

01/2013

Mod: E3F/24R

Production code: P07BB09001



Diamond
catering equipment

MANUALE ISTRUZIONI



FORNI BABY BABY 3T (E3F/24R)



Timbro Rivenditore per
Garanzia

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95 CE**, con la direttiva **2004/108 CE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42 CE** (macchine), integrate dalla marcatura CE.

In accordo con il Regolamento (CE) N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tipo d'apparecchio/Macchina **FORNO ELETTRICO**

Marchio commerciale **DIAMOND**

Modello **BABY 3T (E3F/24R)**

Costruttore **PIZZA GROUP SRL**

Indirizzo

Telefono

Telefax

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

Norme o altri documenti normativi

Rapporto di collaudo - Schede tecniche

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 55014

FLAM GAS

Altre informazioni:

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

San Vito al Tagliamento PN

Bellotto Carlo

01.03.2002

Presidente



Le nostre apparecchiature sono costruite e collaudate seguendo le prescrizioni di sicurezza indicate nelle direttive europee di riferimento.

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, all'uso ed alla manutenzione in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

In caso di dubbi sul contenuto e per ogni chiarimento contattare il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento in discussione.

È importante che questo manuale sia conservato e segua il prodotto in tutti i suoi eventuali trasferimenti (cambio di proprietà compreso) allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, traduzione a terzi senza autorizzazione.

Le informazioni tecniche, le rappresentazioni grafiche e le specifiche presenti in questo manuale non sono divulgabili.

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto

© Copyright 2008

INDICE

1 PREMESSA

- 1.1 SIMBOLOGIA
- 1.2 DESTINAZIONE D'USO
- 1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE
- 1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE
- 1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE
- 1.6 GENERALITÀ
- 1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE
- 1.8 GARANZIA LEGALE
- 1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE
- 1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE
- 1.11 ASSISTENZA TECNICA
- 1.12 PARTI DI RICAMBIO
- 1.13 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE
- 1.14 CONSEGNA DEL FORNO

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
- 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
- 2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE

- 4.1 PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA
- 4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DEL FORNO

5 INSTALLAZIONE

- 5.1 POSIZIONAMENTO DEL FORNO
- 5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI
 - 5.2.1 Collegamento elettrico

6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

- 6.1 DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI
- 6.2 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO
- 6.3 FASE DI AVVIO
- 6.4 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA
- 6.5 NOZIONI E CONSIGLI DEL PIZZAIOLO
- 6.6 FASE DI LAVORO
- 6.7 FASE DI SPEGNIMENTO

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

- 7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA
- 7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE
 - 7.2.1 Pulizia del piano refrattario della camera di cottura
 - 7.2.2 Pulizia esterna del forno

8 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

10 ESPLOSO RICAMBI

11 DATI TECNICI

Gentile cliente,
desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio il suo nuovo Forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

1 PREMESSA

Il costruttore si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali del prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



INDICAZIONE: Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.



ATTENZIONE: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



PERICOLO: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali

1.2 DESTINAZIONE D'USO

I forni a cui fa riferimento il presente manuale, sono stati progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di cottura della pizza e di prodotti simili.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**



La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo:

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto:

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dell'apparecchiatura.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e Consultazione:

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o Smarrimento:

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia alla casa costruttrice o al proprio rivenditore.

Cessione dell'apparecchiatura:

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato del prodotto.

Le apparecchiature già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su apparecchiature di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni:

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sull'apposita targhetta.

Responsabilità:

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questi modelli.

Manutenzione straordinaria:

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul apparecchiatura a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione:



La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell'apparecchiatura non può essere considerata a carico del Costruttore. Essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

- Direttiva 2006/95/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione”.
- Direttiva 2004/108/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE”.
- Direttiva 89/391/CEE “Concernente l’attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro”.
- Direttiva 2006/42/CE “Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE”.
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.
- Direttiva 2002/95/CE “Sulla restrizione dell’uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche”.
- Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE “Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche.”

1.8 GARANZIA LEGALE

La durata della garanzia è in accordo con le normative comunitarie e decorre dalla data della fattura rilasciata all’atto dell’acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente, solo **franco Ns. stabilimento**, i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione ed il costo della manodopera.

L’utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla direttiva 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d’impiego del prodotto;

- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE



Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di forno;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore dell'apparecchiatura deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici ed elettrici dell'apparecchiatura.

Tenere lontano i bambini e i non addetti, mentre l'apparecchiatura è in funzione.

1.11 ASSISTENZA TECNICA

Il Costruttore è in grado di risolvere qualunque problema riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita del prodotto.

La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

1.12 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.



Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo “MANUTENZIONE E PULIZIA”.

1.13 TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE

La targhetta matricola posta sull'apparecchiatura riporta tutti i dati caratteristici, compresi i dati del Costruttore, il **numero di Matricola** e la marcatura CE.

1.14 CONSEGNA DEL FORNO

Il forno viene fornito in un apposito imballo chiuso in cartone fissato con regge ad una pedana di legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

All'interno dell'imballo, oltre al forno, vi sono le istruzioni per l'uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del forno siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.

- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della forno, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con il forno in funzione;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza del forno;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare il forno quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sul forno.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che il forno, nel caso sia stato utilizzato, si sia raffreddato.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, il forno è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposito imballo chiuso e fissata con delle regge ad una pedana (pallet) in legno.

Il forno deve essere scaricato dal mezzo di trasporto sollevandolo con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto del forno fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra il forno e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

PERICOLO



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

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

4.1 PRECAUZIONE PER LA SICUREZZA



La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell' apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest' ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.

L'apparecchio dovrà essere installato su pavimenti con adeguata capacità portante.

Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell' apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.

È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.

Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.

L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell' apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

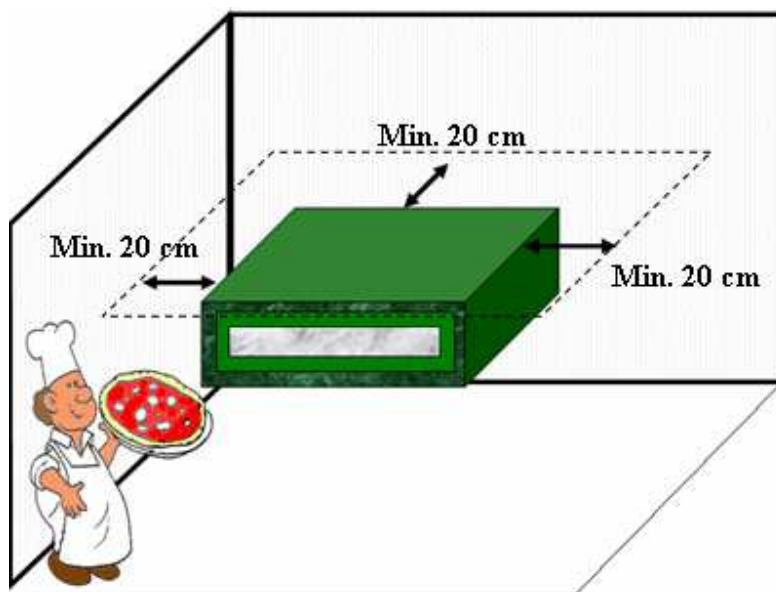
- A) non operare in condizioni avverse;
- B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
- C) deve indossare guanti antinfortunistici;
- D) deve indossare scarpe antinfortunistiche;
- E) deve usufruire di utensili muniti di isolamento elettrico;
- F) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DEL FORNO

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione del forno, nonché per una corretta ventilazione.



Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra il forno e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature.



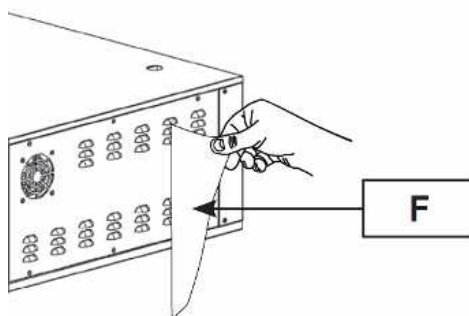
5 INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

5.1 POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Assicurarsi che il piano d'appoggio del forno abbia un' adeguata capacità portante e che sia in piano.

Dopo aver estratto il forno dall' apposito imballo, posizionare lo stesso nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime (vedi punto 4.2). Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed **asportare il film protettivo (F)** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

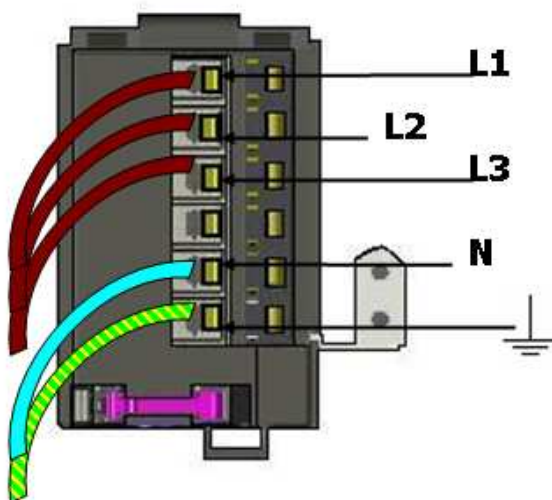


5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 Collegamento elettrico

Il forno viene fornito privo di cavo di alimentazione. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm. Per collegare il forno alla rete elettrica è indispensabile procedere nel seguente modo:

- sollevare il coperchio della morsettieria
- collegare alla morsettieria i conduttori del cavo di alimentazione, che deve essere del tipo **H07-RNF** omologato, con conduttori di sezione adeguata secondo le prescrizioni delle normative vigenti.



La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

! Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.

La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.



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.

5.2.1.1 Messa a terra



È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore. Il collegamento si effettua sull'apposito morsetto situato a fianco della morsettiera nera, con un cavo di sezione minima 10mm². Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo.



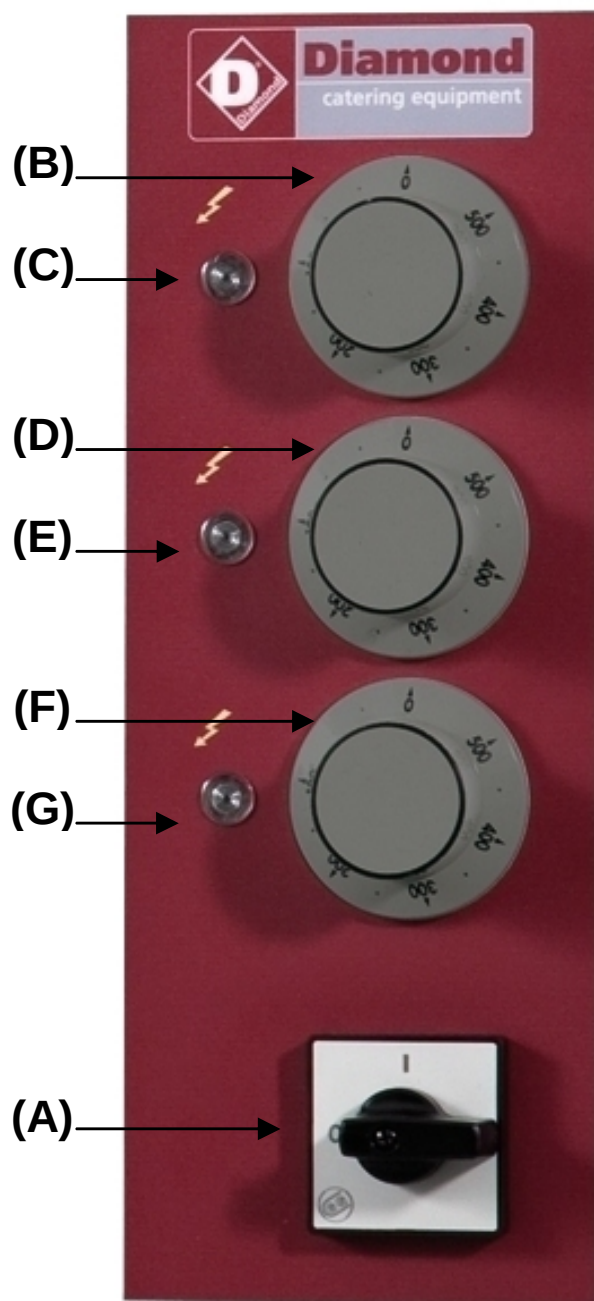
6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL FORNO

6.1 DESCRIZIONE DEL QUADRO COMANDI

Il quadro comandi del forno è costituito da:

FORNO BABY 3T (E3F/24R)

- (A) interruttore generale
- (B) termostato regolazione temperatura
resistenza cielo
- (C) spia luminosa temperatura
resistenza cielo
- (D) termostato regolazione temperatura
resistenza centrale
- (E) spia luminosa temperatura
resistenza centrale
- (F) termostato regolazione temperatura
resistenza platea
- (G) spia luminosa temperatura
resistenza platea



6.2 PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

Al primo utilizzo dell' apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno a vuoto per eliminare cattivi odori causati dall' evaporazione dei refrattari e delle parti metalliche interne.

Procedura:

- ruotare l' interruttore generale in posizione “1” dopo aver verificato che il forno sia alimentato elettricamente
- lasciare in funzione il forno (a vuoto) per non meno di 8 ore alla temperatura di 300° prima di procedere alla prima infornata

6.3 FASE D'AVVIO

Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica ruotare l'interruttore generale **(A)** in posizione “1”. Ruotare le manopole dei termostati fino alla temperatura desiderata. In questa maniera si attiveranno le resistenze del cielo e della platea e si accenderanno le spie luminose corrispondenti.

6.4 INDICAZIONI GENERALI PER LA COTTURA

Per i prodotti alimentari in generale non si possono indicare temperature e tempi di cottura precisi, date le diverse caratteristiche che essi possono avere.

In particolare per quanto riguarda la pizza ed i prodotti simili, i tempi e le temperature di cottura dipendono dalla forma e dallo spessore della pasta, non ch  dalla quantit  e tipologia degli ingredienti aggiunti.

Per tali motivi   sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di cottura, (in particolar modo quando si utilizza per la prima volta questo modello di forno), al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento.



La scelta dei tempi e delle temperature ideali,   determinante per la corretta cottura della pizza e dipendono principalmente dall' esperienza dell' operatore.

6.5 NOZIONI E CONSIGLI DEL PIZZAIOLO

In questo capitolo vengono fornite nozioni e consigli frutto del lavoro di un team di esperti Pizzaioli che costantemente collabora allo sviluppo dei nostri prodotti.

Per ottenere un risultato ottimale, e quindi una buona pizza la cottura deve essere eseguita ad una temperatura media di 310 °C per un tempo di 3 minuti.

Per facilitare l'utilizzo e la gestione del forno, al fine di ottenere sempre il miglior risultato, si consiglia vivamente di operare come segue:

- 1) il forno deve essere acceso (fase di riscaldamento) almeno un ora prima dell' utilizzo, ed in questa fase deve essere impostato con le seguenti temperature:
CIELO → 300°C
PLATEA → 250°C
- 2) a questo punto procedere con la prima infornata mantenendo queste impostazioni
- 3) dopo la cottura delle prime pizze (prima infornata), impostare il forno con le seguenti temperature:
CIELO → 320°C
PLATEA → 300°C
procedendo con la seconda e via via con le successive, infornate mantenendo queste impostazioni
- 4) al termine delle varie infornate, o comunque nel lasso di tempo in cui il forno deve semplicemente rimanere in temperatura senza che venga effettuata alcuna cottura reimpostare il forno secondo le impostazioni al punto 1
- 5) quando si desidera riprendere con la cottura della pizze effettuare nuovamente la stessa procedura iniziando dal punto 1



Per una risultato ottimale, è necessario che la superficie di cottura (refrattario) rimanga libera per circa un 20% . Questo accorgimento consente un ottimale eliminazione dei vapori acquei rilasciati dalle pizze durante la cottura.

Qualora non siano rispettati tali accorgimenti, e venga invece occupata l'intera superficie di cottura (condizione non ideale), si dovrà aprire al

massimo la valvola camino per agevolare l'espulsione del vapore acqueo.

 Per una risultato ottimale è opportuno occupare sempre delle zone diverse da quelle occupate nella precedente infornata. Questo accorgimento fa sì che la superficie refrattaria si asciughi correttamente, consentendo un'omogeneità di temperatura in tutta la superficie.

6.6 FASE DI LAVORO

A forno avviato sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri di temperatura.

Una volta che il forno ha raggiunto le temperature impostate è possibile inserire la/le pizza/e per effettuare la cottura, procedendo nel modo seguente:

- Aprire la porta del forno utilizzando le apposite maniglie
- Inserire all'interno del forno la/le pizza/e da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo impiego.
- Richiudere la porta utilizzando le apposite maniglie e controllare la cottura attraverso il vetro di ispezione.
- A cottura ultimata aprire la porta mediante le apposite maniglie ed estrarre la/le pizza/pizze servendosi di strumenti idonei a questo impiego.

 Quando si apre la porta a forno acceso è importante mantenersi ad opportuna distanza, onde evitare di essere investiti dalla vampata del calore che fuoriesce dalla camera

 Utilizzare strumenti idonei per disporre e movimentare le pizze all'interno della camera di cottura onde evitare ustioni.

 Quando si apre la porta per infornare la/le pizza/pizze non lasciare aperta a lungo la stessa per evitare la dispersione del calore e il conseguente abbassamento di temperatura della camera.

 Evitare di far cadere oli e grassi sul fondo in quanto portati ad alte temperatura si possono incendiare

6.7 FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno portare l'interruttore generale **(A)** in posizione "0".

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

 Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che il forno sia spento e completamente raffreddato;
- accertarsi che il forno non sia alimentato elettricamente;
- accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

Come qualsiasi apparecchiatura anche i nostri forni necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

 Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

7.2.1 Pulizia del piano refrattario della camera di cottura

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Prima di procedere portare il forno ad una temperatura di 350° C per circa 60 minuti (impostando 350° sia sul cielo che sulla platea), per favorire la carbonizzazione delle scorie di cottura. Una volta raggiunta la temperatura spegnere il forno ed attendere che la temperatura scenda fino a circa 100°C (temperatura ottimale per effettuare la pulizia). A questo punto scollegare l'alimentazione elettrica. Dopo aver indossato guanti e indumenti idonei a proteggere dalle scottature, aprire la porta e con l'ausilio di uno spazzolone in fibra naturale dotato di manico lungo ,procedere a una prima rimozione dei residui di cottura presenti sul piano refrattario, e successivamente asportare i rimanenti con l'ausilio di un aspiratore idoneo. Al termine passare il piano refrattario con un panno umido.

7.2.2 Pulizia esterna del forno

La pulizia delle superfici esterne del forno, parti esterne in acciaio inox, vetro d' ispezione e pannello comandi devono essere effettuate a forno freddo e con alimentazione elettrica scollegata.

Utilizzare una spugna o un panno morbido non abrasivo, leggermente inumidito con acqua od eventualmente con un detergente neutro non corrosivo. In ogni caso non utilizzare getti d' acqua che possono penetrare nelle parti elettriche, danneggiandole gravemente e arrecare un potenziale pericolo per l' uomo.

8 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO		
Anomalia	Possibile Causa	Soluzione
Il forno non si riscalda nonostante le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Interruttore generale spento (posizionato su "0")	Ruotare l'interruttore generale in posizione "1"
Il forno non si riscalda nonostante l'interruttore generale si trovi in posizione 1 e le temperature siano correttamente impostate. Le spie luminose delle resistenze invece sono spente	Mancanza energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione.
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente	Le temperature impostate sono troppo basse	Impostare correttamente le temperature
La camera di cottura non si riscalda adeguatamente nonostante le temperature impostate siano corrette	Una o più resistenze sono guaste	Sostituire le resistenze guaste
La temperatura continua a salire oltre le impostazioni effettuate mediante i termostati	Sonda termostato/i o contatti termostato guasti	Verificare ed eventualmente sostituire il termostato/i

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.



INDICAZIONE: *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.*



ATTENZIONE: *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione.*

- *asportare tutto l'apparato elettrico;*
- *separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;*
- *rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;*



ATTENZIONE: *L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.*

La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

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".

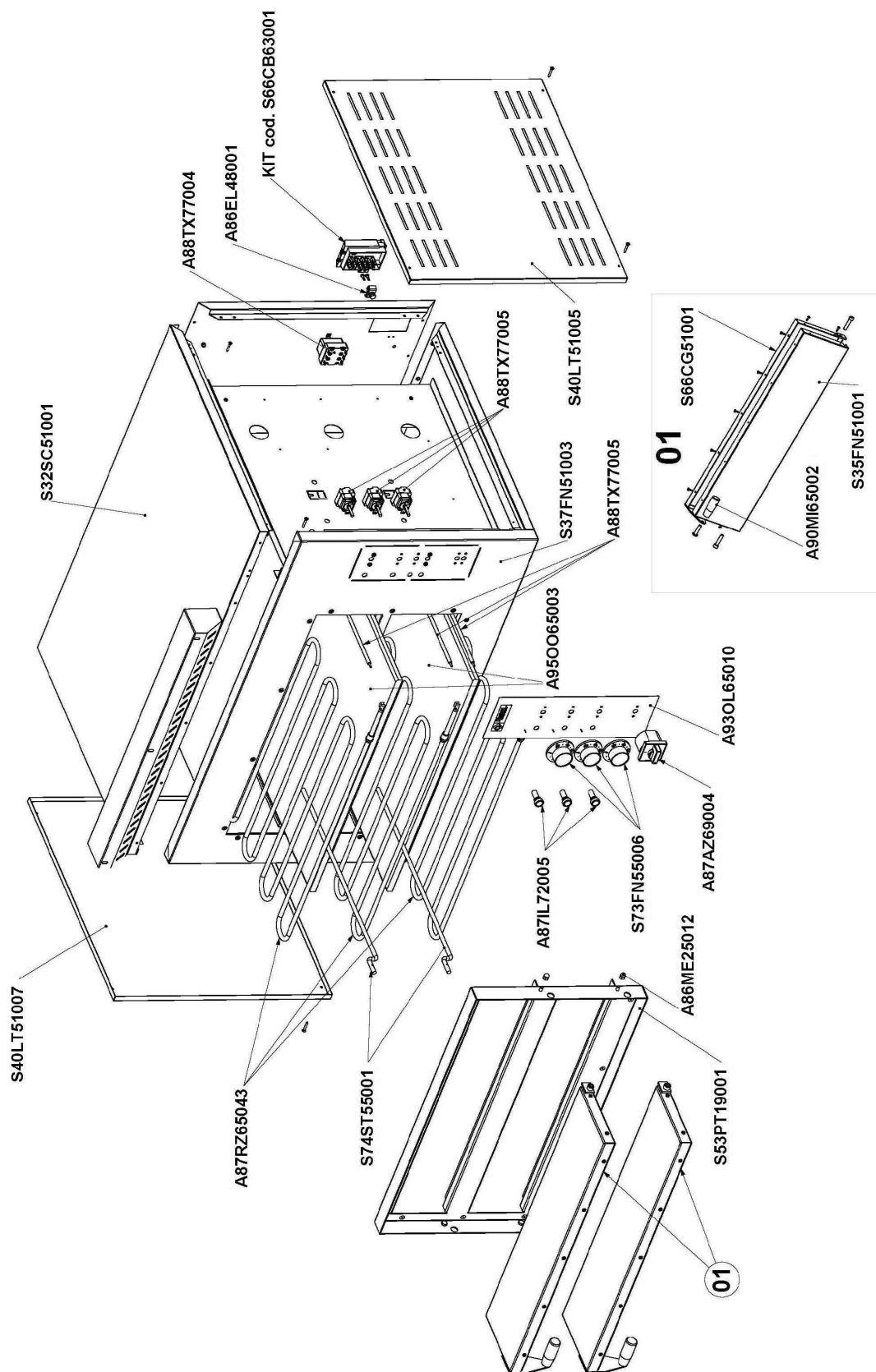
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

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

**Iscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT0802000000645**

10 ESPLOSO RICAMBI



11 DATI TECNICI

Modello	Peso (Kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Potenza Totale (W)	Tipo alimentazione	Tensione di alimentazione (V)	Frequenza (Hz)	Temp. max. imposable (°C)
BABY 3T (E3F/24R)	76	920	760	530	7500	3+N+T	400	50/60	450

30-01-2013