Portata termica ridotta - Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							G25.3=8,6 kW G20/G30/G31=7,5 kW		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)	<b>3,175</b>		
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G25,3(m³/h)	<b>3,61</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)	<b>2,366</b>		
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)	<b>(2,331)</b>		
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2*</b>	
		<b>METANO 2E</b>		<b>METANO 2K</b>		<b>GPL 3B/P</b>			
		G20		G25.3		G30		G31	
% Gas startup		35		35		32		32	
% Gas rising ramp		54		53		53		53	
% Gas min		25		25		22		22	
% Gas max		80		78		74		74	
% Gas eco stand-by		22		25		22		22	
Burner startup delay		37		37		41		41	
Burner startup time		30		30		30		30	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>14,5</b>		<b>12</b>		<b>14,5</b>		<b>14,5</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:		min 17		min 20		min 25		min 25	
mbar		norm 20		norm 25		norm 28-30		norm 28-30	
		max 25		max 30		max 35		max 35	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31		/		Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280	
						Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190	

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

**TAB.1**

<b>T64G</b>		<b>CY</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I3B/P</b>		
<b>Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo</b>							<b>A3 - B23</b>			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							9,9 kW			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							3,75 kW			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)		0,781			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)		(0,769)			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme					UNI EN 10226-1		R 1/2			
							GPL 3B/P			
							G30		G31	
Stru (% Gas startup)							32		32	
Strr (% Gas rising ramp)							42		42	
Mln (% Gas min)							20		20	
MAX (% Gas max)							54		54	
ECO (% Gas eco stand-by)							20		20	
brnd (Burner startup delay)							24		24	
brnS (Burner startup time)							30		30	
brnr (Burner ramp time)							1500		1500	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							14,5 mm		14,5 mm	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :							min 25		min 25	
							norm 28-30		norm 28-30	
							max 35		max 35	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:							Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280	
							Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190	

<b>TT98G</b>		<b>CY</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:	Category: Kategorie:	<b>I3B/P</b>		
<b>Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo</b>							<b>A3 - B23</b>			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal							30 kW			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida							G30/G31= 7,5 kW			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G30 (kg/h)		2,366			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo					G31 (kg/h)		(2,331)			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme					UNI EN 10226-1		R 1/2*			
							GPL 3B/P			
							G30		G31	
% Gas startup							32		32	
% Gas rising ramp							53		53	
% Gas min							22		22	
% Gas max							74		74	
% Gas eco stand-by							22		22	
Burner startup delay							41		41	
Burner startup time							30		30	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi							14,5		14,5	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck : Presión de alimentación :							min 25		min 25	
							norm 28-30		norm 28-30	
							max 35		max 35	
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:							Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280	
							Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190	

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>HU</b>				Categoria: <b>II2HS3B/P</b>		Category: <b>II2HS3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo								<b>A3 - B23</b>	
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal								<b>9,9 kW</b>	
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida								<b>3,75 kW</b>	
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						<b>G20 (m³/h)</b>		<b>1,048</b>	
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						<b>G25.1 (m³/h)</b>		<b>1,216</b>	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						<b>G30 (kg/h)</b>		<b>0,781</b>	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						<b>G31 (kg/h)</b>		<b>(0,769)</b>	
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>	
		<b>METANO</b>				<b>GPL</b>			
		<b>G20 2H</b>		<b>G25.1 2S</b>		<b>G30,G31 3B/P</b>			
Stru (% Gas startup)		34		32		32			
Strr (% Gas rising ramp)		44		42		42			
Mln (% Gas min)		20		20		20			
MAX (% Gas max)		60		58		54			
ECO (% Gas eco stand-by)		20		20		20			
brnd (Burner startup delay)		20		20		24			
brnS (Burner startup time)		30		30		30			
brnr (Burner ramp time)		1500		1500		1500			
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>Fig. 22 X=mm</b> <b>14,5 mm</b>		<b>11,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>			
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:		min 18		min 18		min 25			
mbar		norm 25		norm 25		norm 28-30			
		max 33		max 33		max 35			
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 340 n°1 Cod. 72016280 Ø 1800 n°1 Cod. 72015190			
<b>TT98G</b>		<b>HU</b>				Categoria: <b>II2HS3B/P</b>		Category: <b>II2HS3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo								<b>A3 - B23</b>	
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal								<b>30 kW</b>	
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida								<b>G20=7,5 kW G25.1=8,4 kW G30/G31= 7,5 kW</b>	
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						<b>G20 (m³/h)</b>		<b>3,175</b>	
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						<b>G25.1(m³/h)</b>		<b>3,686</b>	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						<b>G30 (kg/h)</b>		<b>2,366</b>	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						<b>G31 (kg/h)</b>		<b>(2,331)</b>	
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2*</b>	
		<b>METANO</b>				<b>GPL</b>			
		<b>G20 2H</b>		<b>G25.1 2S</b>		<b>G30,G31 3B/P</b>			
% Gas startup		35		35		32			
% Gas rising ramp		54		53		53			
% Gas min		25		24		22			
% Gas max		80		81		74			
% Gas eco stand-by		22		24		22			
Burner startup delay		37		37		41			
Burner startup time		30		30		30			
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Venturi-Reglierung Regulación Venturi		<b>Fig. 22 X=mm</b> <b>14,5</b>		<b>11,5</b>		<b>14,5</b>			
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:		min 18		min 18		min 25			
mbar		norm 25		norm 25		norm 28-30			
		max 33		max 33		max 35			
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:		GPL G30 G31 1/100 mm		/		Ø 340 n°2 Cod. 72016280 Ø 1800 n°2 Cod. 72015190			

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>PL</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:		Category: Kategorie:		<b>IIE3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo								A3 - B23			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal								9,9 kW			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida								3,75 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)		1,048			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)		0,781			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)		(0,769)			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						UNI EN 10226-1		R 1/2			
						METANO 2E			GPL 3B/P		
Stru (% Gas startup)						G20			G30		G31
Strr (% Gas rising ramp)						34			32		32
Mln (% Gas min)						44			42		42
MAX (% Gas max)						20			20		20
ECO (% Gas eco stand-by)						60			54		54
brnd (Burner startup delay)						20			20		20
brnS (Burner startup time)						20			24		24
brnr (Burner ramp time)						30			30		30
brnr (Burner ramp time)						1500			1500		1500
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi						14,5 mm			14,5 mm		14,5 mm
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:						min 17			min 25		min 25
						norm 20			norm 37		norm 37
						max 25			max 45		max 45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:						GPL G30 G31			Ø 340 n°1 Cod. 72016280		Ø 340 n°1 Cod. 72016280
						/			Ø 1800 n°1 Cod. 72015190		Ø 1800 n°1 Cod. 72015190

<b>TT98G</b>		<b>PL</b>				Categoria: Catégorie: Categoría:		Category: Kategorie:		<b>IIE3B/P</b>	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo								A3 - B23			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal								30 kW			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida								G20=7,5 kW G30/G31= 7,5 kW			
Consumo Metano - Methane consumption - Consommation de Méthane - Erdgasverbrauch - Consumo de gas natural						G20 (m³/h)		3,175			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G30 (kg/h)		2,366			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						G31 (kg/h)		(2,331)			
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						UNI EN 10226-1		R 1/2*			
						METANO 2E			GPL 3B/P		
% Gas startup						G20			G30		G31
% Gas rising ramp						35			32		32
% Gas min						54			53		53
% Gas max						25			22		22
% Gas eco stand-by						80			74		74
Burner startup delay						22			22		22
Burner startup time						37			41		41
Burner startup time						30			30		30
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi						14,5			14,5		14,5
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: Anschlußdruck: Presión de alimentación:						min 17			min 25		min 25
						norm 20			norm 37		norm 37
						max 25			max 45		max 45
Ugelli per: Nozzles for: Gicleurs pour: Düsen für: Boquillas para:						GPL G30 G31			Ø 340 n°2 Cod. 72016280		Ø 340 n°2 Cod. 72016280
						/			Ø 1800 n°2 Cod. 72015190		Ø 1800 n°2 Cod. 72015190

\* Predisposto per allaccio con tubo da 3/4" - Prepared for connection with a 3/4 "pipe - Préparé pour le raccordement avec un tuyau 3/4 " - Vorbereitet für den Anschluss mit einem 3/4 "Rohr - Preparado para la conexión con un tubo de 3/4 "

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>AU (Australia)</b>		<b>AGA CERTIFICATION NUMBER: 7282</b>	
<b>Nominal Gas Consumption @ Max Rate (MJ/h)</b>			<b>43 Natural gas / 37 Universal LPG gas</b>		
<b>Nominal Gas Consumption @ Economy/Ignition Rate (MJ/h)</b>			<b>13,9 Natural gas / 12,7 Universal LPG gas</b>		
<b>Gas Inlect Connection (Fig. 10 item W).</b>			<b>CONESNAPED MALE GAS MANIFOLD G 1/2"</b>		
		<b>Natural gas</b>		<b>Universal LPG Gas</b>	
<b>Stru</b>	Percentage fan revs on start-up	<b>34</b>		<b>32</b>	
<b>Strr</b>	Upward ramp percentage fan revs	<b>44</b>		<b>42</b>	
<b>Min</b>	Percentage fan revs at minimum	<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>MAX</b>	Percentage fan revs at maximum	<b>60</b>		<b>54</b>	
<b>ECO</b>	Percentage fan revs on stand-by	<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Brnd</b>	Burner start-up delay (in seconds)	<b>20</b>		<b>24</b>	
<b>brnS</b>	Burner start-up duration (in seconds)	<b>30</b>		<b>30</b>	
<b>brnr</b>	Upward ramp duration (in seconds)	<b>1500</b>		<b>1500</b>	
<b>Venturi cone regulator screw Fig. 22 X=mm</b>		<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
<b>minimum supply pressure in kPa</b>		<b>1,13</b>		<b>2,75</b>	
<b>Pressure regulator (Fig. 28 item Z) screw adjustment in kPa</b>		<b>0,0</b>		<b>0,0</b>	
<b>Injectors diameters in mm (nozzle)</b>		<b>Nil</b>		<b>4,4 mm (brass)</b> Cod. 72006220 Nozzle (Fig. 26 item S) between gas valve and venturi cone	
				<b>18 mm (stainless steel)</b> Cod. 72015190 Nozzle (Fig. 25 item R) between burner head and fan	

**WARNING !** In case you have to modify the appliance from feeding with Natural gas to Universal LPG Gas or viceversa, at the end of the operations replace the plates with the ones related to the feeding gas type in which the appliance has been converted.

<b>TT98G</b>	<b>AU (Australia)</b>	<b>AGA CERTIFICATION NUMBER: 7282</b>
<b>Nominal Gas Consumption @ Max Rate (MJ/h)</b>		<b>110 Natural gas / 100 Universal LPG gas</b>
<b>Nominal Gas Consumption @ Economy / Ignition Rate (MJ/h)</b>		<b>26 Natural gas / 22 Universal LPG gas</b>
<b>Gas Inlect Connection (Fig. 10 item W).</b>		<b>CONESNAPED MALE GAS MANIFOLD G 1/2"</b>
	<b>Natural gas</b>	<b>Universal LPG Gas</b>
<b>% Gas startup</b>	<b>25</b>	<b>22</b>
<b>% Gas rising ramp</b>	<b>54</b>	<b>53</b>
<b>% Gas min</b>	<b>25</b>	<b>22</b>
<b>% Gas max (% Fan revs at maximum)</b>	<b>80</b>	<b>78</b>
<b>% Gas eco stand-by (% Fan revs at Economy)</b>	<b>25</b>	<b>22</b>
<b>Burner start-up delay</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
<b>Burner start-up time</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>Venturi cone regulator screw Fig. 22 X=mm</b>	<b>14,5</b>	<b>14,5</b>
<b>minimum supply pressure in kPa</b>	<b>1,13</b>	<b>2,75</b>
<b>Pressure regulator (Fig. 28 item Z) screw adjustment in kPa</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Injectors diameters in mm (nozzle)</b>	<b>Nil</b>	<b>3,4 mm (brass)</b> Cod. 72016280 Nozzle (Fig. 26 item S) between gas valve and venturi cone
		<b>18 mm(stainless steel)</b> Cod. 72015190 Nozzle (Fig. 25 item R) between burner head and fan

\* Prepared for connection with a 3/4 "pipe

**WARNING !** In case you have to modify the appliance from feeding with Natural gas to Universal LPG Gas or viceversa, at the end of the operations replace the plates with the ones related to the feeding gas type in which the appliance has been converted.feeding gas type in which the appliance has been converted.

Regolazioni per ventilatore NRG118  
Adjustments for blower NRG118  
Ajustements pour souffleur NRG118  
Anpassungen für Lüfter NRG118  
Ajustes para ventilador NRG118

TAB.1

<b>T64G</b>		<b>IN</b>				Categoria: Categorie: Categoría:		Category: Kategorie:	
Tipo - Type - Type - Bauweise - Tipo						<b>A3 - B23</b>			
Portata termica nominale- Rated thermal capacity- Puissance thermique nominale- Nennwärmeleistung - Capacidad térmica nominal						<b>9,9 kW</b>			
Portata termica ridotta- Reduced thermal capacity - Puissance thermique réduite - Verringerte Wärmeleistung - Capacidad térmica reducida						<b>3,75 kW</b>			
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						<b>G30 (kg/h)</b>		<b>0,781</b>	
Consumo GPL - LPG consumption - Consommation de GPL - GPL Verbrauch - GLP Consumo						<b>G31 (kg/h)</b>		<b>(0,769)</b>	
Allacciamento gas conforme a - Gas ramp according to - Rampe à gaz selon - Gasanschlußstutzen nach-Gasrampe - Acometida gas conforme						<b>UNI EN 10226-1</b>		<b>R 1/2</b>	
						<b>GPL 3+</b>			
						<b>G30</b>		<b>G31</b>	
<b>Stru (% Gas startup)</b>						<b>25</b>		<b>25</b>	
<b>Strr (% Gas rising ramp)</b>						<b>49</b>		<b>49</b>	
<b>Min (% Gas min)</b>						<b>23</b>		<b>23</b>	
<b>MAX (% Gas max)</b>						<b>63</b>		<b>63</b>	
<b>ECO (% Gas eco stand-by)</b>						<b>23</b>		<b>23</b>	
<b>brnd (Burner startup delay)</b>						<b>24</b>		<b>24</b>	
<b>brnS (Burner startup time)</b>						<b>30</b>		<b>30</b>	
<b>brnr (Burner ramp time)</b>						<b>1500</b>		<b>1500</b>	
Regolazione Venturi Venturi regulation Régulation Venturi Fig. 22 X=mm Venturi-Reglierung Regulación Venturi						<b>14,5 mm</b>		<b>14,5 mm</b>	
Pressione di alimentazione: Supply pressure: Pression de réseau: mbar Anschlußdruck : Presión de alimentación :						<b>norm</b>		<b>28</b>	
Ugelli per: Nozzles for: GPL Gicleurs pour: G30 G31 Düsen für: Boquillas para: 1/100 mm						<b>Ø 340 n°1 Cod. 72016280</b>		<b>Ø 340 n°1 Cod. 72016280</b>	
						<b>Ø 1800 n°1 Cod. 72015190</b>		<b>Ø 1800 n°1 Cod. 72015190</b>	

**TAB.2**

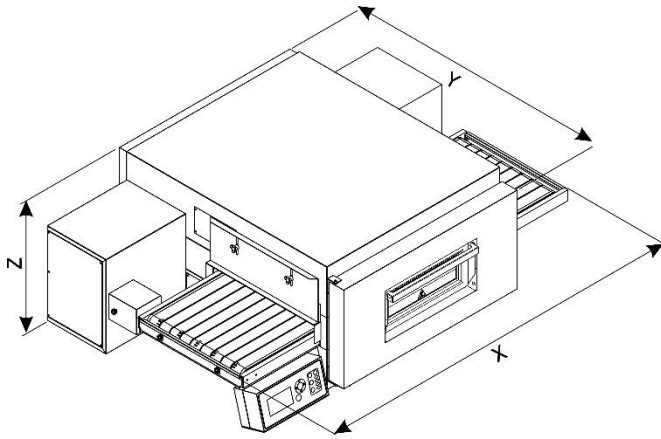
COLLEGAMENTO ELETTRICO - ELECTRIC CONNECTION - CONNECTION ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER ANSCHLUß - CONEXIÓN ELÉCTRICA		
	<b>T64G</b>	<b>TT98G</b>
Tensione nominale - Nominal Tension - Tension nominale - Nominalspannung - Tensión nominal	<b>V230 1N</b>	<b>V230 1N</b>
Frequenza - Frequency - Fréquence - Frequenz - Frecuencia	<b>50 Hz</b>	<b>50 Hz</b>
Assorbimento nominale - Nominal Absorption - Absorption nominale - Nominale Absorption - Absorción nominal	<b>400 W</b>	<b>700 W</b>
Cavo di allacciamento tipo - Connection cable type- Cable de con. Type - Anschlußkabel Typ- Cable de conexión :	<b>H07 RN-F mm<sup>2</sup> 3x1,5</b>	<b>H07 RN-F mm<sup>2</sup> 3x1,5</b>

- ATTENZIONE: DATI NOMINALI,VERIFICARE SEMPRE QUANTO RIPOSTATO IN TARGHETTA MATRICOLA(FIG.2 PART. M)
- CAUTION: RATED VALUES, ALWAYS CHECK THE VALUES INDICATED ON THE RATING PLATE SERIAL NUMBER (FIG.2 PART. M)
- ATTENTION: DONNÉES NOMINALES, VÉRIFIER TOUJOURS CE QUI EST REPORTÉ DANS LA PLAQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE(FIG.2 PART.M)
- ACHTUNG: NENNDATEN, STETS DIE ANGABEN AM TYPENSCHILD ÜBERPRÜFEN (ABB.2 PART. M)
- ATENCIÓN: DATOS NOMINALES , COMPROBAR SIEMPRE LO INDICADO EN LA CHAPA DE MATRÍCULA (FIG. 2 PART. M)

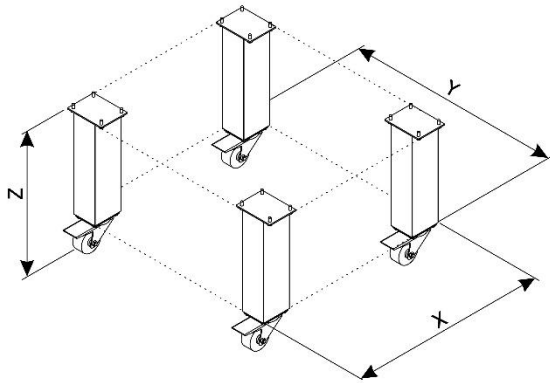
**TAB.3**

		T64G 1H	T64G 2H	T64G 3H	TT98G 1H	TT98G 2H	TT98G 3H
Calore sensibile (KJ/h)	Spürbare Wärme (KJ/h)	2495	4990	10800	21600	32400	18360
Sensible heat (KJ/h)	Calor sensible (KJ/h)						
Chaleur sensible (KJ/h)							
Calore latente (KJ/h)	Latente Wärme (KJ/h)	5346	10692	16200	32400	48600	27540
Latent heat (KJ/h)	Calor latente (KJ/h)						
Chaleur latente (KJ/h)							

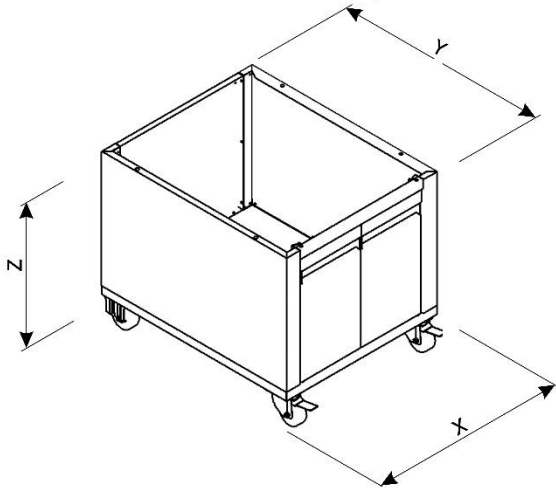
**Fig. 1**



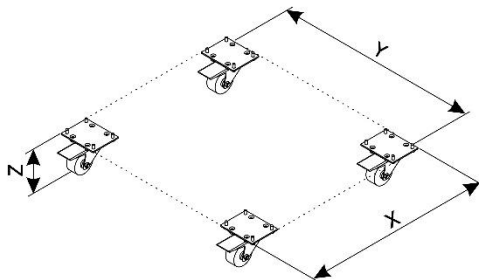
	X cm	Y cm	Z cm	Kg
<b>T64G</b>	124	90	48	111
<b>TT98G</b>	205	148	62	365



	X cm	Y cm	Z cm	Kg
<b>CV/60</b>				
<b>TT98G</b>	116	127	60	23



	X cm	Y cm	Z cm	Kg
<b>SC/60</b>				
<b>T64G</b>	60	74	60	19

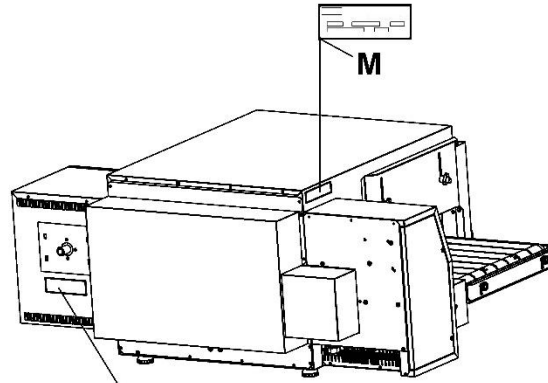


	X cm	Y cm	Z cm	Kg
<b>CV/15</b>				
<b>TT98G</b>	116	127	15	13

	X cm	Y cm	Z cm	Kg
<b>SC/14</b>				
<b>T64G</b>	60	74	14	5

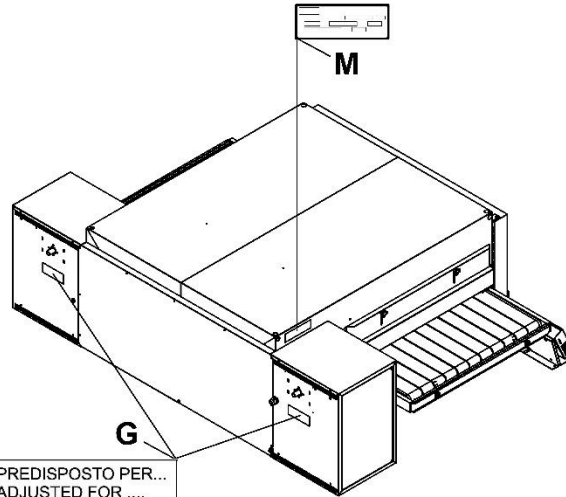
Fig. 2

**T64G**



PREDISPOSTO PER...  
ADJUSTED FOR ....  
ESSAYE AU GAZ...  
EINGESTELLT FÜR...  
PREPARADO PARA...

**TT98G**



PREDISPOSTO PER...  
ADJUSTED FOR ....  
ESSAYE AU GAZ...  
EINGESTELLT FÜR...  
PREPARADO PARA...

Fig. 3

H
D A
B E C
F

Mod TT98G XX/20XX # 26XXXX-X

AC V 230 1N 50/60Hz 700 <sup>w</sup> M260 <sup>w</sup>

XX  
0705

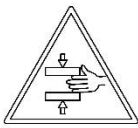
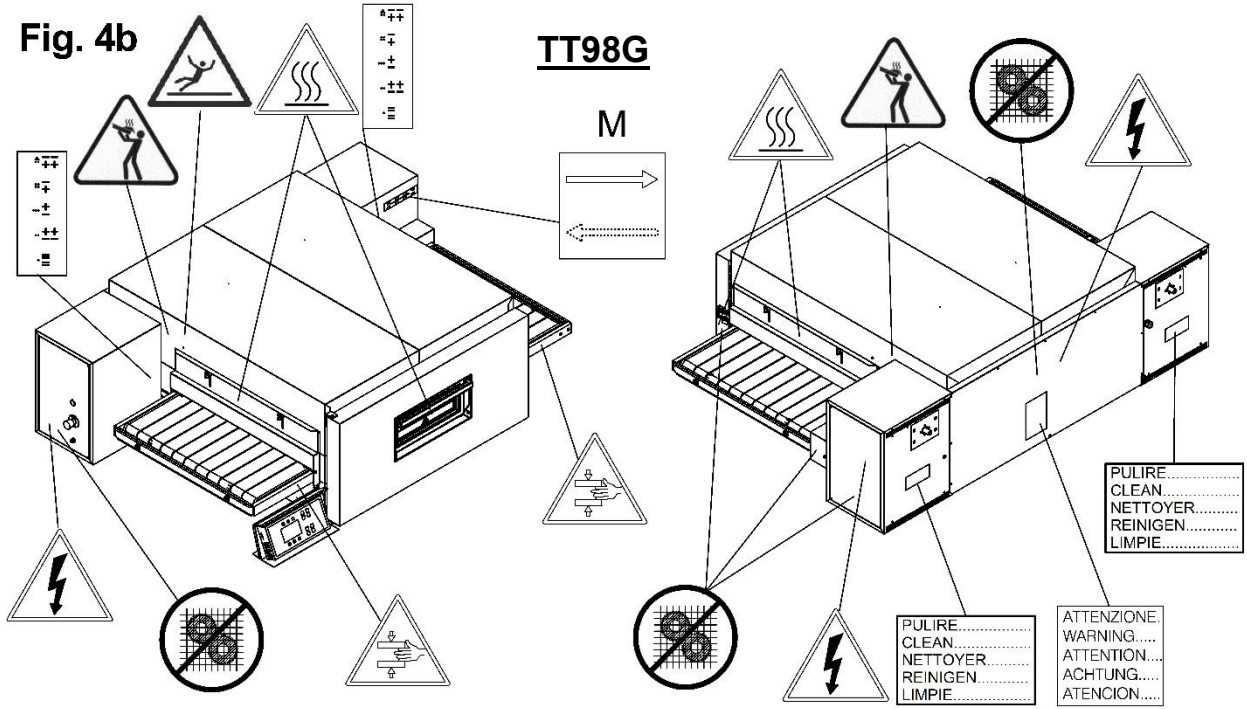
	IT	CZ	ES	GR	IE	DE	LU-BG-LV	AT	CH	CZ	DK	EE	FI	HR	BE	FR	NL	CY	HU	PL							
Cat.	2H3*		2ELL3B/P		2H		2H3B/P		2H3B/P		2E(R)		3*		2Esi		3*		2EK3B/P		3B/P		2HS3B/P		2E3B/P		
P	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20	G20: 20
mbar	G30: 28-30	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20	G25: 20
	G31: 37	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50	G30: 50

Qn xx kW | G20 | x.xxx m<sup>3</sup>/h | G25 | x.xx m<sup>3</sup>/h | G25.1 | x.xxx m<sup>3</sup>/h | G25.3 | x.xxx m<sup>3</sup>/h | G30 | x.xxx kg/h | G31 | x.xxx kg/h | Typ A3 B23 | Made in Italy

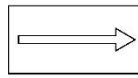
I
L
M

**Fig. 4b**

**TT98G**



**Pericolo schiacciamento**  
**Danger crushing**  
**Danger écrasement**  
**Zwetschgefahr**  
**Peligro de aplastamiento**



**Senso di marcia**  
**Direction of travel**  
**Sens de marche**  
**Laufrichtung**  
**Sentido de marcha**



**Pericolo tensione**  
**Danger voltage**  
**Danger tension**  
**Spannungsgefahr**  
**Peligro tension**



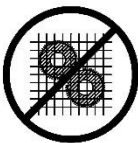
**Pericolo ebollizione**  
**Danger boiling**  
**Danger ébullition**  
**Gefahr kochendem**  
**Peligro de ebullición**



**Pericolo temperatura elevata**  
**Danger high temperature**  
**Danger temperature elevee**  
**Gefahr sehr hohe temperatur**  
**Peligro temperatura elevada**



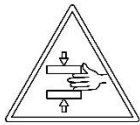
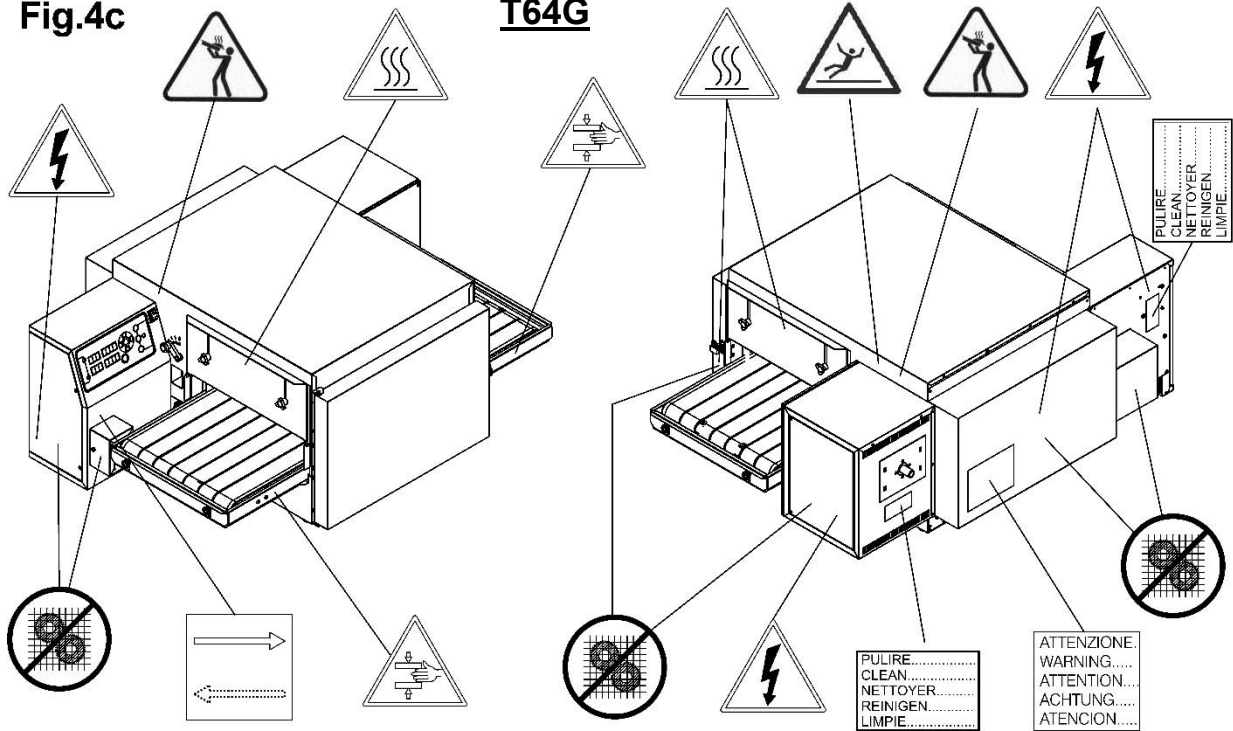
**Pericolo superficie scivolosa**  
**Slippery surface danger**  
**Glissante danger de surface**  
**Rutschigen Oberfläche Gefahr**  
**Peligro superficie resbaladiza**



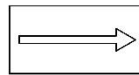
**Organi in movimento**  
**Moving parts**  
**Organes en mouvement**  
**Bewegende organe**  
**Organos en movimiento**

Fig.4c

T64G



**Pericolo schiacciamento**  
**Danger crushing**  
**Danger écrasement**  
**Zwetschgefahr**  
**Peligro de aplastamiento**



**Senso di marcia**  
**Direction of travel**  
**Sens de marche**  
**Laufrichtung**  
**Sentido de marcha**



**Pericolo tensione**  
**Danger voltage**  
**Danger tension**  
**Spannungsgefahr**  
**Peligro tension**



**Pericolo ebollizione**  
**Danger boiling**  
**Danger ébullition**  
**Gefahr kochendem**  
**Peligro de ebullición**



**Pericolo temperatura elevata**  
**Danger hig temperature**  
**Danger temperature elevee**  
**Gefahr sehr hohe temperatur**  
**Peligro temperatura elevada**

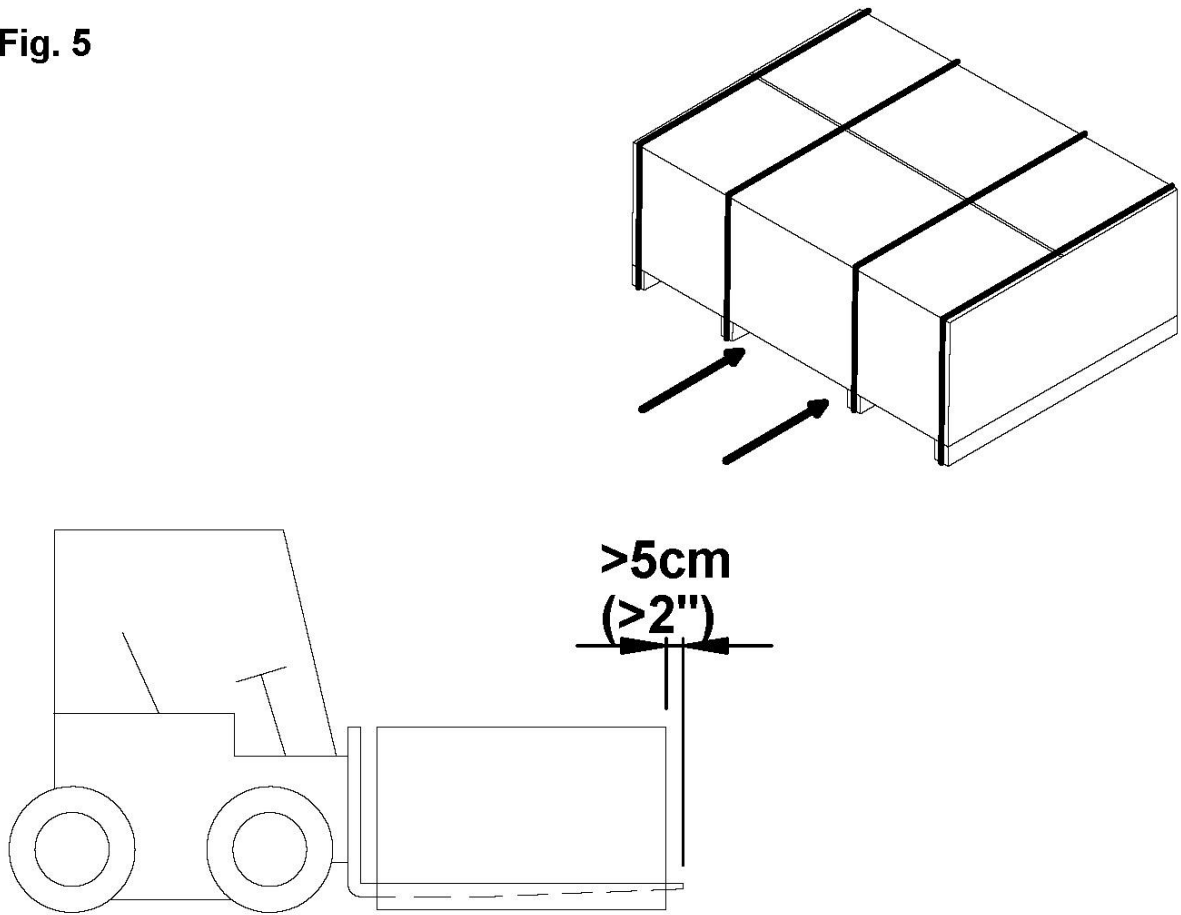


**Pericolo superficie scivolosa**  
**Slippery surface danger**  
**Glissante danger de surface**  
**Rutschigen Oberfläche Gefahr**  
**Peligro superficie resbaladiza**



**Organi in movimento**  
**Moving parts**  
**Organes en mouvement**  
**Bewegende organe**  
**Organos en movimiento**

**Fig. 5**



**Fig. 6a**

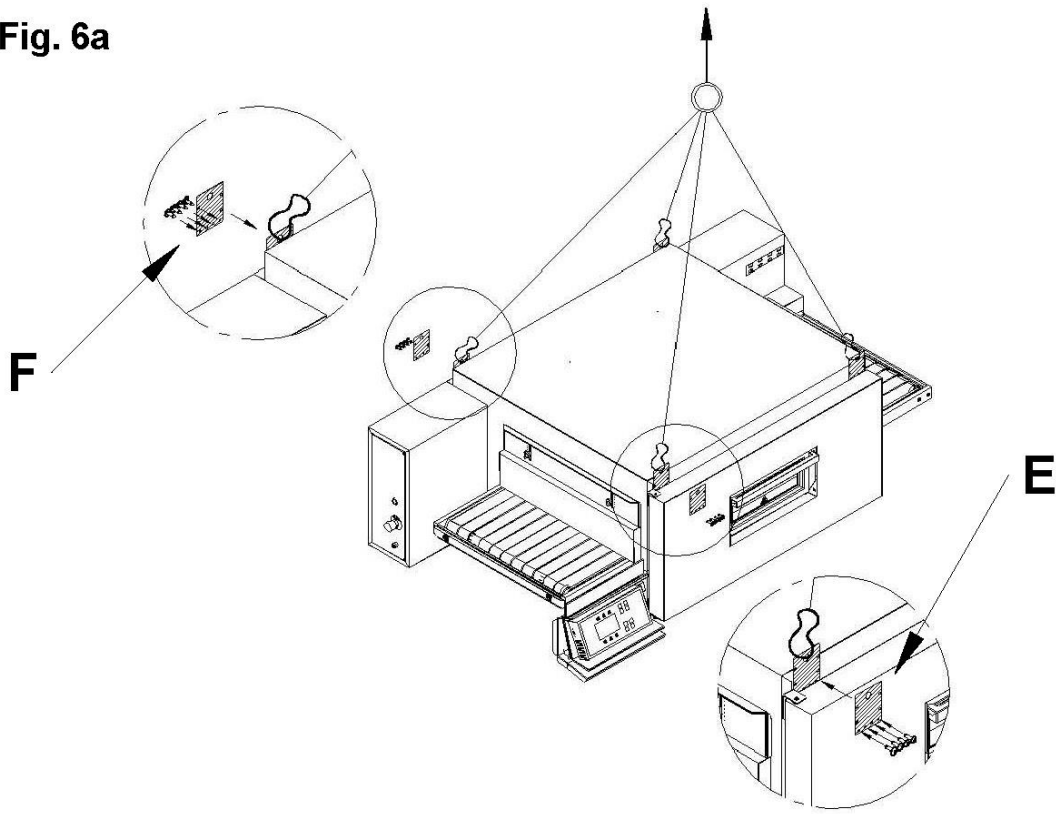


Fig. 6b

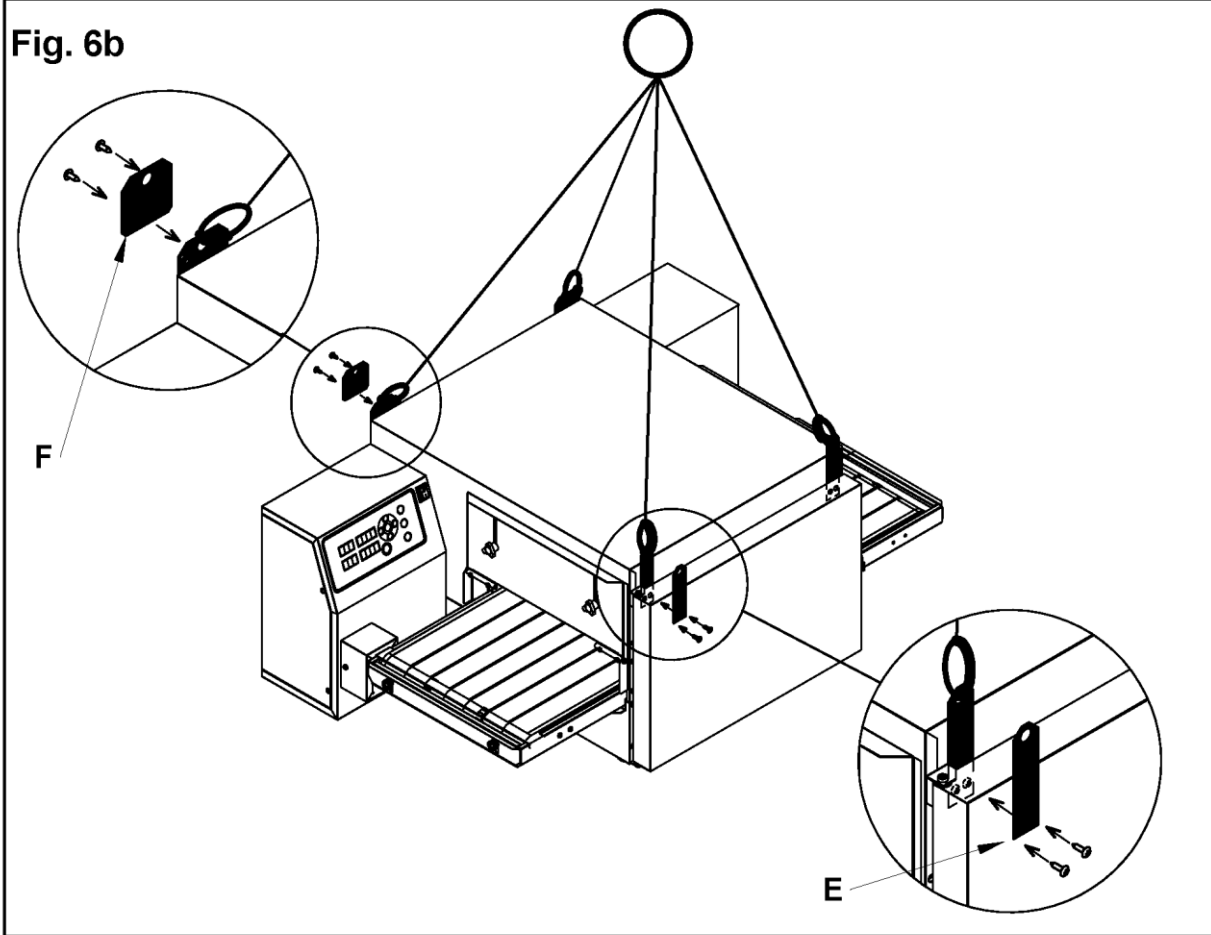


Fig. 6c

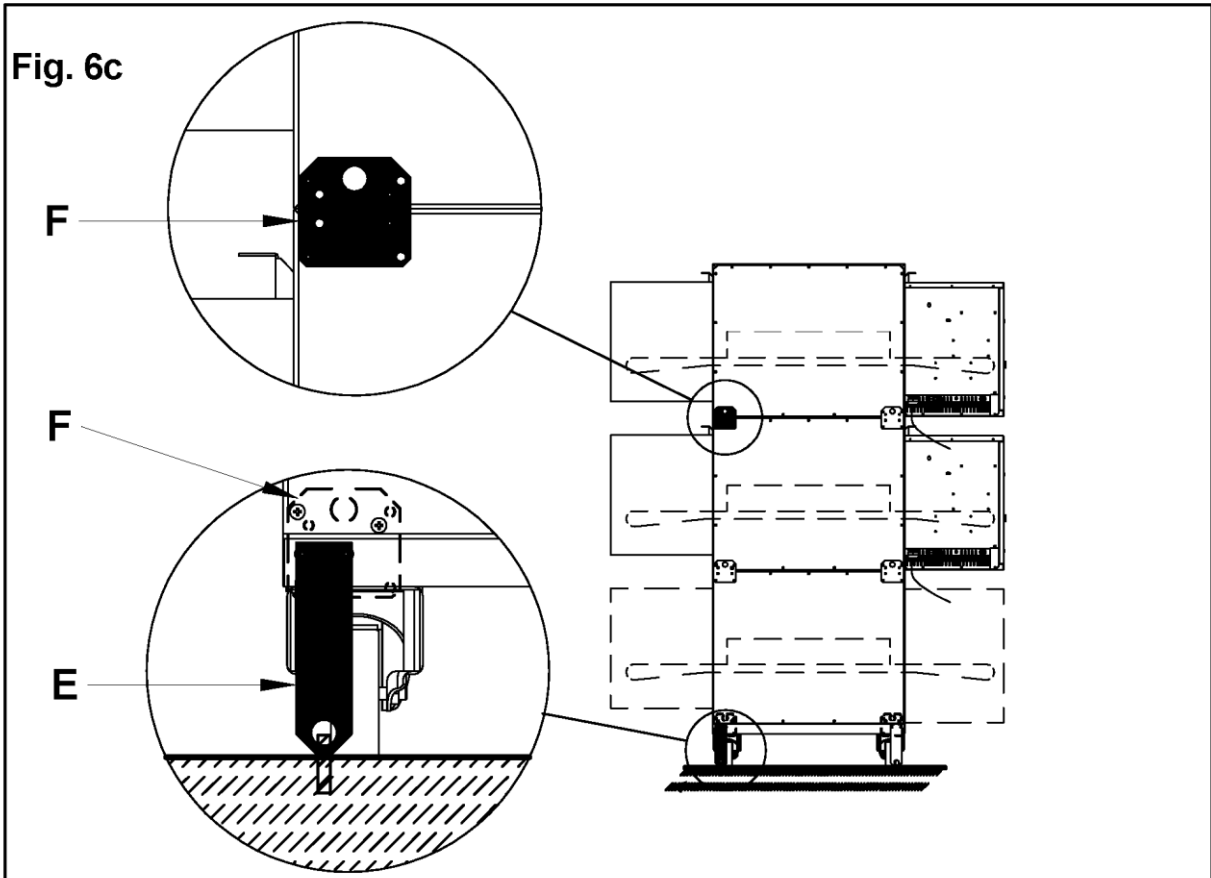
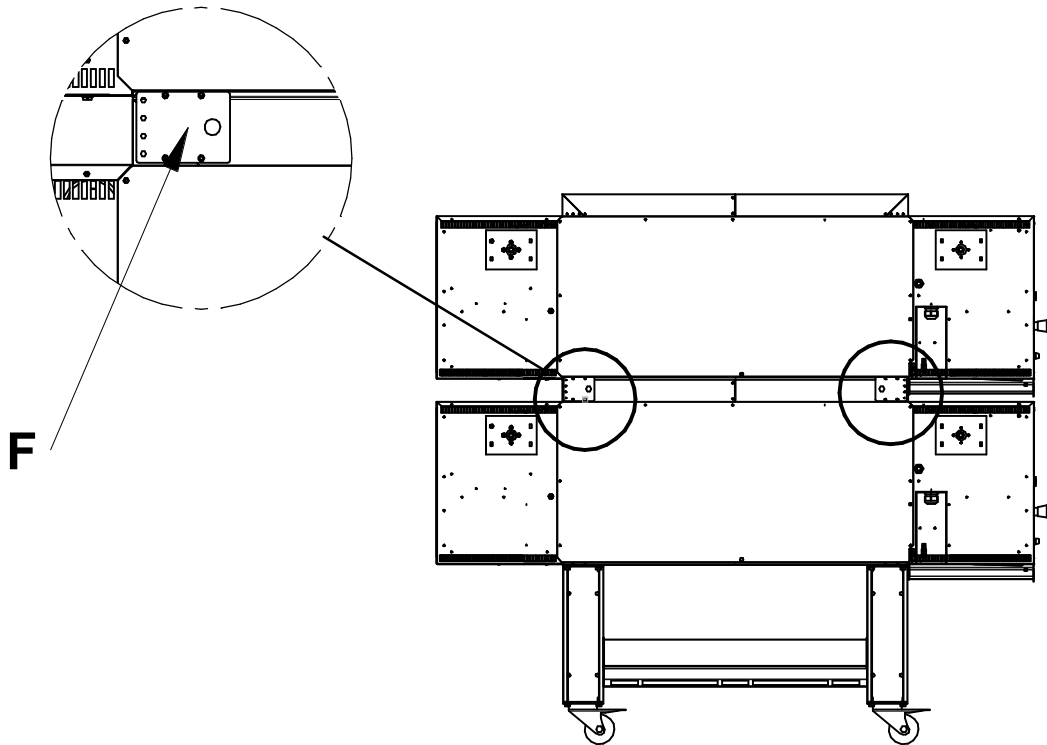
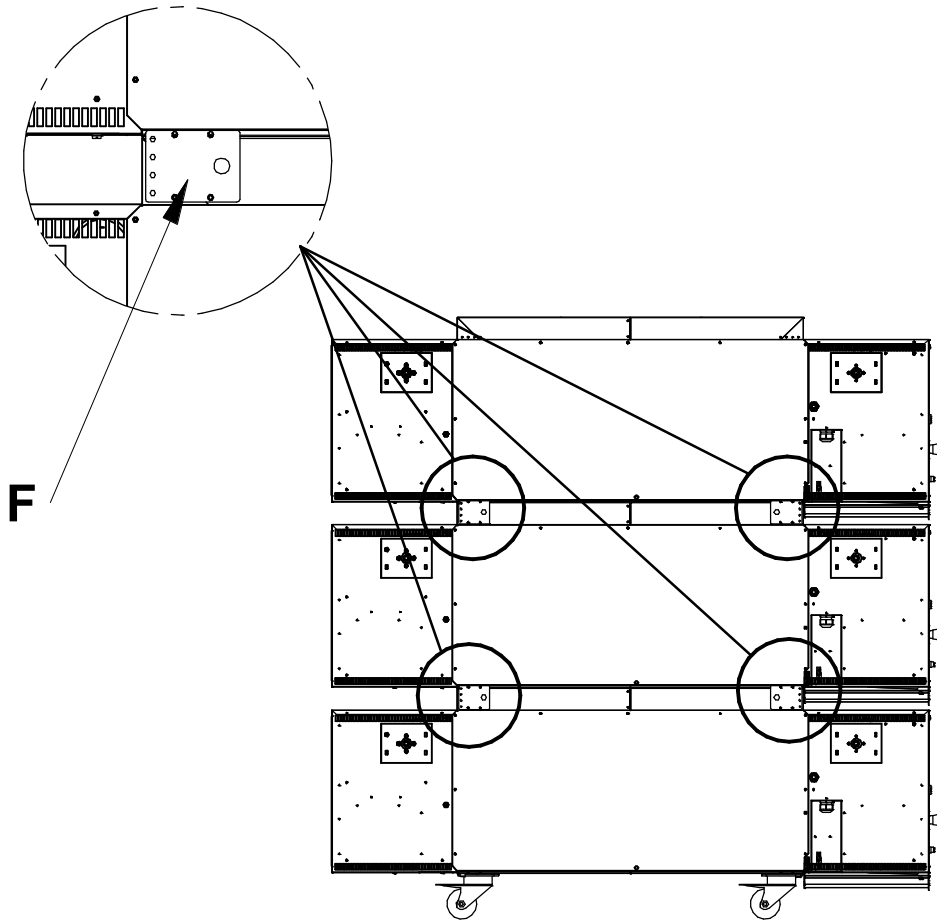
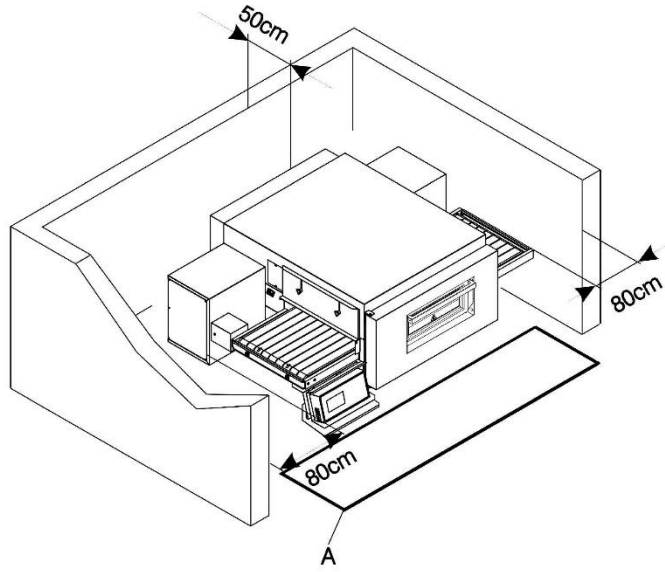


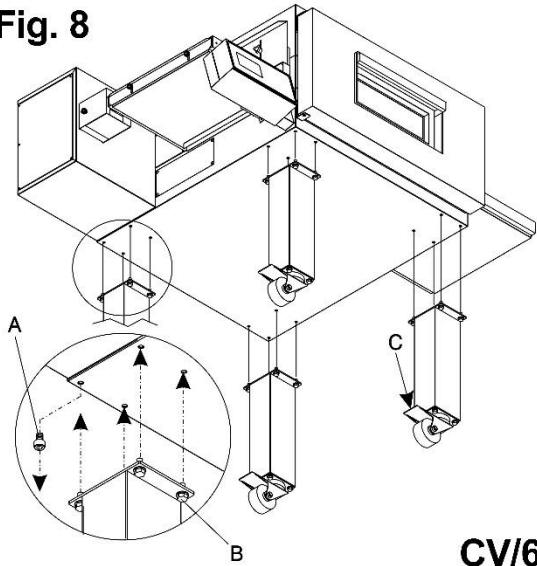
Fig. 6d



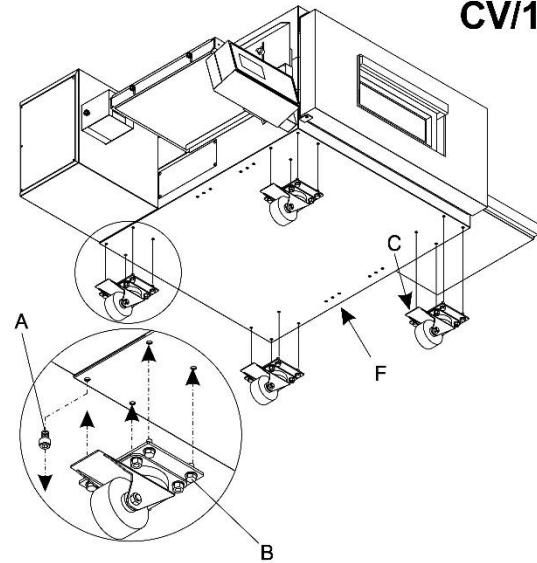
**Fig. 7**



**Fig. 8**



**CV/60**  
**CV/15**



**Fig. 9**

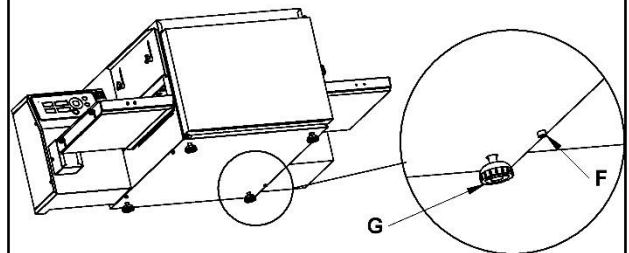
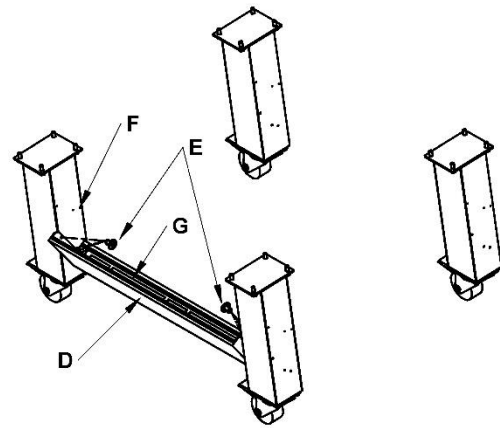
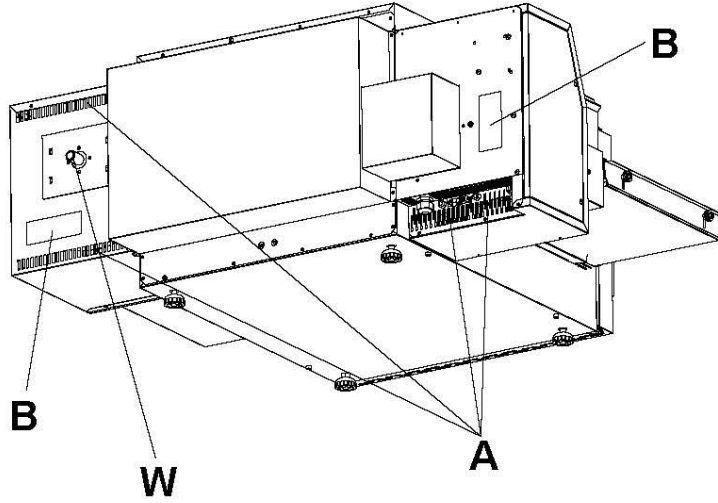


Fig. 10

T64G



TT98G

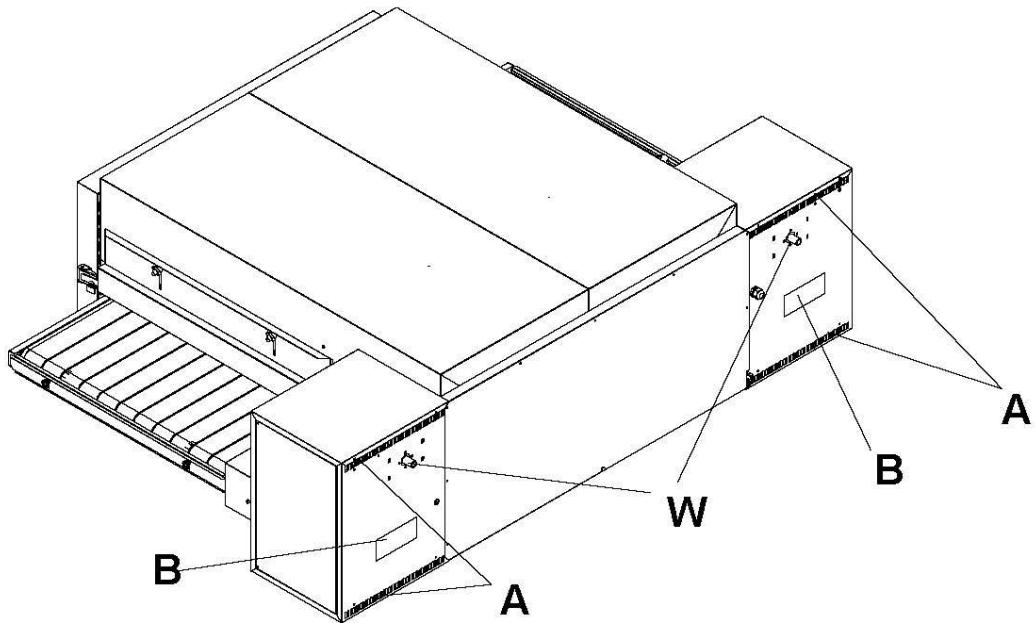
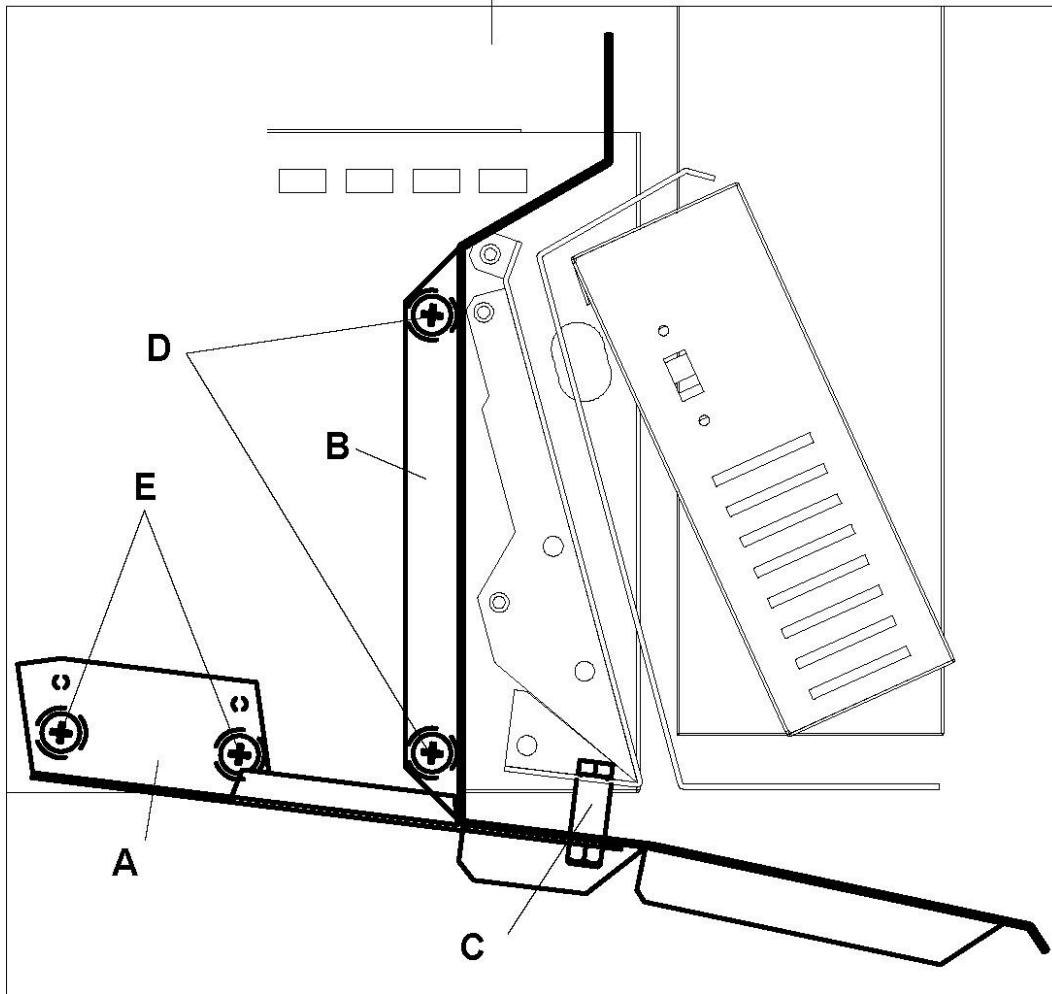
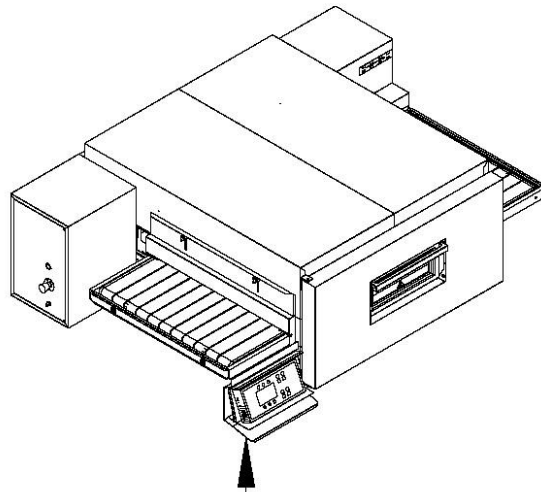
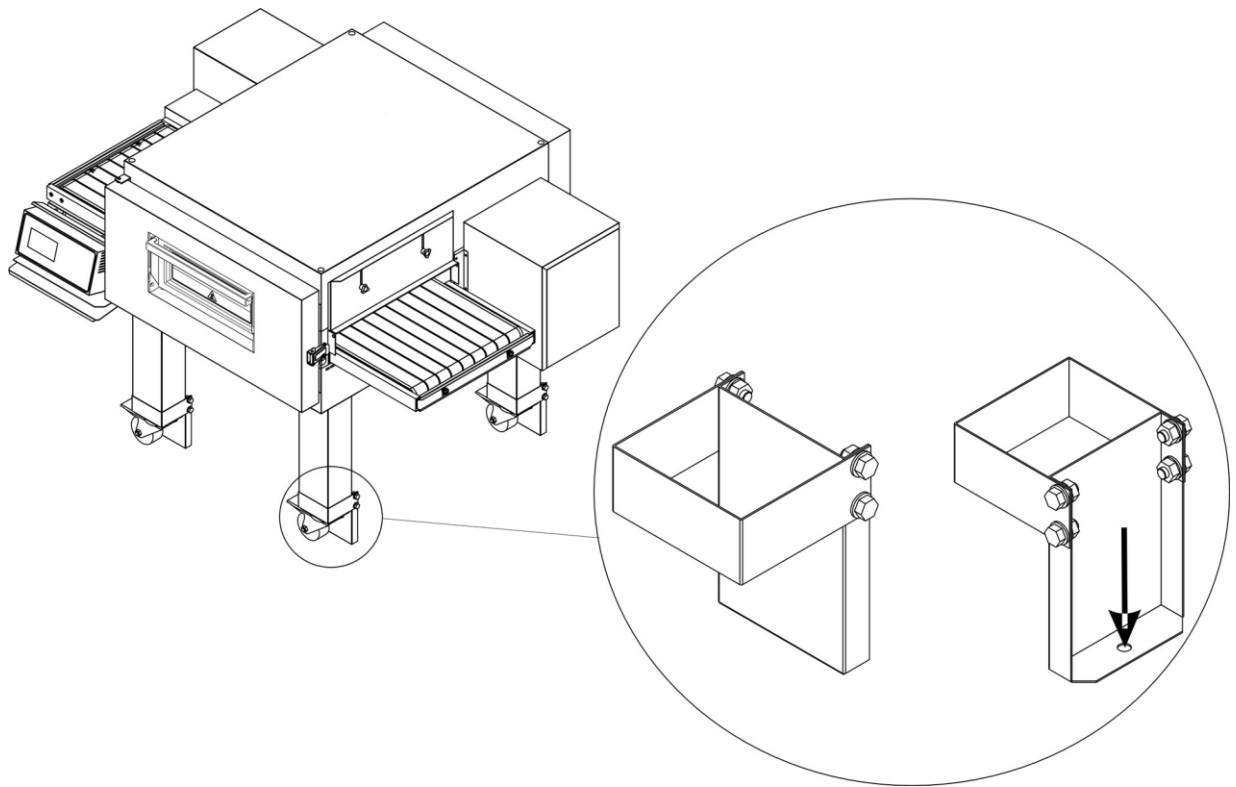


Fig. 11

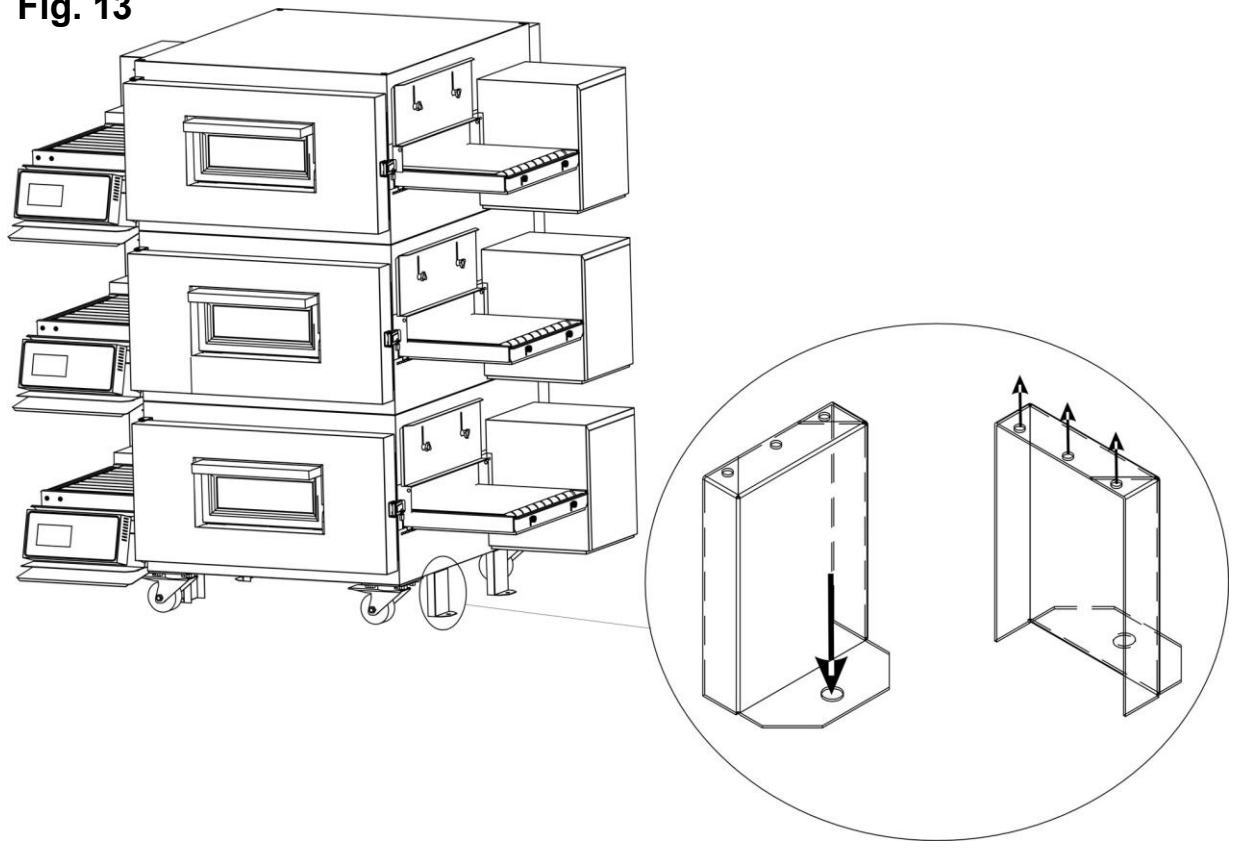
TT98G



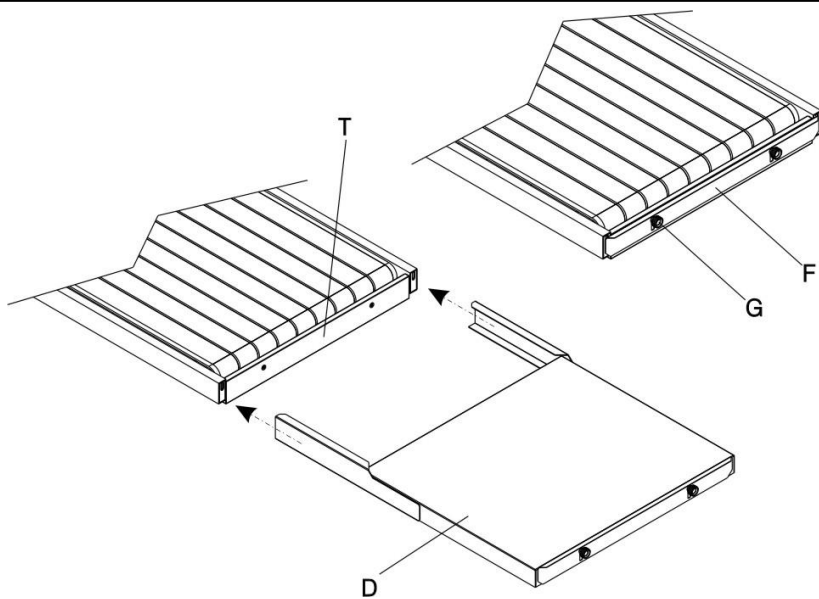
**Fig. 12**



**Fig. 13**



**Fig. 14**



**Fig. 15**

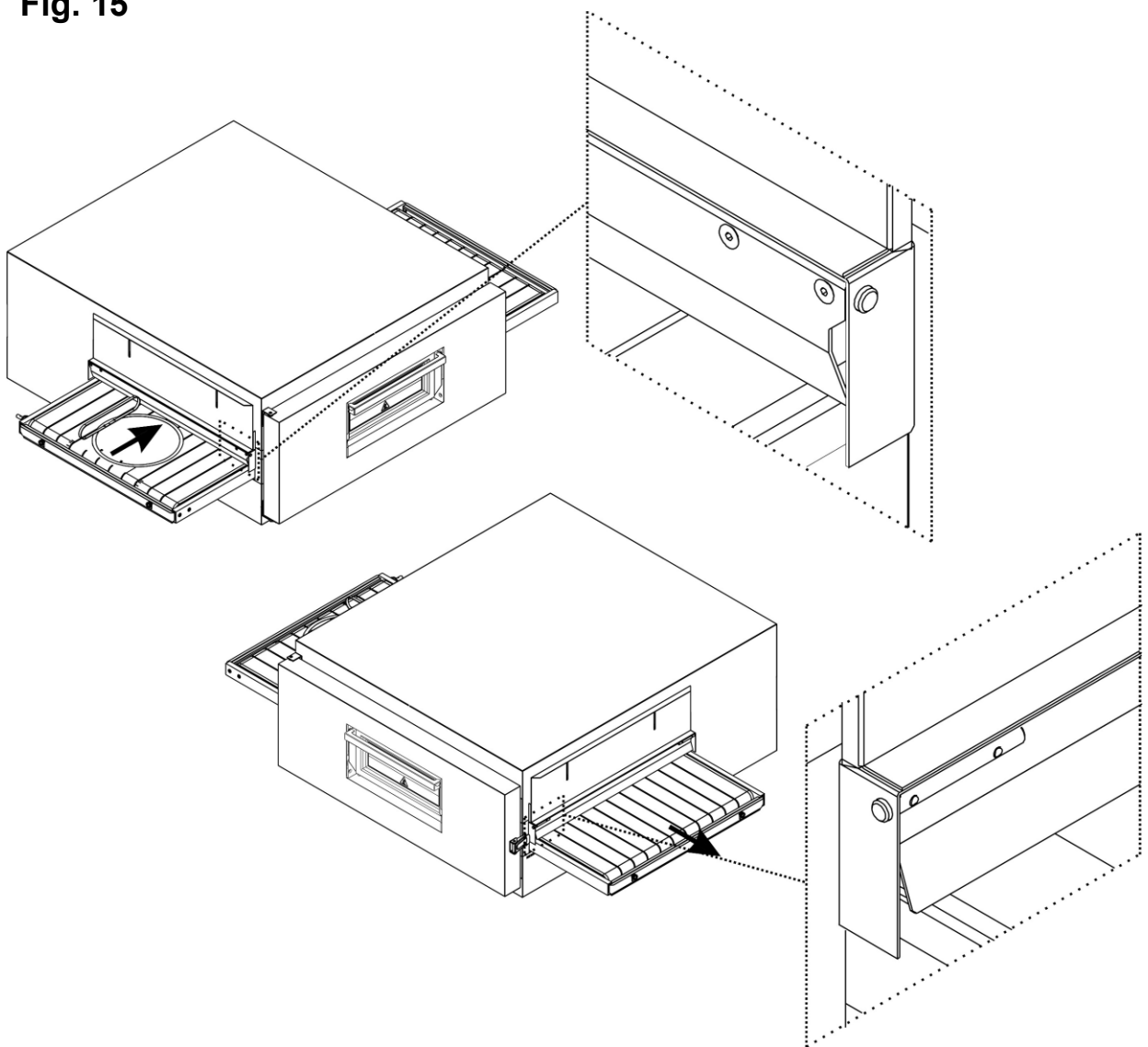


Fig. 16

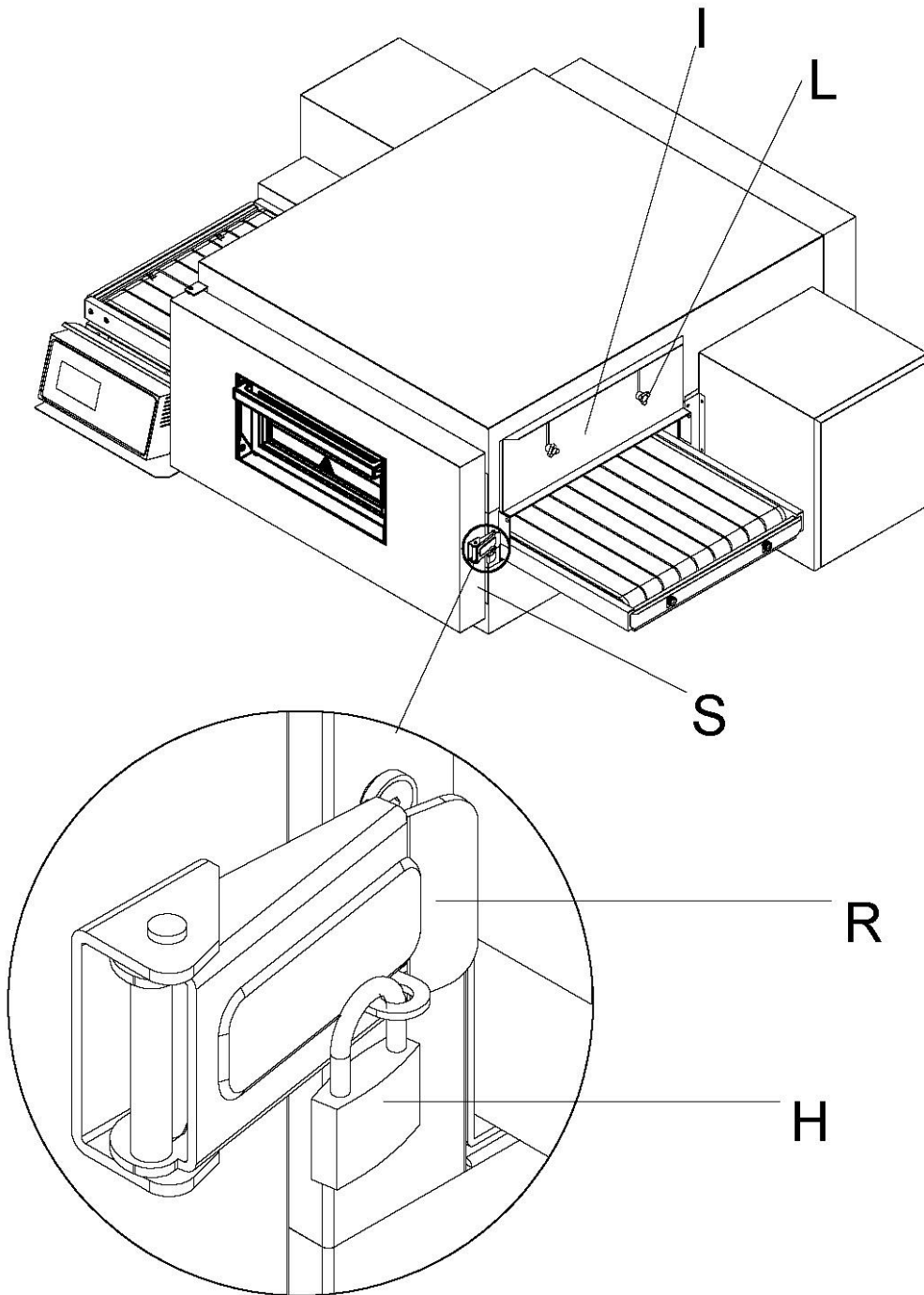
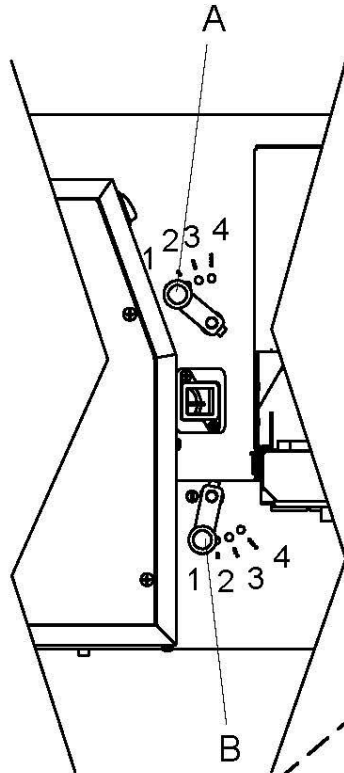
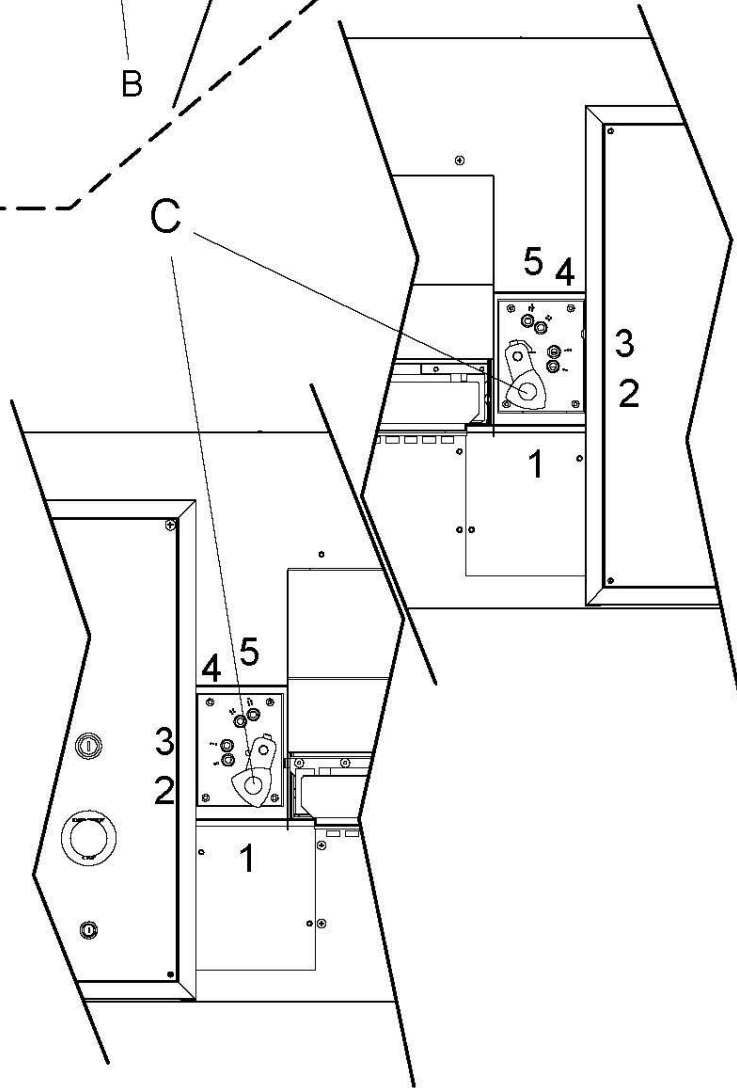


Fig. 17

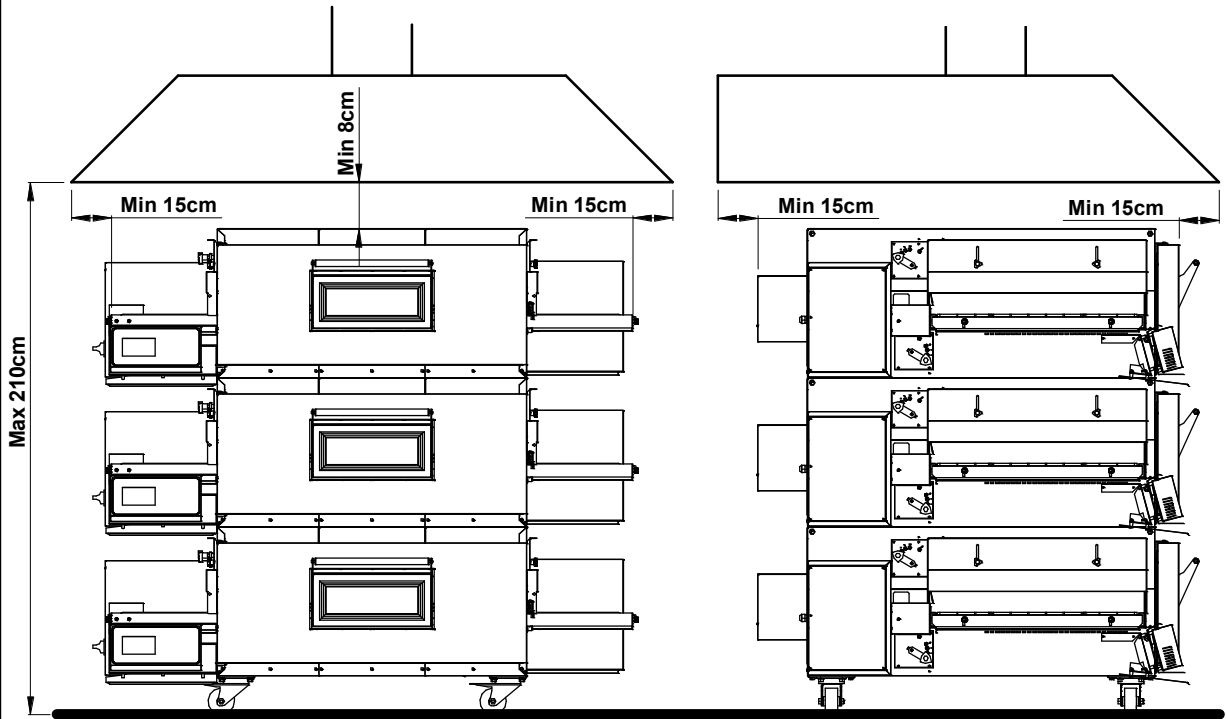
**T64G**



**TT98G**



**Fig. 18**



**Fig. 19**

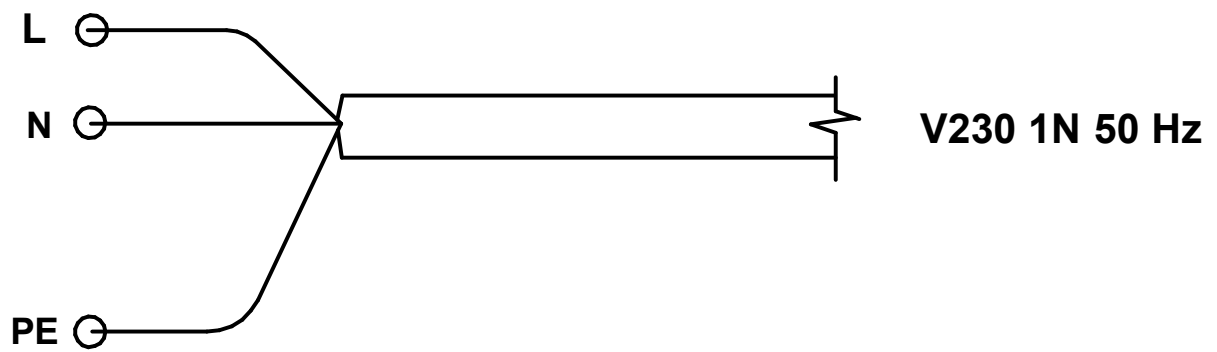
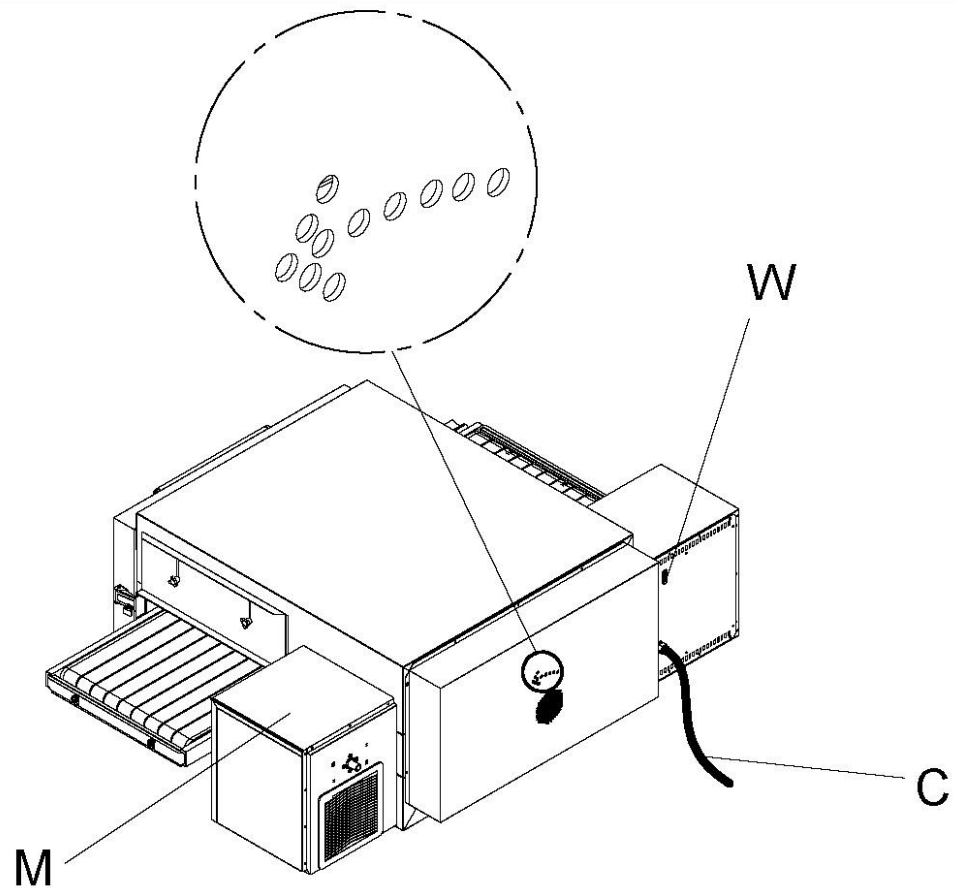
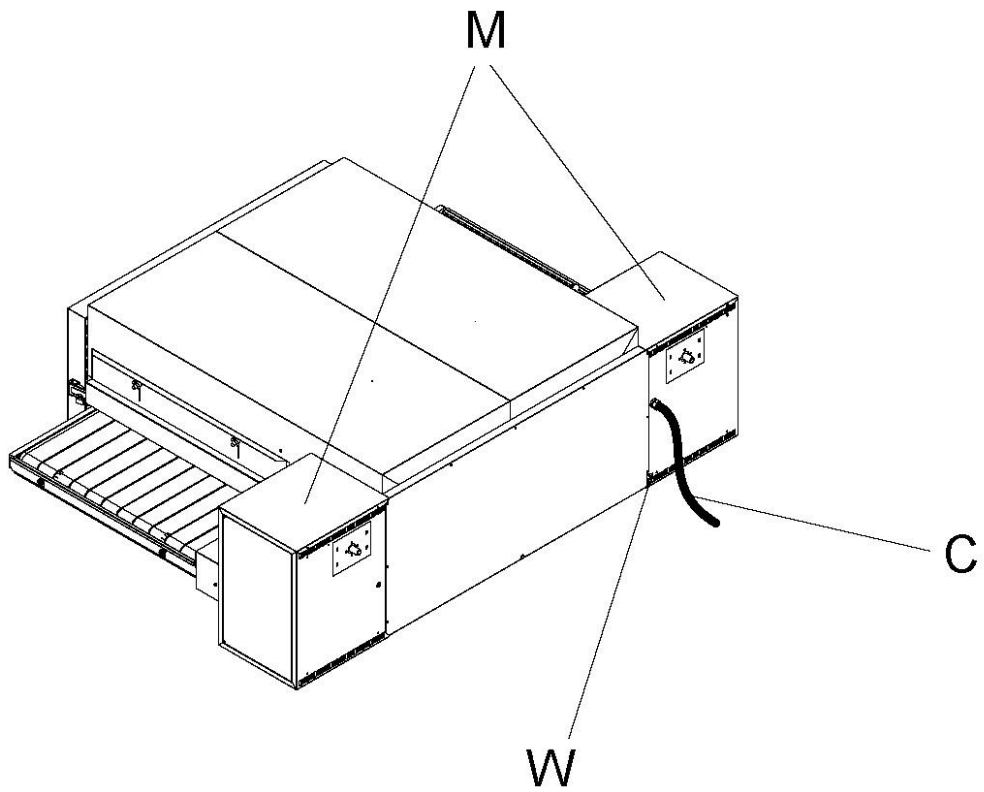


Fig. 20

T64G

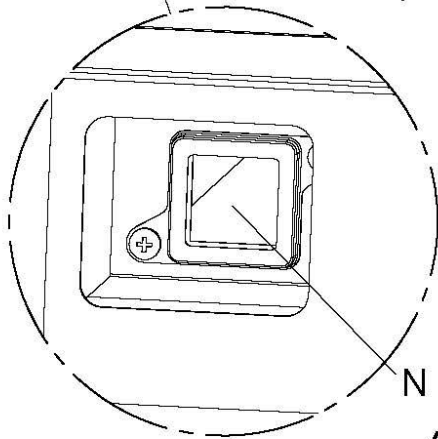
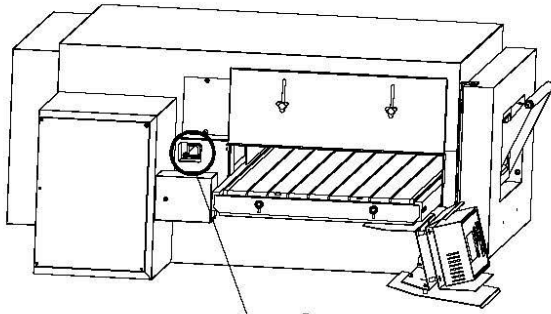


TT98G

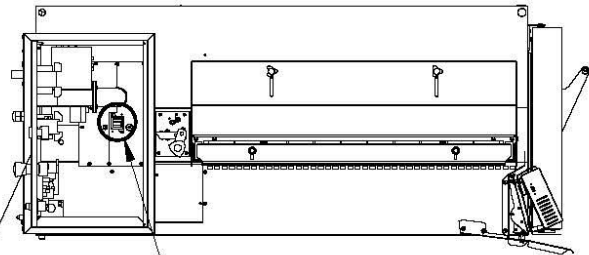


**Fig. 21**

**T64G**

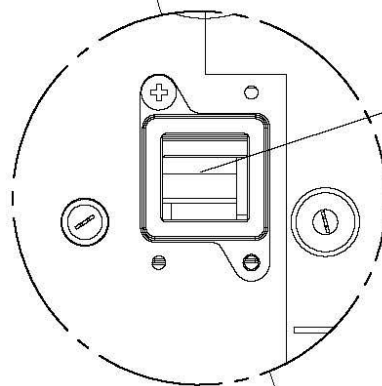


N



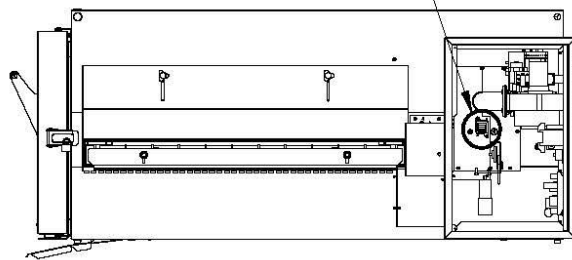
**TT98G**

Z

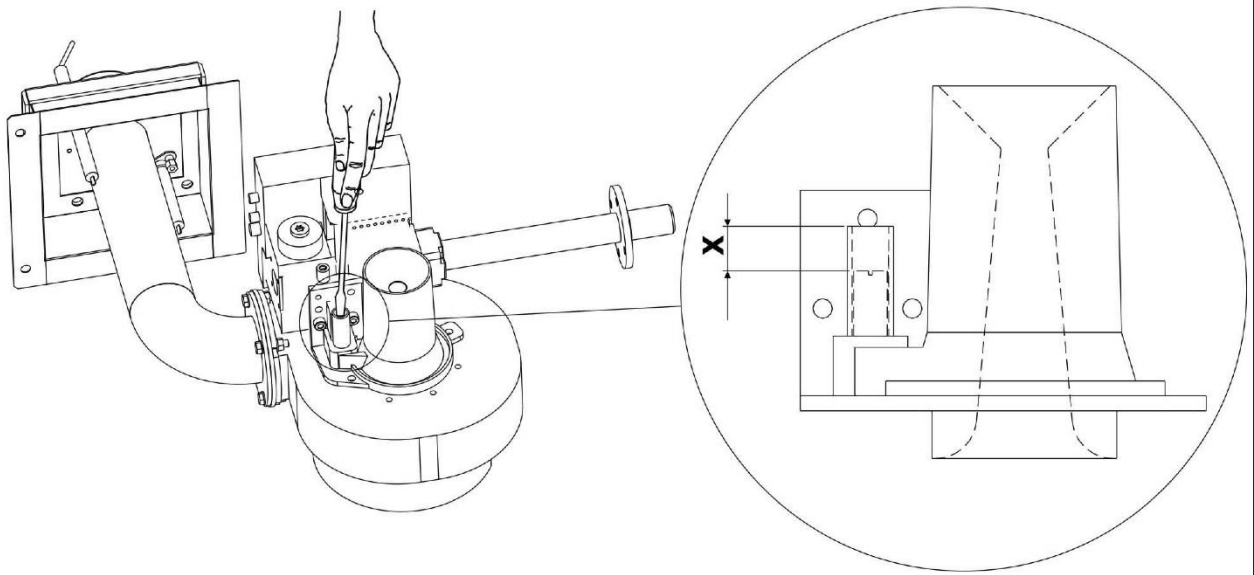


N

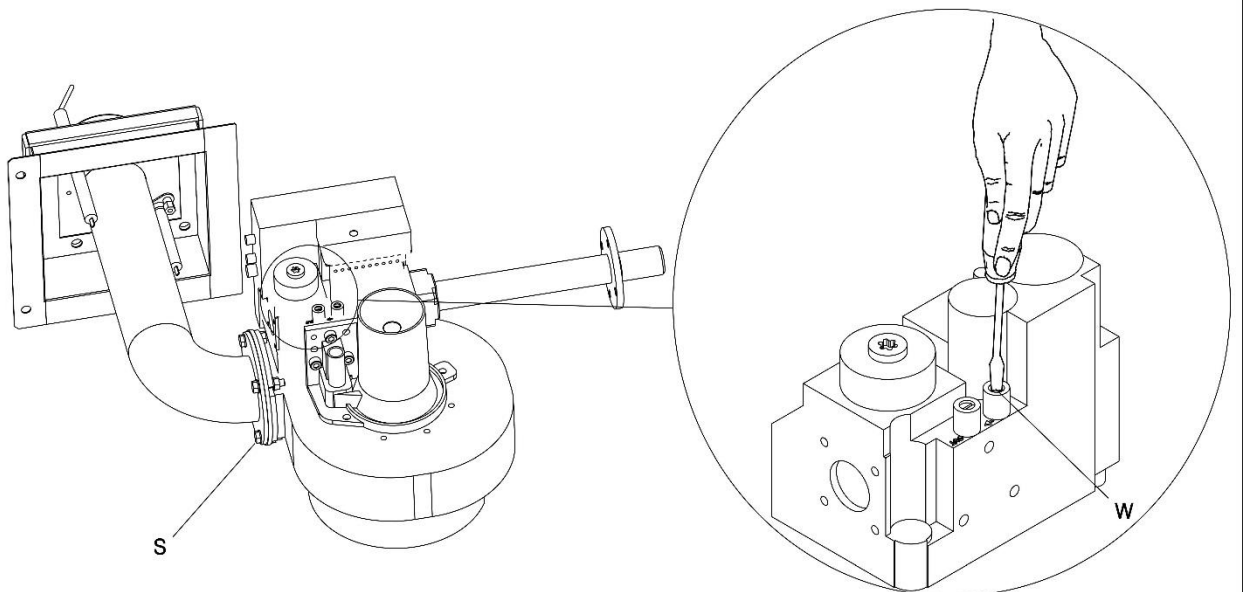
P



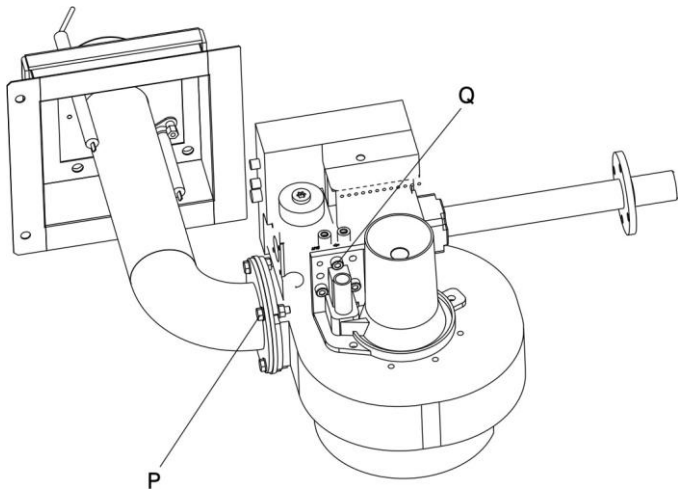
**Fig. 22**



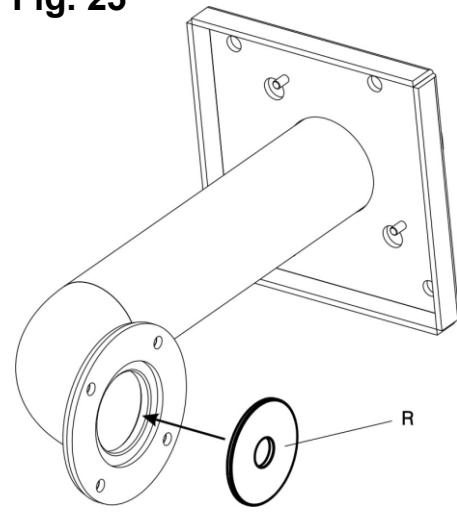
**Fig. 23**



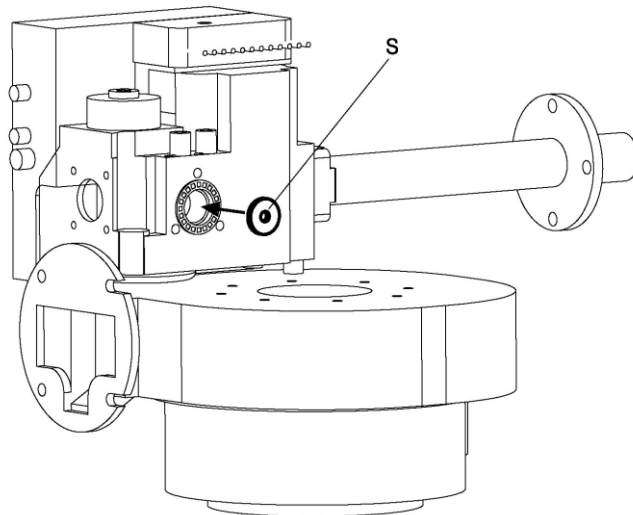
**Fig. 24**



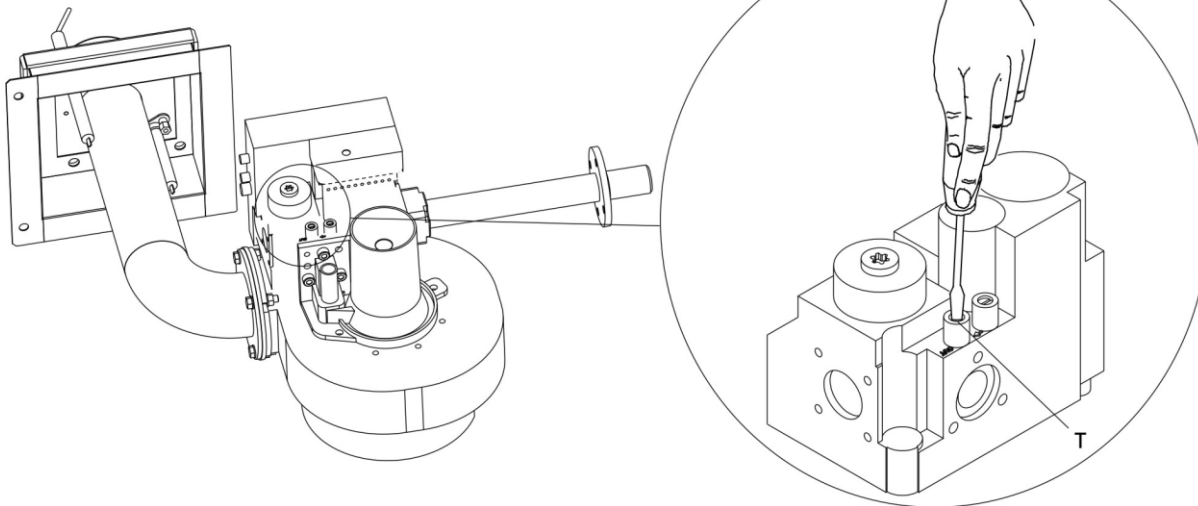
**Fig. 25**



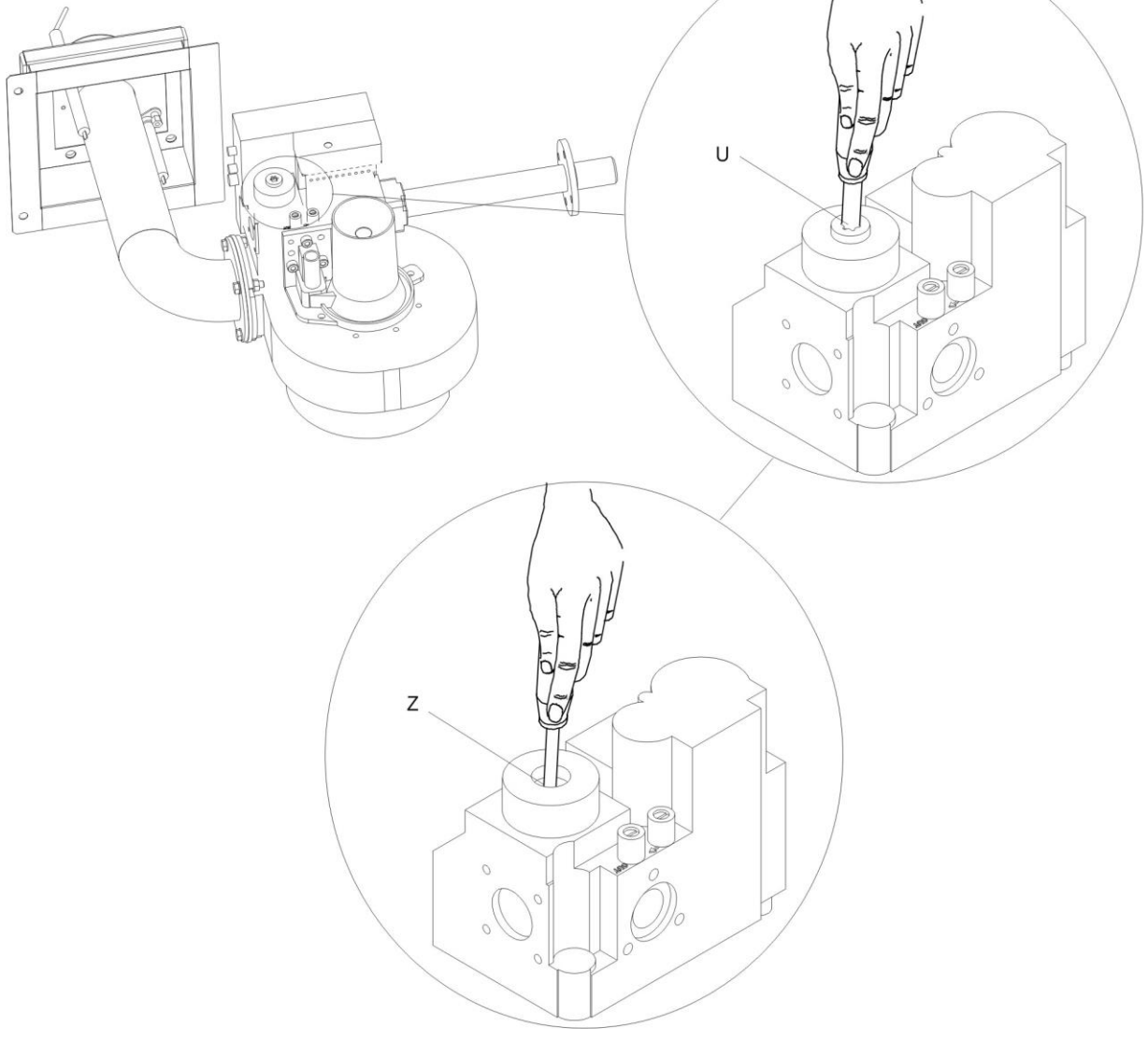
**Fig. 26**



**Fig. 27**



**Fig. 28**



**Fig. 29**

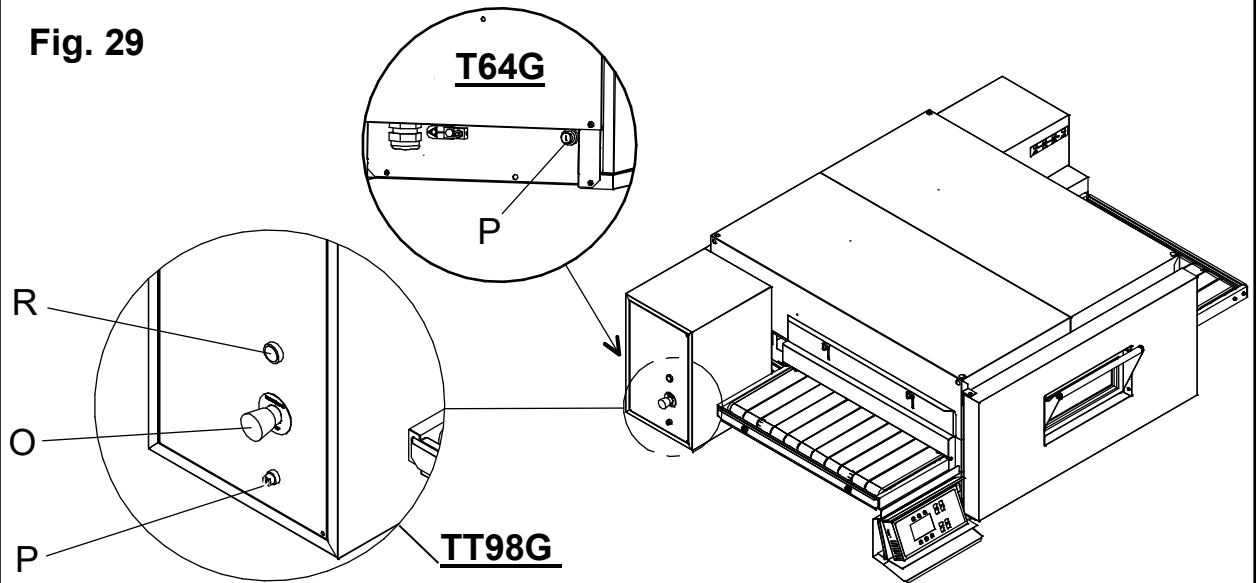
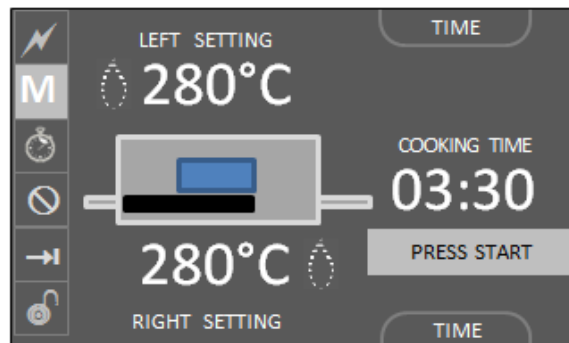
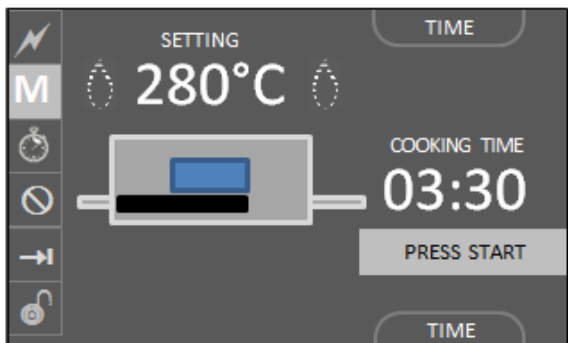
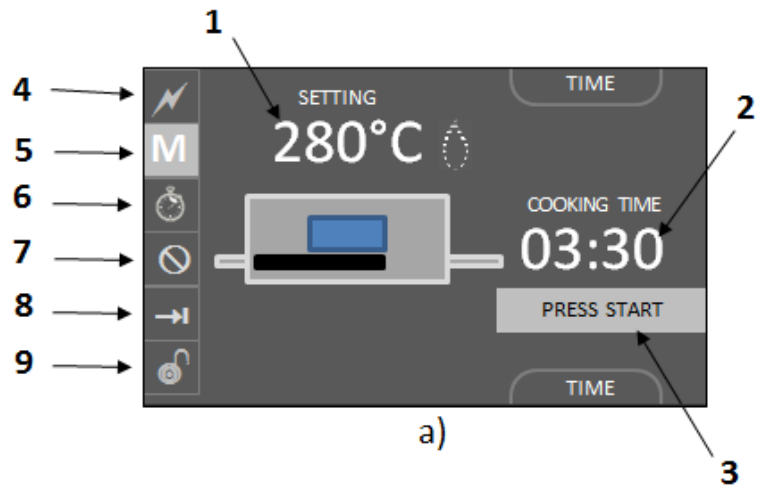


Fig. 30



b)

c)

Fig. 31

**TT98G**

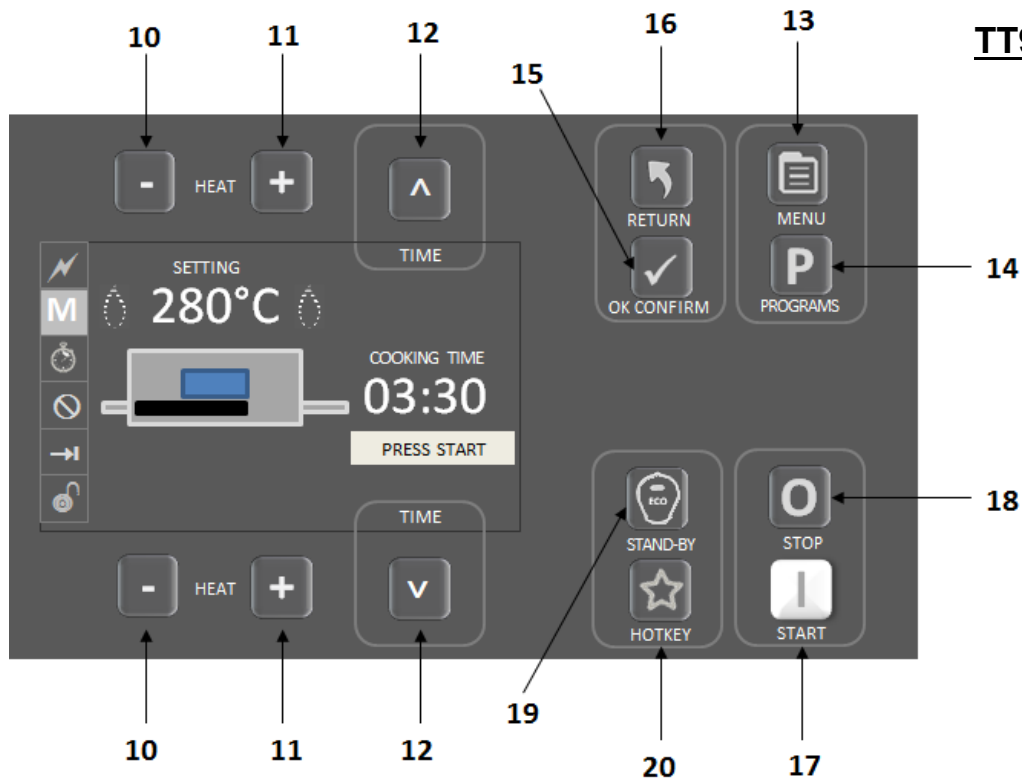
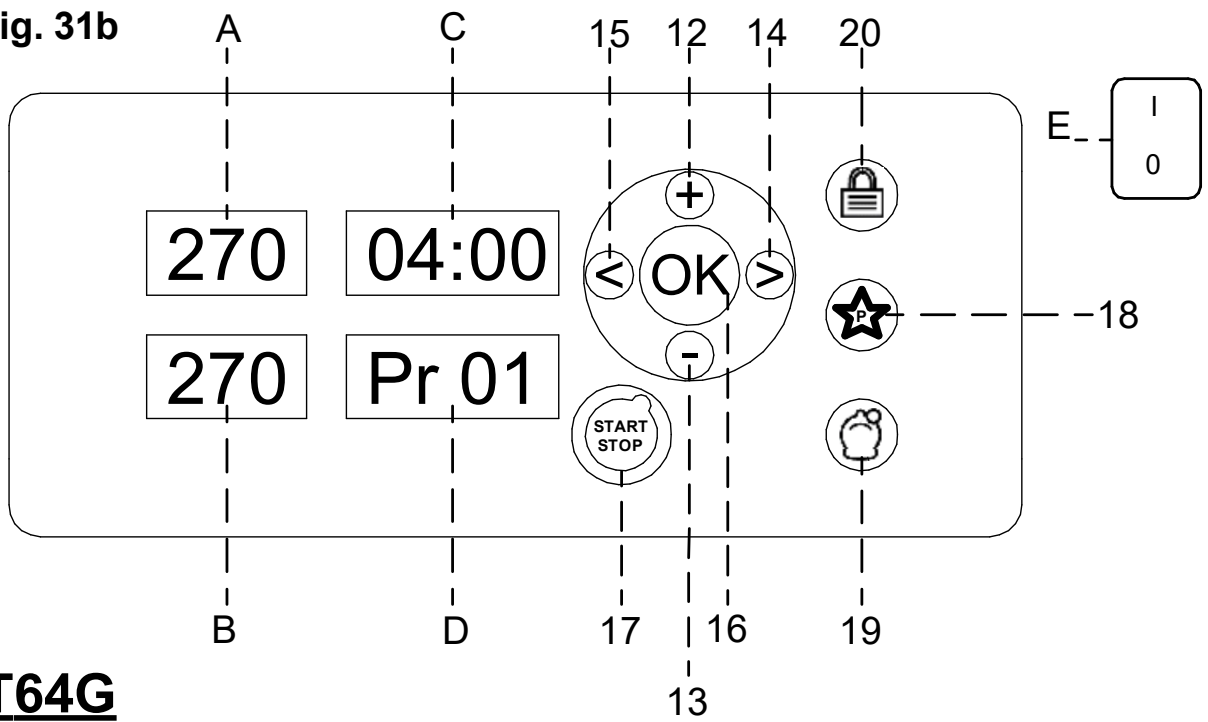
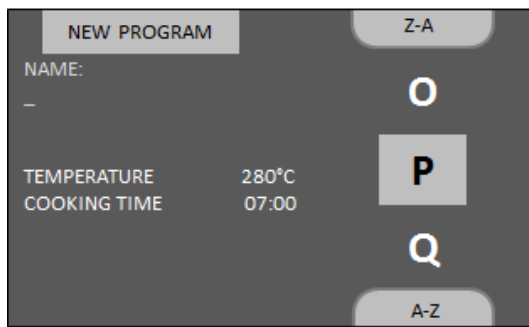


Fig. 31b

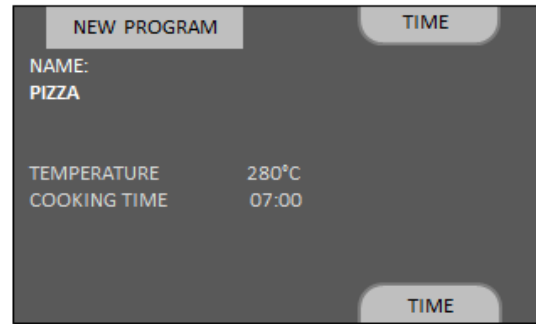


**T64G**

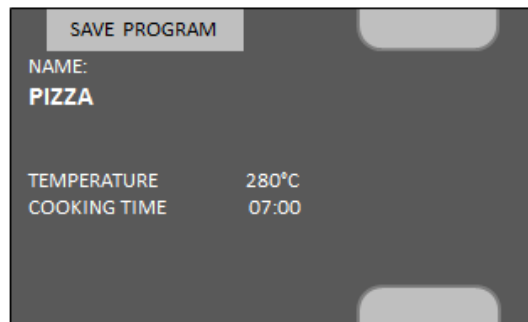
**Fig. 32**



a)

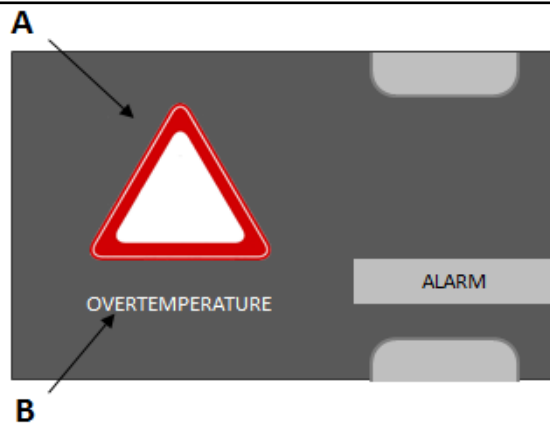


b)



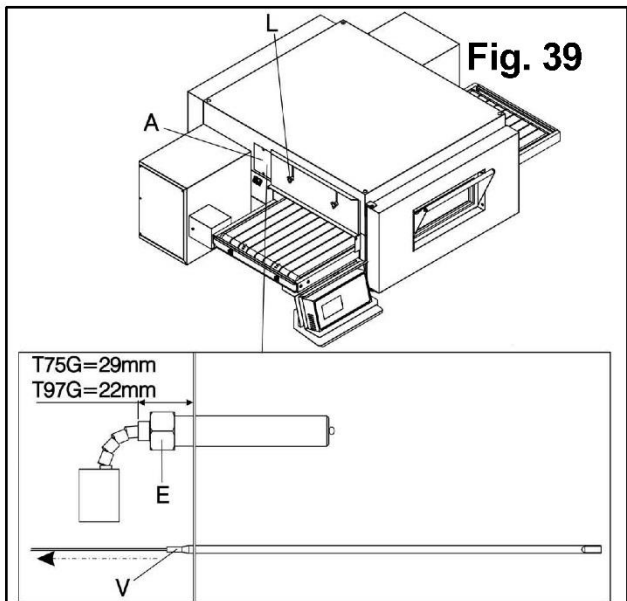
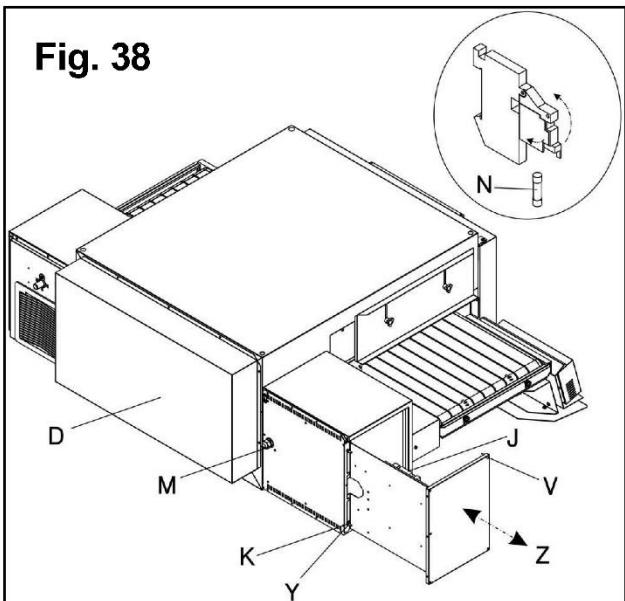
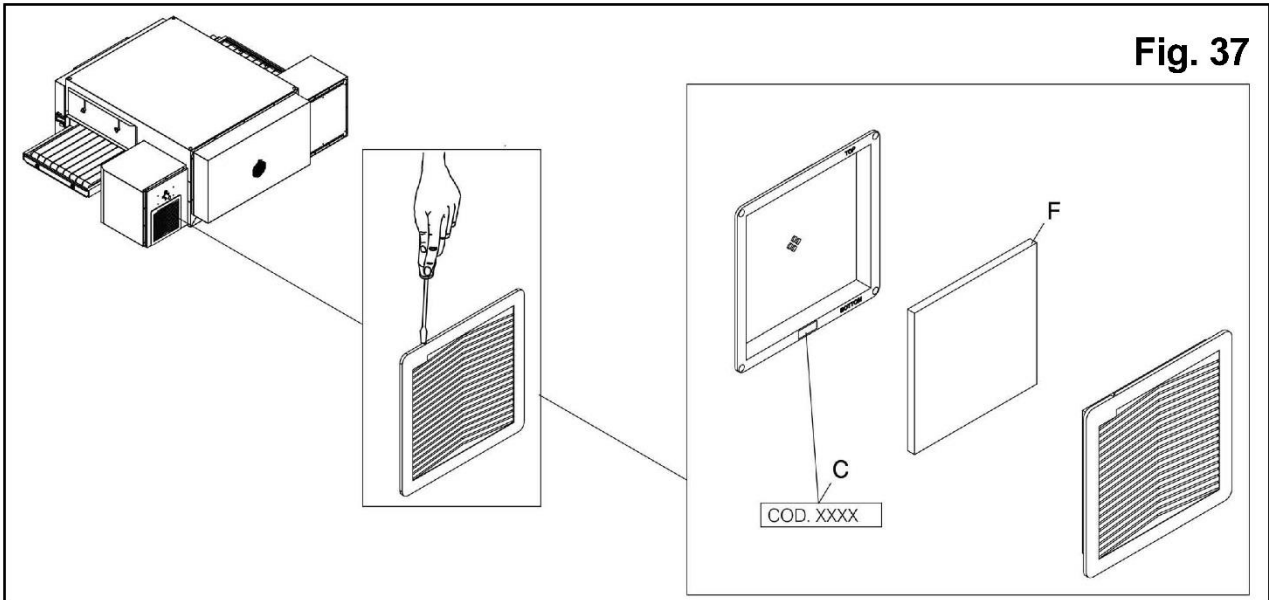
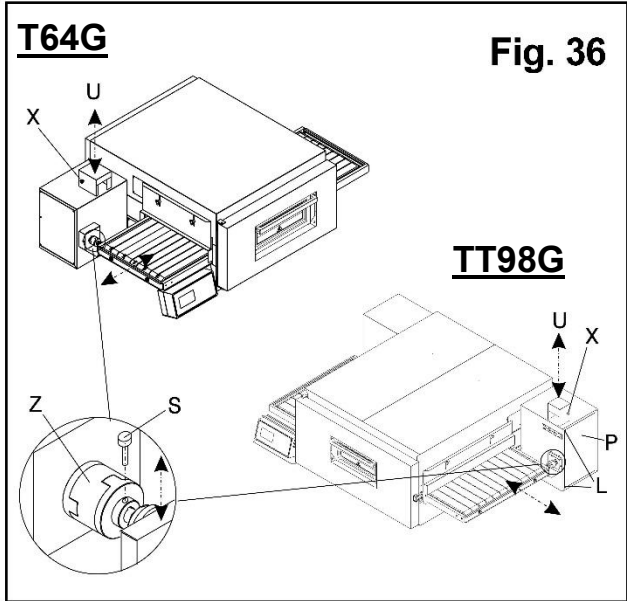
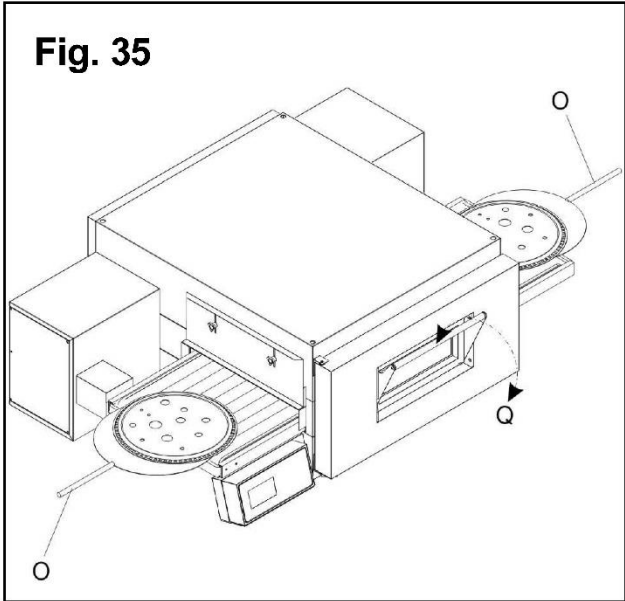
c)

**Fig. 33**

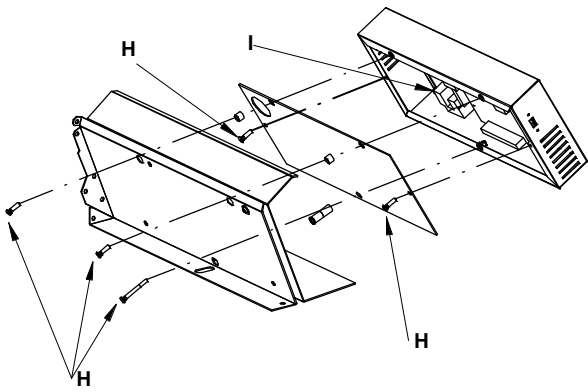


**Fig. 34**

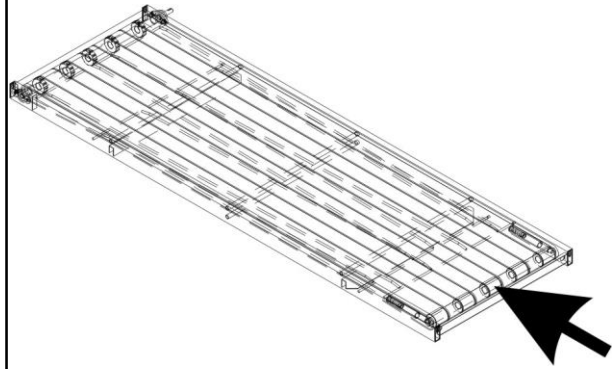
GAS PARAMETERS		
% Gas startup	20	Sp = 2100
% Gas rising ramp	47	
% Gas min	20	Gp = 47
% Gas max	70	
% Gas eco-standby	20	T = 270
Burner startup delay (sec)	19	
Burner startup time (sec)	15	
Burner rising ramp time (sec)	2100	read



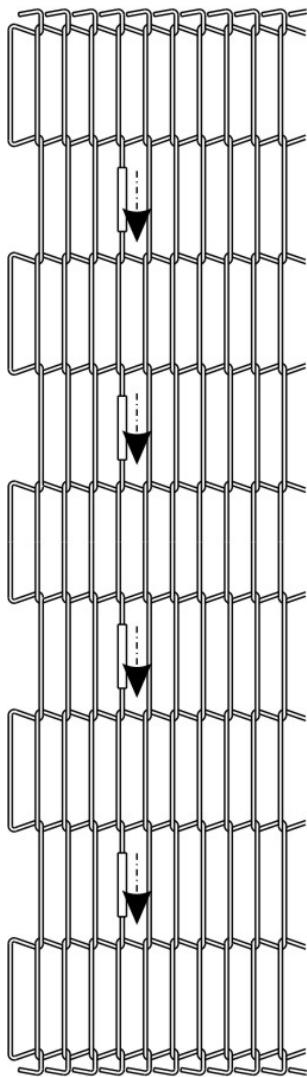
**Fig. 40**



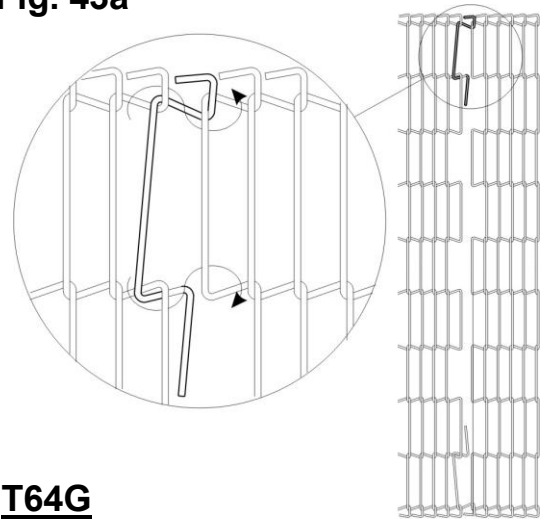
**Fig. 41**



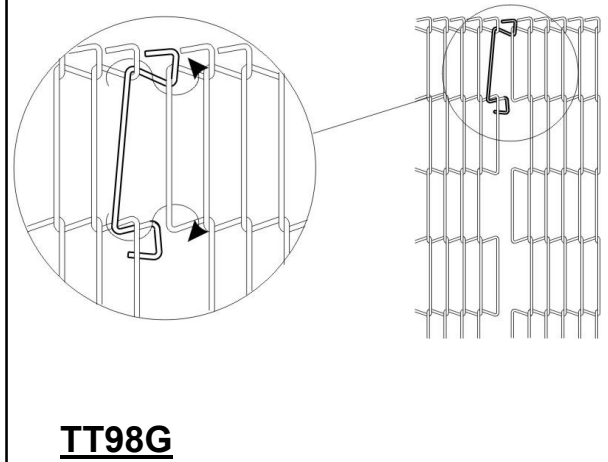
**Fig. 42** **T64G**



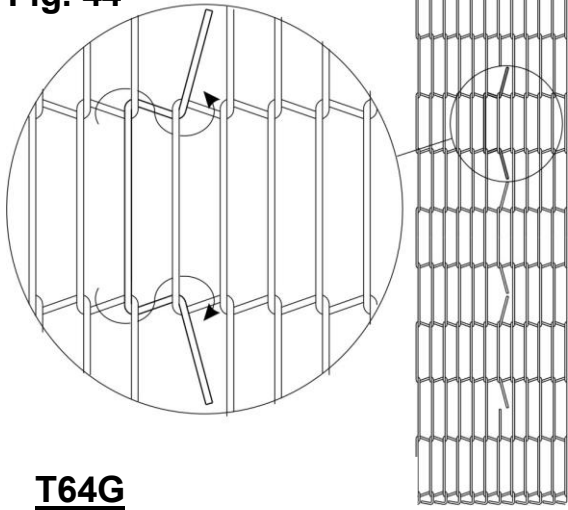
**Fig. 43a**



**Fig. 43b**

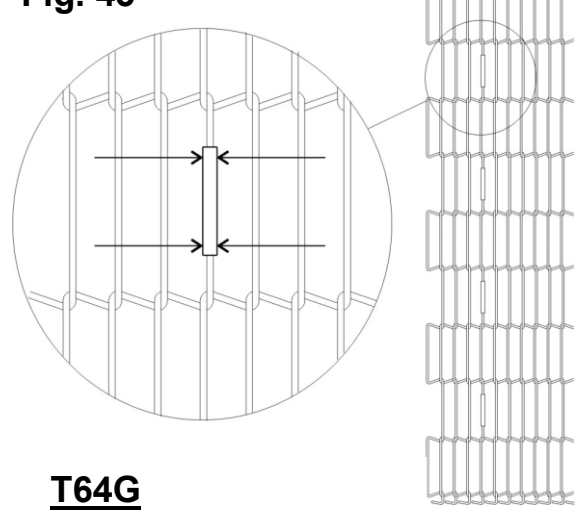


**Fig. 44**



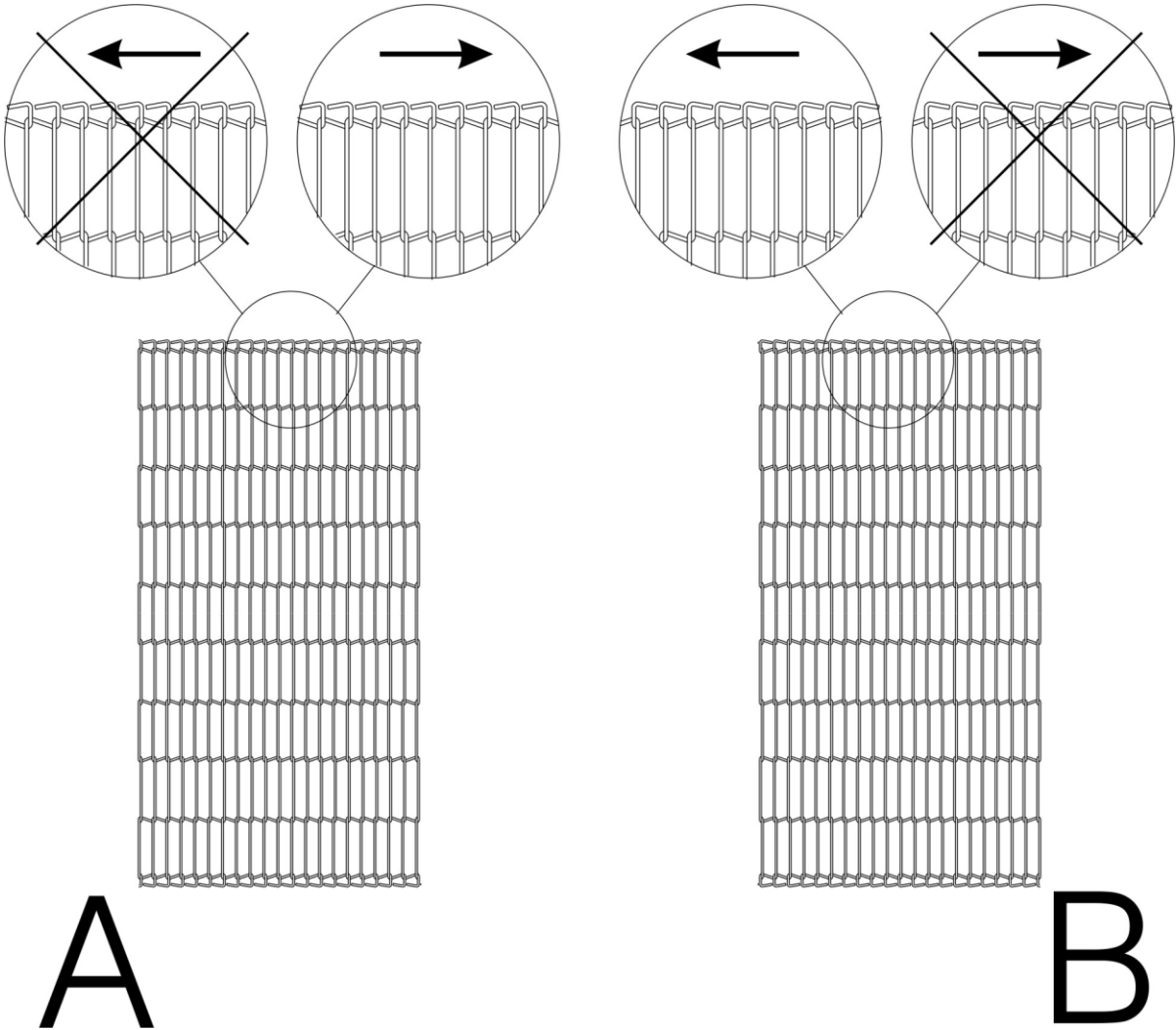
**T64G**

**Fig. 45**

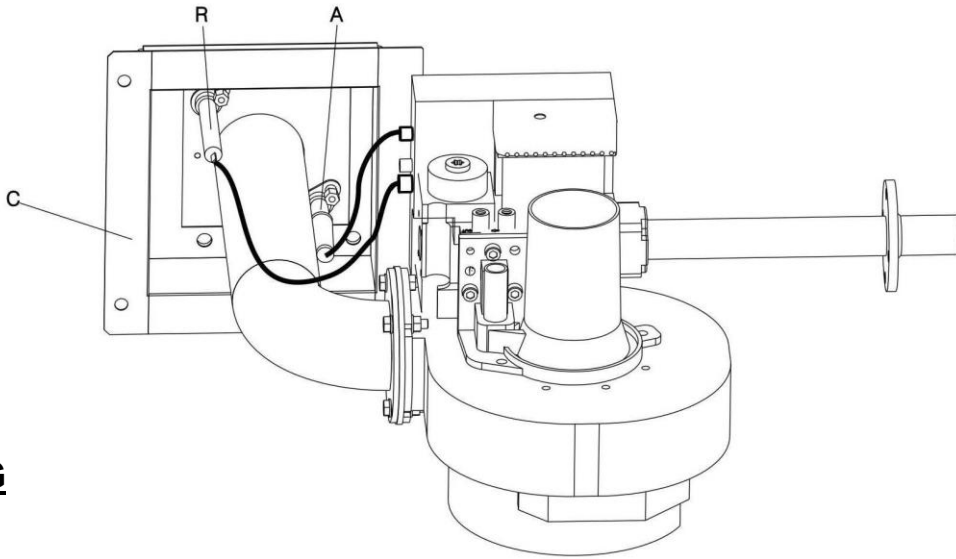


**T64G**

**Fig. 46**

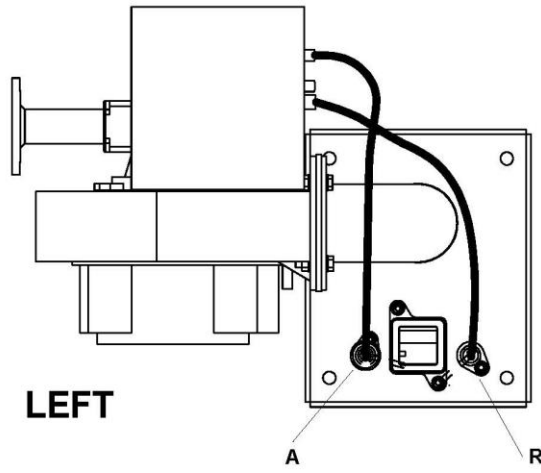


**Fig. 47**

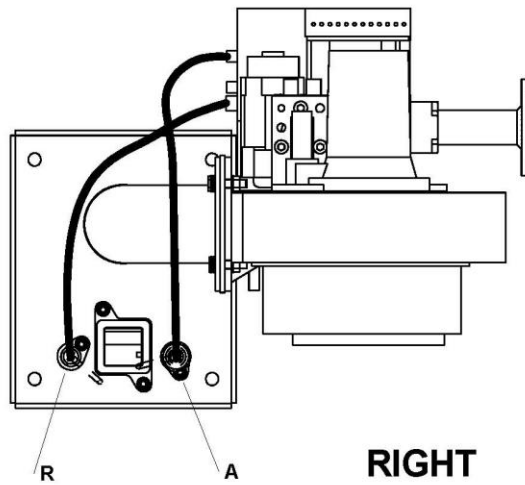


**T64G**

**TT98G**

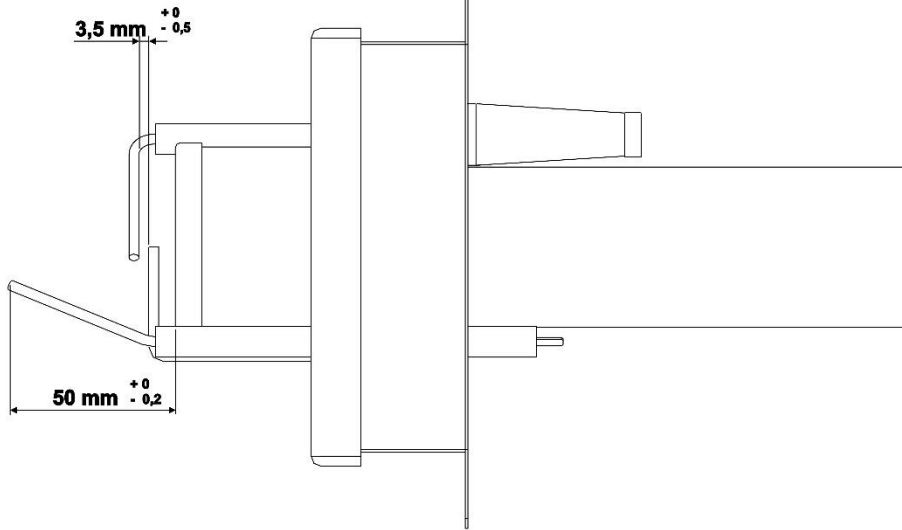


**LEFT**

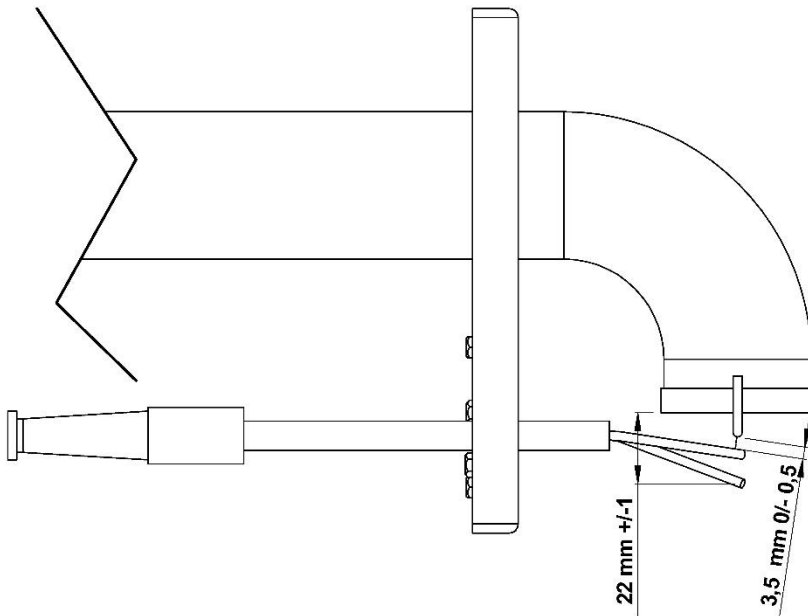


**RIGHT**

**Fig. 48**



**T64G**



**TT98G**

**Fig. 49**

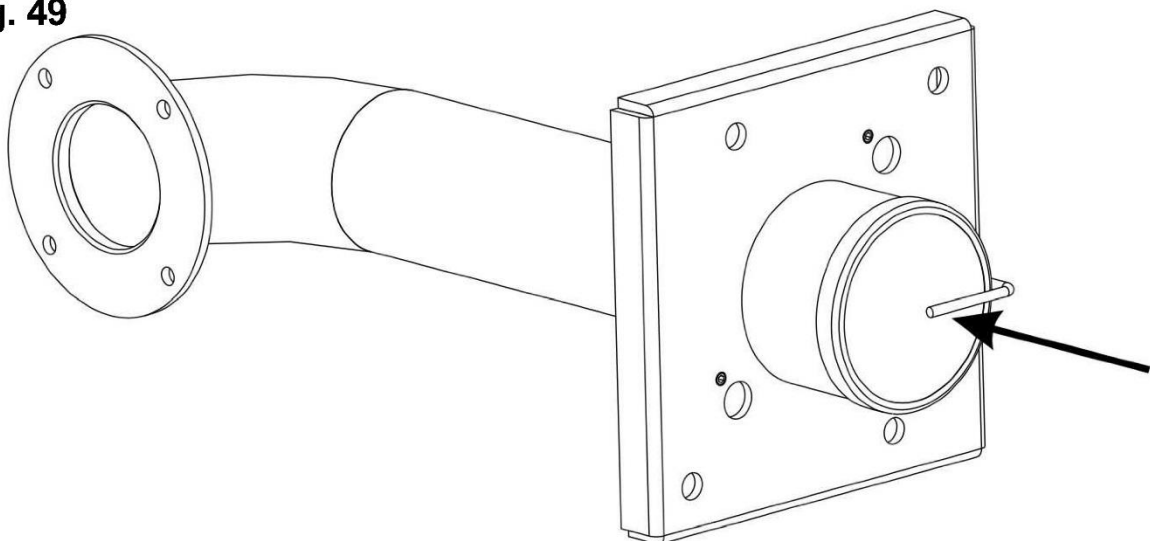


Fig. 50

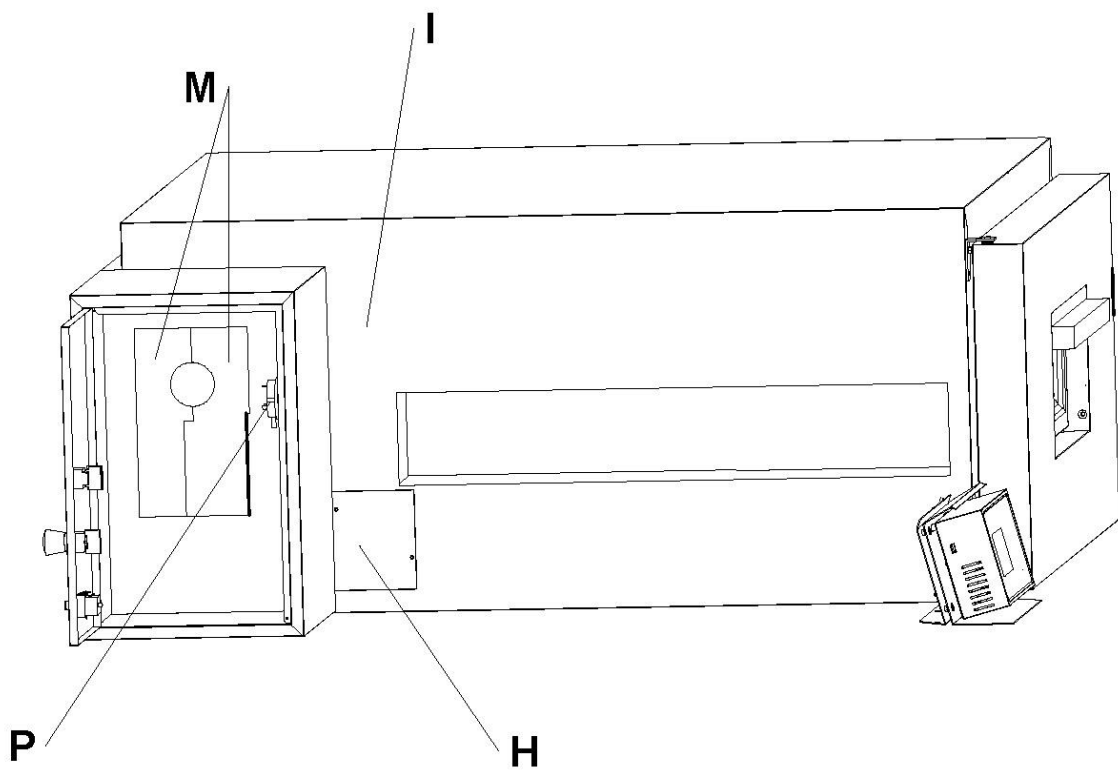
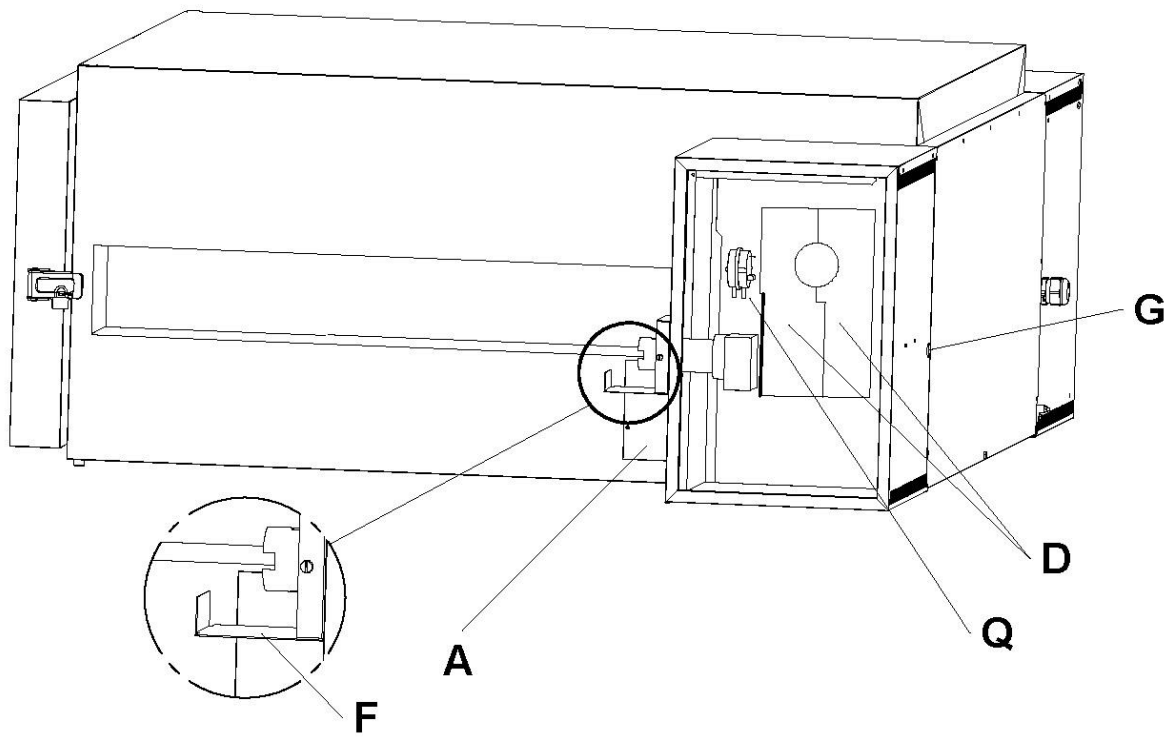


Fig. 51

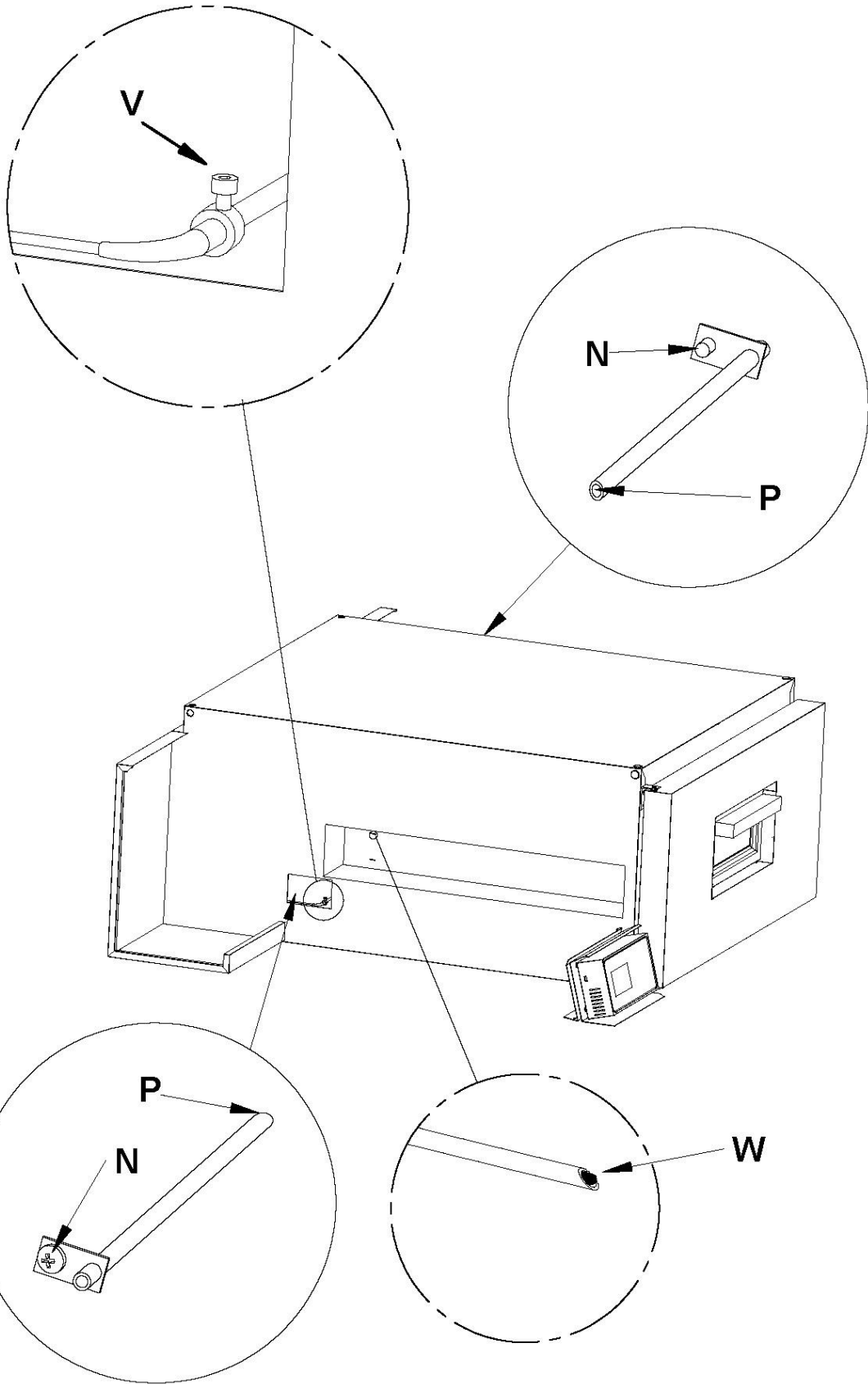
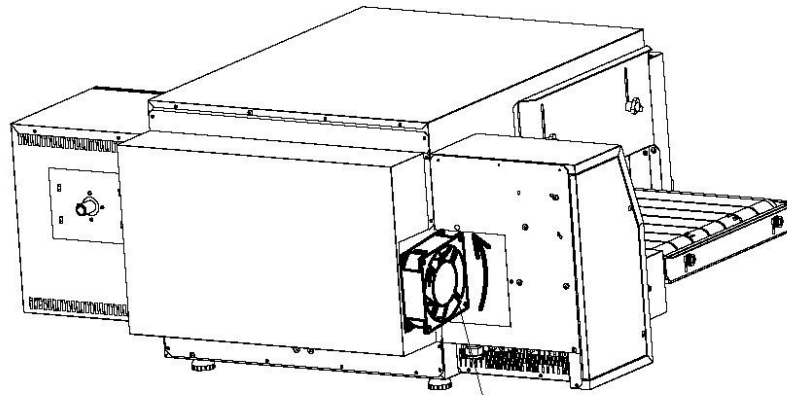
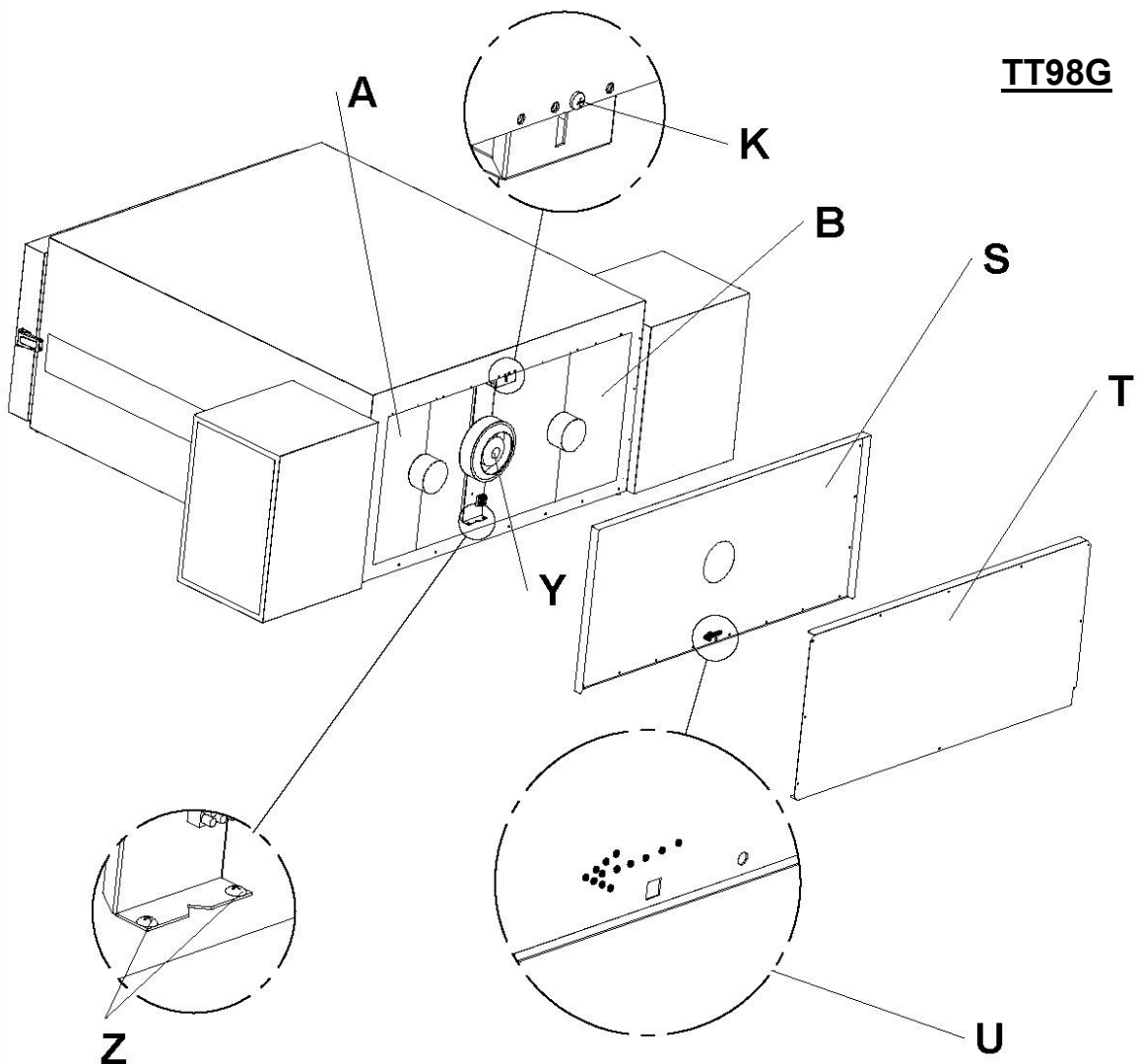


Fig. 52



T64G

Y



TT98G

A

K

B

S

T

Y

Z

U

Fig. 53 (TT98G)

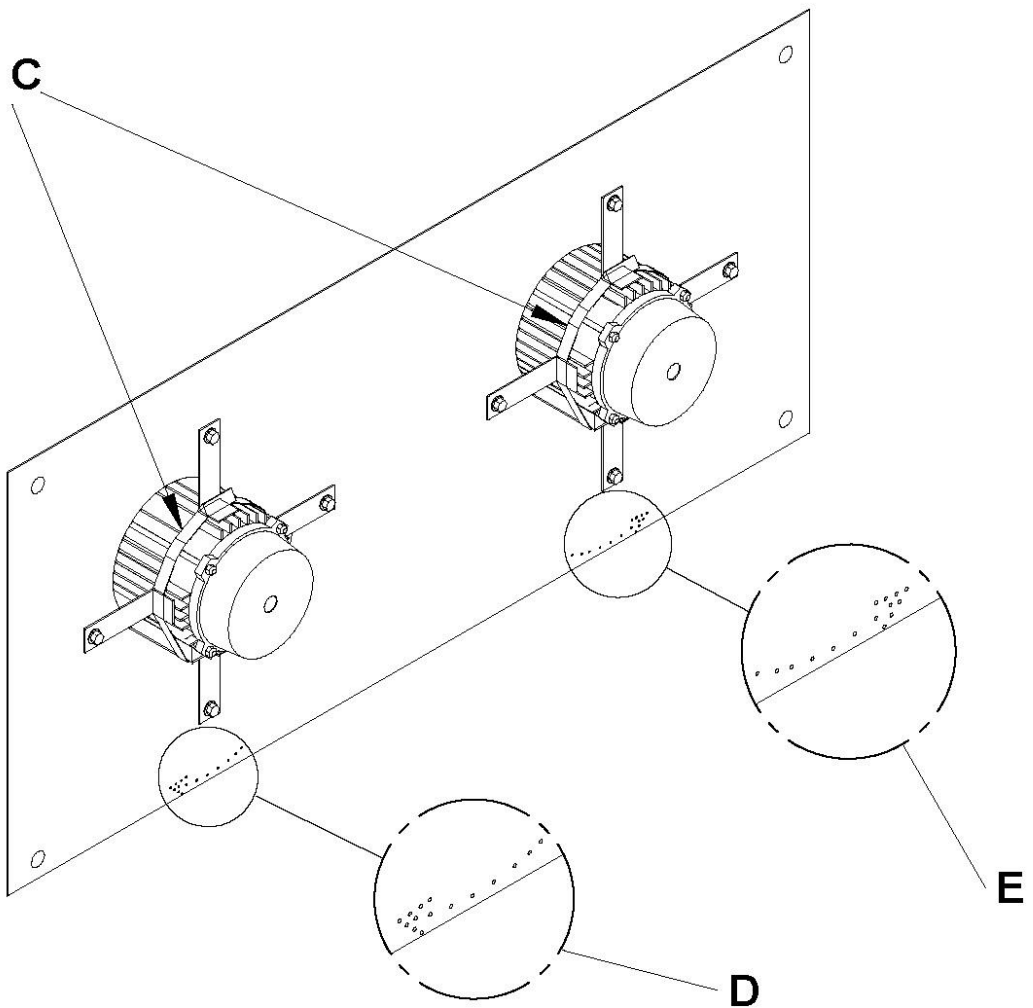
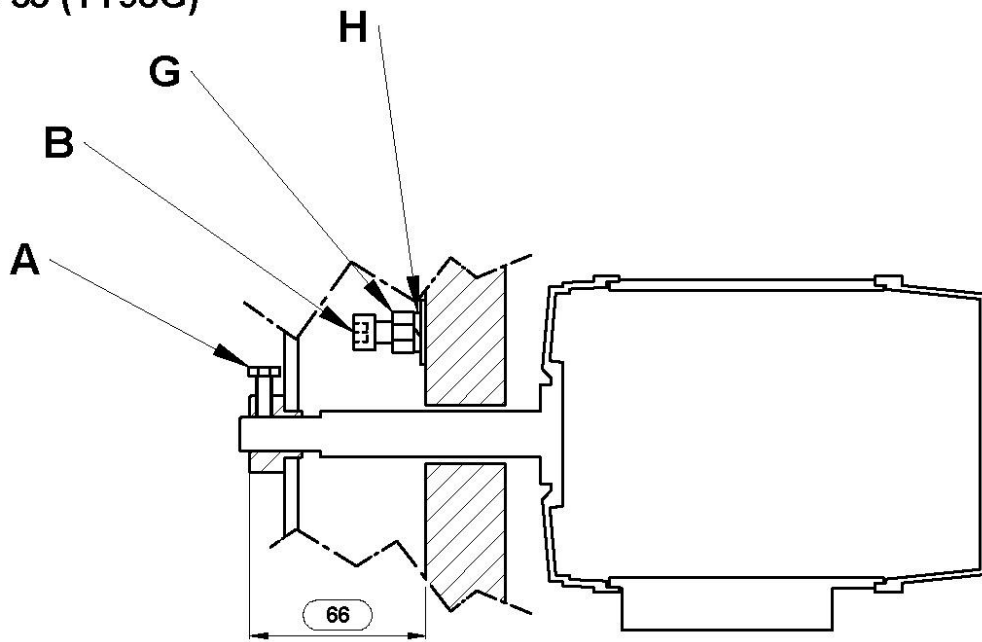


Fig. 54

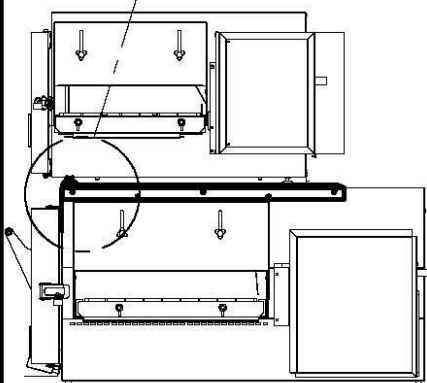
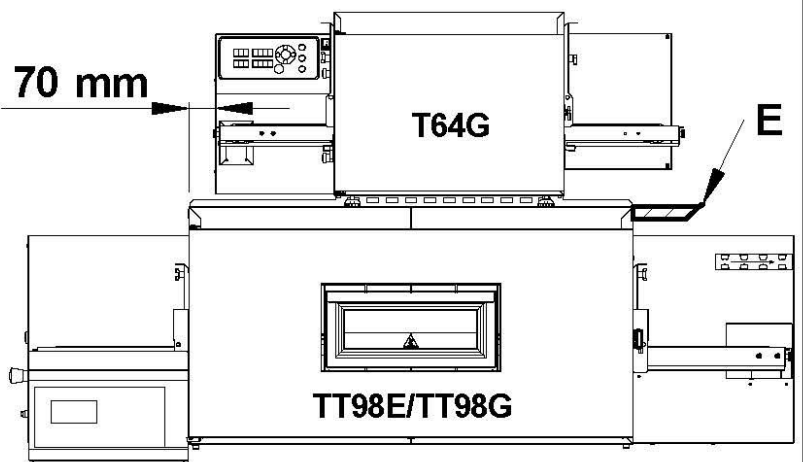
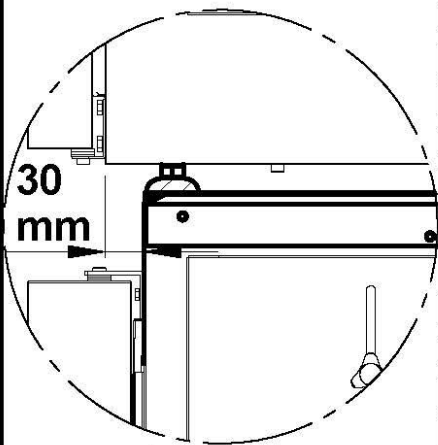
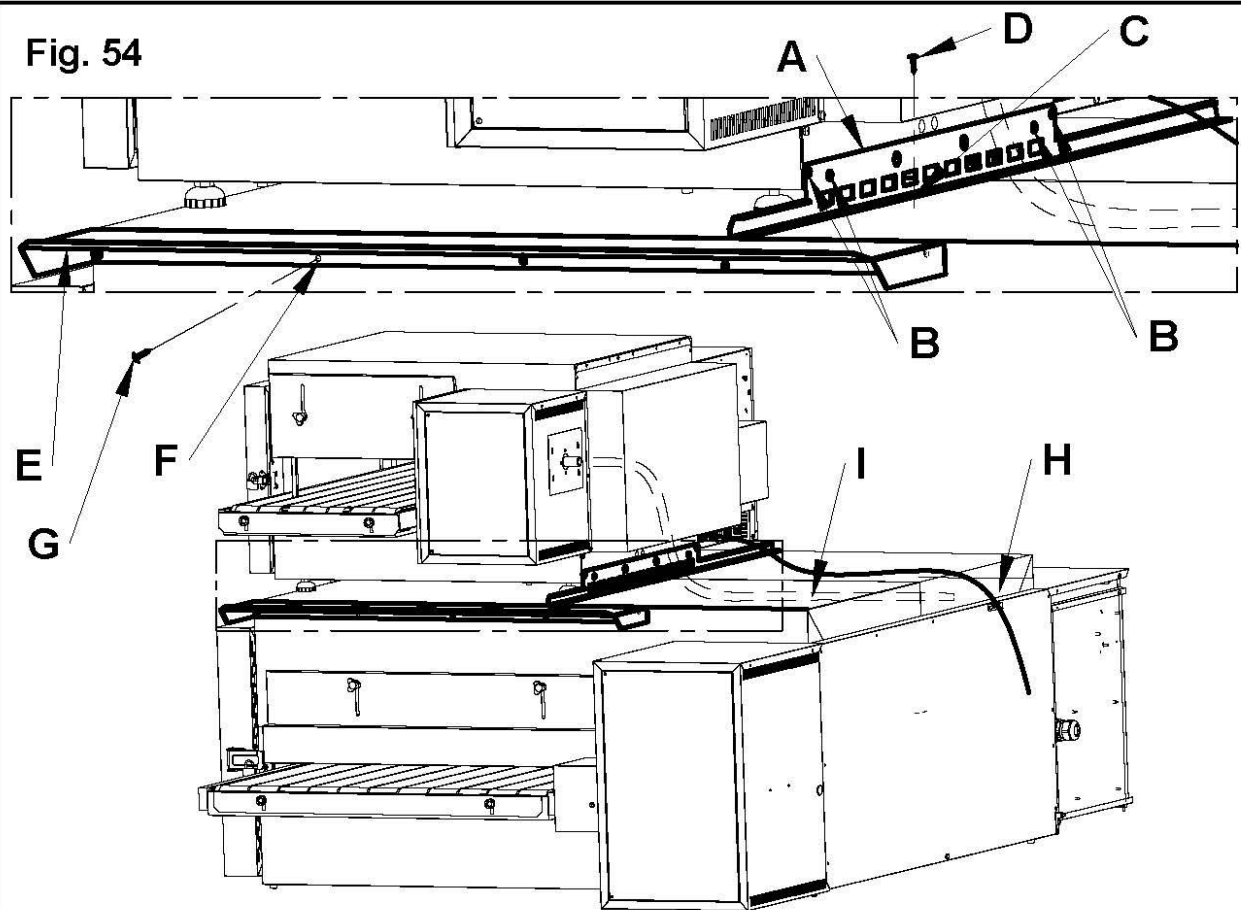
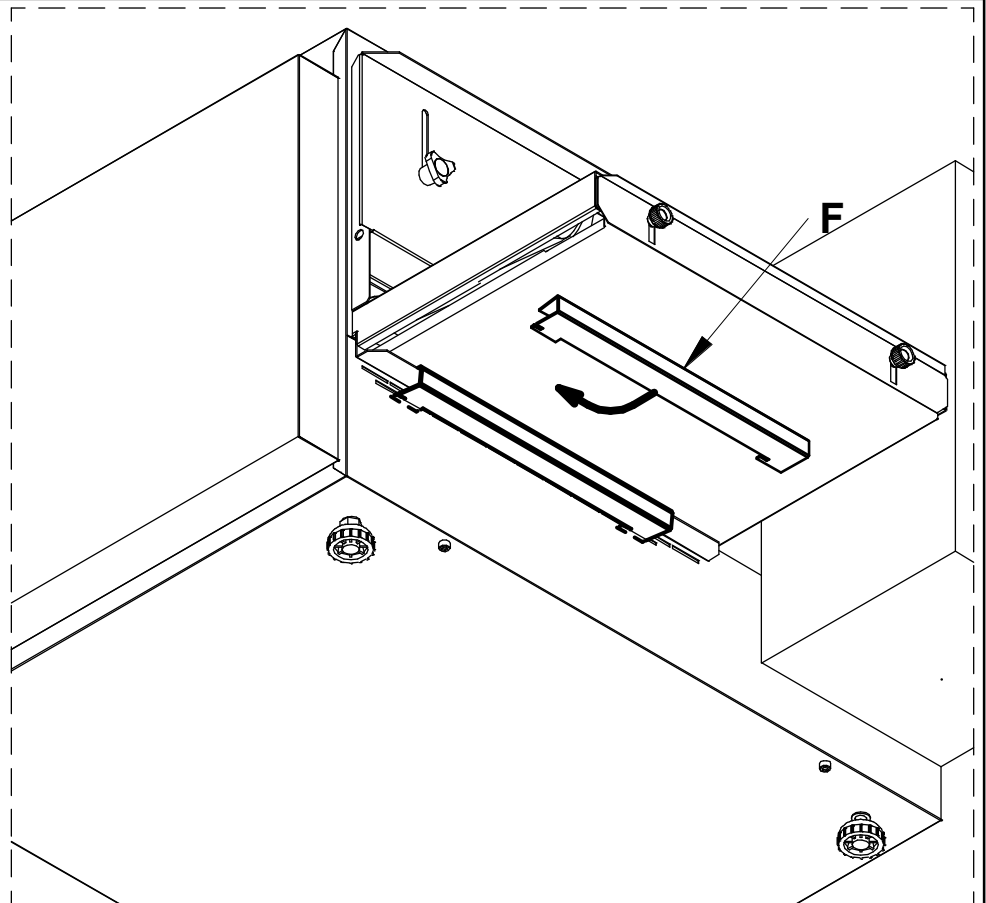
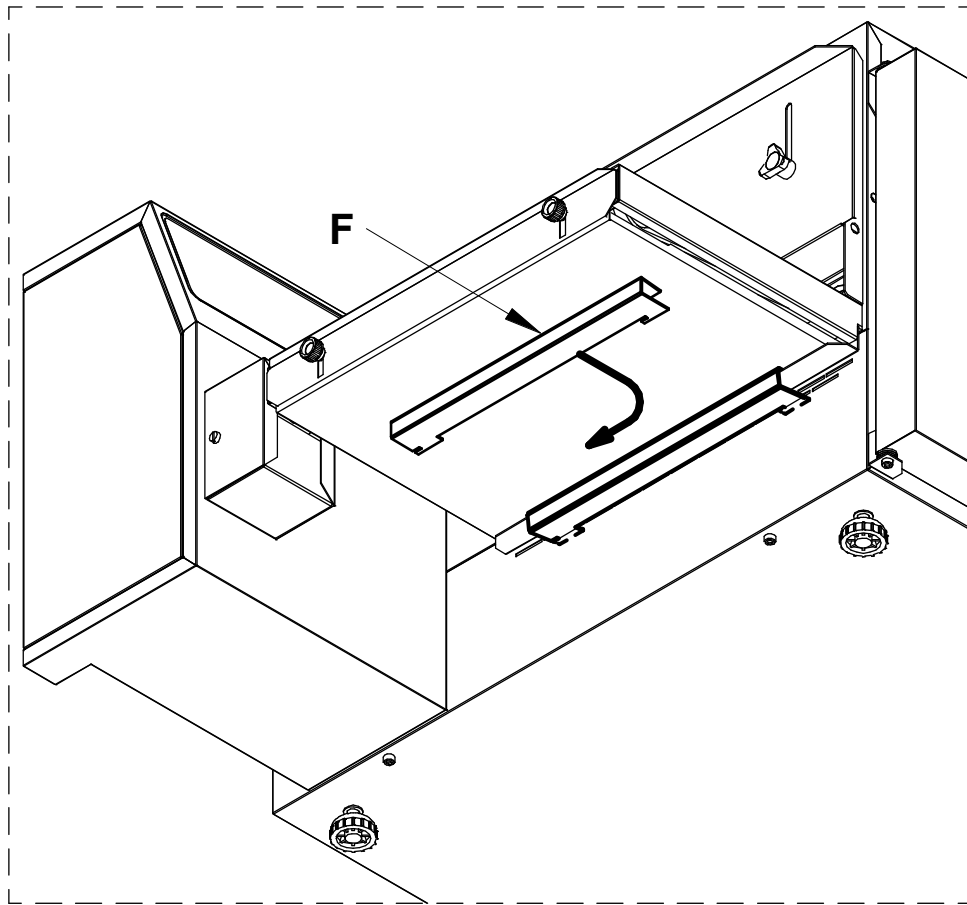


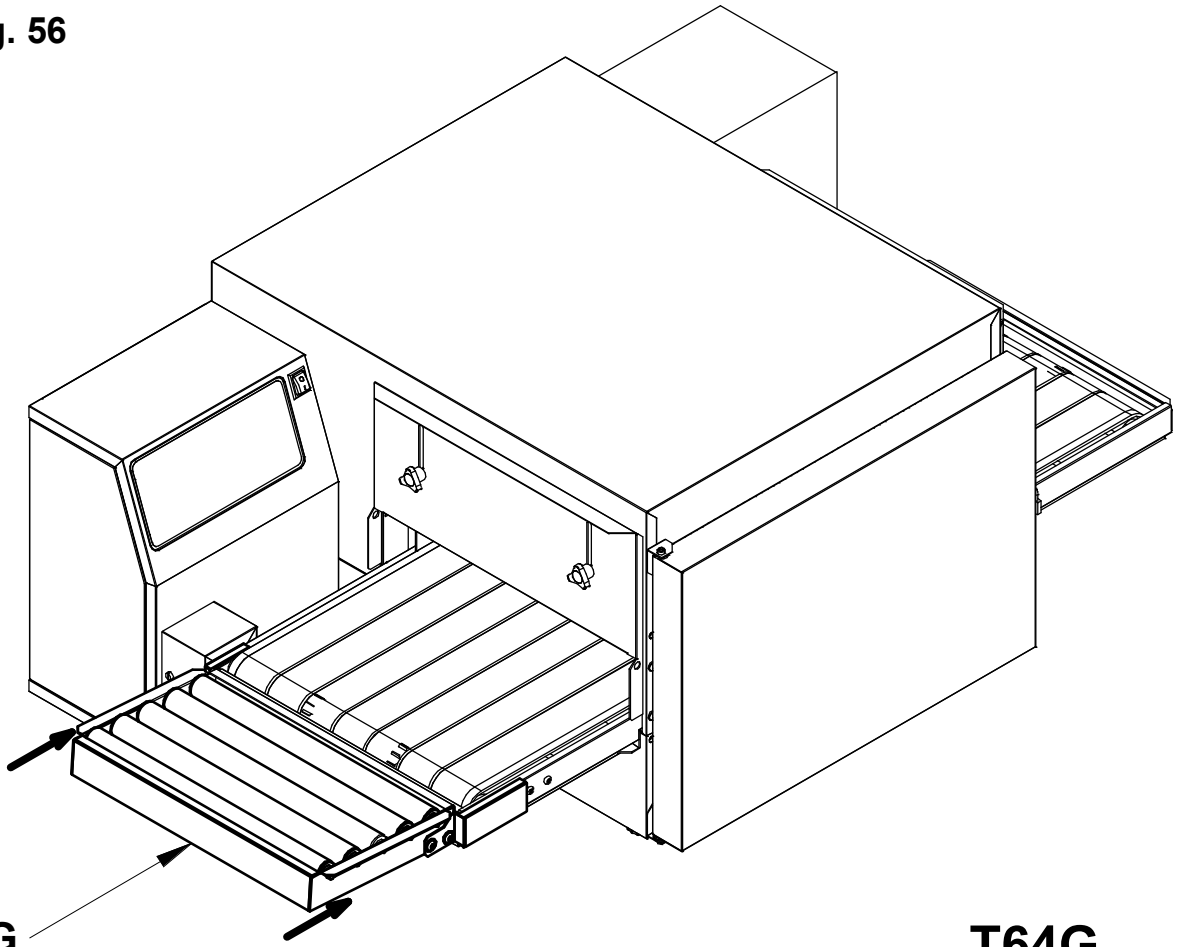
Fig. 55



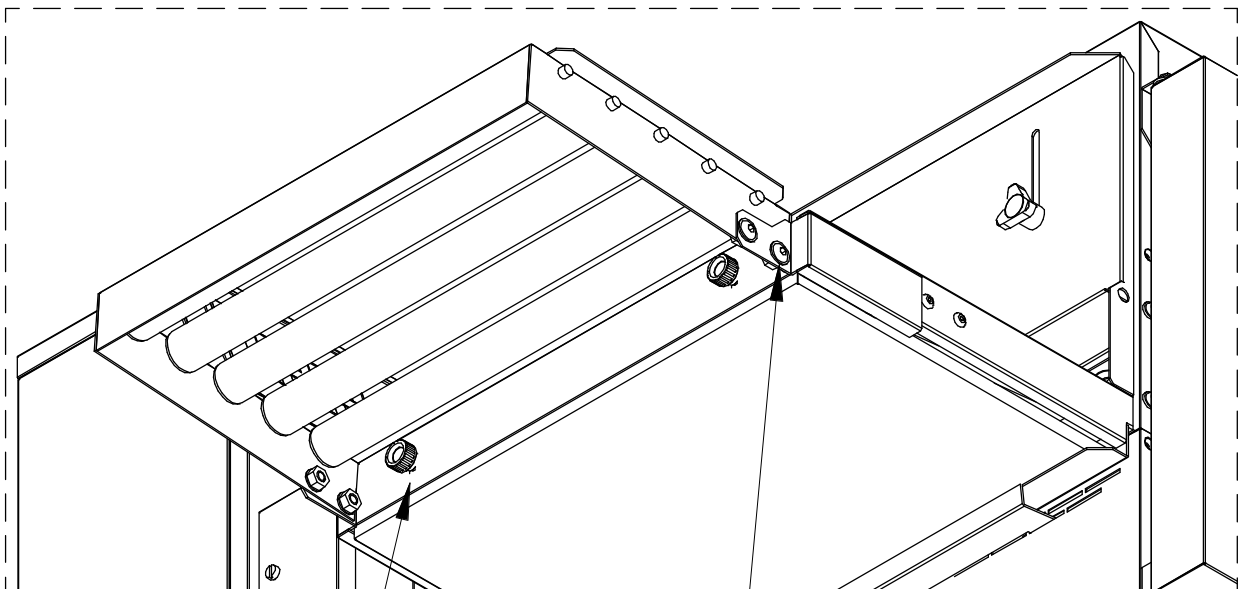
**T64G**



**Fig. 56**



**T64G**



**H**

**I**

**Fig. 57**

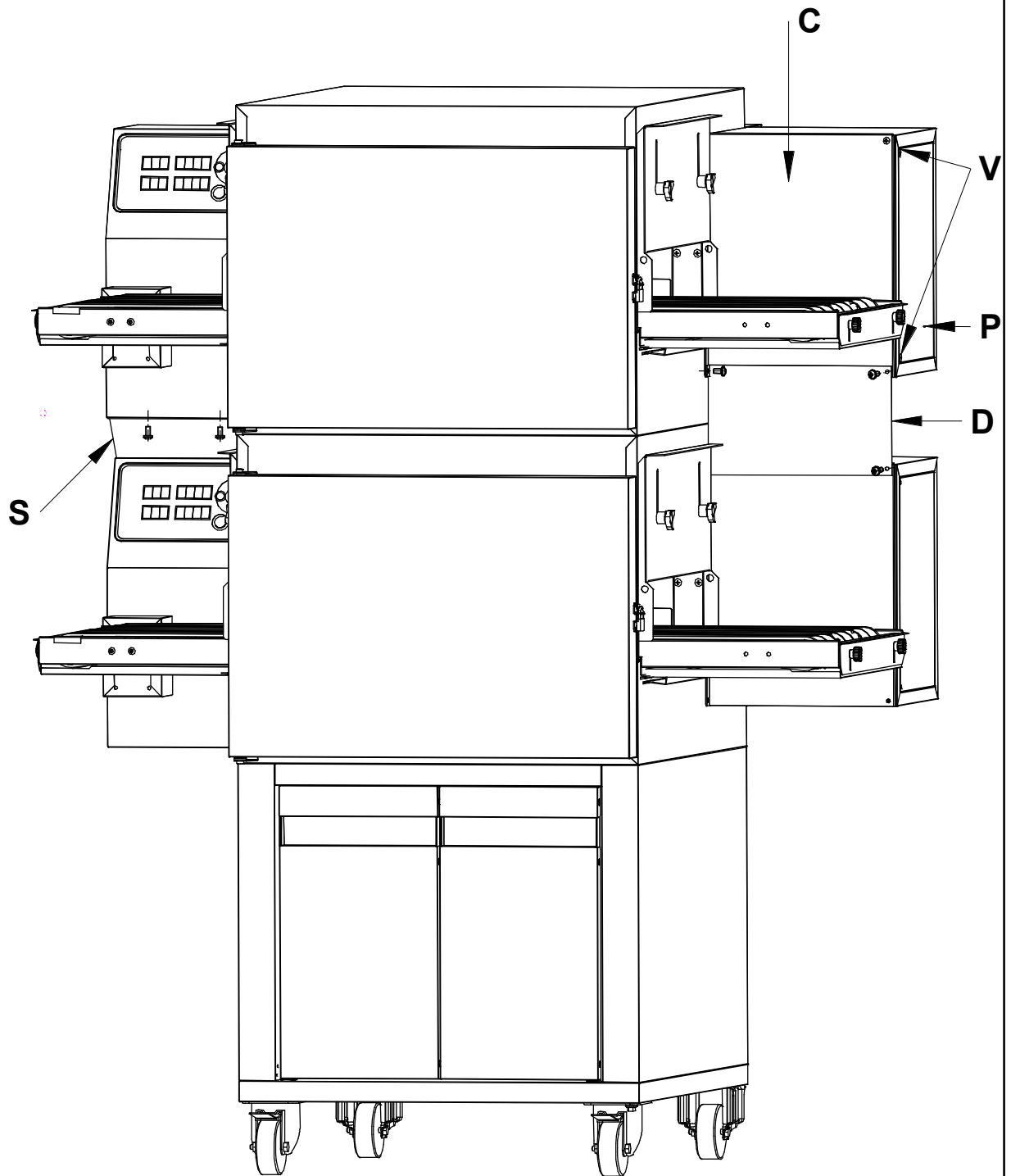


Fig. 58

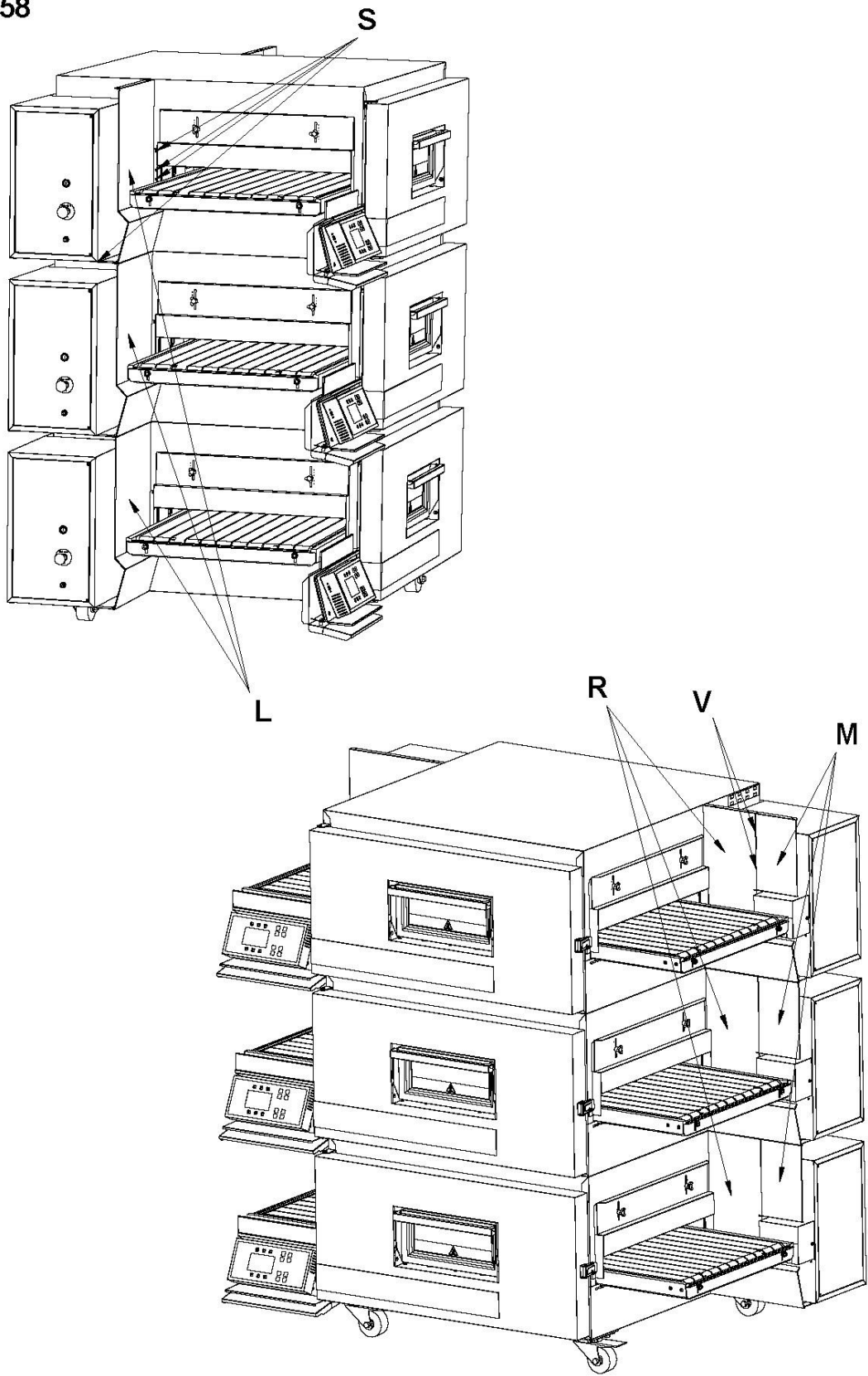
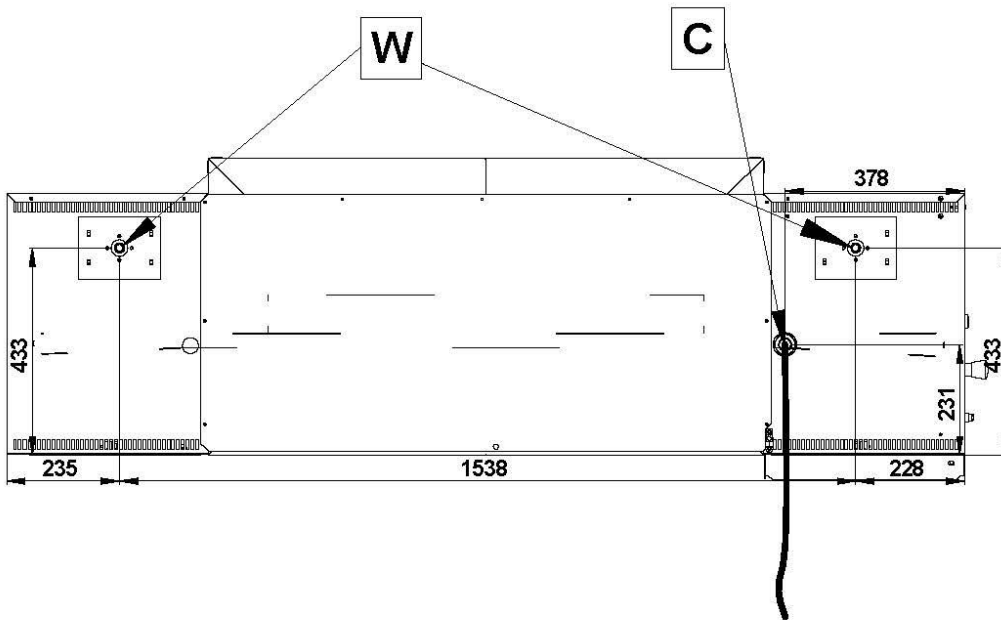
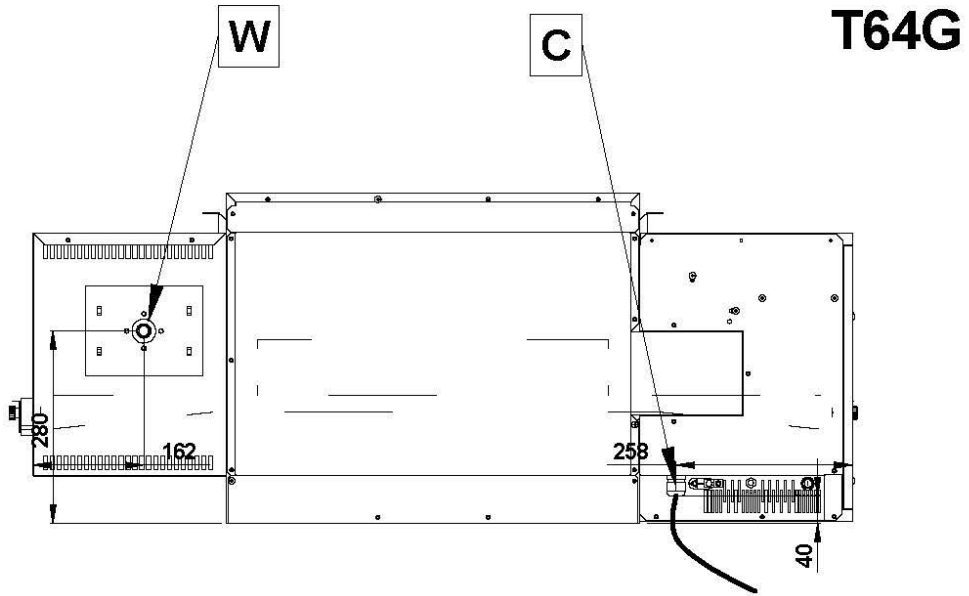


Fig. 59



**TT98G**

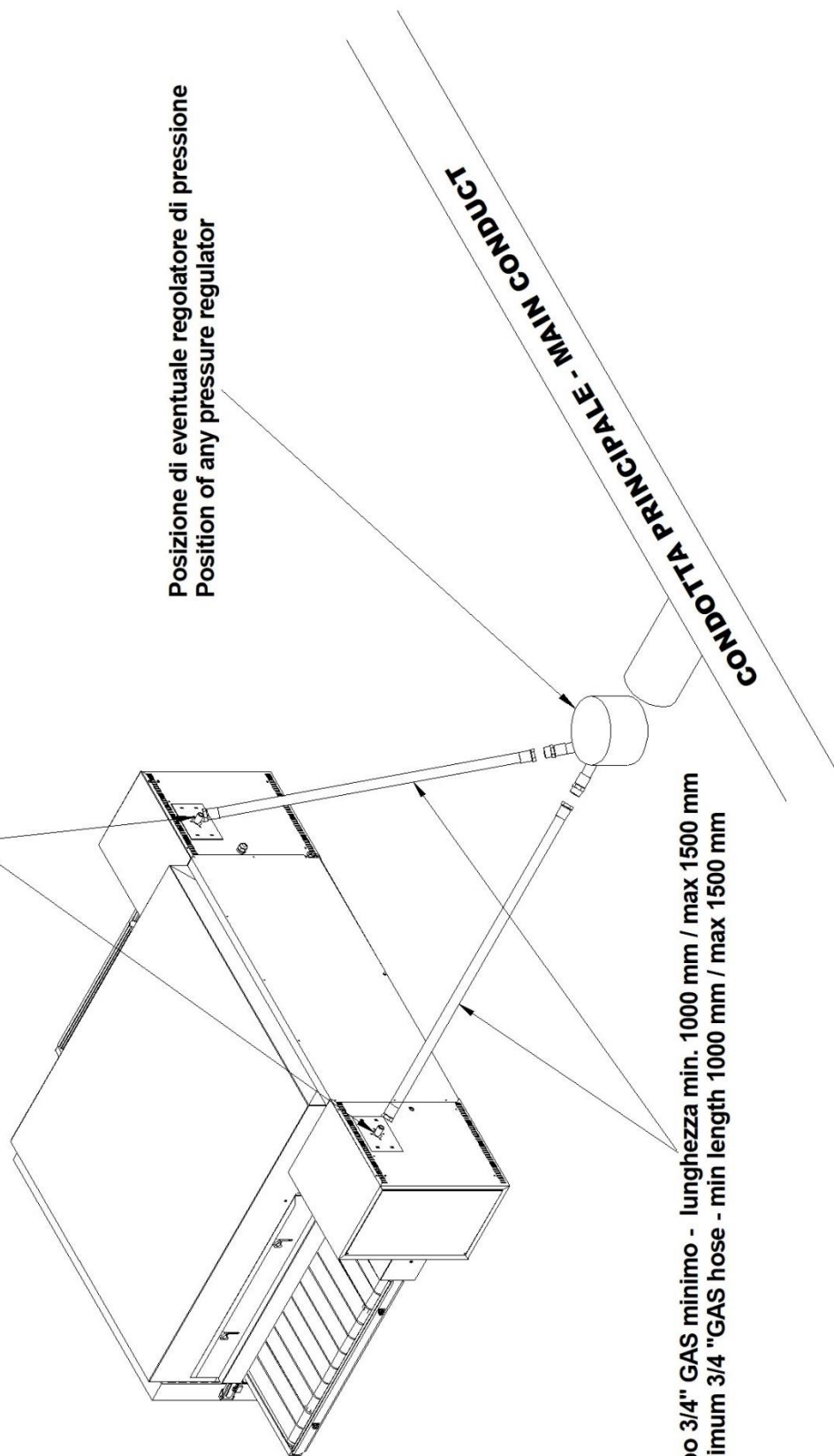
**Fig.60**

Ingresso gas conico maschio 3/4" GAS  
Cone-shaped male gas manifold 3/4" GAS

Posizione di eventuale regolatore di pressione  
Position of any pressure regulator

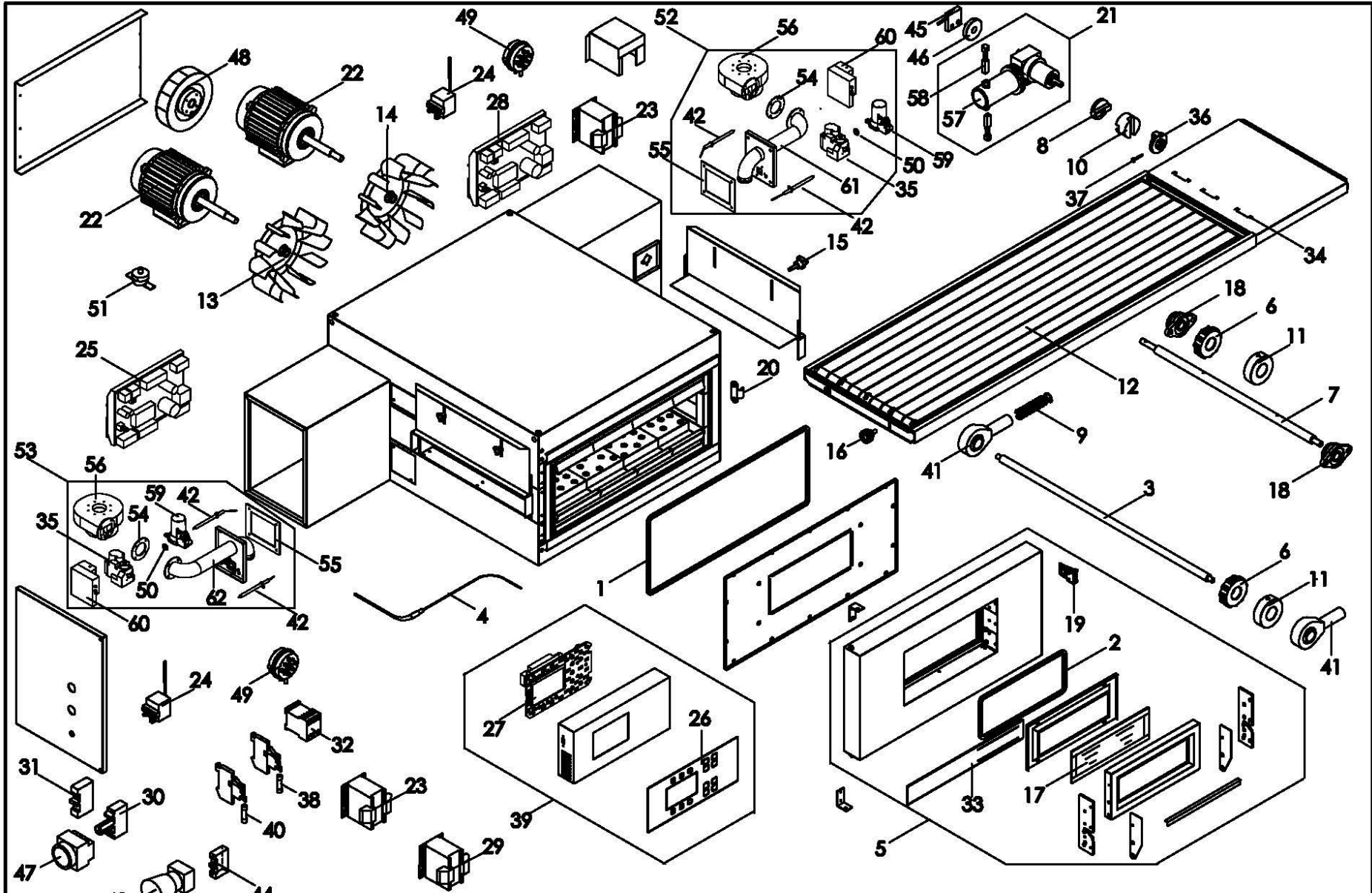
CONDOTTA PRINCIPALE - MAIN CONDUCT

Tubo 3/4" GAS minimo - lunghezza min. 1000 mm / max 1500 mm  
Minimum 3/4 "GAS hose - min length 1000 mm / max 1500 mm





B



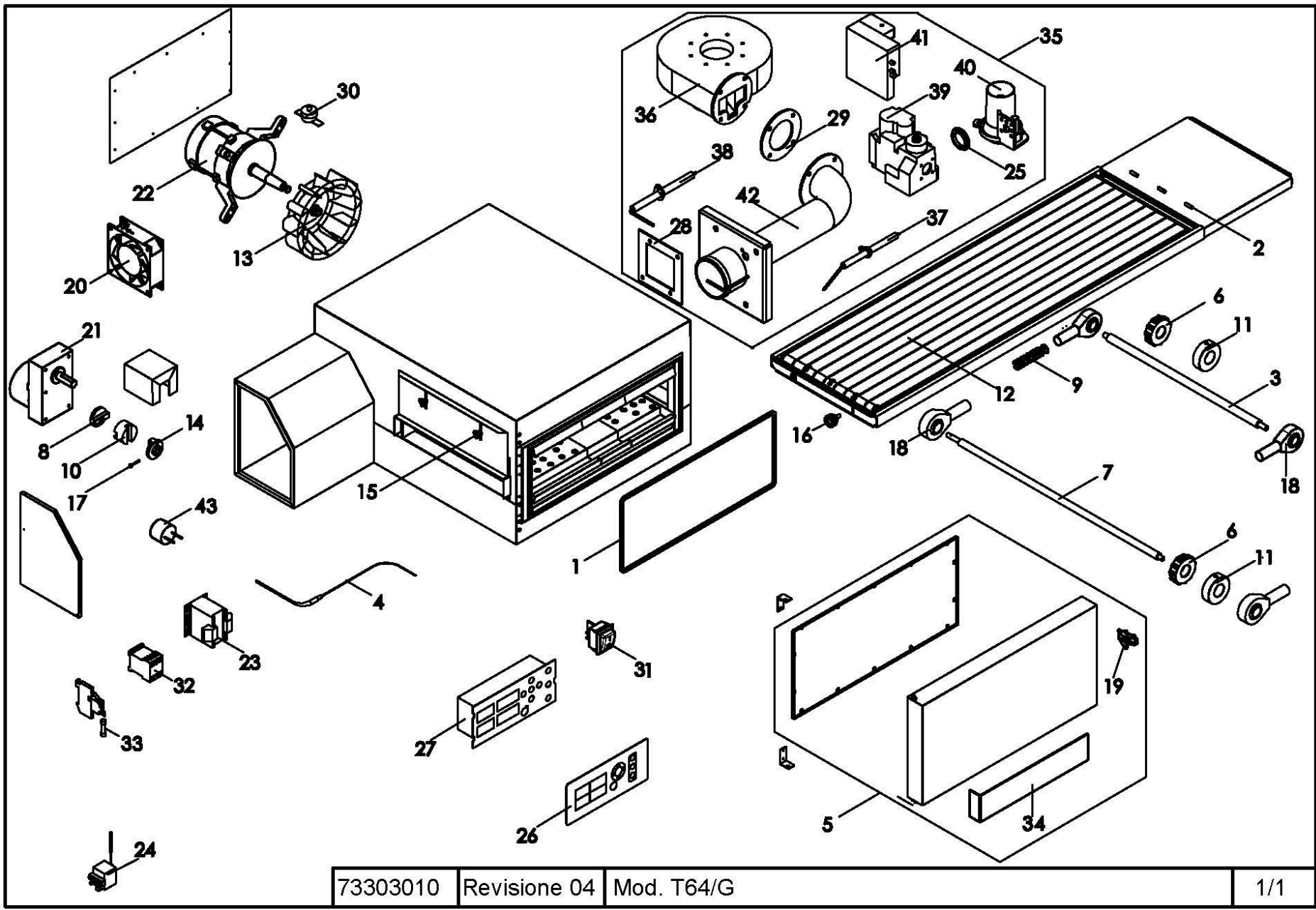
73302970

Revisione 04

Mod. TT98/G

1/1

Rif.	Denominazione	Designation	Denomination	Bezeichnung	Denominación
1	Treccia porta	Main door braid	Garniture porte	Dichtung Tür	Junta puerta
2	Treccia portello	Door braid	Garniture hublot	Dichtung kleine Tür	Junta puerta con vidrio
3	Albero condottonastro	Driven belt shaft	Arbre conduit tapis	Abtriebswelle Förderband	Eje conducido de la cinta
4	Termocoppia	Thermocouple	Thermocouple	Thermoelement	Termopar
5	Porta	Door	Porte	Tür	Puerta
6	Ruota dentata	Toothed wheel	Roue dentée	Zahnrad	Rueda dentada
7	Albero motore nastro	Conveyor drive shaft	Arbre moteur ruban	Motorwelle Förderband	Eje motor cinta
8	Giunto maschio lato riduttore	Male coupling – gear motor side	Joint mâle côté réducteur	Verbindungszapfen getriebeseitig	Junta macho lado reductor
9	Molla	Spring	Ressort	Feder	Resorte
10	Giunto femmina	Female coupling	Joint femelle	Verbindungseinschub	Junta hembra
11	Ruota liscia	Whell	Roue	Wheel	Rueda
12	Rete nastro trasportatore	Conveyor mesh belt	Grillage ruban transporteur	Drahtmaschinen Förderband	Red cinta transportadora
13	Ventola lato opposto motoriduttore	Fan on the opposite side gear motor	Ventilateur côté opposé motoréducteur	Lüfterrad gegenüber dem Getriebemotor liegendes	Ventilador lado opuesto motorreductor
14	Ventola lato motoriduttore	Fan on the side gear motor	Ventilateur côté motoréducteur	Lüfterrad an der Seite vom Getriebemotor liegendes	Ventilador lado motorreductor
15	Volantino	Handwheel	Petit volant	Handrad	Volante
16	Manopola	Dial	Bouton	Drehknopf	Mando
17	Vetro	Glass	Vitre	Glas	Vidrio
18	Supporto	Support	Support	Auflage	Soporte
19	Agganciatore	Hook-up device	Atteleur	Anhakvorrichtung	Enganche
20	Presa Gancio	Hook-up coupling	Fixation attaleur	Anhakpunkt	Toma gancho
21	Motoriduttore	Gear motor	Motoréducteur	Getriebemotor	Motorreductor
22	Motore	Motor	Moteur	Motor	Motor
23	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
24	Termostato di sicurezza	Safety thermostat	Thermostat de sécurité	Sicherheitsthermostat	Termostato de seguridad
25	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
26	Etichetta	Label	Étiquette	Etikett-	Tarjeta-
27	Scheda LCD grafico	Graphic LCD card	Carte LCD graphique	LCD-Graphikkarte	Tarjeta LCD gráfica
28	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique	Elektronikkarte	Tarjeta electrónica
29	Trasformatore	Transformer	Transformateur	Transformator	Transformador
30	Contatto portalampada per pulsante	Contact for push-button	Contact pour le bouton	Kontakt für Druckknopf	Contacto para el pulsador
31	Contatto per pulsante	Contact for push-button	Contact pour le bouton	Kontakt für Druckknopf	Contacto para el pulsador
32	Contattore	Contacteur	Contacteur	Kontaktgeber	Contacteur
33	Assieme con Logo	Assembly with Logo	Assemblage avec logo	Montage mit Logo	Montaje con Logo
34	Maglia giunzione nastro	Belt connector mesh	Mesh de jonction ruban	Mesh-Fugenband	Malla cinta para juntas
35	Valvola modulante	Modulating valve	Vanne modulante	Nachführventil	Válvula modulante
36	Giunto maschio lato nastro	Male coupling – belt side	Joint mâle côté ruban	Verbindungszapfen bandseitig	Junta macho lado cinta
37	Spina di sicurezza	Safety pin	Goupille de sécurité	Sicherheitsstift	Clavija de seguridad
38	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
39	Quadro comandi	Control panel	Tableau des commandes	Schalttafel	Cuadro de mandos
40	Fusibile	Fuse	Fusible	Sicherung	Fusible
41	Supporto testa a snodo	Support	Support	Auflage	Soporte
42	Accenditore - Rilevatore fiamma	Lighter - Flame detector	Allumage - Détecteur veilleuse	Zünder - Flammendetektor	Bujía de encendido - Detector de llama
43	Pulsante emergenza	Push-button emergency	Urgence à bouton-poussoir	Tastenwahldringlichkeit	Emergencia de botón
44	Contatto per pulsante	Contact for push-button	Contact pour le bouton	Kontakt für Druckknopf	Contacto para el pulsador
45	Sensore di rotazione	Sensor of spin	Sonde de rotation	Sensor der Drehbeschleunigung	Sensor de la vuelta
46	Disco con magnete	Disc with magnet	Disque avec l'aimant	Scheibe mit Magneten	Disco con el imán
47	Pulsante	Push-button	Bouton-poussoir	Taste	Botón
48	Ventilatore	Fan	Ventilateur	Lüfterrad	Ventilador
49	Pressostato	Pressure Switch	Pressostat	Druckregler	Presóstato
50	Guarnizione valvola-venturi	Venturi gasket	Joint venturi	Dichtung Venturi-Ventil	Junta válvula Venturi
51	Interruttore termico	Thermal switch	Interrupteur thermique	Thermoschalter	Interruptor térmico
52	Gruppo di combustione lato motoriduttore	Group of combustion side gear motor	Groupe de combustion côté motoréducteur	Gruppe Verbrennungsseite Getriebemotor	Grupo de la combustión lado motorreductor
53	Gruppo di combustione lato opposto motoriduttore	Group of combustion opposite side gear motor	Groupe de combustion côté opposé motoréducteur	Gruppe von Verbrennungs gegenüberliegenden Seite Getriebemotor	Grupo de la combustión lado opuesto motorreductor
54	Guarnizione ventilatore-bruciatore	Fan-burner gasket	Joint ventilateur-brûleur	Dichtung Brennerventilator	Junta ventilador quemador
55	Guarnizione bruciatore-camera	Chamber-burner gasket	Joint brûleur-chambre	Dichtung Kammerbrenner	Junta quemador cámara
56	Ventilatore	Fan	Ventilateur	Ventilator	Ventilador
57	Motore nastro	Motor conveyor belt	Moteur convoyeur	Motor Förderband	Cinta transportadora Motor
58	Spazzola motore nastro	Belt motor brush	Brosse moteur ruban	Motorbürste Förderband	Escobilla motor cinta
59	Venturi	Venturi	Venturi	Venturi	Venturi
60	Controllo fiamma	Flame control	Contrôle veilleuse	Flammenkontrolle	Control de llama
61	Bruciatore lato motoriduttore	Burner side gear motor	Brûleur côté motoréducteur	Seitenbrennermotor	Quegador lado motorreductor
62	Bruciatore lato opposto motoriduttore	Burner opposite side gear motor	Brûleur côté opposé motoréducteur	Gegenüberliegenden Seite Brennermotor	Quegador lado opuesto motorreductor
				73302970	





H

