

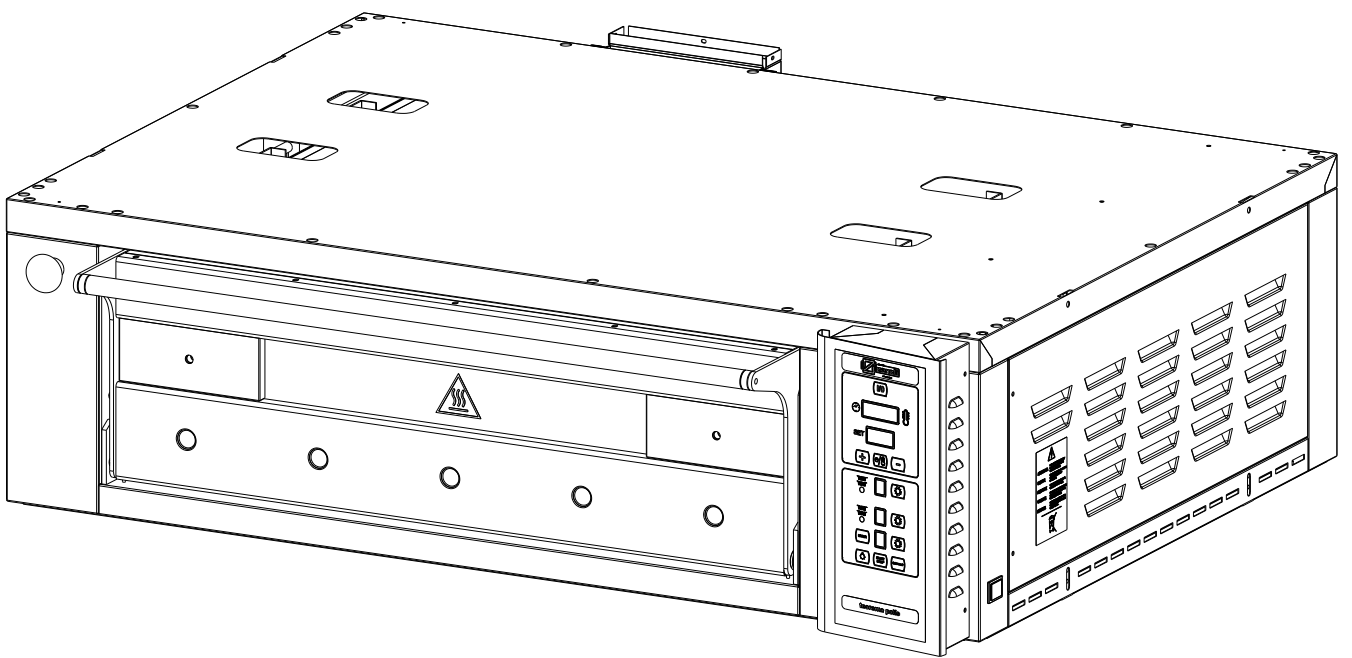
03/2017

Mod: FT6M-18

Production code: T POLIS PW 6 ST/MC18



Diamond
catering equipment








TEOREMA POLIS PW STANDARD

Forno per pasticceria, pane e pizza

Manuale di installazione, uso e manutenzione

INDICE

1. PRESENTAZIONE	5
2. COME USARE QUESTO MANUALE	6
3. SPECIFICHE TECNICHE	8
3.1 Identificazione del prodotto.....	8
3.2 Rispondenza alle direttive.....	8
3.3 Uso previsto.....	8
3.4 Specifiche tecniche.....	9
4. INSTALLAZIONE	11
4.1 Controllo alla consegna.....	11
4.2 Scelta del luogo di installazione.....	12
4.3 Movimentazione del modulo.....	13
4.4 Posizionamento e fissaggio del modulo.....	14
4.5 Collegamento elettrico.....	14
4.6 Scarico prodotti di cottura.....	15
4.7 Controllo prima dell'avviamento al lavoro.....	17
5. PANNELLO COMANDI	18
5.1 Descrizione dei comandi.....	18
6. FUNZIONAMENTO	19
6.1 Stati di funzionamento del sistema.....	19
6.1.1 Stato di attività e inattività  on/off generale.....	19
6.2 Impostazioni.....	19
6.2.1 Impostazione temperatura di settaggio 	19
6.2.2 Impostazione potenza del cielo e della platea 	19
6.2.3  Tasto economy.....	20
6.2.4 Tasto  Start/Stop.....	21
6.2.5 Tasto luce camera 	21
6.2.6 Interruttore cappa aspirante  , interruttore luminoso vaporizzatore 	21
6.3 Programmazioni.....	22
6.3.1 Programmazione orologio e giorno della settimana.....	22
6.3.2 Programmazione cicli di cottura.....	22
6.3.3 Programmazione accensione programmata.....	24
6.3.4 Impostazione del timer.....	25
6.4 Allarmi.....	25
6.4.1 Allarme di sovratemperatura.....	25
7. USO	26
7.1 Preparazione all'uso.....	26
7.2 Accensione pannello di controllo.....	26

7.3	Impostazioni	26
7.4	Inizio cottura	26
7.5	Infornamento	26
7.6	Indicazioni generali per una buona cottura	27
7.7	Spegnimento	28
7.8	Pulizia.....	28
8.	PULIZIA	29
8.1	Pulizia delle parti in vista	29
8.2	Pulizia delle parti in refrattario	29
8.3	Pulizia della camera di cottura del forno	30
8.4	Pulizia delle superfici esterne	30
9.	MANUTENZIONE.....	31
9.1	Sostituzione lampada	31
9.2	Schema elettrico.....	32
9.3	Adattamento a diverse tensioni di alimentazione.....	32
9.3.1	<i>Cablaggio dei fili delle resistenze</i>	<i>32</i>
9.3.2	<i>Applicazione della nuova etichetta</i>	<i>32</i>
9.4	Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio.....	40
10.	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	47
11.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	48

1. PRESENTAZIONE

I forni modulari “TEOREMA POLIS PW” rappresentano il nuovo modo di intendere i forni tradizionali per pasticceria.

Sono progettati e costruiti con un’elevata qualità meccanica ed elettrica, fatti per durare nel tempo.

Nello specifico, la versione STANDARD rappresenta un forno rivisto nella parte strutturale mantenendo al suo interno la stessa componentistica del suo predecessore, il TEOREMA POLIS, risultato affidabile negli anni.


Questa versione è stata studiata per dare alla nostra clientela un forno semplice, affidabile, ma allo stesso tempo con un nuovo design, che ha permesso di rivedere la parte strutturale rendendola ancora più robusta e affidabile, permettendoci di inserire tutti quegli accorgimenti che la nostra clientela ci ha suggerito negli anni.

“TEOREMA POLIS PW” una serie completa per soddisfare le esigenze di tutti.


L’Azienda costruttrice Vi ringrazia per la preferenza accordataci nell’acquisto di questo prodotto.


Ci preghiamo di ricambiare la Vostra fiducia impegnandoci ormai da decine di anni nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.


2. COME USARE QUESTO MANUALE

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. L'Azienda costruttrice non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.


 Questo simbolo, posizionato in vari punti del forno, serve per avvisare l'utilizzatore della presenza di pericolo "ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA!".

 Questo simbolo, posizionato in vari punti del forno, serve per avvisare l'utilizzatore della presenza di "pericolo di tensione" non isolata all'interno dell'involucro del prodotto che può essere di potenza tale da costituire rischio di incendio o di folgorazione per le persone.

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possano arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche queste indicazioni.

 Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare la macchina in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza di esso.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete ordinarne un'altra citando i suddetti dati.

 Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, in funzione della **sicurezza nell'utilizzo** e al fine di ottenere i migliori risultati da questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

Il **capitolo 3** indica il campo di utilizzazione dell'apparecchiatura e ne fornisce le caratteristiche e tutti i numeri che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso. Va usato come punto di riferimento per verificare che l'impiego che si intende fare dell'apparecchio rientri fra quelli previsti e ogniqualvolta sia necessario conoscere il valore esatto di una grandezza relativa alla macchina.

Il **capitolo 4** fornisce tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. Sono principalmente indirizzati al personale specializzato, ma dovrebbero essere letti in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchio.

Il **capitolo 5** serve di riferimento quando l'utente desidera chiarimenti su aspetti specifici del pannello di controllo. **Non è consigliabile usare questo capitolo per imparare ad usare l'apparecchiatura da zero.**

I capitoli 6 e 7 sono indicati per l'utente che deve imparare ad usare il forno. Esso guida l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. Per sfruttare a fondo tutte le possibilità dell'apparecchio l'utente può fare riferimento al capitolo 6.

Il **capitolo 8** fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura ovvero tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che il forno continui a funzionare in condizioni di sicurezza, che siano assicurate adeguate condizioni igienico-sanitarie e che si ottengano sempre i migliori risultati.

Il **capitolo 9** fornisce le indicazioni per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria, come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti della macchina.

È completato da un disegno esploso dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 **Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.**

Il **capitolo 10** offre informazioni nel caso in cui il forno venga messo in disuso.

Il **capitolo 11** facsimile Dichiarazione di Conformità.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1 Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce ai moduli di cottura serie TEOREMA POLIS PW, modelli: 2/MC18, 2/MC30, 2S/MC18, 3/MC18, 3/MC30, 4/MC18, 4/MC30, 6/MC18, 6/MC30, 6/MC18 SUPER, 6/MC30 SUPER, 8/MC18 e 8/MC30 versione STANDARD.

3.2 Rispondenza alle direttive

I moduli di cottura della serie TEOREMA POLIS PW versione STANDARD riportano la seguente marcatura obbligatoria:

CE che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE compatibilità elettromagnetica;
2006/95/CE bassa tensione.

3.3 Uso previsto

I moduli di cottura della serie TEOREMA POLIS PW versione STANDARD sono stati progettati per la cottura di prodotti di pasticceria e sono destinati all'uso professionale nel campo della ristorazione esclusivamente da parte del personale qualificato.

Le operazioni previste dall'uso normale sono l'apertura e la chiusura delle porte, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti dalle platee delle camere di cottura, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

3.4 Specifiche tecniche

Le seguenti tabelle riportano le specifiche tecniche dei moduli di cottura.

	2/MC18 (2/MC30)	2S/MC18	3/MC18 (3/MC30)	4/MC18 (4/MC30)	6/MC18 (6/MC30)	Unità di misura
Peso	136 (155)	136	179 (207)	200 (230)	275 (310)	Kg
Dimensioni esterne	1250x1010x360 (1250x1010x480)	1020x1210x360	1660x1010x360 (1660x1010x480)	1250x1610x360 (1250x1610x480)	1660x1610x360 (1660x1610x480)	mm
Dimensioni camere	830x660x180 (830x660x300)	650x860x180	1240x660x180 (1240x660x300)	830x1260x180 (830x1260x300)	1240x1260x180 (1240x1260x300)	mm
Numero teglie (cm 60x40)	2	2	3	4	6	n°
Alimentazione elettrica	trifase o trifase + neutro					
Tensione	230 o 400					Vac
Frequenza	50 o 60					Hz
Corrente a 400V 50Hz	8.7	10.5	11.3	17.4	22.6	A
Corrente a 230V 50Hz	15.1	18	19.6	30.1	39.3	A
Potenza elettrica totale	6	6.4	7.8	10	13	kW
Grado di protezione	IP23					
Collegamento elettrico	cavo a 4 o 5 conduttori senza spina					
Lunghezza cavo	2					m
Sezione conduttori	4 (400V-3N) 4 (230V-3)		4 (400V-3N) 6 (230V-3)		6 (400V-3N) 10 (230V-3)	mm²
Lampadina illuminazione camera						
Tipo	Alogena					
Potenza	50					W
Controllo cottura						
Controllo temperatura	elettronico					
Massima temperatura impostabile	400					°C
Temperatura termostato di sicurezza	500					°C
Controllo potenze	separato per cielo e platea					
Condizione dell'ambiente						
Temperatura	0 - 40					°C
Umidità massima	95% senza condensa					


Tabella 3-1

3. SPECIFICHE TECNICHE

	6/MC18 SUPER (6/MC30 SUPER)	8/MC18 (8/MC30)	Unità di misura
Peso	275 (310)	365 (390)	Kg
Dimensioni esterne	1660x1610x360 (1660x1610x480)	1660x1880x360 (1660x1880x480)	mm
Dimensioni camere	1240x1260x180 (1240x1260x300)	1240x1670x180 (1240x1670x300)	mm
Numero teglie (cm 60x40)	6	8	n°
Alimentazione elettrica	trifase o trifase + neutro		
Tensione	230 o 400		Vac
Frequenza	50 o 60		Hz
Corrente a 400V 50Hz	24.6	26.3	A
Corrente a 230V 50Hz	30	32.7	A
Potenza elettrica totale	17	18.2	kW
Grado di protezione	IP23		
Collegamento elettrico	cavo a 4 o 5 conduttori senza spina		
Lunghezza cavo	2		m
Sezione conduttori	6 (400V-3N) 10 (230V-3)	10 (400V-3N) 10 (230V-3)	mm²
Lampadina illuminazione camera			
Tipo	Alogena		
Potenza	50		W
Controllo cottura			
Controllo temperatura	elettronico		
Massima temperatura impostabile	400		°C
Temperatura termostato di sicurezza	500		°C
Controllo potenze	separato per cielo e platea		
Condizione dell'ambiente			
Temperatura	0 - 40		°C
Umidità massima	95% senza condensa		

Tabella 3-2

4. INSTALLAZIONE

 **ATTENZIONE:** Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchi elettrici e a gas per l'ospitalità professionale e di comunità.

L'installazione da parte di persone non qualificate può causare danni al forno, a persone, animali o cose.

 **ATTENZIONE:** Procedere con l'installazione secondo le norme di installazione in vigore nella nazione in cui viene installato l'apparecchio.

Inoltre, dove, per l'installazione del forno sia necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrici o del gas dell'edificio nel quale il forno viene installato, chi esegue tali modifiche deve certificare che i lavori siano stati eseguiti secondo la "regola dell'arte".

4.1 Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Vi consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare se presenta segni di danneggiamento. In caso positivo, fate annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni. Controllate anche la presenza di tutte le parti eventualmente fornite smontate.

In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che la ditta costruttrice non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto.

Siamo comunque a Vostra disposizione per assistervi nel presentare il Vostro reclamo.

 **In caso di danni non tentate di utilizzare l'apparecchiatura ma rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.**

4.2 Scelta del luogo di installazione

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchiatura dipende anche dal luogo nel quale verrà installata; è perciò consigliabile valutare accuratamente dove installare l'apparato ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante all'apparato deve essere tenuta sgombra; in particolare si deve evitare di ostruire le aperture per il raffreddamento poste ai lati.

Nello scegliere il luogo dove installare i moduli di cottura della serie TEOREMA POLIS PW, tenere presente che devono essere completati con gli altri moduli della famiglia: cappa, cella, basamento.

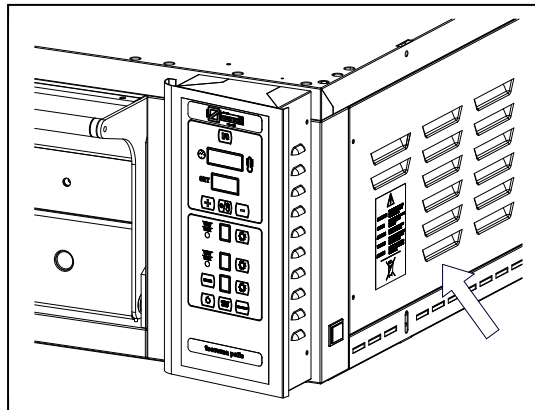


Fig. 4.1 Aperture per il raffreddamento

⚠ È necessario effettuare il posizionamento dell'apparecchiatura ad almeno 20 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature, per mantenere libere le aperture di ventilazione poste ai lati del forno.

Durante il funzionamento, i forni per la cottura dei cibi producono vapori e odori di cottura dannosi alla salubrità dell'ambiente in cui sono posizionati.

Nel caso di forni elettrici, anche se non obbligatoria, viene consigliata l'installazione sotto cappa di aspirazione, per migliorare le condizioni di vivibilità dell'ambiente di lavoro e per evitare danni al soffitto del locale, provocati dall'untuosità e dal calore dei fumi.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale l'apparato deve essere installato non superino mai (nemmeno durante il funzionamento dell'apparato stesso o di altri apparati eventualmente presenti nello stesso locale) i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda paragrafo 3.4).

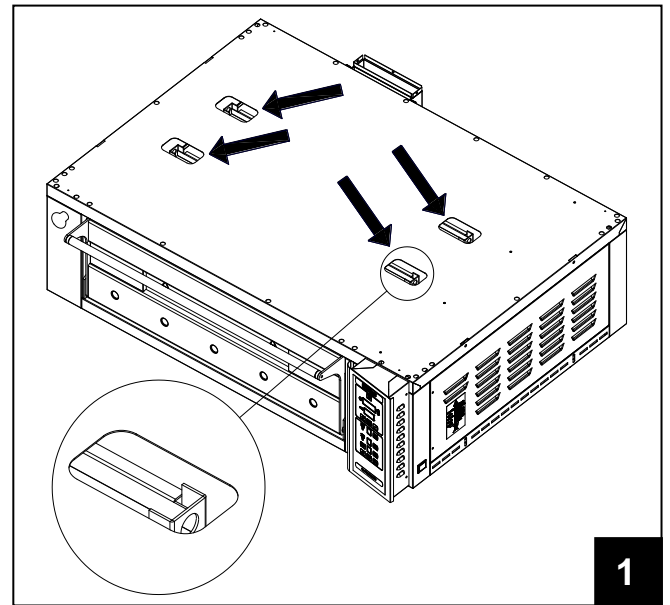
Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima, può facilmente e imprevedibilmente danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

⚠ La Ditta costruttrice non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle norme vigenti, relative alla corretta installazione delle apparecchiature.

4.3 Movimentazione del modulo

Per scaricare e trasportare il modulo finché è imballato, si deve usare un carrello elevatore o un transpallet di portata almeno pari al peso del modulo, infilando le forche nello spazio previsto nella parte inferiore dell'imballaggio.

Per trasportare il modulo senza imballaggio utilizzare corde o cinghie (idonee al sollevamento di carichi) facendole passare attraverso gli anelli presenti sul cielo del forno e sollevare con un carrello elevatore (Fig.1).



⊘ NON sollevare il modulo

infilando forche o mensole all'interno della camera di cottura, poiché si potrebbero danneggiare le resistenze presenti sul cielo della stessa.

⚠ In tutti i casi, al fine di evitare movimenti imprevisti, tener conto della posizione del baricentro.


⚠ Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!


4.4 Posizionamento e fissaggio del modulo

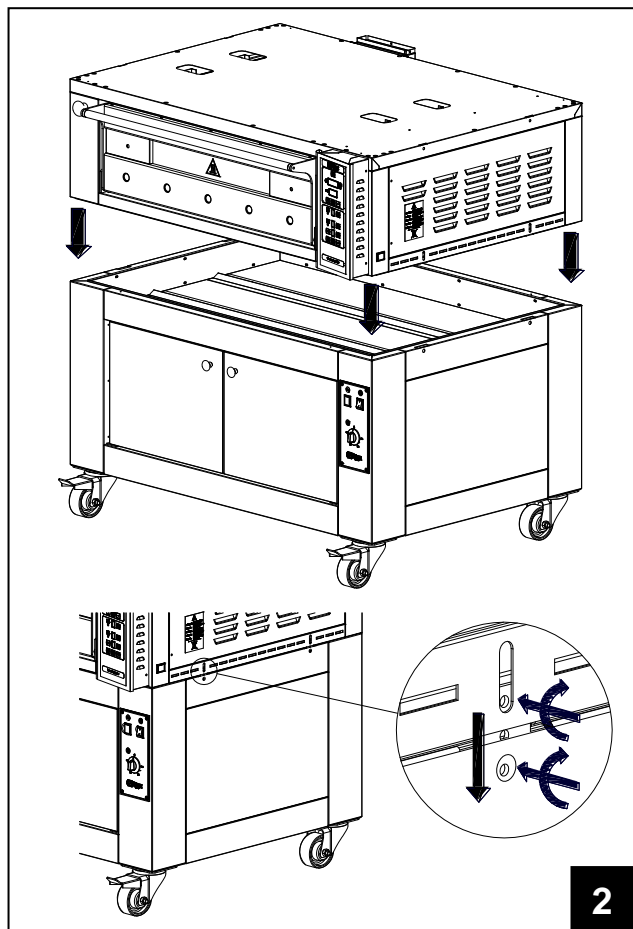
1 - Posizionare il modulo sopra il basamento / cella / altro modulo, (Fig.2) procedendo con la movimentazione come descritto al paragrafo 4.3.

2 - Fare scendere le 4 staffe di fissaggio presenti nelle zone laterali del forno (Fig.2).


3 - Fissare con le viti M5 in dotazione (Fig.2).


 **NUMERO MASSIMO DI FORNI SOVRAPPONIBILI 3.**

 **Nel caso di sovrapposizione di più moduli cottura, sigillare con silicone per alte temperature la giunzione dei tubi di scarico vapori posteriore, nel punto di unione tra i due moduli.**



4.5 Collegamento elettrico

 Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica, corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (vedi Tab. 3-1).

 Gli apparecchi vengono forniti con un cavo elettrico dotato di conduttore di terra, per permettere il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, secondo l'alimentazione richiesta (cap. 3.4, Tab. 3-1).

In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, è **obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

Il cavo di alimentazione deve essere terminato con una spina da collegarsi ad un quadro di alimentazione elettrica dotato di presa corrispondente e di interruttore magnetotermico differenziale.

 **L'apparecchiatura viene fornita senza spina elettrica.**


La coppia presa-spina deve essere tale che il conduttore di terra venga collegato per primo e scollegato per ultimo e deve essere dimensionata per la corrente nominale.

Sono idonee allo scopo le prese e le spine per uso industriale tipo CEE17 o comunque che soddisfino alla norma europea EN 60309.

Il dispositivo di protezione termico deve essere tarato alla corrente nominale totale, il dispositivo di protezione magnetico deve essere tarato alla corrente istantanea massima (nel caso di forni è di poco superiore a quella nominale), (vedi Tabella 3-1) , mentre il dispositivo differenziale deve essere tarato alla corrente di 30 mA.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere nessuno spostamento dopo l'installazione della macchina. Inoltre la distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.


 **Il cavo stesso non deve mai trovarsi sotto i piedini della macchina.**

 **Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.**

L'Azienda costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

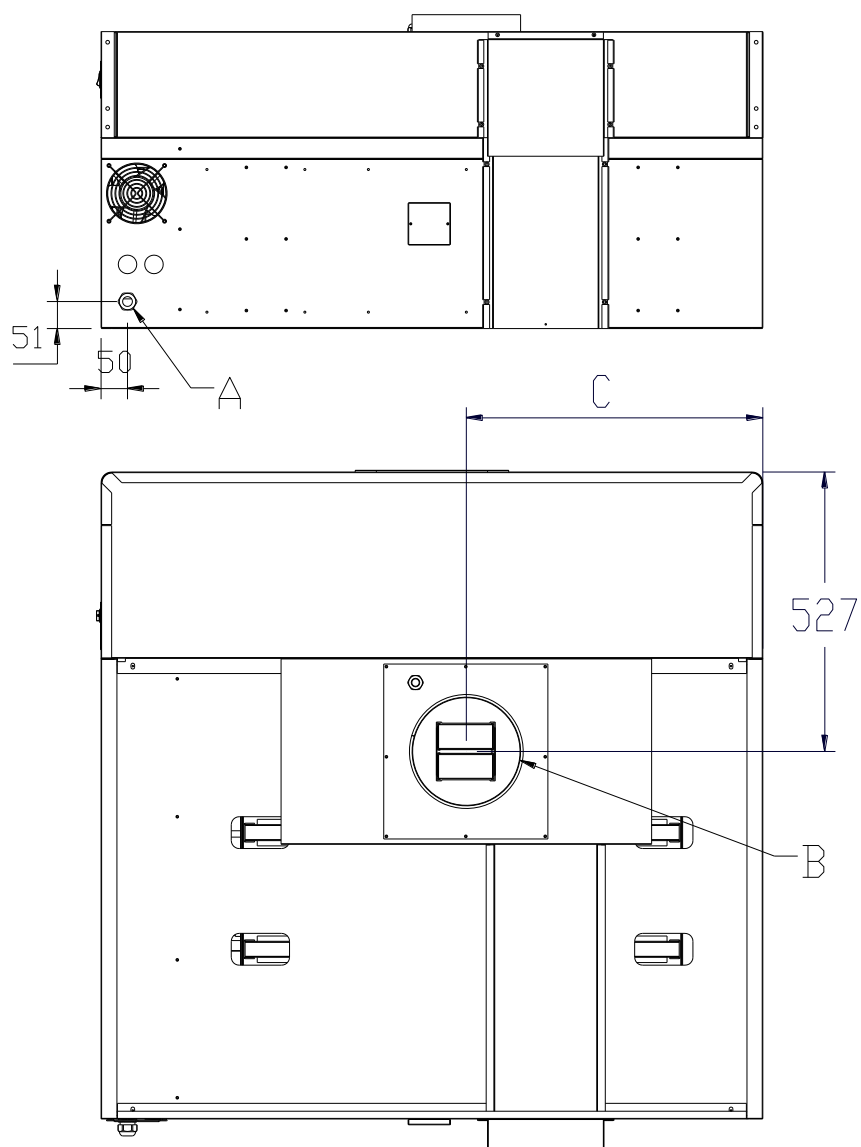
Per la posizione degli allacciamenti all'alimentazione elettrica si veda Fig. 4-2.

4.6 Scarico prodotti di cottura

 **ATTENZIONE!** Procedere all'installazione del forno secondo lo standard definito dalla normativa vigente nel paese di installazione, per quel che riguarda questa tipologia di forni, al fine di garantire la vivibilità dell'ambiente di lavoro. Per maggiori informazioni si rimanda alla consultazione delle normative specifiche.

L'Azienda costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme, nonché di quanto riportato nel presente manuale.

4. INSTALLAZIONE



	C (mm)
2/MC18 – 2/MC30	560
2S/MC18	445
3/MC18 – 3/MC30	764
4/MC18 – 4/MC30	560
6/MC18 – 6/MC30	764
6/MC18 – 6/MC30 SUPER	764
8/MC18 – 8/MC30	764

A= INGRESSO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

B= SCARICO VAPORI Ø 200mm

Fig. 4-2 Allacciamenti alimentazione elettrica, e scarico vapori.

4.7 Controllo prima dell'avviamento al lavoro

Al termine dell'installazione del modulo di cottura occorre eseguire una serie di controlli finali, qui di seguito elencati:

- montaggio delle parti eventualmente smontate;
- verifica del cablaggio elettrico;
- verifica delle funzionalità del pannello comandi;
- verifica del funzionamento della cappa, se presente.

5. PANNELLO COMANDI

5.1 Descrizione dei comandi

La Fig. 5.1 mostra il pannello di controllo con tutti i comandi:

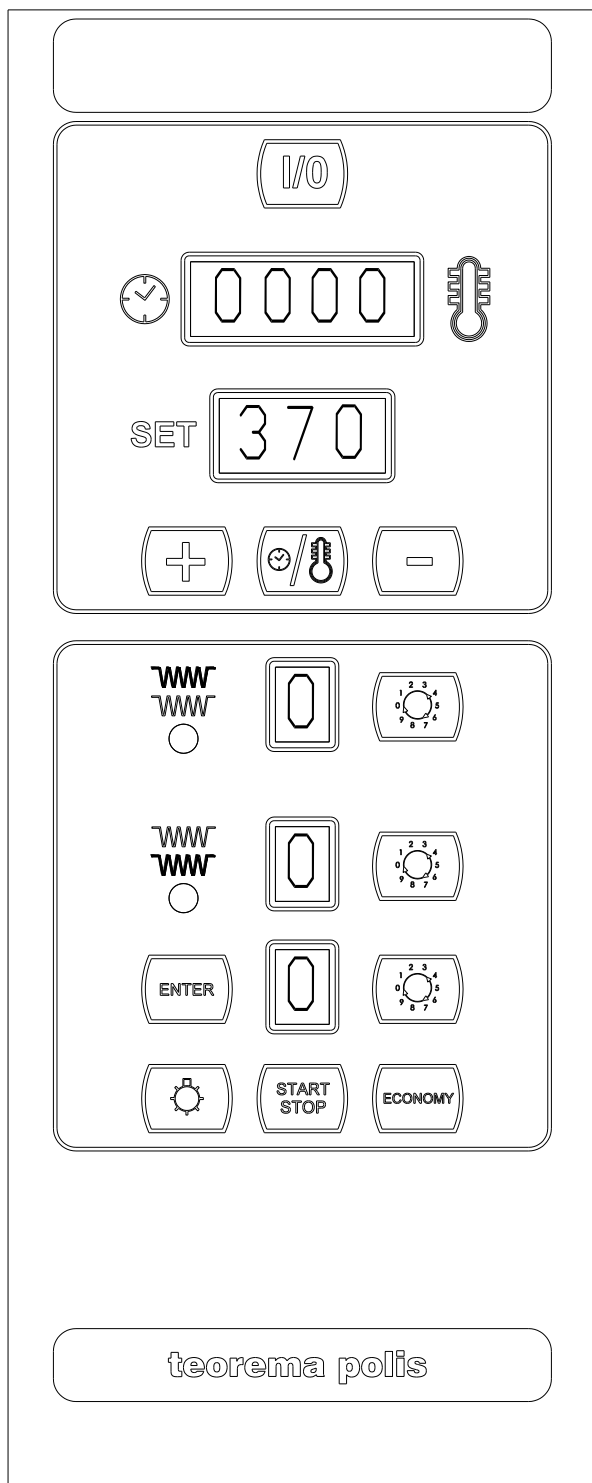


























Fig. 5.1 Pannello comandi



-  Tasto on/off generale del sistema
-   Display temperatura camera e orologio
- SET  Display temperatura di settaggio
-  Tasto incremento dati programmabili
-  Tasto attivazione e visualizzazione “Timer” - “Temperatura camera” - “Programmazione accensione programmata” - “Programmazione orologio”
-  Tasto decremento dati programmabili
-  Spia regolatore di potenza cielo
-  Display visualizzazione comando resistenze cielo
-  Tasto incremento sequenziale potenza cielo
-  Spia regolatore di potenza platea
-  Display visualizzazione comando resistenze platea
-  Tasto incremento sequenziale potenza platea
-  Tasto programmazione cicli
-  Display visualizzazione selezione ciclo di cottura
-  Tasto incremento sequenziale ciclo di cottura
-  Tasto accensione e spegnimento luce camera
-  Tasto start/stop cottura
-  Tasto economy
-  Interruttore cappa aspirante
-  Interruttore luminoso vaporizzatore




6. FUNZIONAMENTO

6.1 Stati di funzionamento del sistema

6.1.1 Stato di attività e inattività on/off generale




Nello stato di inattività la scheda è alimentata, ma nessuna delle funzioni previste nel funzionamento del sistema potrà essere abilitata dato che non è ancora abilitato il teleruttore generale e comparirà sul display set  del pannello di controllo la scritta "OFF" e sul display   viene visualizzata l'ora corrente con il puntino luminoso dei secondi (compreso tra la seconda e la terza cifra) lampeggiante (1/2 sec. acceso, 1/2 sec. spento)

Tutti i tasti presenti sulla pulsantiera risulteranno disabilitati, tranne il tasto  (accensione sistema) e il tasto  la cui pressione porterà rispettivamente il sistema nello stato programmazione orologio (vedi paragrafo "programmazione").


Premendo il tasto  il sistema si trova nello stato di attività, sul display  vengono caricati i dati relativi all'ultima temperatura di set impostata, e sul display  viene riportato il ciclo utilizzato prima di spegnere il forno.

6.2 Impostazioni

6.2.1 Impostazione temperatura di settaggio

Per impostare la temperatura di settaggio voluta utilizzare i tasti  e  fino a leggere sul display  la temperatura di cottura desiderata.

6.2.2 Impostazione potenza del cielo e della platea

Premendo i tasti  si varierà il valore del tempo di accensione delle resistenze adibite al riscaldamento del forno. Ad ogni pressione il valore riportato sul display relativo incrementa il suo valore di un'unità sino a raggiungere le 9 unità, valore da cui premendo nuovamente il tasto abbinato tornerà a visualizzare 0.

N.B. Ogni unità riportata dai due display corrisponde a 5 secondi in cui il gruppo di resistenze abbinate rimarranno accese. Per le unità rimanenti le resistenze rimarranno spente. La durata totale del ciclo è di 45 secondi.

6. FUNZIONAMENTO


Il valore relativo ai tempi di accensione dei due gruppi resistenze può essere cambiato in qualsiasi momento da parte dell'utenza, anche durante il ciclo di cottura. Le resistenze del cielo s'accendono nella prima parte del ciclo mentre quelle della platea s'accendono nella seconda.

Ad esempio se s'imposta 6 al cielo e 5 alla platea, s'otterrà la seguente situazione:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Cielo	ON						OFF			
Platea	OFF				ON					

Si potrà notare che, con quest'impostazione, nei primi 20 secondi sono accese solo le resistenze del cielo (il forno utilizza metà potenza disponibile). Nei successivi 10 secondi sono accese sia le resistenze del cielo che della platea (il forno utilizza tutta la potenza). Nei restanti 15 secondi sono accese le sole resistenze della platea (il forno utilizza nuovamente metà della potenza disponibile).

6.2.3 Tasto economy

Premendo il tasto  economy s'imposta la potenza a valori prefissati (5 al cielo e 3 alla platea) pertanto s'otterrà la seguente condizione di funzionamento:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45	
Cielo	ON					OFF				
Platea	OFF						ON			

Si potrà notare che, con quest'impostazione, nei primi 25 secondi sono accese solo le resistenze del cielo (il forno utilizza metà della potenza disponibile). Nei successivi 5 secondi sono spenti entrambi i gruppi di resistenze. Nei restanti 15 secondi sono accese le sole resistenze della platea (il forno utilizza nuovamente metà della potenza disponibile).


Si è quindi nella condizione in cui il forno utilizza sempre metà potenza disponibile e per 5 secondi il suo consumo è nullo.

Un risultato analogo lo si può ottenere anche regolando manualmente la potenza, avendo l'accortezza che la somma dei valori del cielo e della platea sia inferiore o al limite uguale a 9.

6.2.4 Tasto Start/Stop

Premendo il tasto start/stop  si avvia il ciclo di cottura secondo l'impostazione precedentemente impostata.

6.2.5 Tasto luce camera

Premendo il tasto luce camera  si attiva l'accensione della lampada posizionata all'interno della camera di cottura premendolo una seconda volta la si disattiva.

6.2.6 Interruttore cappa aspirante , interruttore luminoso vaporizzatore

Portando in posizione "I" l'interruttore posto nella parte superiore a lato della cappa aspirante (vedi Pos.1 Fig.6.1), si avvia uno dei due motori di aspirazione. Portando l'interruttore in posizione "II" si avviano tutti e due i motori di aspirazione. Portandolo in posizione 0 si ha lo spegnimento.

L'interruttore luminoso posto nella parte laterale vicino al pannello comandi (vedi Pos.2 Fig.6.1), attiva l'accensione e lo spegnimento del vaporizzatore, se il forno ne è dotato.

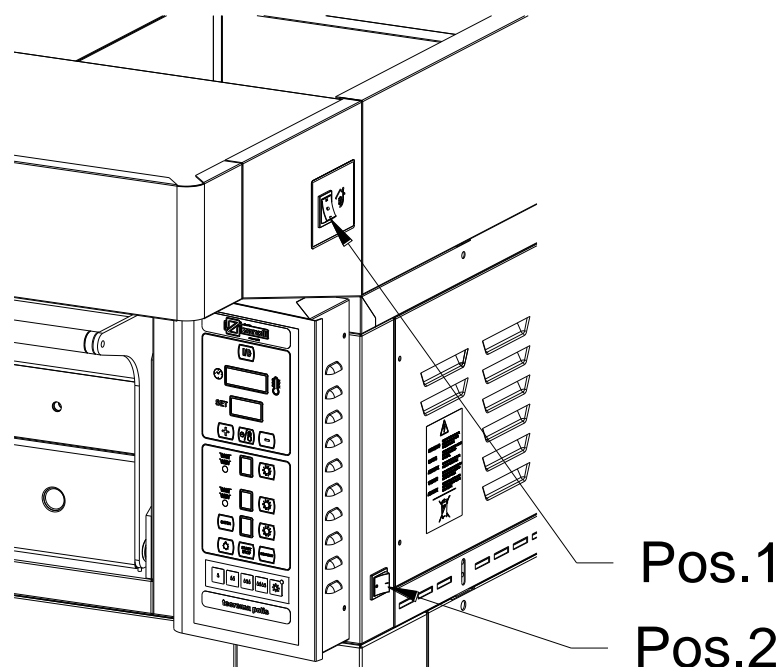











Fig 6.1

6.3 Programmazioni

6.3.1 Programmazione orologio e giorno della settimana


La programmazione dell'orologio e del giorno della settimana può essere effettuata esclusivamente in stato di inattività cioè quando il display  visualizza "OFF".

Premendo il tasto  e mantenendolo premuto per almeno 3 secondi viene visualizzato sul display  l'orario con le prime due cifre relative alle ore lampeggianti. Agendo sui tasti  e  l'utente ha la possibilità di modificare le ore al valore corretto. Per memorizzare il nuovo valore delle ore e passare alla programmazione dei minuti, premere una seconda volta il tasto . Il lampeggio passa quindi sulle cifre relative ai minuti che potranno essere variate con le stesse modalità viste per le ore.



Prima di premere nuovamente il tasto , impostare il giorno della settimana mediante il tasto incremento sequenziale potenza cielo  la cui cifra di riferimento verrà visualizzata sul display comando resistenze cielo .


Ad esempio:

- 1=LUNEDI
- 2=MARTEDI
- 3=MERCOLEDI
- 4=GIOVEDI
- 5=VENERDI
- 6=SABATO
- 7=DOMENICA

La successiva pressione sul tasto  determina la memorizzazione del nuovo orario e del giorno della settimana. A memorizzazione avvenuta il punto separatore delle ore e minuti incomincia a lampeggiare e l'indicazione del giorno della settimana scompare.









6.3.2 Programmazione cicli di cottura

Per programmare i cicli di cottura è necessario trovarsi nello stato di attività cioè dopo aver premuto il tasto on/off generale del sistema  è scomparsa la scritta "OFF" dal display  ed al suo posto è comparso il valore della temperatura di settaggio.

In questa condizione, dopo aver selezionato il ciclo desiderato mediante il tasto ciclo di cottura  e dopo che risulta visualizzata la cifra desiderata









per il ciclo da memorizzare sul display , premere il tasto programmazione cicli  e mantenerlo premuto per almeno 3 secondi.

I display visualizzeranno le seguenti scritte:



-Display temperatura camera e orologio	  	Prog
-Display temperatura di settaggio	 	Cic
-Display visualizzazione comando resistenze cielo		Spento
-Display visualizzazione comando resistenze platea		Spento
-Display visualizzazione selezione ciclo di cottura		N° del ciclo


Dopo 2 secondi si entrerà nell'effettiva fase in cui possono essere modificati i parametri della cottura a seconda delle diverse esigenze.







I display visualizzeranno le seguenti scritte:






-Display temperatura camera e orologio	  	Spento
-Display temperatura di settaggio	 	valore prec.
-Display visualizzazione comando resistenze cielo		valore prec.
-Display visualizzazione comando resistenze platea		valore prec.
-Display visualizzazione selezione ciclo di cottura		N° del ciclo


I parametri modificabili sono:

1) la temperatura di settaggio potrà essere modificata agendo sui tasti  e ,


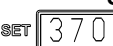
2) I valori relativi alla potenza del cielo e della platea saranno programmabili mediante i relativi tasti di incremento sequenziale potenza cielo e platea ,


3) il Timer di cottura; tale parametro potrà essere visualizzato sul display    mediante la pressione del tasto  e successivamente modificato agendo sui tasti  e .




Qualora si volesse procedere ad una nuova modifica della temperatura di settaggio è necessario premere il tasto  per abilitare la visualizzazione del relativo valore sul display   e successivamente agire sui tasti  e .




Una volta ultimata la modifica di uno o più valori la pressione del tasto  determinerà la memorizzazione di tali valori e la scheda si riposizionerà nello stato di attività.

6.3.3 Programmazione accensione programmata

Per programmare l'accensione programmata è necessario trovarsi nello stato di attività cioè dopo aver premuto il tasto on/off generale del sistema  è scomparsa la scritta "OFF" dal display  ed al suo posto è comparso il valore della temperatura di settaggio.

Premendo il tasto  e mantenendolo premuto per almeno 3 secondi vengono visualizzate sul display  quattro linee orizzontali

"----" che confermano l'ingresso in fase di programmazione dell'accensione programmata. Agendo sui tasti  e  incominciano a lampeggiare le prime due cifre e l'utente ha la possibilità di impostare le ore al valore corretto. Per memorizzare il valore delle ore e passare alla programmazione dei minuti, premere una seconda volta il tasto . Il lampeggio passa quindi sulle cifre relative ai minuti che potranno essere variate con le stesse modalità viste per le ore.


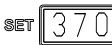
Prima di premere nuovamente il tasto , impostare il giorno della settimana mediante il tasto incremento sequenziale potenza cielo  la cui cifra di riferimento verrà visualizzata sul display comando resistenze cielo .


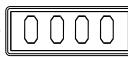

Ad esempio:

- 1=LUNEDI
- 2=MARTEDI
- 3=MERCOLEDI
- 4=GIOVEDI
- 5=VENERDI
- 6=SABATO
- 7=DOMENICA



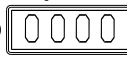



La successiva pressione sul tasto  determina la memorizzazione dell'ora e il giorno della settimana in cui il forno si accenderà automaticamente.


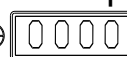



A memorizzazione avvenuta il display  ritornerà a visualizzare l'orario attuale ed il punto separatore delle ore e minuti incomincia a lampeggiare ed il punto dopo le cifre dei minuti resterà fisso ad indicare che è stata impostata una accensione programmata.





Per consentire al sistema di eseguire l'accensione programmata il forno si deve trovare nello stato di attività cioè dopo aver premuto il tasto on/off generale del sistema  è scomparsa la scritta "OFF" dal display  ed al suo posto è comparso il valore della temperatura di settaggio.

Per essere certi che il sistema abbia memorizzato e mantenuto la programmazione verificare la presenza dell'accensione del punto in basso a destra del display   .

6.3.4 Impostazione del timer

Durante lo stato di funzionamento del forno, resistenze accese, è possibile attivare, in qualsiasi momento, il conteggio del timer tramite il tasto . Sul display    viene visualizzato il valore in ore e minuti del tempo che decrementa con il punto lampeggiante fra il gruppo di cifre delle ore e dei minuti. Il valore che appare sul display può essere modificato mediante i tasti  e  e verrà reso attivo 2 secondi dopo l'impostazione.

Concluso il tempo impostato l'avvisatore acustico suona per 10 secondi ed il display    presenta 4 zeri lampeggianti che lampeggiano fino a che non si disattiva il funzionamento del forno mediante il tasto  oppure riattivando la funzione timer premendo due volte il tasto .




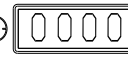

Durante il funzionamento del timer è possibile visualizzare sul display    o il timer o la temperatura reale della camera premendo il tasto .

6.4 Allarmi

6.4.1 Allarme di sovratemperatura

Se per un guasto la temperatura interna della camera dovesse superare i 400°C, il sistema blocca con effetto immediato il ciclo in corso.

Viene quindi diseccitato il teleruttore generale che inibirà le funzioni del forno.

Sul display   comparirà la scritta "OFF" e sul display    comparirà la scritta "ALLO".

Per resettare l'allarme e riabilitare il sistema premere il tasto .

Nel caso in cui si riattivi il funzionamento del forno prima che la temperatura della camera sia scesa al di sotto dei 400°C ricomparirà nuovamente l'allarme.

In ogni caso, prima del successivo utilizzo, far verificare il forno da un tecnico abilitato per eliminare la causa di allarme.

7. USO


7.1 Preparazione all'uso

Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 8, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

IMPORTANTE - PRIMA ACCENSIONE


Le componenti del forno nuovo (piani di cottura in refrattario e lamiera) necessitano di una fase di pre-riscaldamento. In occasione della prima accensione è dunque procedura **INDISPENSABILE PORTARE GRADUALMENTE IL FORNO IN TEMPERATURA NELL'ARCO DI 5-6 ORE** (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C), al fine di evitare l'eventuale danneggiamento delle parti dovuto ad un brusco riscaldamento.

7.2 Accensione pannello di controllo


Accendere l'interruttore : il pannello di controllo si accende e si possono effettuare le impostazioni, mentre la camera di cottura è ancora spenta.

7.3 Impostazioni


Impostare la temperatura richiesta per mezzo dei pulsanti,  e .


Impostare la potenza degli elementi riscaldanti del cielo e della platea con il relativo pulsante .

7.4 Inizio cottura

Accendere l'interruttore , in poco tempo vedrete che la temperatura della camera comincia ad aumentare. Se avete impostato la massima temperatura e la regolazione della potenza del cielo e della platea al massimo (9), il forno arriverà a regime in 40-45 minuti.

7.5 Infornamento

 **Attenzione**, quando la camera è in temperatura il vetro e le parti in metallo della porta e alcune delle parti circostanti, raggiungono temperature

pericolose per il corpo umano. Le suddette parti sono identificate con il simbolo , per avvertire di questo pericolo.

7.6 Indicazioni generali per una buona cottura




Per i prodotti alimentari, in generale non è possibile indicare una temperatura e un tempo di cottura precisi, data l'enorme variabilità di caratteristiche cui sono soggetti.


Per quanto riguarda in particolare la produzione di pasticceria e prodotti simili il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalla forma, dallo spessore della pasta e dalla quantità di ingredienti.

Consigliamo comunque di fare alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) partendo con una temperatura di 250°C e tenendo presenti i seguenti punti:

- 1) Con temperature più basse in genere si ottiene un prodotto di qualità migliore e più digeribile, il forno non è sottoposto a stress e dura di più, ma bisogna allungare il tempo di cottura.
- 2) Con temperature più alte è più difficile ottenere una cottura uniforme, ma il tempo di cottura necessario diminuisce.
- 3) È normale che subito dopo l'infornamento del prodotto ci sia un calo di temperatura, anche di 20-30°C. Ciò non è da considerarsi come una limitazione del forno, bensì come un'utile indicazione che all'inizio della cottura l'evaporazione dell'acqua presente nel prodotto crudo sottrae una grande quantità di calore. Comunque è sempre possibile impostare una temperatura più elevata che all'infornamento raggiungerà il valore voluto. In ogni caso, se il forno è usato entro la sua capacità massima, verso la fine della cottura la temperatura ricomincerà a salire.
- 4) Il forno ha una capacità produttiva massima espressa **indicativamente** nelle caratteristiche in Kg di prodotto per ora. Se questa capacità produttiva massima verrà superata, la temperatura della camera di cottura diminuirà anche oltre i 20-30°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'infornamento successivo.
- 5) Tenendo la valvola scarico vapore completamente chiusa il vapore esce sotto la porta d'infornamento e i prodotti (in particolare le pizze) possono rimanere troppo umidi. Aprendola completamente i prodotti si seccano troppo e il forno rende meno. Per la cottura di pizze potete dunque provare con la valvola aperta ad un terzo.


7.7 Spegnimento

Alla fine di ogni giornata lavorativa disattivate le resistenze mediante il tasto  e spegnete mediante una pressione sull'interruttore  in modo che compaia sul display  la scritta "OFF".

Se si vuole utilizzare l'accensione programmata, disattivare le resistenze mediante il tasto , impostate l'accensione programmata e lasciate il forno in stato di attività.

Per periodi di inattività lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile oltre a posizionare il forno in stato di inattività, spegnere l'interruttore generale sul quadro elettrico.

7.8 Pulizia

 Alla fine di ogni giornata lavorativa (se non più spesso) è necessario pulire accuratamente il piano di cottura e tutte le parti del forno che sono venute a contatto con i prodotti lavorati, per evitare che tali sostanze alimentari si degradino e inquinino sia l'ambiente di lavoro che i successivi prodotti che verranno cotti. Per come effettuare la pulizia si veda il capitolo 8.

8. PULIZIA

⚠ Alla fine di ogni giornata lavorativa (se non più spesso) è necessario pulire accuratamente il piano di cottura e tutte le parti del forno che sono venute a contatto con i prodotti lavorati, per evitare che tali sostanze alimentari si degradino e inquinino sia l'ambiente di lavoro che i successivi prodotti che verranno cotti.

⚠ La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sull'interruttore posto sul quadro elettrico.

8.1 Pulizia delle parti in vista

⚠ I cristalli sono particolarmente sensibili a repentine variazioni di temperatura che possono causare la loro rottura in minuscoli frammenti. **Non maneggiare i cristalli e non portarli a contatto con l'acqua finché non sono a temperatura ambiente.**

⊘ Inoltre non è consigliabile usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox e ai cristalli. Abituarsi piuttosto a pulire le varie parti prima che i residui alimentari si siano seccati.

8.2 Pulizia delle parti in refrattario

Nei forni, per asportare i residui della cottura dalle superfici in refrattario utilizzare una spazzola. Nel caso alcuni residui siano attaccati alle superfici in refrattario, staccarli delicatamente con una spatola.


⚠ Non usare liquidi e soprattutto detersivi di nessun tipo, poiché il materiale refrattario è poroso e non è possibile risciacquarlo in modo tale da garantire la non contaminazione dei cibi che vengono in contatto con tali superfici.


⊘ Non usare strumenti troppo abrasivi poiché il materiale refrattario è fragile e potrebbe facilmente scheggiarsi o addirittura rompersi.

8.3 Pulizia della camera di cottura del forno

Per la pulizia della camera di cottura in lamiera alluminata utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo, facendo attenzione a non farlo cadere sulle eventuali superfici in refrattario.


Nel caso ci siano consistenti depositi di grasso, rimuoverli prima delicatamente con una spatola.


 Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e rimuoverebbero in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

 Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti imprevisti.

8.4 Pulizia delle superfici esterne

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e/o lamiera verniciata e dei pannelli di comando utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

 Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e/o la vernice e a lungo andare rimuoverebbero lo strato protettivo delle lamiere, facendole arrugginire rapidamente.

 Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti imprevisti.

9. MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche e a gas. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparato, a persone, animali o cose.

⚠ Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro.

9.1 Sostituzione lampada

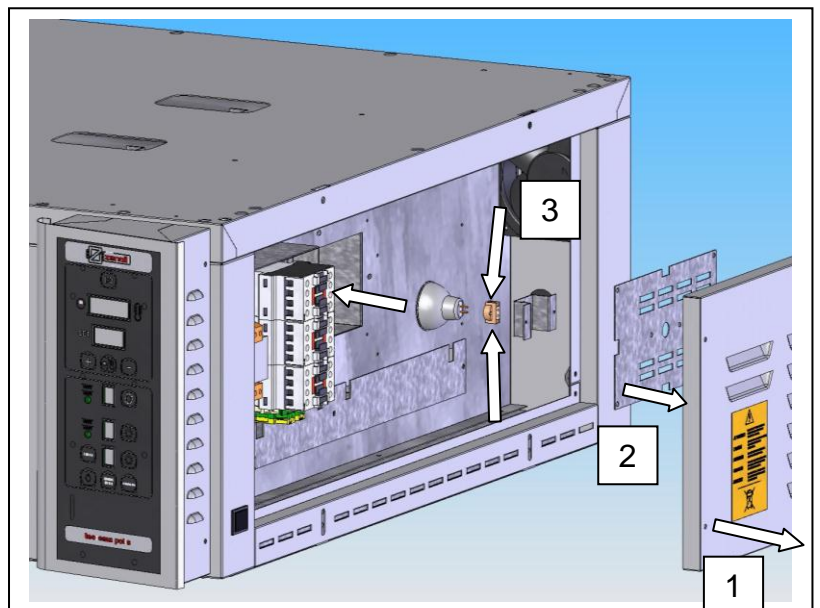
⚠ Staccare la spina dal quadro di alimentazione.

⚠ La lampada si trova in una zona del forno priva di coibentazione. Durante il funzionamento del forno tale zona raggiunge temperature elevate.

Pertanto la sostituzione della lampada va effettuata solo a forno freddo, o con l'uso di guanti protettivi.

Per sostituire la lampada di illuminazione della camera di cottura è necessario effettuare le operazioni descritte di seguito:


- 1 - Rimuovere il pannello destro del forno svitando le 2 viti autofilettanti per accedere nella zona impianto elettrico.
- 2 - Rimuovere il coperchio vano luce svitando le 4 viti autofilettanti.
- 3 - Svitare le 2 viti che fissano la lampada al porta-lampada per mezzo di un cacciavite a taglio, e sfilare la lampada sostituendola con una di pari caratteristiche.
- 4 - Rimontare tutti i componenti in sequenza contraria a quanto descritto.



9.2 Schema elettrico

Le Fig.9-1, Fig.9-2, Fig.9-3, Fig.9-4, Fig.9-5, Fig.9-6, Fig.9-7 riportano gli schemi elettrici a 400V 3-N, 230V 3 e 230 1-N.

9.3 Adattamento a diverse tensioni di alimentazione

 **Attenzione!** Per adattare l'apparecchio a tensioni di alimentazione diverse da quella indicata nell'etichetta, è necessario effettuare quattro modifiche:

1. cablaggio dei fili delle resistenze;
2. sostituzione del cavo di alimentazione con uno di sezione adeguata ai nuovi assorbimenti, vedi Fig.9-1, Fig.9-4, Fig.9-5, Fig.9-6, Fig.9-7;
3. modifica del collegamento del cavo, vedi Fig.9-1, Fig.9-4, Fig.9-5, Fig.9-6, Fig.9-7;
4. rimozione della vecchia etichetta e applicazione della nuova.

 **Eseguite tutte e quattro le modifiche con attenzione, poiché solo così l'apparecchio può ritenersi sicuro.**

9.3.1 Cablaggio dei fili delle resistenze

Staccare la spina dal quadro di alimentazione. Rimuovere il pannello destro del forno svitando le 2 viti per accedere alla zona impianto elettrico.

Staccare tutti i fili delle resistenze dai teleruttori e riconnetterli a seconda della tensione, vedi schemi Fig.9-2, Fig.9-3, Fig.9-4, Fig.9-5, Fig.9-6, Fig.9-7.

9.3.2 Applicazione della nuova etichetta

Rimuovere la vecchia etichetta dalla targa sulla parte posteriore dell'apparecchio, pulire la zona con uno straccio inumidito di benzina ed applicare la nuova etichetta.

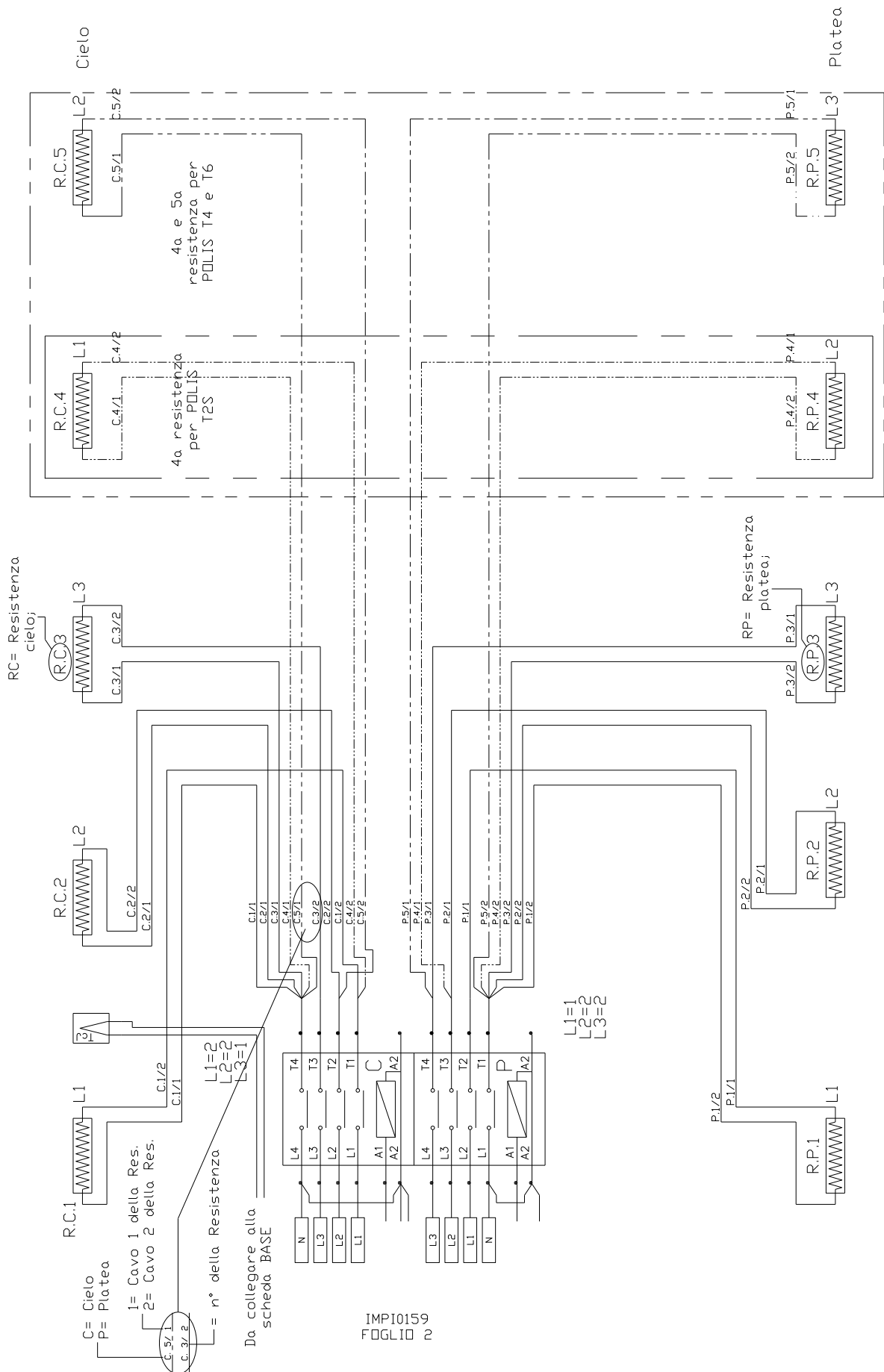


Fig. 9-2 Schema elettrico a 400V 3-N (collegamento di potenza)

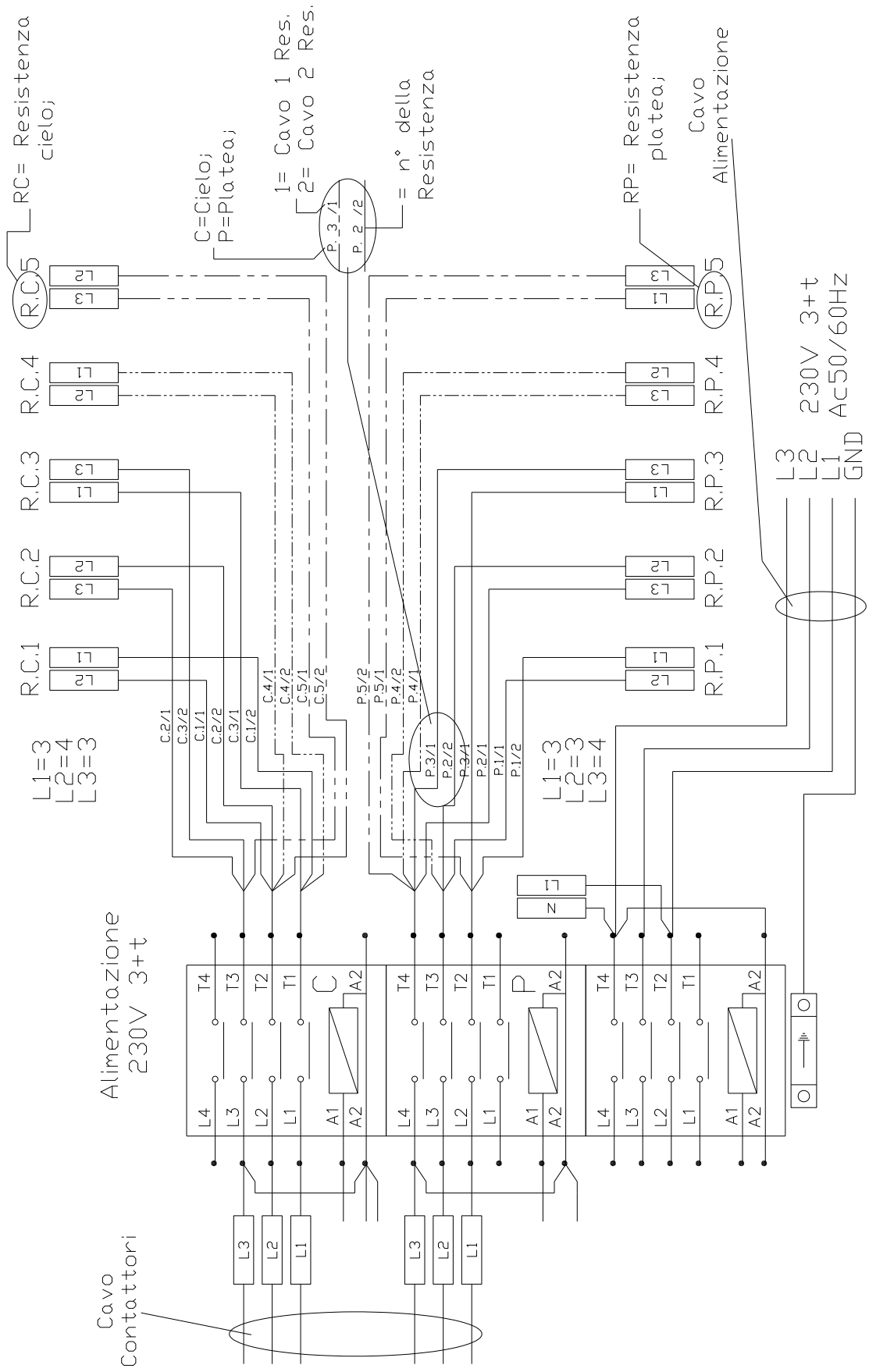


Fig. 9-4 Schema elettrico a 230V 3 (collegamento di potenza)

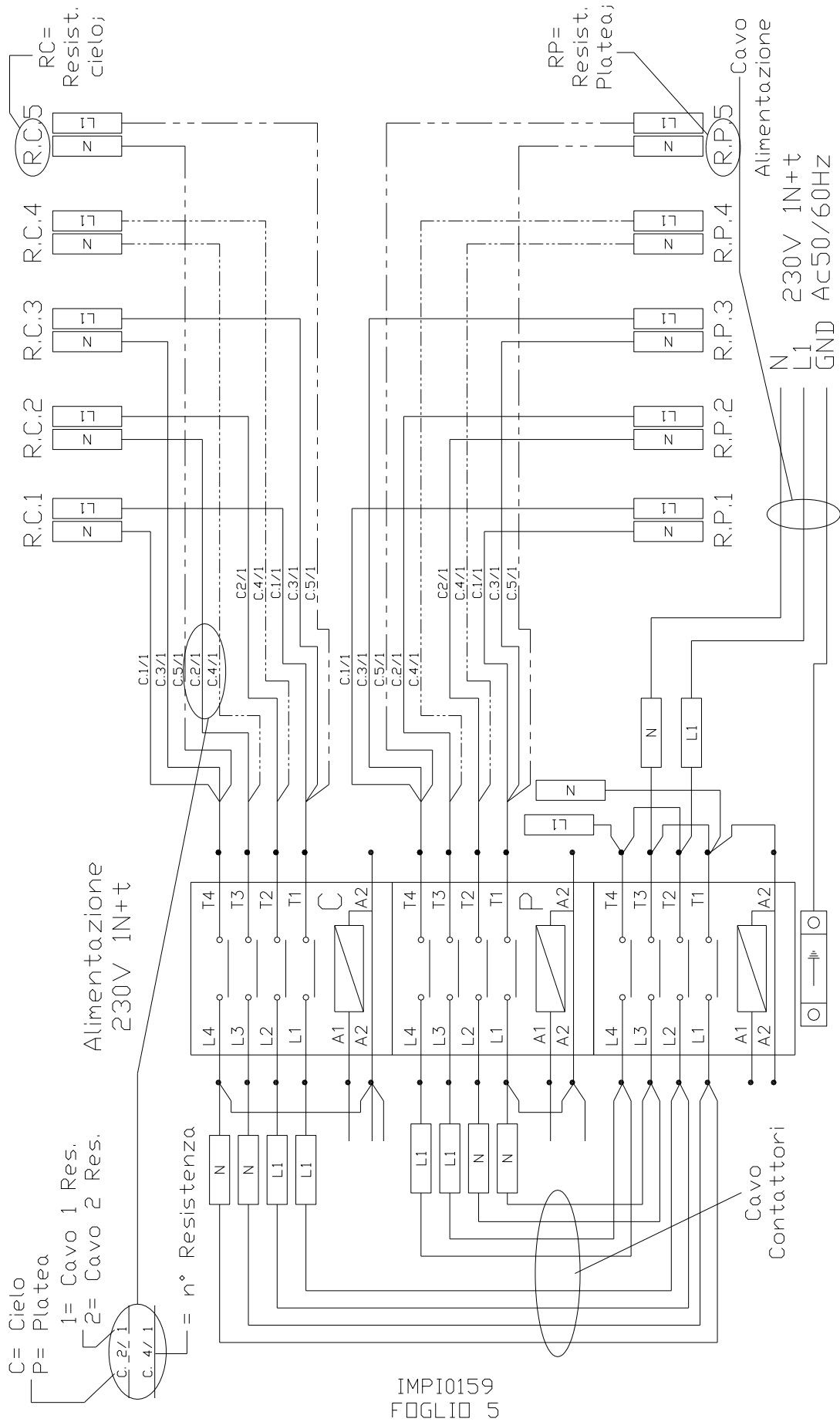


Fig. 9-5 Schema elettrico a 230V 1-N (collegamento di potenza)

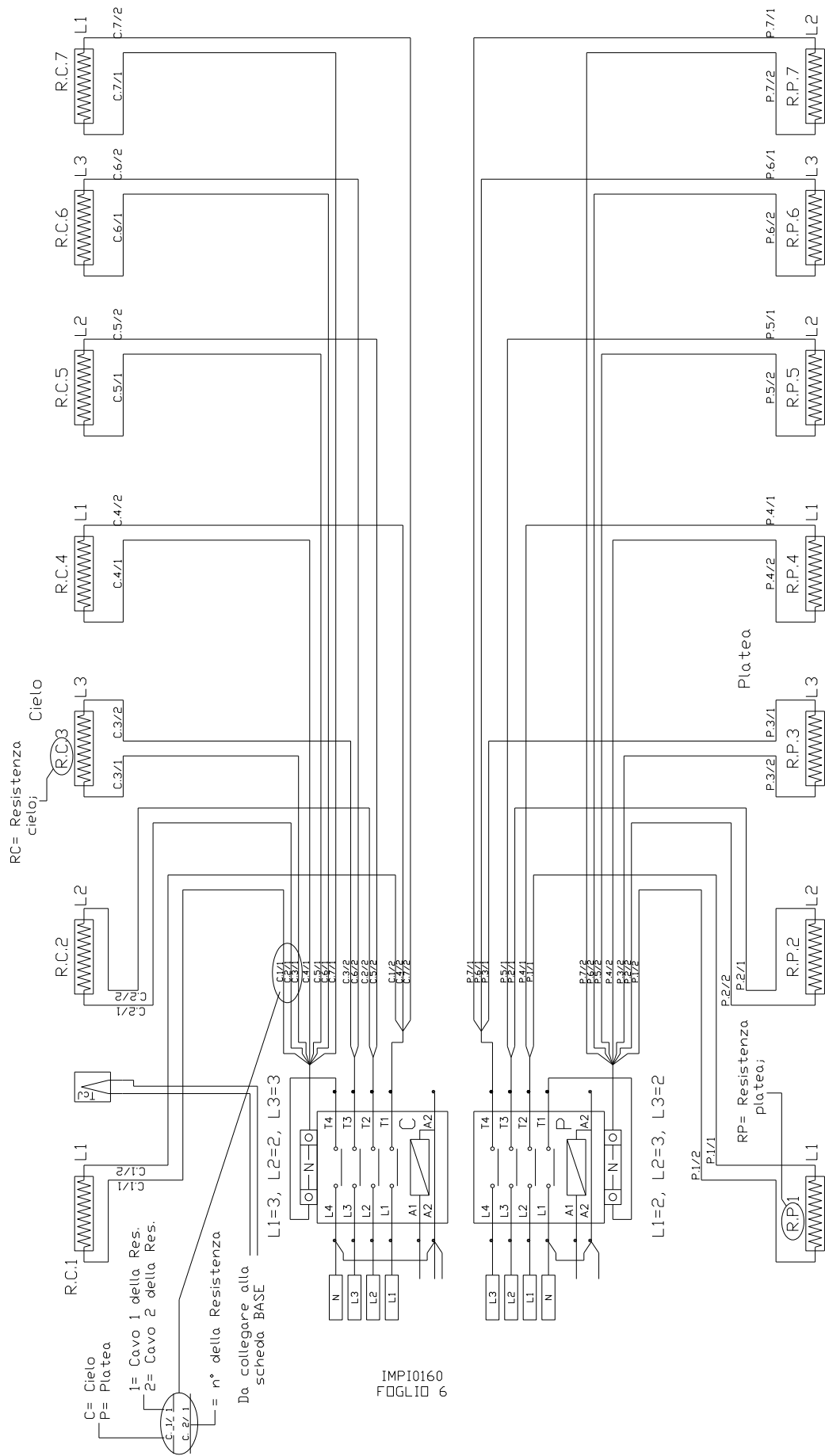


Fig. 9-6 Schema elettrico a 400V 3-N solo per modello Teorema Polis Pw 8 (collegamento di potenza)

9.4 Disegni esplosi ed elenco parti di ricambio

Allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale richiesta dei pezzi danneggiati, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio principali e i disegni esplosi con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

Per interventi più complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci.

N°	Descrizione	Codici				
		2/MC18	2S/MC18	3/MC18	4/MC18	6/MC18
1	PORTA ESTERNA	PORT0310	PORT0366	PORT0328	PORT0310	PORT0328
2	CRISTALLO PORTA	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	FERMA VETRO PORTA	PORT0309	PORT0370	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	STAFFA SX	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
5	TUBO MANIGLIA	MANI0057	MANI0092	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	TELAIO PORTA	PORT0307	PORT0368	PORT0324	PORT0307	PORT0324
7	POMELLO SCARICO VAPORE	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	ASTA FARFALLA	ASTA0022	ASTA0024	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	REFRATTARIO COTTURA	REFR0023	REFR0022	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	REGISTRO COMANDO FARFALLA	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSO INFERIORE SX	FIAN0381	FIAN0448	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	FIANCO SX	FIAN0377	FIAN0449	FIAN0377	FIAN0363	FIAN0363
13	CIELO	FIAN0373	FIAN0452	FIAN0374		
	CIELO ANTERIORE				FIAN0359	FIAN0390
	CIELO POSTERIORE				FIAN0361	FIAN0389
14	SCHIENALE	FIAN0364	FIAN0453	FIAN0382	FIAN0364	FIAN0382
15	CAMINO	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164	TUBO0164
16	TRAVERSO INFERIORE DX	FIAN0380	FIAN0447	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	FIANCO DX	FIAN0375	FIAN0450	FIAN0375	FIAN0362	FIAN0362
18	STAFFA SUPPORTO PORTA-LAMPADA	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	PORTALAMPADA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPADA ALOGENA	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTALLO LUCE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	FERMA-VETRO MEDIANO	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	FERMA-VETRO	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORTO COMPONENTI ELETTRICHE	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORTO VENTOLA	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORTO CARTER COMANDI	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339	SUPP0339
27	CARTER COMANDI	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259	CART0259
28	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0068	RESI0035	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	STAFFA DX	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
31	BOCCOLA	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	MOLLA PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	MOLLA PORTA SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.1 Elenco parti di ricambio

N°	Descrizione	Codici	
		6/MC18 SUPER	8/MC18
1	PORTA ESTERNA	PORT0328	PORT0328
2	CRISTALLO PORTA	CRIS0028	CRIS0028
3	FERMA VETRO PORTA	PORT0319	PORT0319
4	STAFFA SX	SUPP0206	SUPP0206
5	TUBO MANIGLIA	MANI0058	MANI0058
6	TELAIO PORTA	PORT0324	PORT0324
7	POMELLO SCARICO VAPORE	MANI0009	MANI0009
8	ASTA FARFALLA	ASTA0020	ASTA0025
9	REFRATTARIO COTTURA	REFR0024	REFR00 ???
10	REGISTRO COMANDO FARFALLA	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSO INFERIORE SX	FIAN0357	FIAN0477
12	FIANCO SX	FIAN0363	FIAN0480
13	CIELO		
	CIELO ANTERIORE	FIAN0390	FIAN0484
	CIELO POSTERIORE	FIAN0389	FIAN0483
14	SCHIENALE	FIAN0382	FIAN0382
15	CAMINO	TUBO0164	TUBO0164
16	TRAVERSO INFERIORE DX	FIAN0358	FIAN0478
17	FIANCO DX	FIAN0362	FIAN0479
18	STAFFA SUPPORTO PORTA-LAMPADA	CARP1553	CARP1553
19	PORTALAMPADA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPADA ALOGENA	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTALLO LUCE	CRIS0006	CRIS0006
22	FERMA-VETRO MEDIANO	CARP1551	CARP1551
23	FERMA-VETRO	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORTO COMPONENTI ELETTRICHE	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORTO VENTOLA	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORTO CARTER COMANDI	SUPP0339	SUPP0339
27	CARTER COMANDI	CART0259	CART0259
28	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0071	RESI0052
29	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0137	RESI0069
30	STAFFA DX	SUPP0207	SUPP0207
31	BOCCOLA	BOCC0006	BOCC0006
32	MOLLA PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010
33	MOLLA PORTA SX	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.2 Elenco parti di ricambio

9. MANUTENZIONE

N°	Descrizione	Codici			
		2/MC30	3/MC30	4/MC30	6/MC30
1	PORTA ESTERNA	PORT0316	PORT0329	PORT0316	PORT0329
2	CRISTALLO PORTA	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
3	FERMA VETRO PORTA	PORT0309	PORT0319	PORT0309	PORT0319
4	STAFFA SX	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027	SUPP0027
5	TUBO MANIGLIA	MANI0057	MANI0058	MANI0057	MANI0058
6	TELAIO PORTA	PORT0315	PORT0325	PORT0315	PORT0325
7	POMELLO SCARICO VAPORE	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
8	ASTA FARFALLA	ASTA0022	ASTA0022	ASTA0020	ASTA0020
9	REFRATTARIO COTTURA	REFR0023	REFR0023	REFR0024	REFR0024
10	REGISTRO COMANDO FARFALLA	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSO INFERIORE SX	FIAN0381	FIAN0381	FIAN0357	FIAN0357
12	FIANCO SX	FIAN0378	FIAN0378	FIAN0369	FIAN0369
13	CIELO	FIAN0373	FIAN0374		
	CIELO ANTERIORE			FIAN0359	FIAN0390
	CIELO POSTERIORE			FIAN0361	FIAN0389
14	SCHIENALE	FIAN0365	FIAN0386	FIAN0365	FIAN0386
15	CAMINO	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166	TUBO0166
16	TRAVERSO INFERIORE DX	FIAN0380	FIAN0380	FIAN0358	FIAN0358
17	FIANCO DX	FIAN0376	FIAN0376	FIAN0368	FIAN0368
18	STAFFA SUPPORTO PORTA-LAMPADA	CARP1553	CARP1553	CARP1553	CARP1553
19	PORTALAMPADA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPADA ALOGENA	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTALLO LUCE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
22	FERMA-VETRO MEDIANO	CARP1551	CARP1551	CARP1551	CARP1551
23	FERMA-VETRO	CARP1550	CARP1550	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORTO COMPONENTI ELETTRICHE	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORTO VENTOLA	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORTO CARTER COMANDI	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340	SUPP0340
27	CARTER COMANDI	CART0260	CART0260	CART0260	CART0260
28	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0051	RESI0052	RESI0051	RESI0052
29	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0068	RESI0069	RESI0068	RESI0069
30	STAFFA DX	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028	SUPP0028
31	BOCCOLA	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
32	MOLLA PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
33	MOLLA PORTA SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.3 Elenco parti di ricambio

N°	Descrizione	Codici	
		6/MC30 SUPER	8/MC30
1	PORTA ESTERNA	PORT0329	PORT0329
2	CRISTALLO PORTA	CRIS0028	CRIS0028
3	FERMA VETRO PORTA	PORT0319	PORT0319
4	STAFFA SX	SUPP0027	SUPP0027
5	TUBO MANIGLIA	MANI0058	MANI0058
6	TELAIO PORTA	PORT0325	PORT0325
7	POMELLO SCARICO VAPORE	MANI0009	MANI0009
8	ASTA FARFALLA	ASTA0020	ASTA0025
9	REFRATTARIO COTTURA	REFR0024	REFR00 ???
10	REGISTRO COMANDO FARFALLA	CARP0248	CARP0248
11	TRAVERSO INFERIORE SX	FIAN0357	FIAN0477
12	FIANCO SX	FIAN0369	FIAN0486
13	CIELO		
	CIELO ANTERIORE	FIAN0390	FIAN0484
	CIELO POSTERIORE	FIAN0389	FIAN0483
14	SCHIENALE	FIAN0386	FIAN0386
15	CAMINO	TUBO0166	TUBO0166
16	TRAVERSO INFERIORE DX	FIAN0358	FIAN0478
17	FIANCO DX	FIAN0368	FIAN0485
18	STAFFA SUPPORTO PORTA-LAMPADA	CARP1553	CARP1553
19	PORTALAMPADA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021
20	LAMPADA ALOGENA	LAMP0020	LAMP0020
21	CRISTALLO LUCE	CRIS0006	CRIS0006
22	FERMA-VETRO MEDIANO	CARP1551	CARP1551
23	FERMA-VETRO	CARP1550	CARP1550
24	SUPPORTO COMPONENTI ELETTRICHE	SUPP0344	SUPP0344
25	SUPPORTO VENTOLA	SUPP0341	SUPP0341
26	SUPPORTO CARTER COMANDI	SUPP0340	SUPP0340
27	CARTER COMANDI	CART0260	CART0260
28	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0071	RESI0052
29	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0137	RESI0069
30	STAFFA DX	SUPP0028	SUPP0028
31	BOCCOLA	BOCC0006	BOCC0006
32	MOLLA PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010
33	MOLLA PORTA SX	SPRI0009	SPRI0009

Tab. 9.4 Elenco parti di ricambio

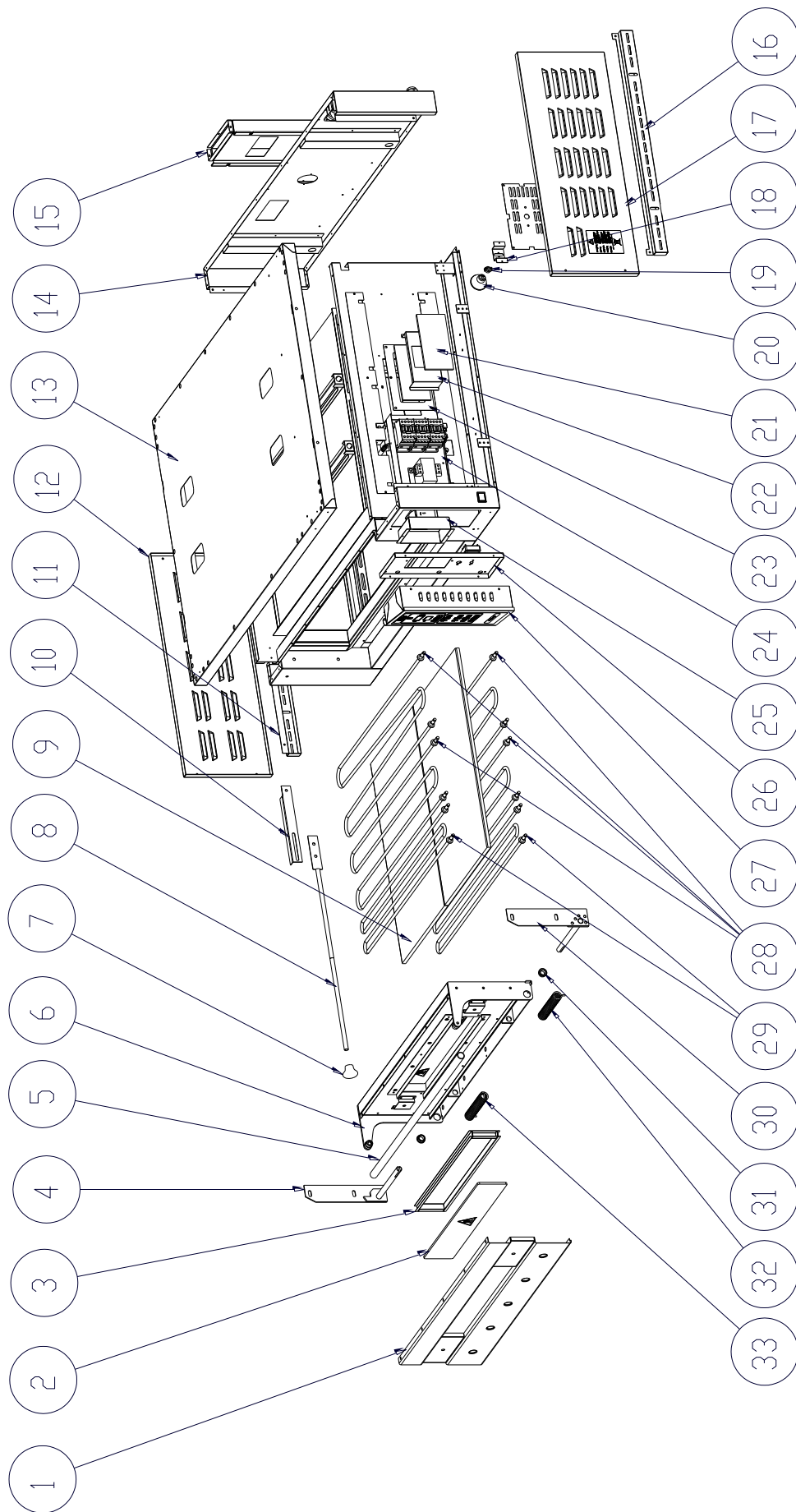
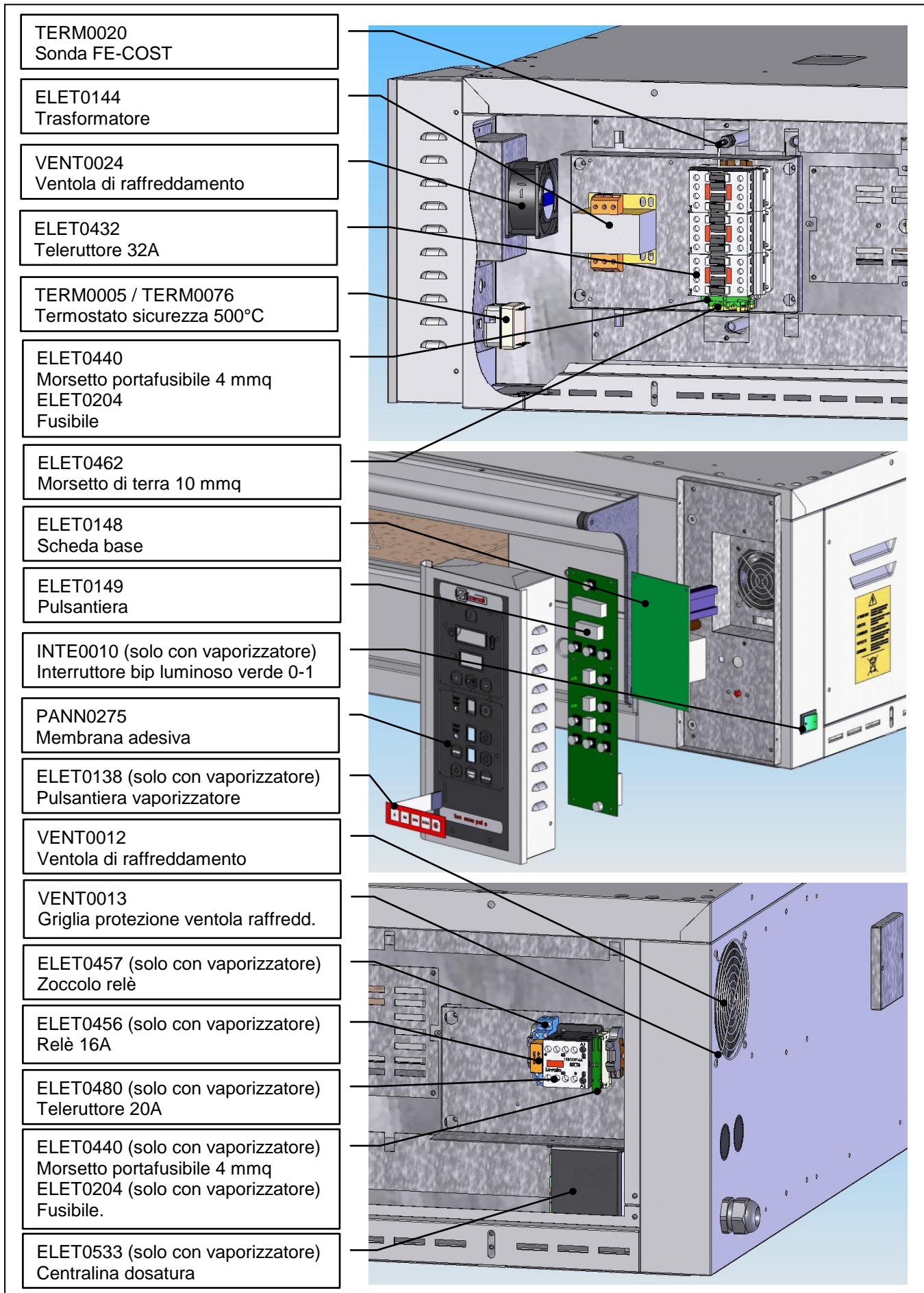
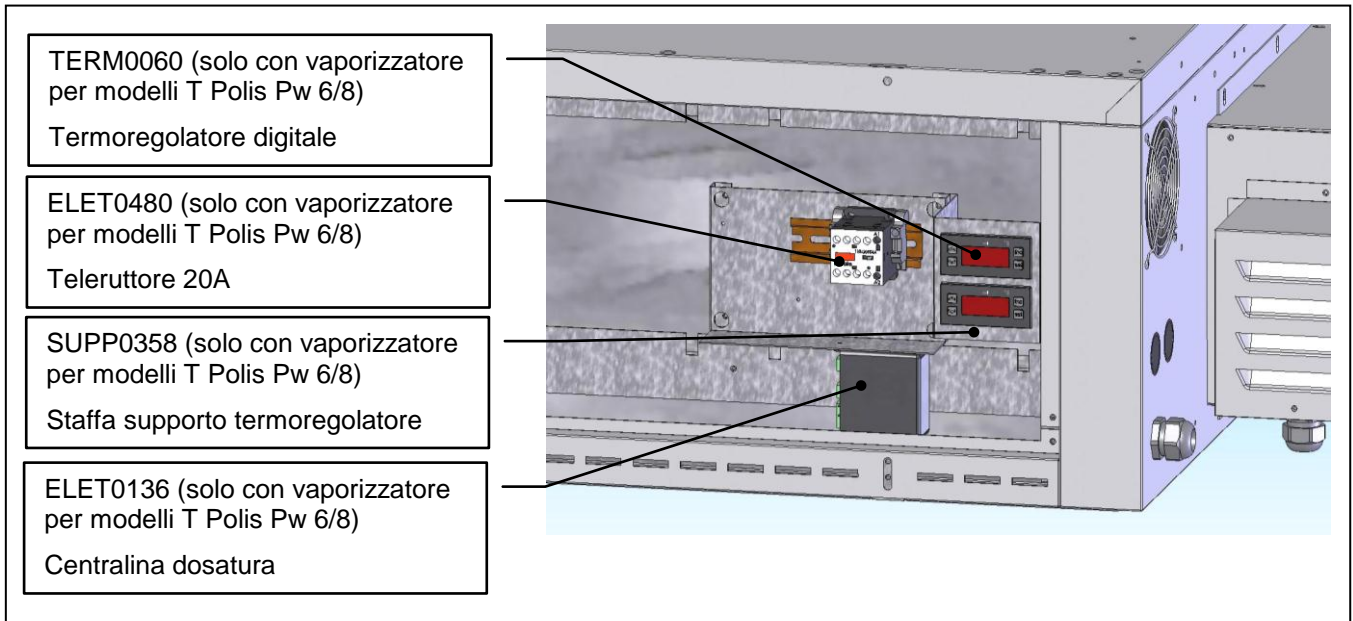


Fig. 9-8 Disegno esploso

COMPONENTI ELETTRICHE



9. MANUTENZIONE



10. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, ecc... I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera verniciata, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata dei RAEE possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi: Dr. ZANOLLI s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna, VR

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura:

Marca Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modello

N° di serie

Anno di costruzione

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee:

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

e con le norme cogenti alle direttive.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Collaudatore

ALL 7.2-C Dichiarazione di Conformità Rev. 2 del 05/07/12

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011