



MOD: TIBERIO-6E

Production code : AVM0E06B + FIAN1062







04/2026



AVGVSTO E 6 - 9/MC

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	8
4.INSTALLAZIONE.....	9
4.1.Controllo alla consegna	9
4.2.Scelta del luogo di installazione	10
4.3.Movimentazione del modulo.....	11
4.3.1.Parti asportabili per la movimentazione	12
4.4.Montaggio delle componenti opzionali	16
4.5.Collegamento elettrico	19
4.6.Scarico prodotti di cottura.....	21
4.7.Posizionamento dei piani refrattari.....	22
4.8.Controllo prima dell'avviamento al lavoro	27
5.FUNZIONAMENTO	28
5.1.Pannello comandi	28
5.1.1.Controllo temperatura	28
5.1.2.Generale.....	28
5.1.3.Controllo potenza	28
5.2.Descrizione comandi.....	29
5.2.1.  Interruttore luminoso ON/OFF generale.....	29
5.2.2.  Interruttore luce camera.....	29
5.2.3.  Interruttore "Air Trap System"	29
5.2.4.Controllo temperatura  Display temperatura camera	30
5.2.5.  Tasto SET.....	30
5.2.6.Tasti 	30
5.2.7."out1" indicatore led verde	30

5.2.8. Blocco/sbocco della tastiera	31
5.2.9. Regolatori di potenza	31
5.2.10. Spie cielo e platea	31
5.3. Segnalazioni di errore	32
5.3.1. Termocoppia sconnessa	32
6. USO	33
6.1. Preparazione per l'uso	33
6.2. Accensione del pannello di controllo	33
6.3. Impostazioni	33
6.4. Inizio cottura	33
6.5. Infornamento	33
6.6. Indicazioni generali per una buona cottura	34
6.7. Spegnimento	35
7. PULIZIA	36
7.1. Pulizia delle parti in vista	36
7.2. Pulizia delle parti in refrattario	36
7.3. Pulizia della camera di cottura del forno	37
7.4. Pulizia delle superfici esterne	37
8. MANUTENZIONE	38
8.1. Interventi di manutenzione ordinaria	38
8.1.1. Sostituzione lampada	38
8.1.2. Controllo serraggio delle connessioni elettriche di potenza	39
8.1.3. Pulizia zona quadro comandi e componenti elettriche	39
8.2. Termostato di sicurezza	39
8.3. Segnalazioni di errore	40
8.4. Schemi elettrici	41
8.5. Adattamento a diverse tensioni di alimentazione	41
9. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	42
ALLEGATI TECNICI	
A. Caratteristiche tecniche	
B. Allacciamenti	
C. Schemi elettrici	
D. Esplosi	

1. PRESENTAZIONE

I “FORNI A CUPOLA” con alimentazione elettrica, sono stati progettati principalmente per la cottura di pizze e prodotti simili in modo tradizionale.


Costruiti con un’elevata qualità meccanica ed elettrica, i “FORNI A CUPOLA” sono realizzati con una singola struttura, nelle versioni con platee da 6 pizze o 9 pizze Ø30 cm.


Nello specifico, la versione ELETTROMECCANICA riportata nel presente manuale, è stata studiata per dare alla nostra clientela un forno semplice, affidabile e con le funzioni base per un forno da pizzeria.


Il Costruttore vi ringrazia per la preferenza accordata nella scelta di questo prodotto. Possiamo assicurarvi con fiducia che avete fatto una buona scelta in quanto la nostra ditta è ormai da decine di anni impegnata nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.


Per consentirVi di utilizzare al meglio il Vostro nuovo forno, Vi invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

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.

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

 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.

 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 l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto l'apparecchiatura 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, sia in funzione della **sicurezza nell'utilizzo**, sia al fine di ottenere i migliori risultati di 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'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri fra quelli

previsti e ogni qualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa all'apparecchiatura.

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'apparecchiatura.


Il **capitolo 5** serve di riferimento ogni qualvolta l'utente desideri chiarimenti su aspetti specifici del funzionamento dell'apparecchiatura. **Non è consigliabile usare questi capitoli per imparare ad usare l'apparecchiatura.**

Il **capitolo 6** è indicato per l'utente che deve imparare ad usare l'apparecchiatura da zero. 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 sue possibilità, l'utente può fare riferimento al capitolo 5.

Il **capitolo 7** fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire il funzionamento in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati dall'apparecchiatura.

Il **capitolo 8** fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche 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 dal personale specializzato.

Il **capitolo 9** fornisce le informazioni necessarie su come procedere per la messa fuori servizio e demolizione del forno.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce ai “FORNI A CUPOLA” monocamera 6-9 nella versione con comandi elettromeccanici.

3.2. Rispondenza alle direttive

I moduli di cottura sopra indicati riportano la marcatura obbligatoria **CE** che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione


2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

2011/65/CE Direttiva RoHS 2

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3.3. Uso previsto

I “FORNI A CUPOLA” sono stati progettati per la cottura di pizza e prodotti simili e pasticceria non fine, in teglia o direttamente sulle platee in refrattario.

 Questi moduli sono destinati all'uso professionale nel campo della ristorazione (Ristoranti, pizzerie, pasticcerie, etc..) **esclusivamente da parte di personale qualificato.**


Le operazioni previste dall'uso normale sono il caricamento e lo scaricamento dei prodotti dalla platea della camera di cottura, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

3.4. Specifiche tecniche

Per le specifiche tecniche fare riferimento ai seguenti allegati tecnici in fondo a questo manuale:

- A. Caratteristiche tecniche
- B. Allacciamenti
- C. Schemi elettrici
- D. Esplosi

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.


 **È necessario effettuare il posizionamento dell'apparecchiatura ad almeno 20 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature.**

Durante il funzionamento, i forni per la cottura di 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 Allegato A).

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

 **Il Costruttore 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 i golfari presenti sul cielo del forno e sollevare con un carrello elevatore (Fig.4.1).

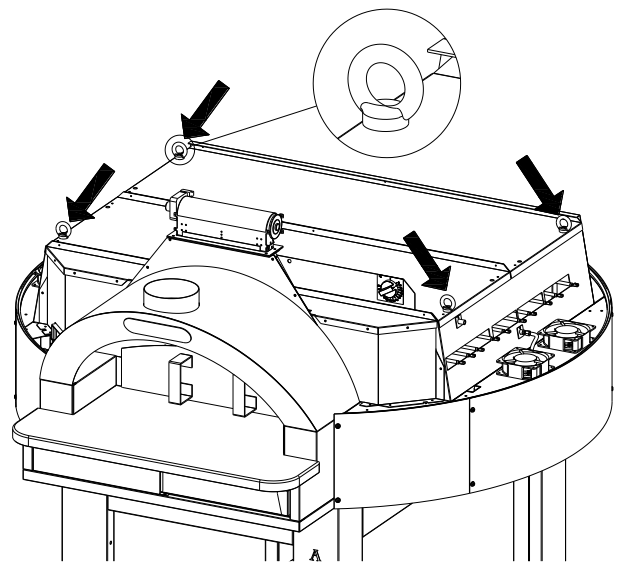


Fig.4.1

IMPORTANTE!

La movimentazione del modulo deve sempre essere eseguita senza i refrattari in camera di cottura.

⚠ In tutti i casi, al fine di evitare movimenti imprevisti, tener conto della posizione del baricentro (Fig.4.2 e Tab.4.1).

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

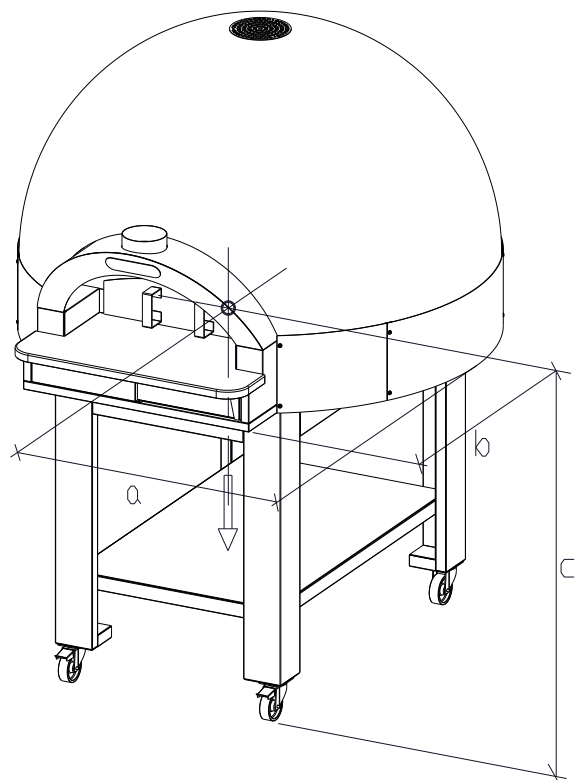


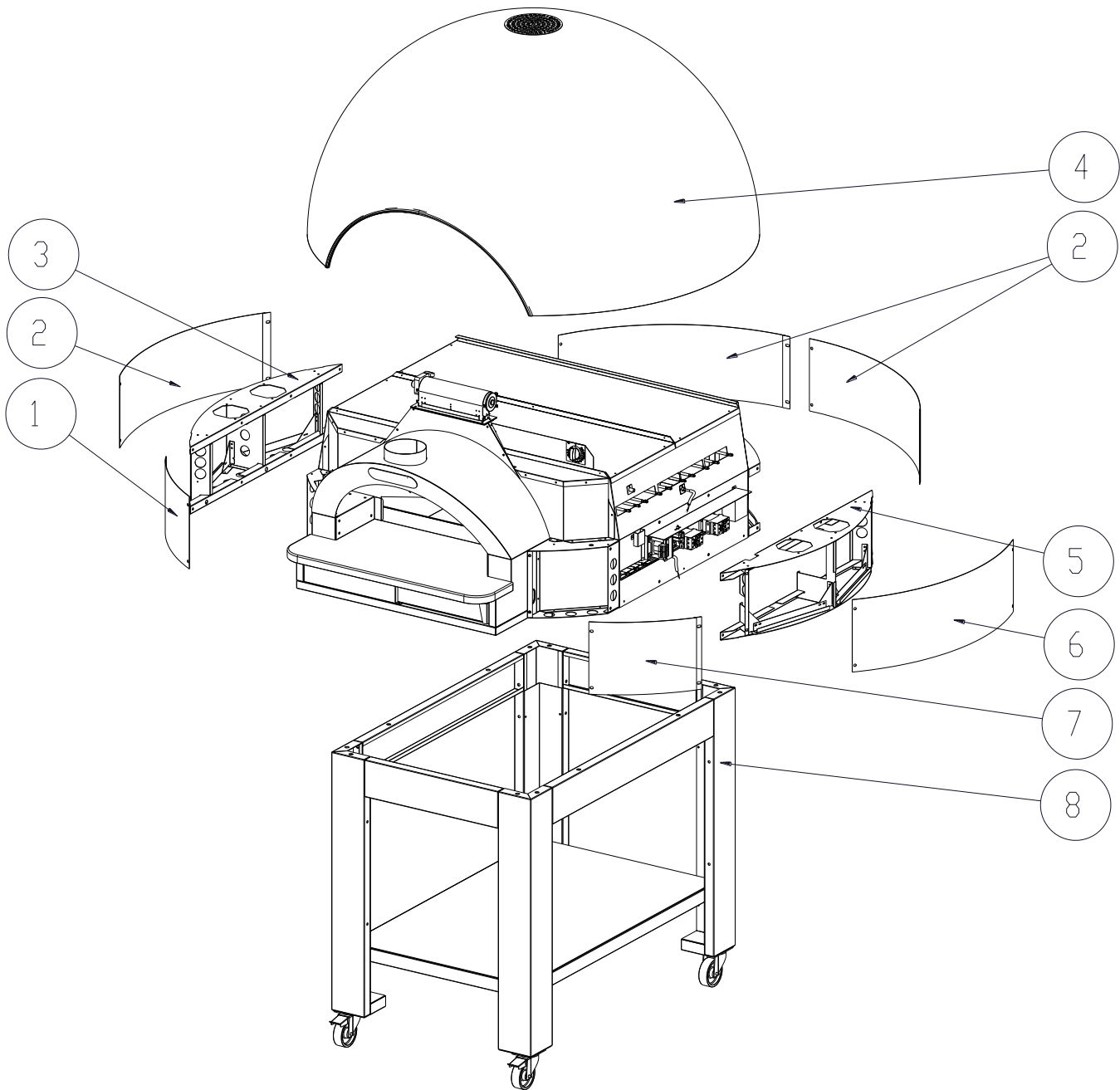
Fig.4.2. Posizione del baricentro

	a [mm]	b [mm]	c [mm]
6 E	810	790	1200
9 E	955	960	1100

Tab.4.1. Posizioni del baricentro

4.3.1. Parti asportabili per la movimentazione

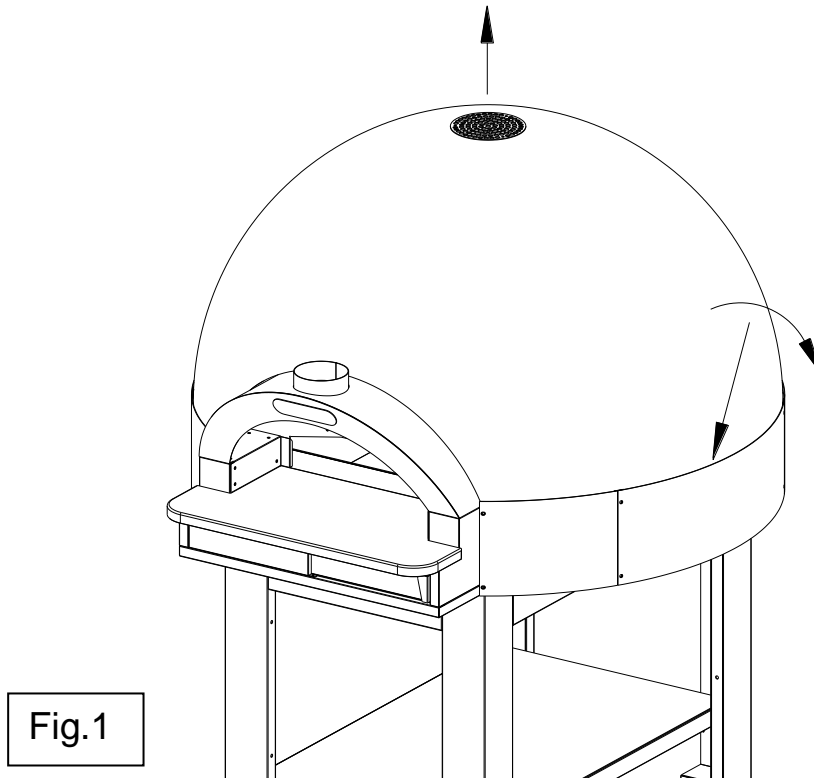
Per la movimentazione del modulo senza imballo, diamo di seguito una lista e le istruzioni per lo smontaggio delle parti asportabili:



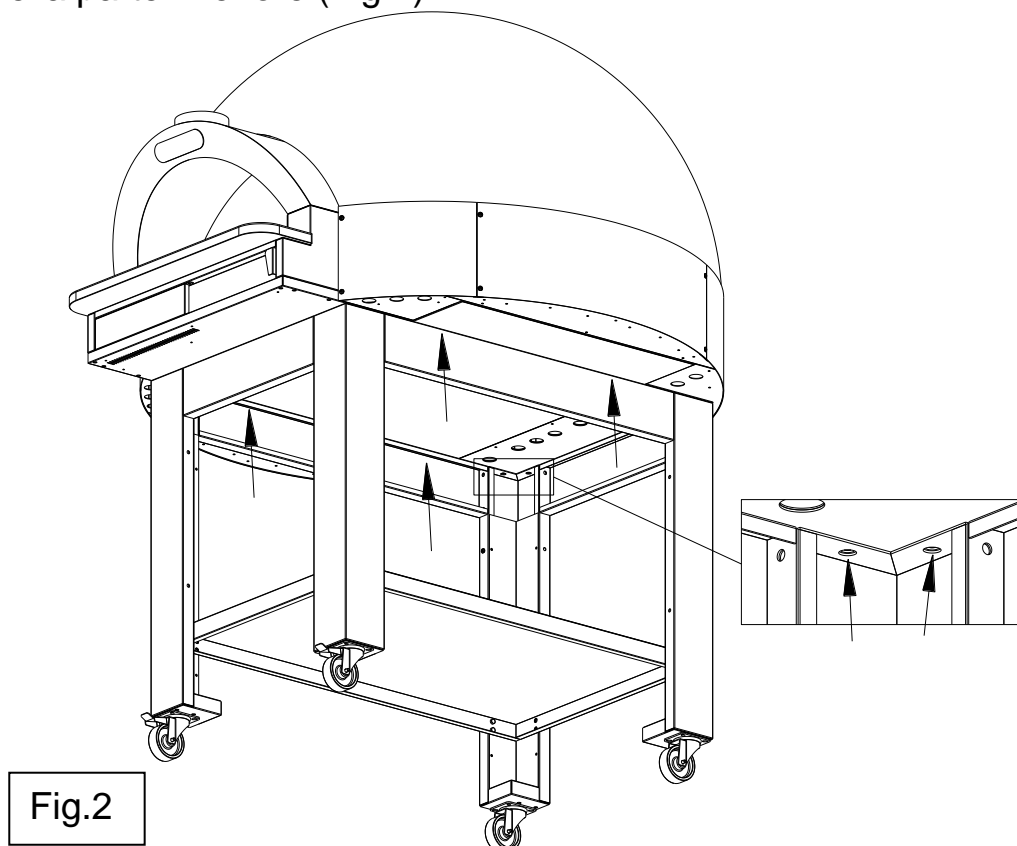
- 1- Fascia anteriore sinistra di chiusura semiluna
- 2- Fascia laterale sinistra / posteriore di chiusura semiluna
- 3- Semiluna centrale sinistra
- 4- Calotta
- 5- Semiluna centrale destra
- 6- Fascia laterale destra di chiusura semiluna
- 7- Fascia anteriore destra di chiusura semiluna
- 8- Basamento

Smontaggio delle parti asportabili:

- 1- Sollevare con delicatezza la calotta dal bordo laterale per mezzo di un cacciavite e rimuoverla con un movimento verso l'alto (Fig.1).



- 2- Separare il modulo dal basamento svitando le viti di fissaggio presenti nella parte inferiore (Fig.2).



- 3- Rimuovere le fasce laterali e posteriori di chiusura semilune in sequenza 1-2-3-4-5-6 (Fig.3).
- 4- Rimuovere le semilune laterali sinistra e destra in sequenza 7-8 (Fig.3).

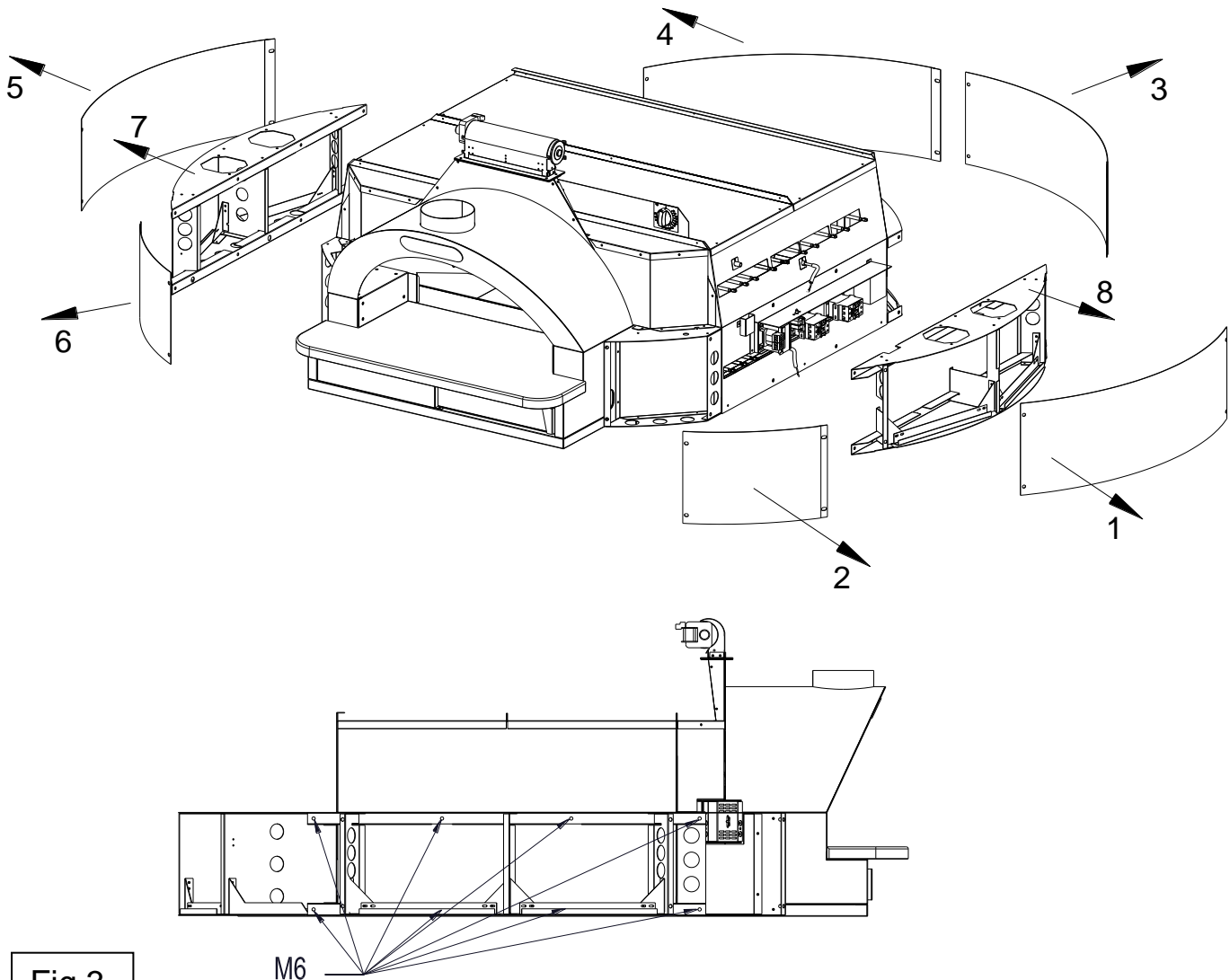


Fig.3

5- Ruotare il forno in senso antiorario di 90° e posizionarlo in appoggio sul lato sinistro, in questo modo il modulo può passare attraverso una porta con dimensioni di passaggio minime 800x2100mm (Fig.4).

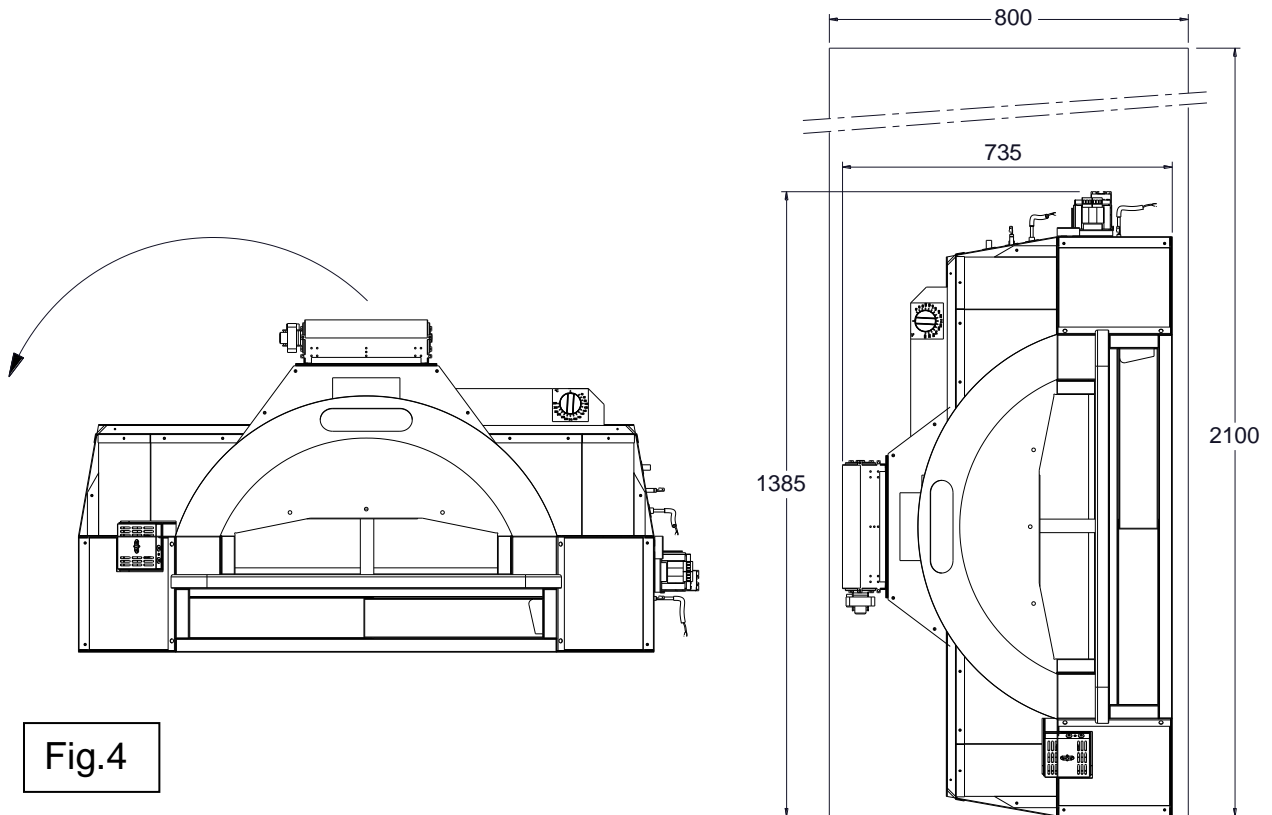
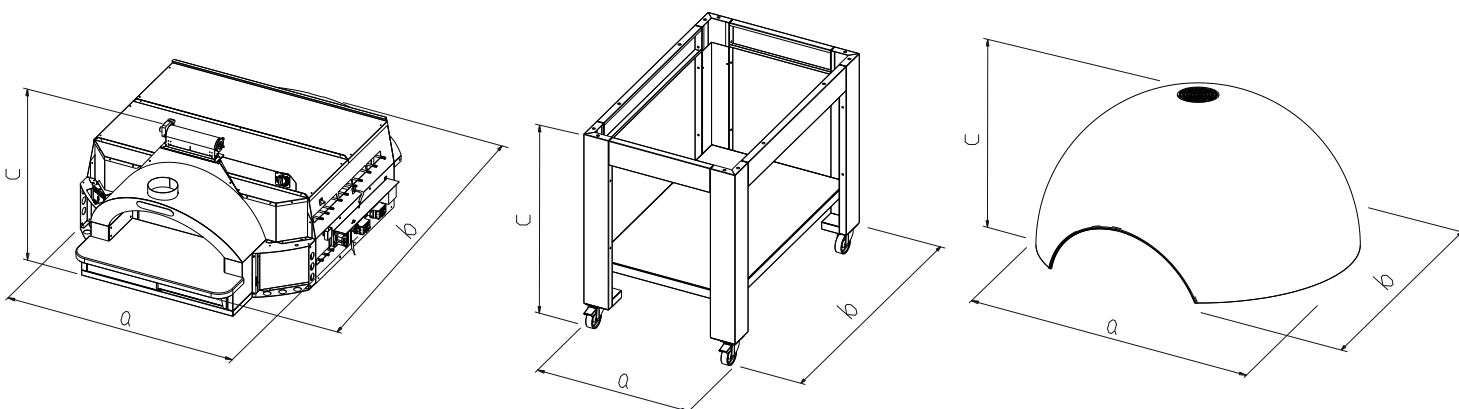


Fig.4

N.B. Per il montaggio delle parti asportabili procedere in sequenza contraria a quanto sopra descritto.

Dimensioni massime di ingombro delle singole parti smontate: modulo, basamento e calotta.



	a [mm]	b [mm]	c [mm]
MODULO 6 E	1283	1796	735
MODULO 9 E	1283	2116	735
BASAMENTO 6 E	850	1323	1108.5
BASAMENTO 9 E	1130	1500	1028.5
CALOTTA 6 E	1610	1544	794
CALOTTA 9 E	1900	1828	895

4.4. Montaggio delle componenti opzionali

Diamo di seguito le istruzioni di montaggio delle componenti opzionali che possono essere aggiunte successivamente all'acquisto del forno:

-Kit porta pale

- 1- Inserire le staffe superiore ed inferiore (A) nel telaio (B).
- 2- Fissare le staffe (A) alla gamba del basamento per mezzo delle viti già presenti (Fig.1).

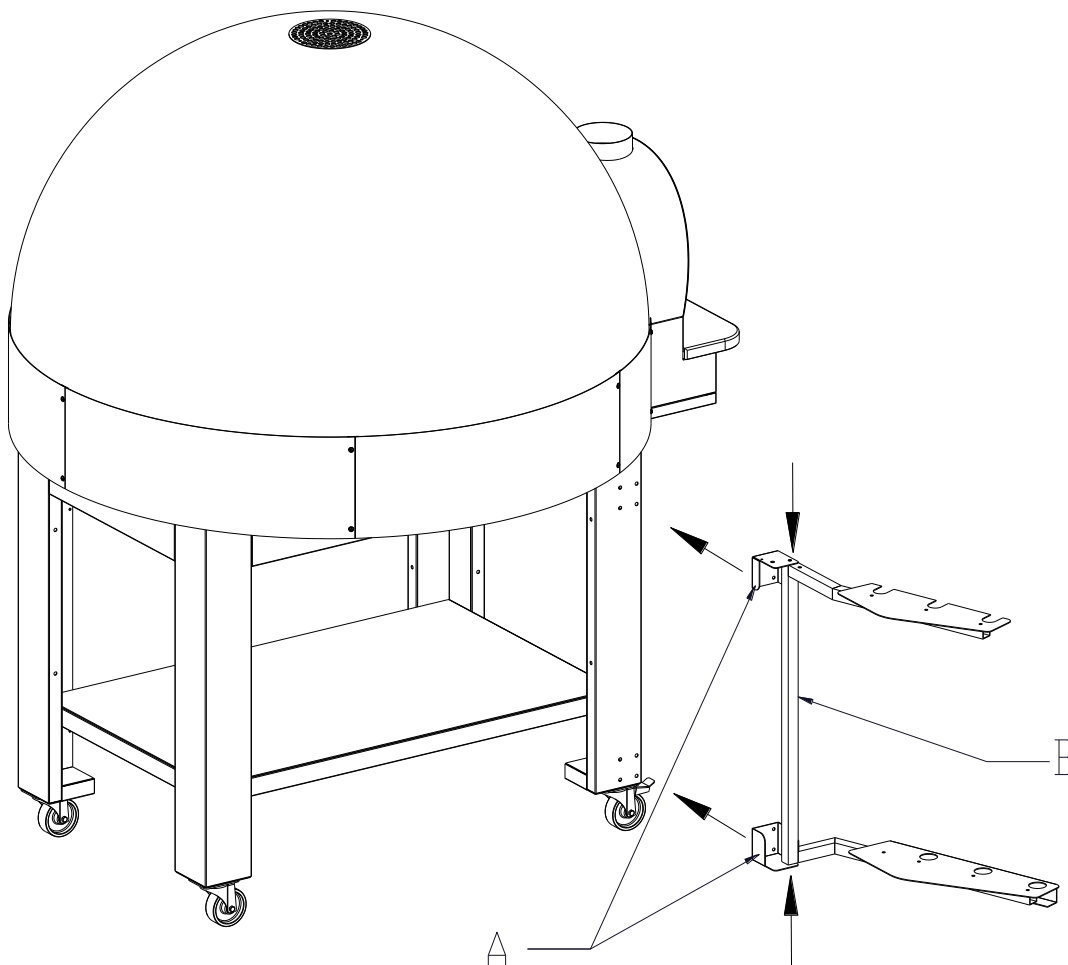


Fig.1

-Kit chiusura basamento con portine

- 1- Allentare le viti presenti sulle gambe.
- 2- Posizionare il pannello laterale sinistro ed agganciarlo alle gambe per mezzo delle sedi sagomate e le viti (Fig.2), fissare le viti. Eseguire le medesime operazioni per il pannello laterale destro e quello posteriore.

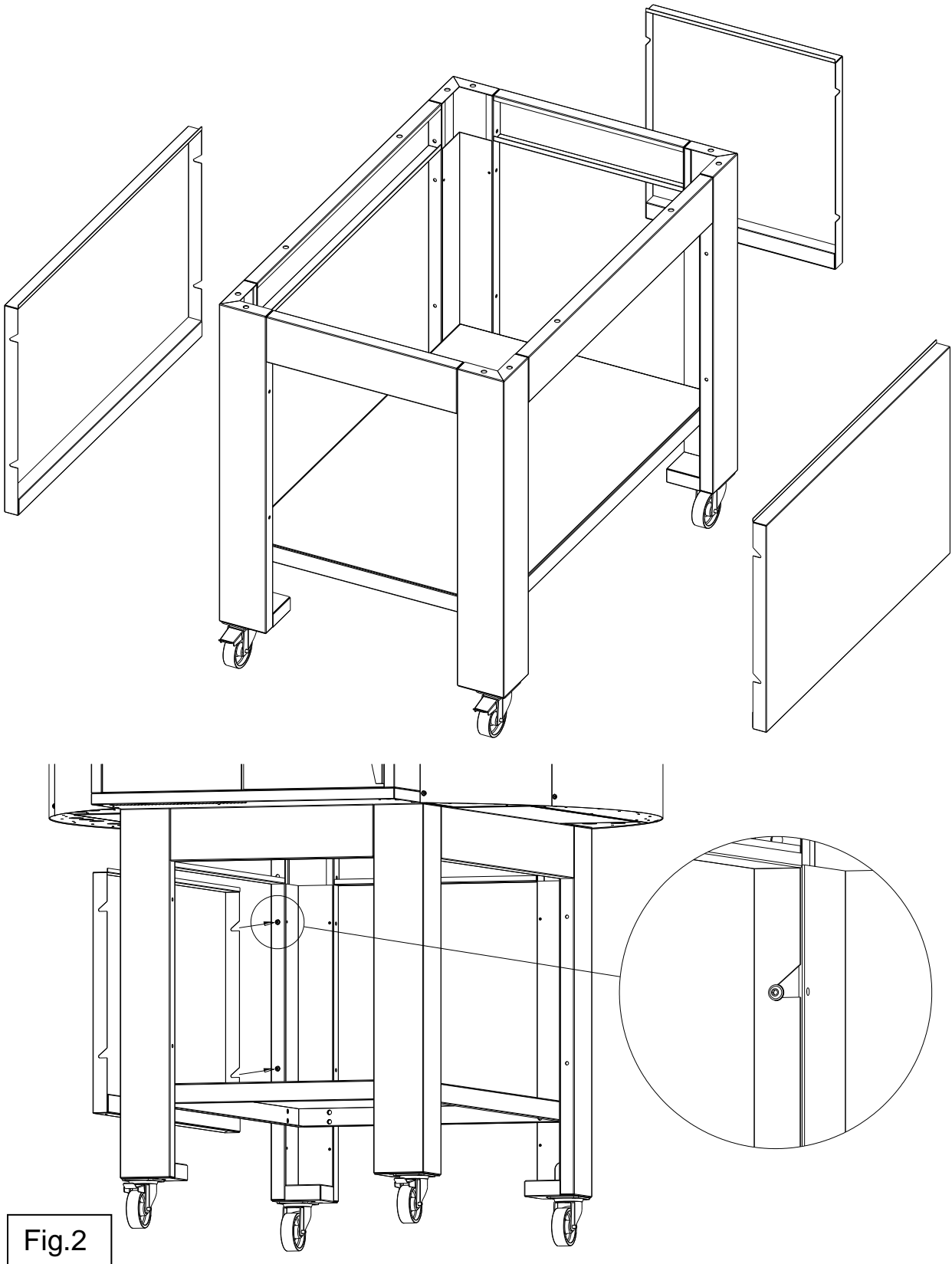


Fig.2

- 3- Fissare i traversi di supporto porte alle gambe, al ripiano e alla traversa frontale del basamento con le viti presenti sulle gambe (Fig.3).
- 4- Fissare le cerniere superiori al traverso di supporto con le viti in dotazione (Fig.4).
- 5- Assemblare le cerniere inferiori con le boccole sulle porte; posizionare il tutto sui traversi di supporto e fissare con le viti in dotazione (Fig.4).

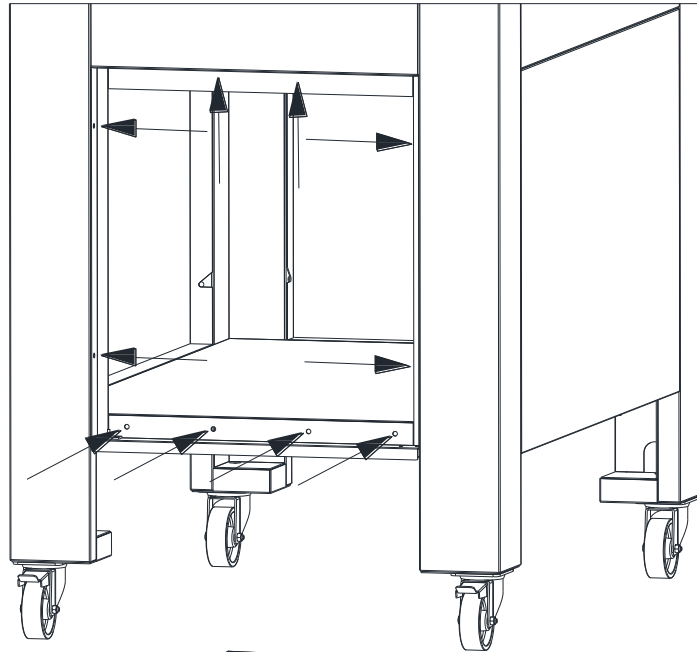


Fig.3

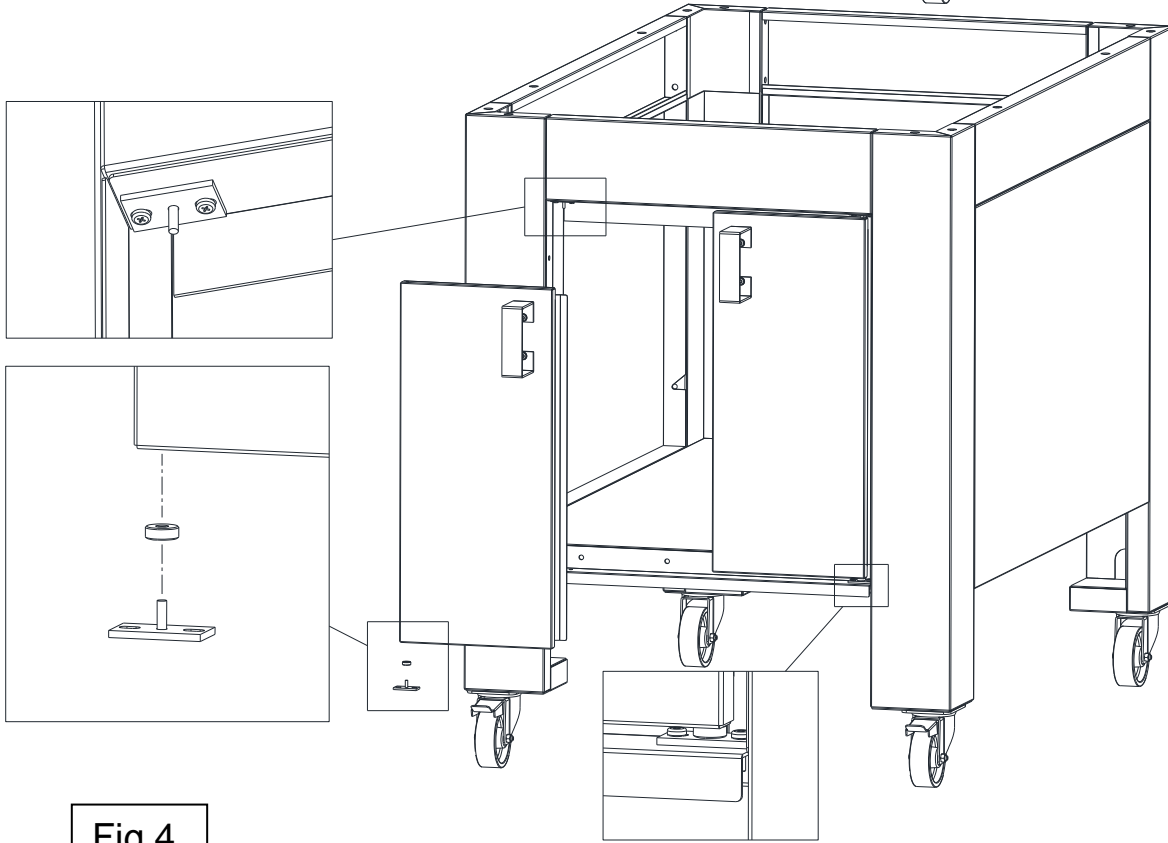




Fig.4

4.5. Collegamento elettrico

 Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica, corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (vedi allegato A).

 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 (vedi allegato A).

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 allegato A), 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; in oltre la distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.


 **Il cavo non deve mai trovarsi sotto i piedini o le ruote dell'apparecchiatura.**


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

Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

Per la posizione degli allacciamenti all'alimentazione elettrica e della targa dati tecnici si veda allegato B.

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.

 Per il buon funzionamento del forno è necessario verificare il corretto tiraggio del sistema di evacuazione dei vapori e odori di cottura.

Il forno è dotato di uno scarico di tipo naturale senza aspirazione con un diametro di 150mm.

 E' necessario collegare lo scarico ad un sistema di aspirazione centralizzato.

Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme, nonché di quanto riportato nel presente manuale.

Per la posizione degli allacciamenti allo scarico vapori si veda allegato B.

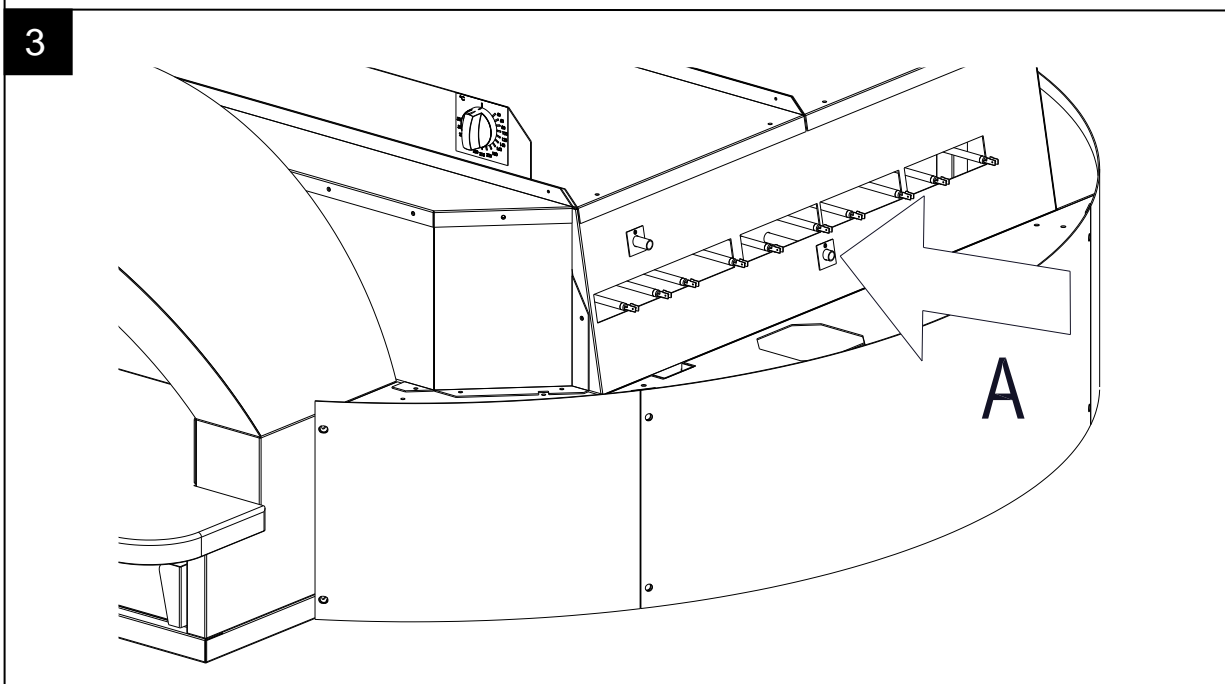
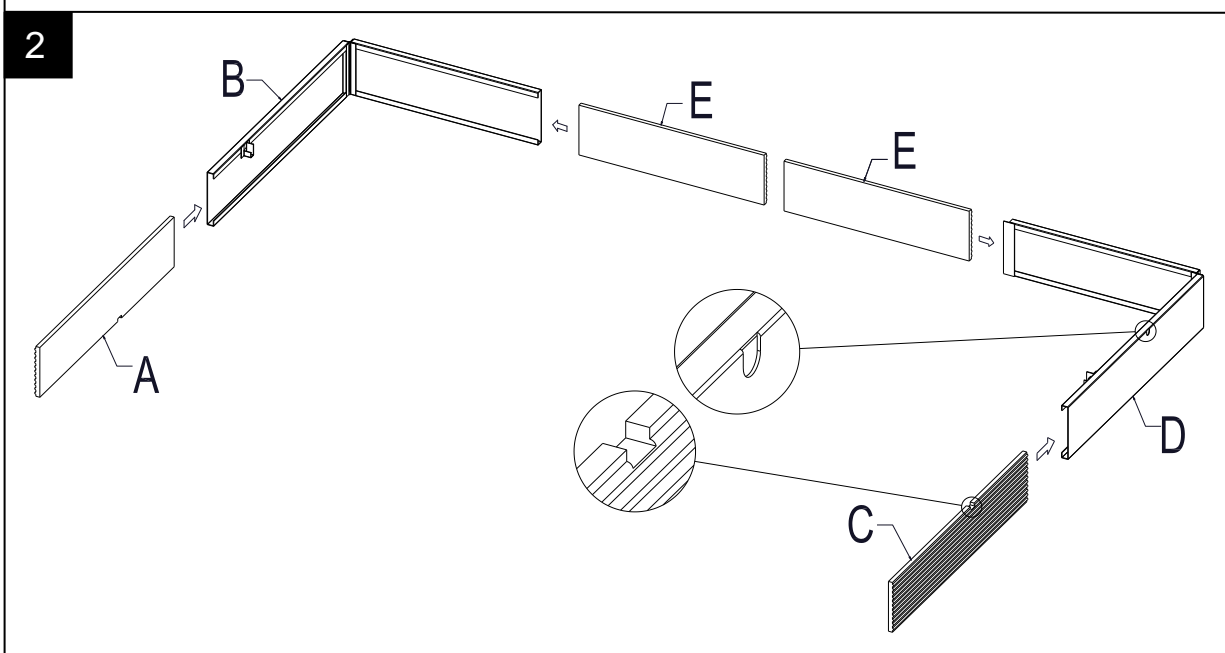
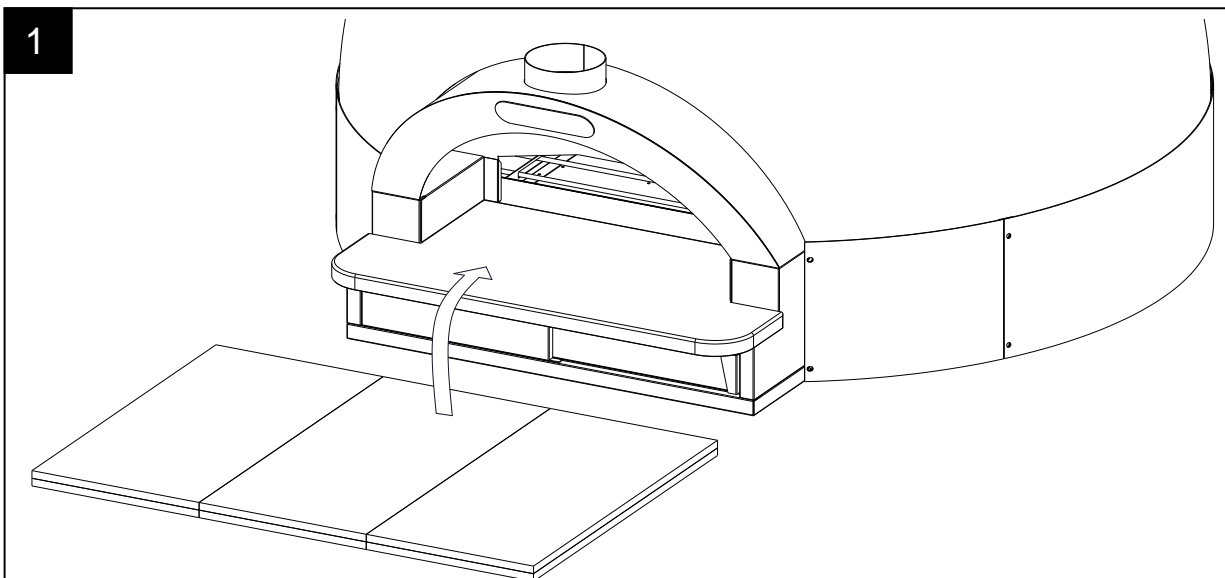
4.7. Posizionamento dei piani refrattari

⚠ Manovrare con cautela poiché il materiale refrattario è fragile e potrebbe facilmente scheggiarsi o addirittura rompersi.

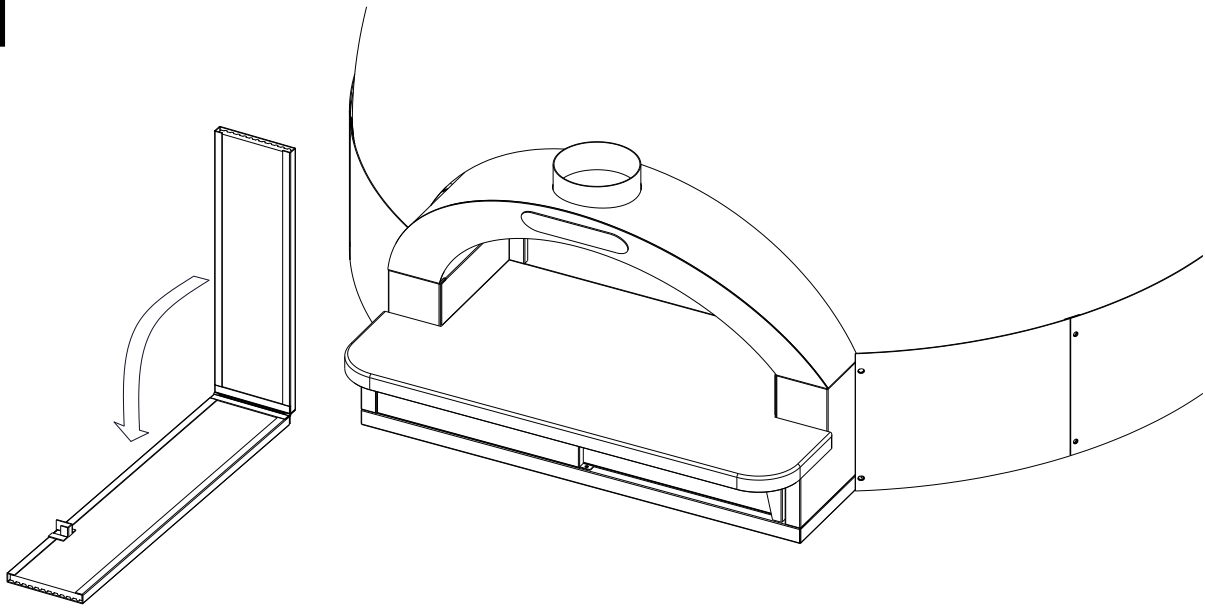
Per il posizionamento dei piani refrattari all'interno del forno è necessario effettuare le operazioni di seguito descritte facendo riferimento alle figure sottostanti:

Refrattari standard

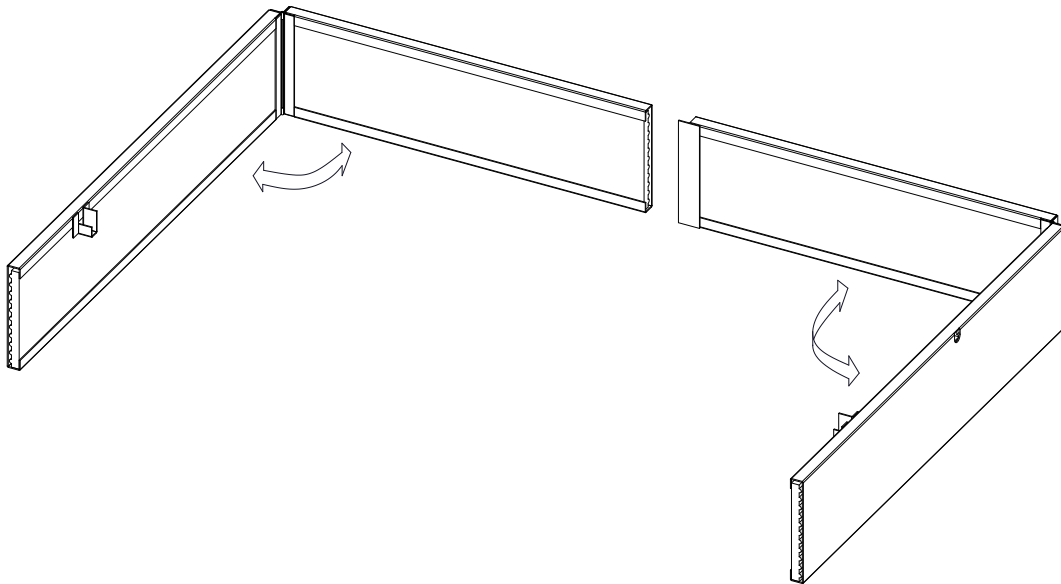
- Inserire nel forno i piani refrattari della platea (Fig.1).
- Inserire il refrattario laterale sinistro A nel telaio B con la superficie piana rivolta verso l'interno camera (Fig.2).
- Inserire il refrattario laterale destro C nel telaio D con la superficie piana rivolta verso l'interno camera e la nicchia rivolta verso l'alto in coincidenza con il foro sul telaio per permettere il passaggio della sonda (Fig.2).
- Inserire i refrattari posteriori E nei telai con la superficie piana rivolta verso l'interno camera (Fig.2).
- **Attenzione! Sfilare la sonda di temperatura** (Fig.3).
- Ripiegare e chiudere a pacchetto i due telai precedentemente assemblati con i refrattari, disporli in posizione orizzontale ed inserirli in camera (Fig.4).
- All'interno della camera, aprire i telai (Fig.5) e posizionarli in appoggio sui fianchi e sul fondo camera come mostrato in (Fig.6).
- Inserire in camera il primo refrattario al cielo con la superficie piana rivolta verso l'interno camera e in appoggio al supporto temporaneo a "C" posizionato a 200mm dall'inizio camera (Fig.7). Ripetere questa operazione anche per gli altri due refrattari.
- Posizionare il traverso di supporto refrattari infilandolo nelle due staffe laterali (Fig.8).
- Sfilare con movimenti delicati i supporti temporanei a "C" facendo scendere i refrattari in appoggio al traverso di supporto (Fig.9).
- Riposizionare la sonda di temperatura nella posizione A in Fig.3.



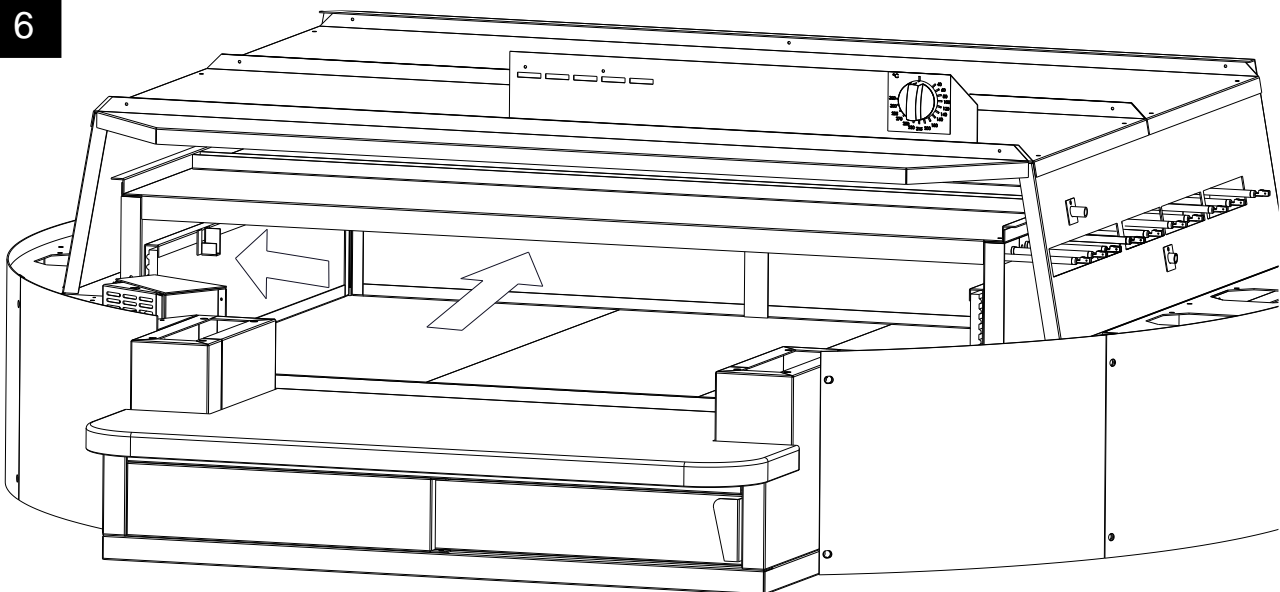
4



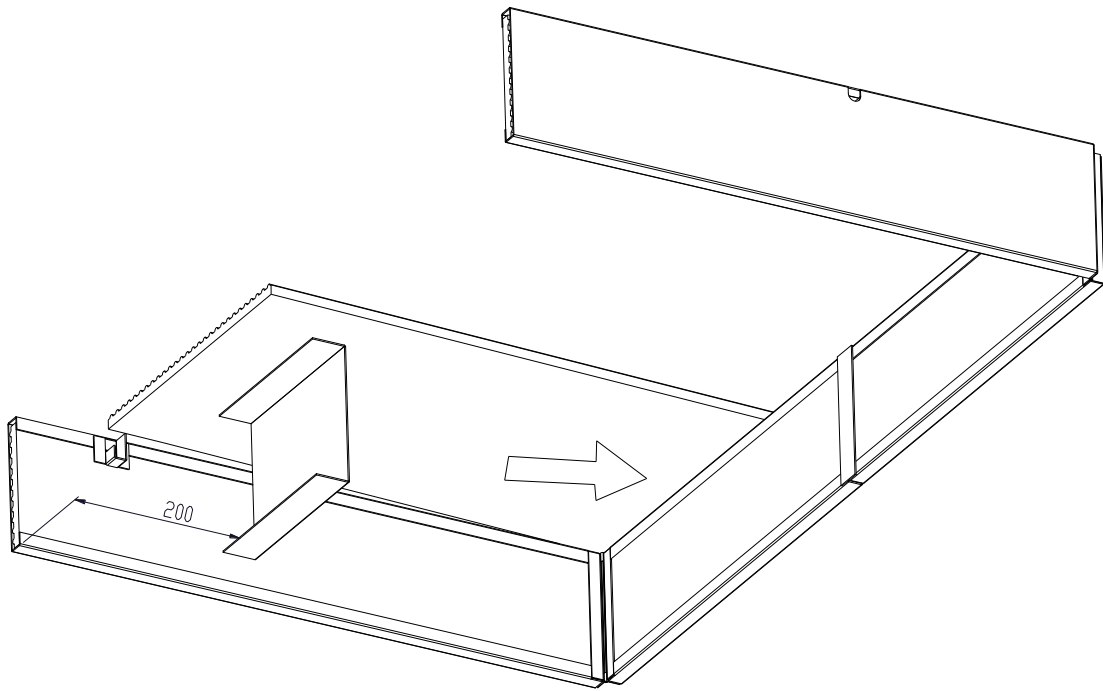
5



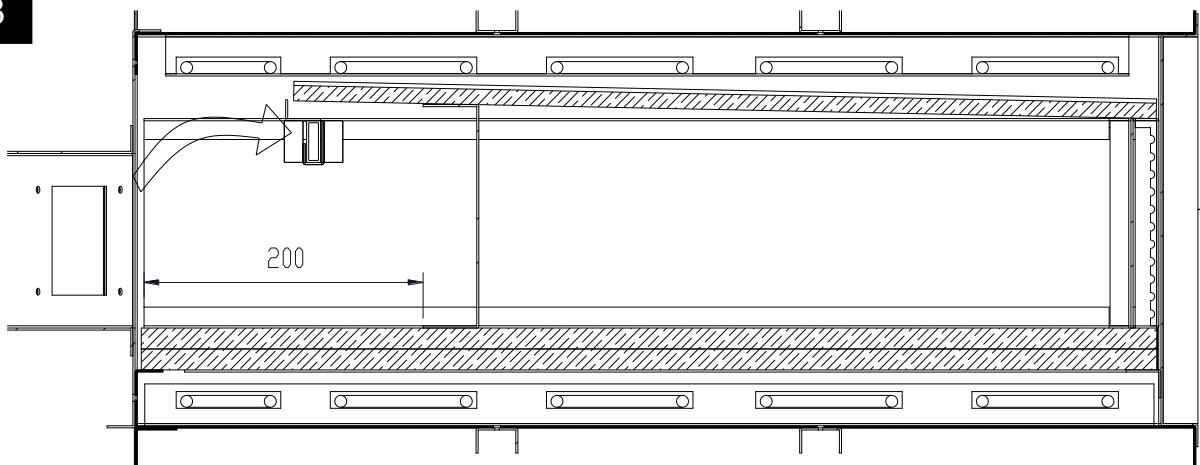
6



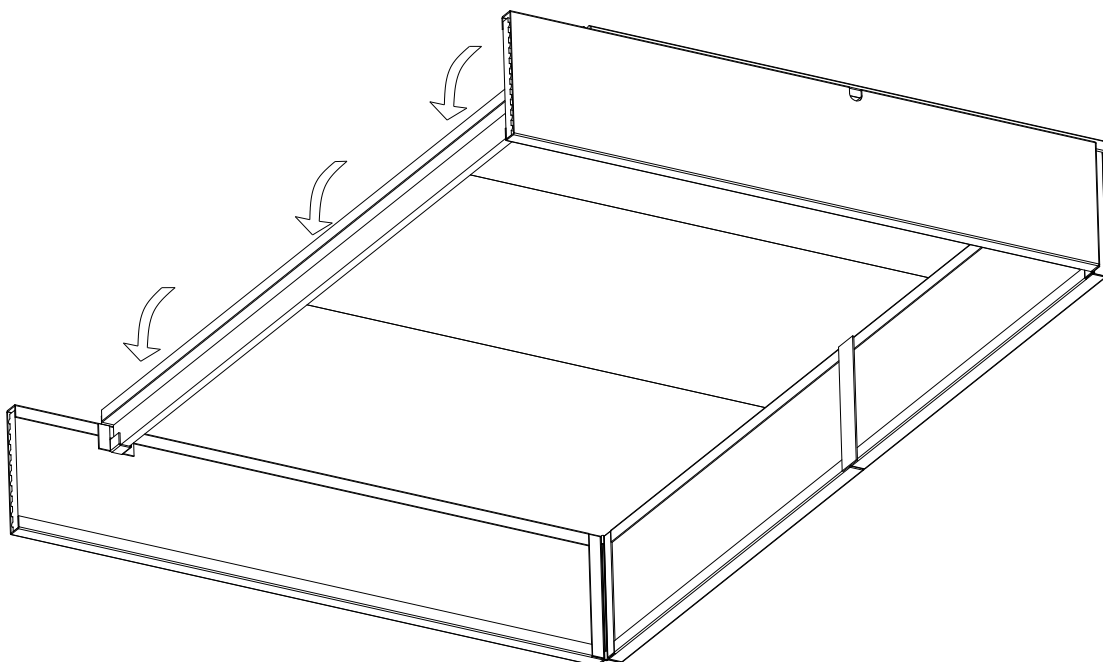
7



8



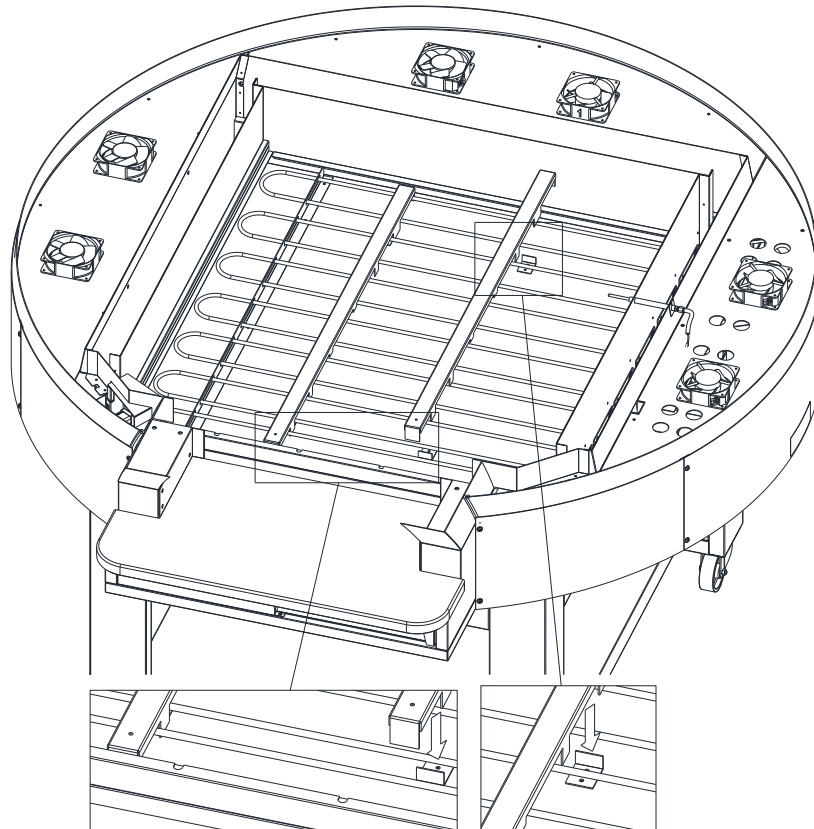
9



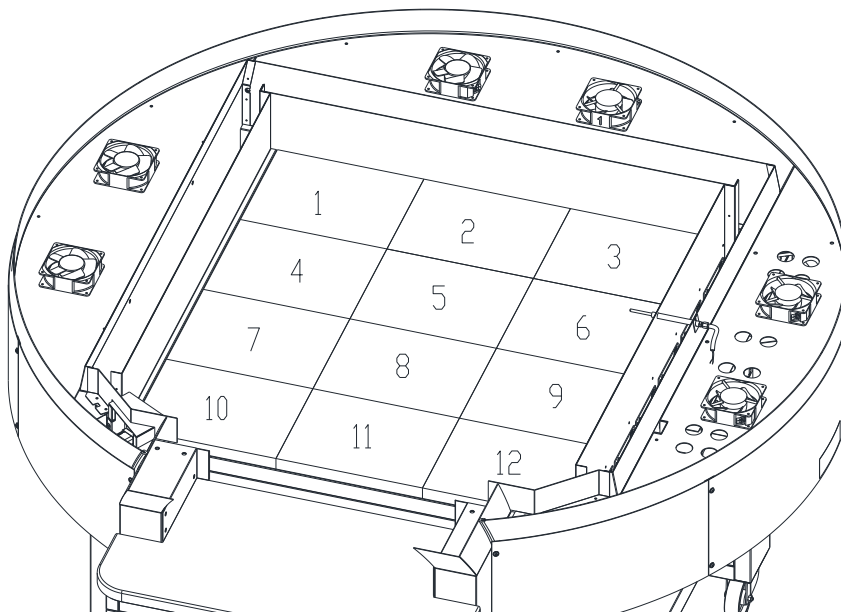
Refrattari platea in mattone di Sorrento

- Inserire nel forno i traversi di supporto dei refrattari della platea; posizzarli ad incastro con le staffe presenti sul fondo della camera cottura e con i fori rivolti verso la parte anteriore (Fig.10).
- Inserire i refrattari nel forno in sequenza 1-2-3-4-5-6-7-8-9 per la versione 6 pizze e in sequenza 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12 per la versione 9 pizze (Fig.11).
- Procedere successivamente col posizionamento degli altri refrattari laterali e del cielo come descritto e illustrato precedentemente.

10



11



4.8. 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.

IMPORTANTE - PRIMA ACCENSIONE

Le componenti dei forni appena acquistati, quali 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 di tali parti.

5. FUNZIONAMENTO

5.1. Pannello comandi

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

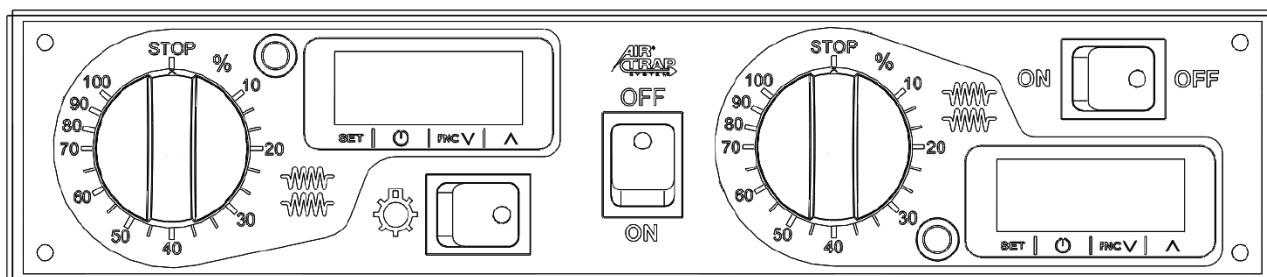
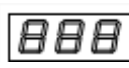


Fig.5.1. Pannello comandi

5.1.1. Controllo temperatura

 Display temperatura camera

 Tasto SET e ESC

 Tasto disabilitato

 Tasto DOWN

 Tasto UP

“out1” Indicatore led verde

5.1.2. Generale

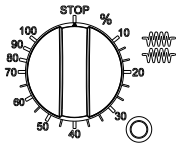
 Interruttore accensione forno

 Interruttore luminoso luce camera

 Interruttore “Air Trap System”

5.1.3. Controllo potenza

 Spia e regolatore di potenza cielo



Spia e regolatore di potenza platea

5.2. Descrizione comandi

5.2.1. **ON OFF** Interruttore luminoso ON/OFF generale

Quando questo interruttore è in posizione OFF, tutti gli indicatori del pannello comandi e la camera di cottura sono spenti. Quando è in posizione ON, l'interruttore stesso e il termoregolatore si accendono, cosicché è possibile programmare la temperatura. Gli elementi riscaldanti della camera di cottura rimangono spenti finché l'interruttore **ON OFF** è spento. Quando viene acceso gli elementi riscaldanti della camera di cottura si accendono a seconda della temperatura e potenza impostata.



5.2.2. **Interruttore luce camera**

Portando questo interruttore in posizione "on", l'interruttore stesso e la luce camera si accendono.



5.2.3. **Interruttore "Air Trap System"**

Portando questo interruttore in posizione "on", l'interruttore stesso e il sistema di "Air Trap System" si accendono.

TASTO AIR TRAP SYSTEM ON

- 1). ottimizza il mantenimento della temperatura del forno;
- 2). ottimizza la cottura del forno anche se sprovvisto di portina;
- 3). consente un risparmio energetico e aumenta l'efficienza del forno.

TASTO AIR TRAP SYSTEM OFF

- 1). consente la discesa della temperatura in modo più rapido, se richiesto;
- 2). consente l'utilizzo della bocca della camera cottura per prodotti che necessitano temperature più basse rispetto quelle più interne;
- 3). consigliato per la cottura della pizza Napoletana; spesso durante la cottura della pizza napoletana la pizza viene spostata dalla parte anteriore della camera cottura a quella posteriore sfruttandone la differenza di temperatura.


5.2.4. Controllo temperatura Display temperatura camera


Nel modo normale di funzionamento questo display mostra la temperatura della camera in °C.

Nel modo programmazione temperatura questo display mostra la temperatura programmata.

Questo display è usato anche per alcune segnalazioni di errore (5.3).


5.2.5. Tasto SET


Toccare istantaneamente una volta il tasto  per entrare nella modalità programmazione temperatura per impostare il set point "SP".

Il display  visualizza la dicitura "SP" e successivamente mostra la temperatura programmata che può essere variata per mezzo dei tasti



Se non si premono tasti per più di 15 secondi, il termoregolatore torna automaticamente al modo di funzionamento normale.

Una volta impostata la temperatura desiderata, premere  per confermare e uscire dalla modalità programmazione temperatura.

⊘ ATTENZIONE! non tenere premuto il tasto  per più di 5 secondi perché possono modificarsi i parametri interni del termoregolatore con conseguenti imprevedibili malfunzionamenti.

N.B.: Per il campo di temperature impostabili vedere allegato A.

5.2.6. Tasti e

Premendo e rilasciando una volta questi pulsanti, la temperatura impostata aumenta o diminuisce di una unità. Tenendoli premuti la temperatura impostata aumenta o diminuisce progressivamente, prima lentamente, poi più velocemente.

5.2.7. "out1" indicatore led verde

L'indicatore led verde "out1" si accende ogni qualvolta la temperatura della camera è al di sotto della temperatura impostata e si spegne quando la temperatura in camera raggiunge la temperatura impostata.


L'indicatore "out1" lampeggia quando si entra nella fase di programmazione.

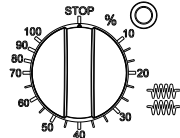
5.2.8. Blocco/sblocco della tastiera

La tastiera si blocca automaticamente trascorsi 30 s senza operare sui tasti del termoregolatore.

Se la tastiera è bloccata non sarà consentito modificare il setpoint di lavoro con la procedura indicata nel paragrafo 5.2.5.

Questa operazione provoca la visualizzazione della label "**Loc**" per 1 secondo.

Per sbloccare la tastiera premere  per 1 secondo: il display visualizzerà "**UnL**" per 1 secondo.



5.2.9. Regolatori di potenza

Ogni camera ha due regolatori di potenza, uno collegato agli elementi riscaldanti del cielo, l'altro agli elementi riscaldanti della platea. Questi regolatori permettono di distribuire uniformemente il calore all'interno della camera di cottura, con lo scopo di ottenere una cottura uniforme.

Ogni regolatore di potenza controlla la potenza del relativo elemento riscaldante, regolando il tempo di accensione dell'elemento riscaldante in un ciclo di 30 secondi.

Se il regolatore di potenza è posizionato su 10, il relativo elemento riscaldante sarà acceso per 3 secondi e spento per 27 (sempre che l'indicatore "out1" sia acceso). Se il regolatore di potenza è posizionato su 50, il relativo elemento riscaldante è acceso per 15 secondi e spento per 15 secondi. Quando il regolatore di potenza è posizionato su 100, il relativo elemento riscaldante è sempre acceso (sempre che l'indicatore "out1" sia acceso).

5.2.10. Spie cielo e platea

Entrambe le spie del cielo e della platea si accendono quando l'indicatore "out1" è acceso e il relativo regolatore di potenza è nella fase di accensione all'interno del ciclo di regolazione, per segnalare che il relativo elemento riscaldante è effettivamente acceso.

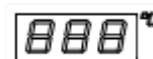
regolazione di potenza		
posizione	n°secondi di accensione	n°secondi di spegnimento
10	3	27
20	6	24
30	9	21
40	12	18
50	15	15
60	18	12
70	21	9

80	24	6
90	27	3
100	30	0

5.3. Segnalazioni di errore

5.3.1. Termocoppia sconnessa

Quando la termocoppia è sconnessa o interrotta, il display



mostra "PR1".

Lo stesso codice di errore compare anche se la temperatura camera è superiore alla massima temperatura impostabile.

6. USO

6.1. Preparazione per l'uso

⚠ Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo per lavorare prodotti alimentari è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 7, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

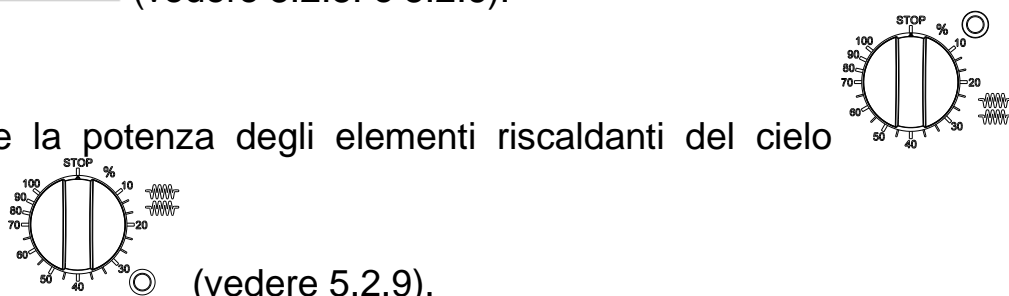
6.2. Accensione del pannello di controllo

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

6.3. Impostazioni

Impostare la temperatura richiesta per mezzo dei tasti **SET**, **FNC** e **^** (vedere 5.2.5. e 5.2.6).

Impostare la potenza degli elementi riscaldanti del cielo e della platea (vedere 5.2.9).



6.4. Inizio cottura

A questo punto accendere l'interruttore luminoso **ON OFF**, 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, il forno arriverà a regime in 40-45 minuti.

6.5. Infornamento

⚠ Attenzione, quando la camera è in temperatura le parti in metallo della bocca forno e alcune delle parti circostanti, raggiungono temperature pericolose per il corpo umano.

6.6. 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 pizza e prodotti simili il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalla forma, dallo spessore della pasta e dalla quantità di ingredienti aggiunti su di essa. Consigliamo comunque di fare almeno alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) partendo con una temperatura di 250-300°C e tenendo presenti i seguenti punti:

1. Impostare i parametri iniziali consigliati per la cottura: 70% cielo, 40% platea con una temperatura di 320°C. Questi parametri potranno essere modificati a seconda dell'andamento del lavoro, del prodotto da cuocere e in generale delle esigenze.
2. 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.
3. Con temperature più alte è più difficile ottenere una cottura uniforme, ma il tempo di cottura necessario diminuisce.
4. È normale che subito dopo l'informamento 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'informamento 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.
5. 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'informamento successivo.

6.7. Spegnimento

Alla fine di ogni giornata lavorativa spegnete l'interruttore luminoso ON OFF, le ventole di raffreddamento presenti nella zona interna la calotta possono attivarsi e disattivarsi automaticamente.

N.B. Per mantenere il calore all'interno della camera di cottura, utilizzare la chiusura della bocca in dotazione al forno.

 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. 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.

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

7.4. 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.

8. 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.

⚠ Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare protezioni fisse; questo rende accessibili conduttori in tensione. **Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro.**

8.1. Interventi di manutenzione ordinaria

8.1.1. Sostituzione lampada

Staccare la spina dal quadro di alimentazione.

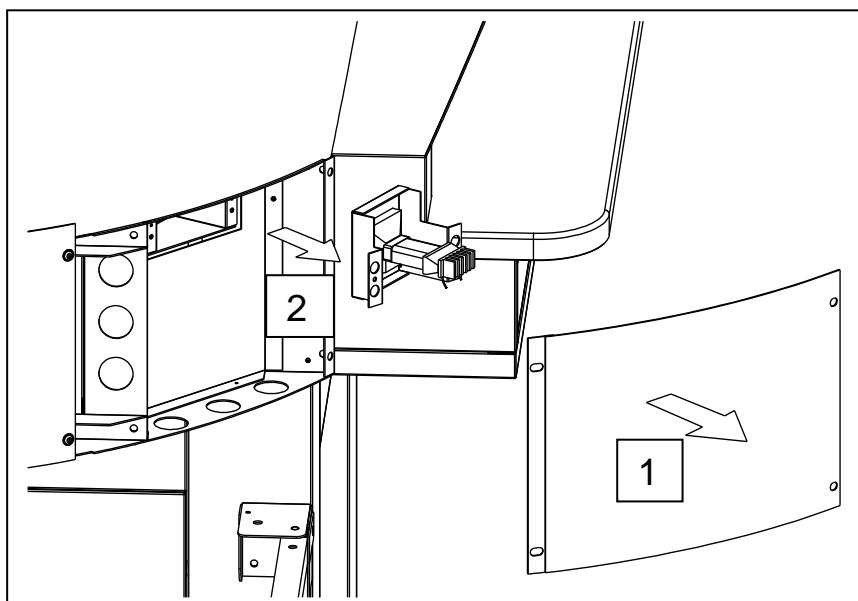
⚠ Il vano in cui si trova la lampada è una zona del forno priva di coibentazione. Ciò comporta che la chiusura esterna di tale vano raggiunge temperature elevate durante il funzionamento del forno.

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

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

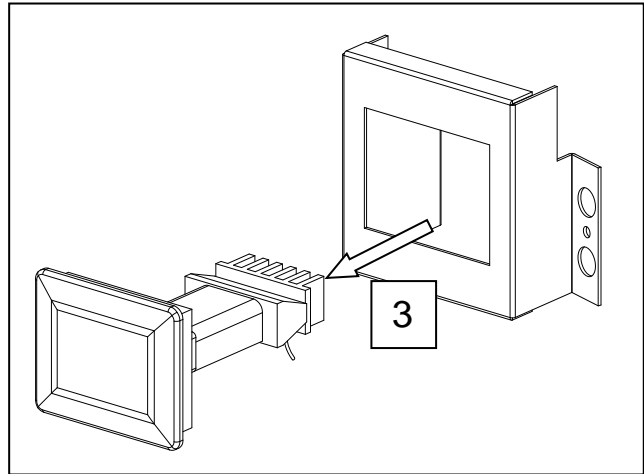
1 - Rimuovere la fascia anteriore sinistra di chiusura semiluna.

2 - Rimuovere il porta-lampada svitando le 2 viti autofilettanti.



3 - Premere le linguette di incastro/bloccaggio e sfilare la lampada dal porta-lampada sostituendola con una di pari caratteristiche.

Rimontare tutti i componenti in sequenza contraria a quanto descritto.




8.1.2. Controllo serraggio delle connessioni elettriche di potenza

Per un regolare funzionamento del forno ed una durata più lunga delle componenti elettriche, è consigliabile con frequenza semestrale eseguire il controllo del serraggio delle connessioni elettriche di potenza come di seguito descritto: rimuovere la fascia laterale destra di chiusura semiluna (vedi paragrafo 4.3.1) per accedere alle componenti elettriche. Con un cacciavite verificare che le viti di fissaggio delle connessioni elettriche di tutti i teleruttori e dei morsetti elettrici non siano allentate. In tal caso procedere con il serraggio.

8.1.3. Pulizia zona quadro comandi e componenti elettriche

All'interno della zona frontale del forno e in quella laterale destra dove sono collocati il quadro comandi e le componenti elettriche, si possono accumulare polvere, farina e sporco in genere. Una semplice, ma frequente, pulizia garantisce il regolare funzionamento del forno ed una durata più lunga di tutte le componenti. A tal proposito è consigliabile, con frequenza semestrale, aprire la porta di accesso frontale al pannello comandi, rimuoverlo (4 viti) e pulire attraverso un aspiratore le polveri depositate sulle componenti elettriche. Rimuovere la fascia laterale destra di chiusura semiluna e pulire attraverso un aspiratore le polveri depositate sulle componenti elettriche. Nei punti più difficili aiutarsi utilizzando una spazzola morbida.


 Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuale e operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione.

8.2. Termostato di sicurezza

Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura della camera ha superato i 500°C disattivando le resistenze. Il termostato di sicurezza è a ripristino manuale ed è situato all'interno della zona laterale destra sul pannello delle componenti elettriche, per la posizione esatta vedi allegato D.

Per correggere l'errore staccare la spina dal quadro di alimentazione, e attendere che la camera si raffreddi.

Togliere la fascia laterale destra e premere il pulsante rosso del termostato di sicurezza. Il ripristino non è possibile finché la temperatura della camera non è scesa al di sotto dei 500°C.

 Poiché il termostato di sicurezza interviene solo in caso di guasti gravi, prima di riavviare il forno, verificare accuratamente il funzionamento dello stesso ed effettuare le eventuali riparazioni.


8.3. Segnalazioni di errore

Il sistema di funzionamento del forno è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti; (vedere 5.3).

8.4. Schemi elettrici

Vedere allegato C.

8.5. Adattamento a diverse tensioni di alimentazione

 **Attenzione!** Per adattare l'apparecchio a funzionare con tensioni di alimentazione diverse da quella indicata nell'etichetta della predisposizione iniziale, è necessario effettuare tre modifiche:

- 1) cablaggio dei fili delle resistenze.
- 2) cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi.
- 3) applicazione della nuova etichetta.

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

1) Cablaggio dei fili delle resistenze

Staccare la spina dal quadro di alimentazione. Rimuovere la fascia laterale destra di chiusura semiluna. Staccare tutti i fili delle resistenze dai teleruttori e riconnetterli secondo lo schema elettrico individuato per la nuova alimentazione (vedere schemi elettrici allegato C).

2) Cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi

Staccare il filo BLUE dal teleruttore inferiore e riconnetterlo secondo quanto indicato negli schemi elettrici allegato C.

3) Applicazione della nuova etichetta

Applicare una targhetta indelebile al di sotto della targa matricolare che riporti i dati della nuova alimentazione elettrica.

9. 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 refrattario, 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.



ATTENZIONE: attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera, per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

La presente apparecchiatura classificata come rifiuto RAEE, alla fine della propria vita utile, non dev'essere smaltito come rifiuto urbano ma deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà recarsi con l'apparecchiatura da smaltire presso i centri per la raccolta differenziata dei RAEE, disponibili presso i punti di raccolta municipali.

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico del produttore che ne assume l'onere per i prodotti che ha immesso sul mercato a partire dal 13 Agosto 2005.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Il simbolo del cassonetto mobile barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.