

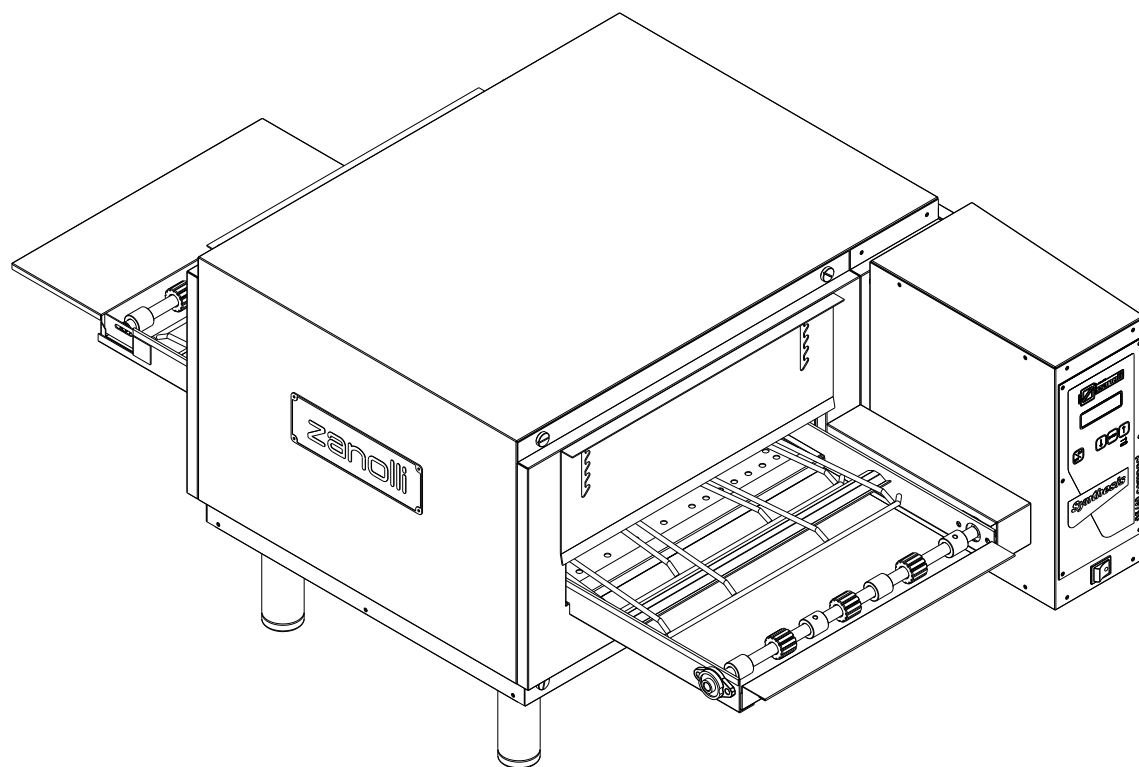
11/2016

Mod: FTEV 40/57-CB

Production code: 2SV4206A (SY05/40 Compact)



Diamond
catering equipment



SYNTHESIS

05/40V COMPACT E

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

INDICE

1. PRESENTAZIONE	5
2. COME USARE QUESTO MANUALE	6
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	8
3.1. Identificazione del prodotto	8
3.2. Rispondenza alle direttive	8
3.3. Condizioni di utilizzazione previste	8
3.4. Specifiche tecniche	9
4. INSTALLAZIONE	10
4.1. Controllo alla consegna	10
4.2. Scelta del luogo di installazione	10
4.3. Movimentazione del modulo	11
4.4. Posizionamento modulo su banco (con piedini)	12
4.5. Posizionamento modulo su basamento	12
4.6. Posizionamento moduli sovrapposti	12
4.7. Collegamento elettrico	12
4.8. Scarico prodotti di cottura	13
4.9. Controllo prima dell'avviamento al lavoro	14
5. FUNZIONAMENTO	15
5.1. Pannello comandi	15
5.2. Stati funzionali del sistema	16
5.2.1. Stato di inattività	16
5.2.2. Stato di attività	16
5.3. Impostazioni	17
5.3.1. Impostazione della lingua	17
5.3.2. Regolazione della temperatura	17
5.3.3. Regolazione del tempo di cottura	18
5.4. Spegnimento del forno	19
5.5. Allarmi	19
5.5.1. "Temp guasta"	19
5.5.2. "Sovra temperatura"	19
6. USO	20
6.1. Preparazione per l'uso e prima accensione	20
6.1.1. Accensione pannello di controllo	20
6.1.2. Impostazioni e inizio cottura	20
6.1.3. Come spegnere il forno	20
7. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	22
7.1. Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni	22
7.1.1. Avvertenze per l'installatore	22
7.1.2. Avvertenze per l'utilizzatore	22
7.1.3. Avvertenze per il manutentore	23
8. PULIZIA	24
8.1. Pulizia delle parti asportabili	24

8.2. Pulizia delle superfici esterne	25
8.3. Pulizia delle camere di cottura dei forni	25
9. MANUTENZIONE	26
9.1. Segnalazione di errore	26
9.2. Termostato di sicurezza.....	26
10. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE.....	27

ALLEGATI TECNICI

- a. Caratteristiche tecniche
- b. Allacciamenti
- c. Schemi elettrici
- d. Esplosi

1. PRESENTAZIONE

Il forno **Synthesis 05/40V compact** elettrico fa parte della famiglia dei forni a rete, concepiti principalmente e per la cottura automatica di pizze e prodotti simili. La vantaggiosa peculiarità di questi forni consiste nel fatto che con essi sia possibile effettuare ottime cotture, senza che sia necessario controllare la cottura stessa. Ciò presenta l'indubbio vantaggio di poter affidare le operazioni di cottura anche a personale non specificatamente qualificato.

I suddetti vantaggi sono ulteriormente aumentati dal fatto che il forno **Synthesis 05/40V compact** elettrico rientra anche nella famiglia dei forni ventilati. Grazie alla circolazione dell'aria nella camera di cottura, infatti, è possibile ottenere cotture più omogenee e ripetibili, semplificando ulteriormente le operazioni che l'addetto al forno deve compiere. Sotto questo aspetto il forno **Synthesis 05/40V compact** elettrico è particolarmente efficiente, in quanto, dosando opportunamente la circolazione dell'aria evita che i prodotti vengano eccessivamente asciugati, conferendo quindi la giusta fragranza.

Il Costruttore Vi ringrazia per la preferenza accordataci nell'acquisto di questo prodotto. Ci pregiamo di ricambiare la Vostra fiducia impegnandoci, come 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 indicazioni fondamentali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e i suoi eventuali dipendenti che facciano uso del forno. Il Costruttore non si assume nessuna 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 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 possono arrecare danno al forno. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.



Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale di 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 diversi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori che dai manutentori che dall'utente finale, sia in funzione della sicurezza nell'utilizzo, sia 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 contiene le normative di riferimento del forno e le indicazioni per il corretto uso dello stesso.

Il capitolo 4 contiene tutte le informazioni per l'installazione del forno. È principalmente indirizzato a personale specializzato, ma dovrebbe essere

letto in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento del forno.

I capitoli 5, 6 e 7 sono indicati per l'utente che deve imparare ad usare la macchina. Essi guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.

Il capitolo 8 fornisce tutte le informazioni necessarie alla pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura; ovvero tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che la macchina 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 informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.

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

 Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.

Gli allegati tecnici contengono le caratteristiche relative al modello specifico di forno e tutti i valori 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 tra quelli previsti e ogniqualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche la descrizione dell'equipaggiamento elettrico che viene fornito assieme alla macchina e gli esplosi dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 Il Costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Le presenti istruzioni si riferiscono al forno a rete ventilato elettrico Synthesis 05/40V compact.

3.2. Rispondenza alle direttive

Il forno Synthesis 05/40V compact elettrico riporta la marcatura obbligatoria  che indica la sua rispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE bassa tensione

2014/30/CE compatibilità elettromagnetica

2006/42/CE macchine

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

3.3. Condizioni di utilizzazione previste

Il forno Synthesis 05/40V compact è progettato per la cottura di pizza e gastronomia. È destinato al campo della ristorazione (ristoranti, pizzerie, ecc..).

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

 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.**

I forni **Synthesis 05/40V compact** sono destinati **ad un uso professionale da parte di personale qualificato.**

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

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

Inoltre, ove sia necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrici dell'edificio per l'installazione dell'apparecchiatura, chi esegue tali modifiche deve provvedere alla certificazione che i lavori siano stati eseguiti secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

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.

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

Una volta disimballato l'apparecchio, controllare se ha riportato danni. Controllare anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate.

All'interno dell'imballo, oltre all'apparecchiatura, vi sono le Istruzioni per l'uso e la Dichiarazione di Conformità.

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 il Costruttore 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 tentare di utilizzare l'apparecchiatura, ma rivolgersi 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 il sito d'installazione ancora prima che vi venga consegnata.

Installare 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.

⚠ 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.

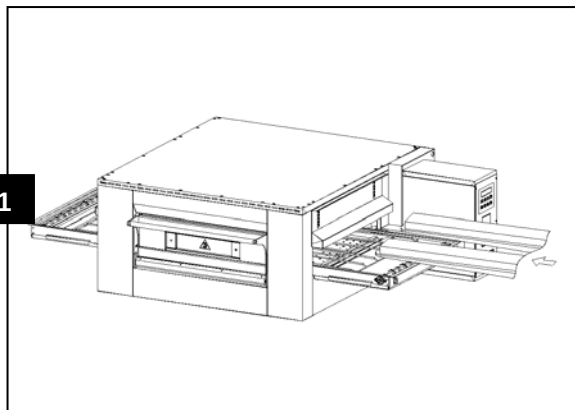
Durante il funzionamento, i forni per la cottura dei cibi producono vapori e odori di cottura dannosi alla salubrità dell'ambiente in cui sono posizionati.

⚠ 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 mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

4.3. Movimentazione del modulo

Per scaricare e trasportare il modulo, si deve usare un carrello elevatore o un transpallet di portata adeguata. Alzare le paratoie di ingresso e uscita forno nella posizione di apertura massima. Infilare le forche nella camera di cottura, attraverso l'entrata oppure l'uscita tunnel (Fig.1).



⊘ Per evitare danni al modulo, inserire del materiale protettivo tra le forche e lo stesso forno.

⚠ 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.

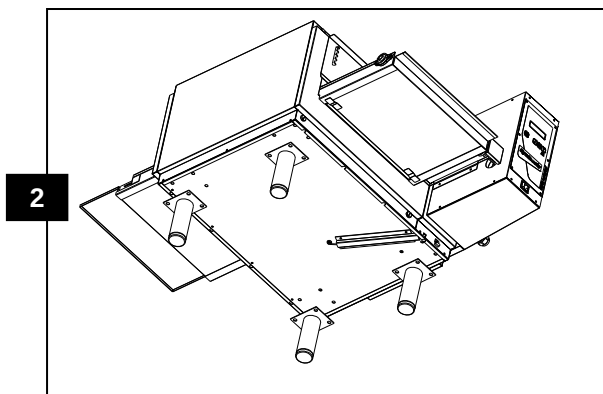
⚠ Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

⚠ In tutti i casi, onde evitare movimenti imprevisti, bisogna tener conto della posizione del baricentro.

4.4. Posizionamento modulo su banco (con piedini)

Fissare i piedini sulla base del forno con le viti in dotazione (Fig.2).

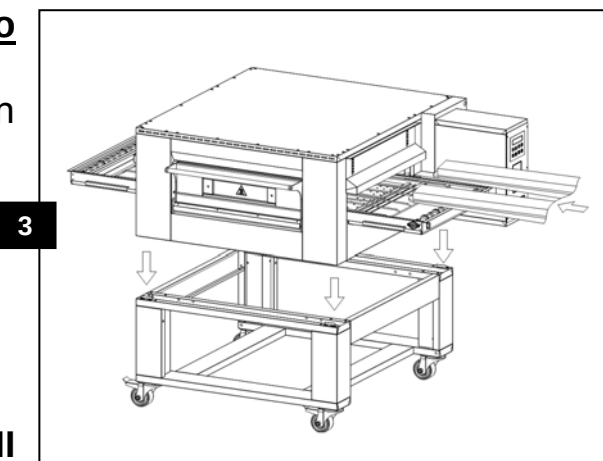
Posizionare il forno sul banco di lavoro assicurandosi che il piano di appoggio sia stabile.



4.5. Posizionamento modulo su basamento

N.B. Il basamento verrà fornito solo su richiesta.

Posizionare il forno incastrandolo con gli angoli presenti sul basamento (Fig.3).



4.6. Posizionamento moduli sovrapposti

⚠ **NUMERO MASSIMO DI FORNI SOVRAPPONIBILI 3.**

Una volta posizionato il primo forno su banco (con piedini) oppure su basamento (vedi paragrafi precedenti), sovrapporre consecutivamente il secondo e il terzo modulo facendo combaciare le pareti laterali esterne dei forni.

4.7. 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. Inoltre la distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.

Per la posizione degli allacciamenti all'alimentazione elettrica si veda Allegato b.

 **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 tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.**

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

4.8. 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.

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

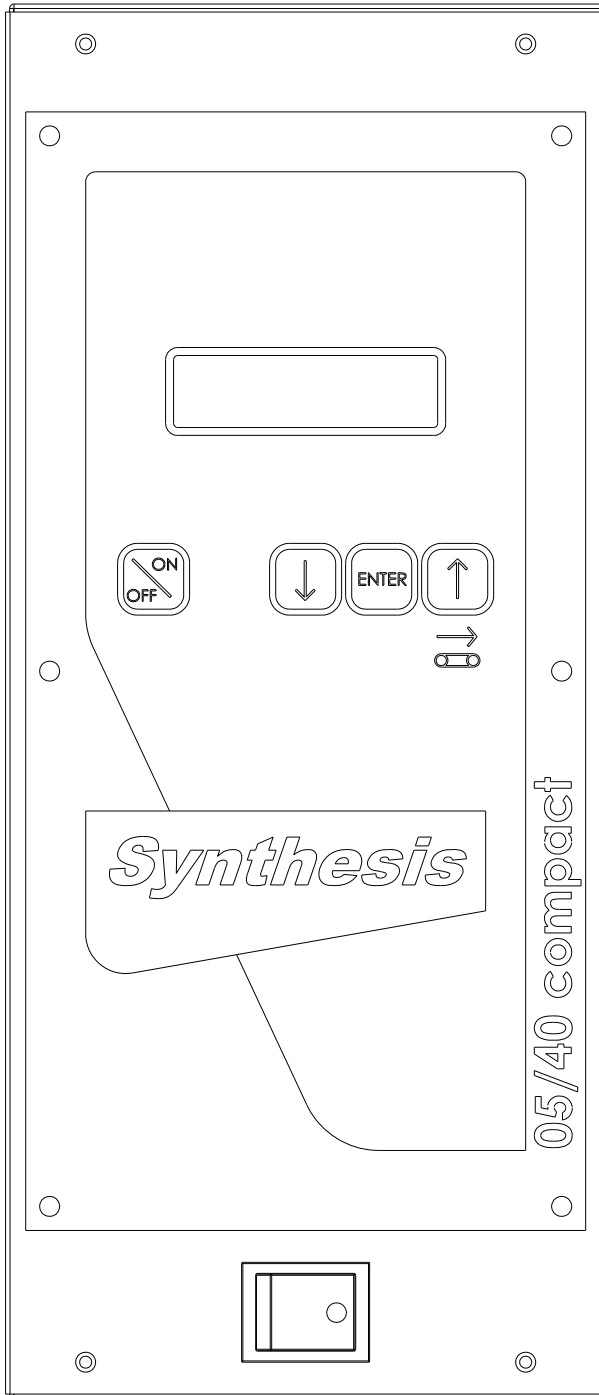
4.9. Controllo prima dell'avviamento al lavoro

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 e adeguatezza delle aperture per la ventilazione e per l'aerazione dal locale.
- verifica del funzionamento della cappa di aspirazione, se prevista.

5. FUNZIONAMENTO

5.1. Pannello comandi

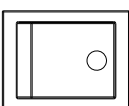


 Tasto accensione -
spegnimento forno

 Tasto visualizzazione set-point
di cottura - decremento valore
parametri

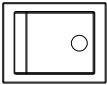
 Tasto accesso modifica
parametri

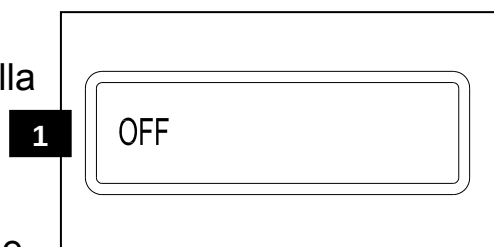
 Tasto avvio / arresto rete -
incremento valore parametri

 Interruttore generale

5.2. Stati funzionali del sistema

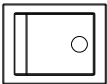
5.2.1. Stato di inattività

Quando l'interruttore generale  è sulla posizione "off" (led verde spento) la scheda non è alimentata, il display è spento e tutte le funzioni del forno sono disabilitate.



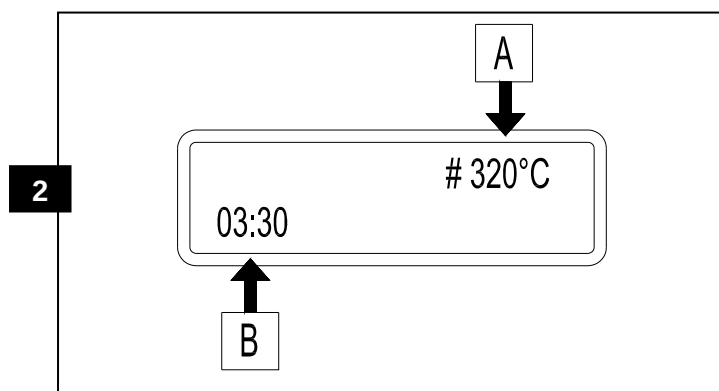
Portando l'interruttore generale in posizione "on" (led verde acceso) la scheda è alimentata e sul display retroilluminato compare la scritta "OFF" (Fig.1).

5.2.2. Stato di attività

Con l'interruttore generale  in posizione "on" (led verde acceso) e premendo per 3 secondi consecutivi il tasto  si attivano le funzionalità del forno, si accende la ventola e si abilita il riscaldamento del forno qualora richiesto. Sul display compaiono le scritte riportate in Fig.2, dove:

A = Temperatura effettiva della camera di cottura (°C)

B = Tempo di cottura (minuti : secondi)

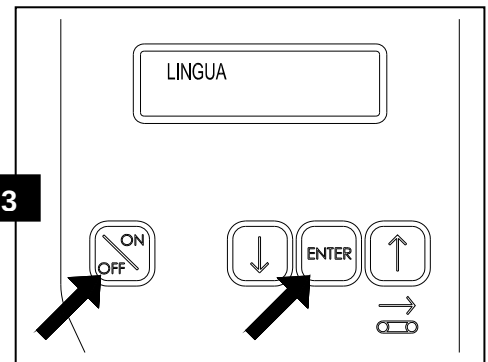


5.3. Impostazioni

5.3.1. Impostazione della lingua

La lingua utilizzata per le scritte indicate sul display può essere scelta tra alcune disponibili. Con l'interruttore generale in posizione "off" (led verde spento) premere e mantenere premuti i tasti  ed  e dare tensione portando l'interruttore generale in posizione "on" (led verde acceso); dopo 3

3



secondi comparirà a display la scritta "LINGUA" (Fig.3). Premere  per entrare nella funzione e con i tasti  e  selezionare il tipo di lingua desiderata. Una volta selezionata premere nuovamente il tasto  per confermare e portarsi su "exit" con i tasti  e . Quindi uscire dall'impostazione con il tasto .

5.3.2. Regolazione della temperatura

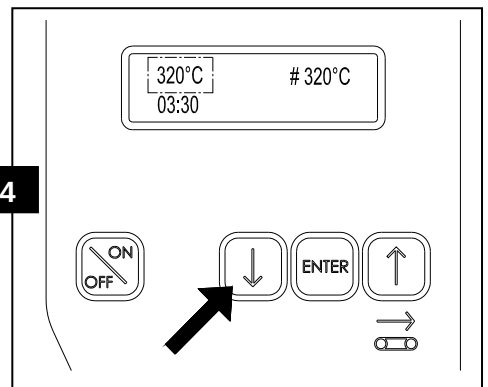
La regolazione della temperatura del forno è attiva solo a forno acceso.

In questo caso il forno viene portato e mantenuto alla temperatura impostata fino al suo spegnimento.

Quando il forno è acceso viene indicato il valore della temperatura effettiva della camera di cottura; per visualizzare la temperatura impostata è necessario premere

il tasto  di decremento valore parametri (Fig.4). Tale valore sarà visibile per 2 secondi.

4

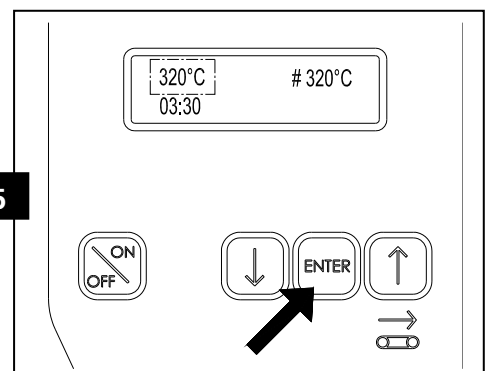


Per impostare/modificare la temperatura

premere il tasto , il valore della temperatura lampeggerà (Fig.5), selezionare con i tasti  e  il valore desiderato e

5

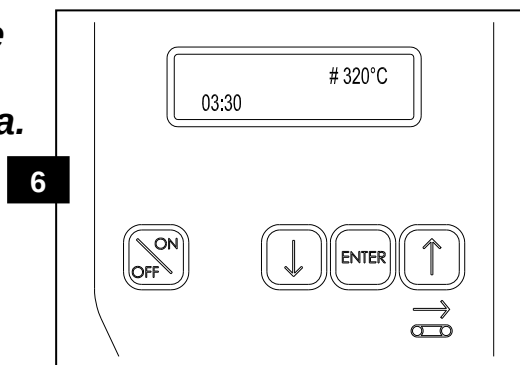
confermare con il tasto . La temperatura può essere regolata da 0 a 320°C.



5.3.3. Regolazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura desiderato può essere impostato dall'utente, ed è gestito automaticamente dalla scheda elettronica.

All'accensione del forno la rete è ferma, il simbolo relativo non è presente sul display (Fig.6).

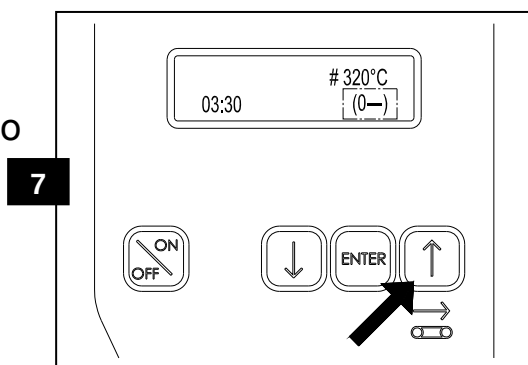


Per attivare il movimento della rete occorre

premere il tasto  . Il simbolo in movimento compare sul display (Fig.7).

La rete può essere attivata o disattivata

in qualsiasi momento mediante il tasto  .



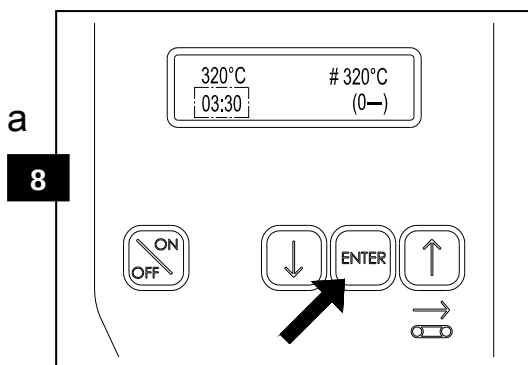
Per impostare/modificare il tempo di

cottura premere il tasto , si visualizzerà a display il valore della temperatura lampeggiante, premere nuovamente il

tasto  (Fig.8), si visualizzerà a display il valore del tempo di cottura lampeggiante,

modificare tale valore con i tasti  e  sul

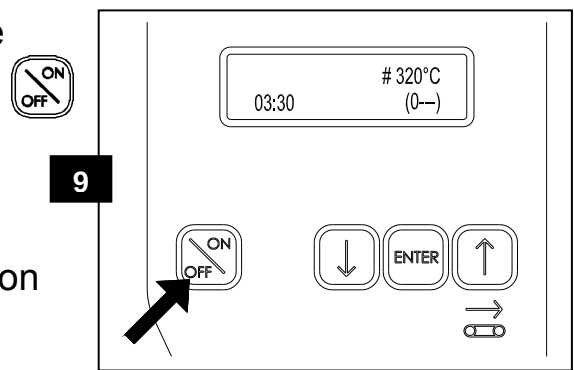
tempo di cottura desiderato. Premere  per confermare e uscire dalle impostazioni. Il tempo di cottura può essere regolato da 2 a 30 minuti.



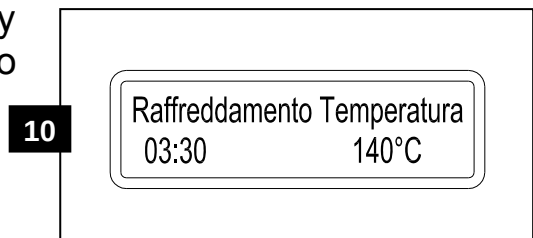
5.4. Spegnimento del forno

Per spegnere il forno occorre premere e mantenere premuto per 2 secondi il tasto (Fig.9).

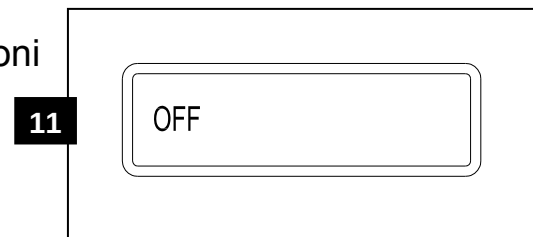
Il riscaldamento si spegne, mentre la ventilazione e la rete continueranno a funzionare fino a quando la temperatura non sarà scesa al di sotto di **140°C**.



Durante la fase di spegnimento con display illuminato compare la scritta "Raffreddamento Temperatura" lampeggiante e il valore della temperatura effettiva in camera di cottura che decrementa (Fig.10). In questa fase è comunque possibile riaccendere il forno e avviare o fermare il movimento della rete.



Al raggiungimento dei **140°C** tutte le funzioni del forno si disattivano, a display comparirà la scritta "OFF" (Fig.11).



5.5. Allarmi

Il funzionamento del forno viene continuamente controllato, attivando una procedura di allarme in caso di anomalia.

5.5.1. "Temp guasta"

Se la sonda si guasta, il forno si arresta e sul display si visualizza la scritta "Temp guasta".

 È necessario far intervenire personale specializzato per ripristinare la funzionalità.

5.5.2. "Sovra temperatura"

Se la temperatura misurata dalla sonda supera i 390°C il forno si arresta e il valore della temperatura sul display viene sostituito dalla scritta "Sovra temperatura".

 È necessario far intervenire personale specializzato per ripristinare la funzionalità.

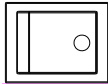
6. USO

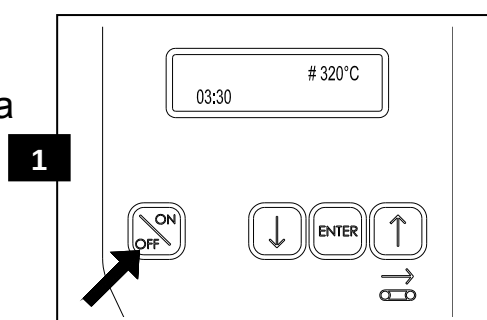
 Durante la cottura o alla fine della stessa alcune superfici del forno raggiungono temperature pericolose. Non toccare mai dette superfici, ma usare esclusivamente l'apposita maniglia.

6.1. Preparazione per l'uso e prima accensione

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 pulizia, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

6.1.1. Accensione pannello di controllo

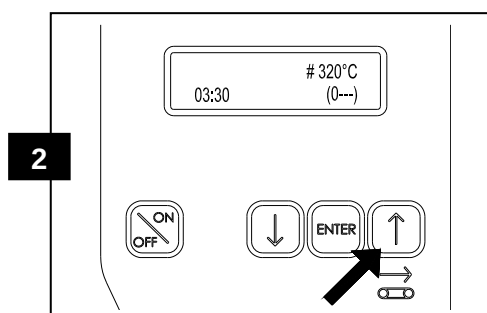
Portare l'interruttore generale  sulla posizione "on" (led verde acceso). Premere e mantenere premuto per 3 secondi il tasto  (Fig.1), si accendono il ventilatore e le resistenze.



6.1.2. Impostazioni e inizio cottura

Dopo avere impostato la temperatura e il tempo di cottura desiderati (vedere paragrafi 5.3.2 e 5.3.3) procedere all'attivazione del

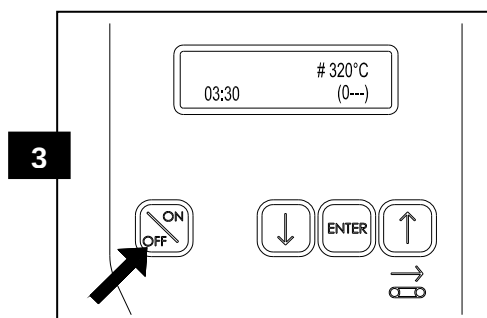
movimento rete mediante il tasto   (Fig.2).



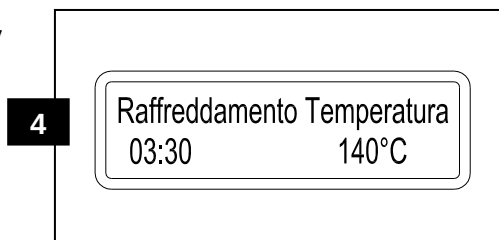
6.1.3. Come spegnere il forno

Alla fine di ogni giornata lavorativa premere e mantenere premuto per 2 secondi il tasto  (Fig.3).

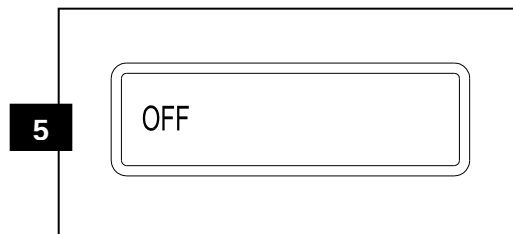
Il riscaldamento si spegne, mentre la ventilazione e la rete continueranno a funzionare fino a quando la temperatura non sarà scesa al di sotto di **140°C**.



Durante la fase di spegnimento con display illuminato compare la scritta “Raffreddamento Temperatura” lampeggiante e il valore della temperatura effettiva in camera di cottura che decrementa (Fig.4). In questa fase è comunque possibile riaccendere il forno.



Al raggiungimento dei **140°C** tutte le funzioni del forno si disattivano, a display comparirà la scritta “OFF” (Fig.5).



Nel caso di lunghi periodi di inattività (ad esempio chiusura per ferie), solo dopo aver atteso lo spegnimento dei ventilatori camera, è necessario spegnere anche l'interruttore nel quadro alimentazione elettrica generale del laboratorio.

7. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

7.1. Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni

 **Leggere attentamente le avvertenze riassunte in questo capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza.**

Divieto di installare accessori che non siano rispondenti alle norme di sicurezza.

Fare ispezionare regolarmente il Vostro apparecchio da un tecnico qualificato per poter garantire la Vostra sicurezza.

7.1.1. Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'apparecchiatura 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.

7.1.2. Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata l'apparecchiatura 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 apparecchiatura, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con l'apparecchiatura in funzione.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Non usare impropriamente la macchina, ma attenersi scrupolosamente all'uso per il quale è stata concepita.
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura.
- Mantenere in efficienza i sistemi di sicurezza.
- Prestare sempre la massima attenzione.
- Eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma.
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'apparecchiatura. 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 e/o manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

 **ATTENZIONE:** In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

 In caso di incendio non usare estinguenti liquidi, ma esclusivamente estinguenti a polveri.

7.1.3. Avvertenze per il manutentore

 Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'apparecchiatura, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse non tarato correttamente o non funzionante, l'apparecchiatura è da considerarsi non funzionante.

8. PULIZIA

 **La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica.**

La manutenzione settimanale può essere eseguita a cura dell'utilizzatore e comunque sempre nel rispetto di tutte le norme di sicurezza contenute nel presente manuale. Una semplice, ma frequente ed accurata, pulizia garantisce un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento della macchina.

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

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

 Non usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox, e rimuoverebbero in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

 Sono da escludere detergenti contenenti cloro.

 **Terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.**

8.1. Pulizia delle parti asportabili

 Per evitare che in alcuni punti si accumulino sporcizia o residui di detersivo che potrebbero contaminare i prodotti lavorati, aiutarsi con utensili non appuntiti o piccole spazzole morbide.

È opportuno lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati.

Si consiglia la pulizia dei cassette di ingresso e di uscita almeno ad ogni fine giornata.

8.2. Pulizia delle superfici esterne

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

8.3. Pulizia delle camere di cottura dei forni

Per accedere alle parti interne della camera di cottura operare come segue:

1. togliere la tensione al forno agendo sull'interruttore del quadro di alimentazione generale.
2. Togliere i cassetti di ingresso e di uscita dal bancale rete.
3. Togliere il carter giunto rete svincolandolo dall'aggancio spostandolo verso l'alto.
4. Far ruotare manualmente la rete fino a quando il perno dell'albero di trascinamento rete viene a trovarsi in corrispondenza dell'intaglio del giunto rete.
5. Fare quindi scorrere il giunto stesso verso il pannello comandi svincolandolo dall'albero di trascinamento rete.
6. Sollevare le paratoie di ingresso e di uscita in posizione di massima apertura.
7. Sollevare il bancale rete da entrambi i lati ed estrarlo in direzione lato comandi.
8. Svitare le viti dei pannelli laterali di ingresso e di uscita dopodiché spostarli.
9. Svitare i dadi di fissaggio dei diffusori con una chiave da 8, quindi estrarre i diffusori utilizzando un paio di guanti robusti per evitare di potersi graffiare con eventuali spigoli.
10. Per la pulizia delle parti asportabili seguire quanto descritto nel paragrafo 8.1, per la pulizia della parte interna della camera, rimuovere i depositi con una spazzola aiutandosi con una palette o utilizzare un aspiratore, poi pulire le superfici metalliche con una spugna imbevuta d'acqua e detersivo non abrasivo e/o corrosivo quindi risciacquare le superfici con una spugna imbevuta d'acqua pura.
11. Al termine della pulizia rimontare tutti i componenti in sequenza contraria a quanto descritto.

 Si consiglia di eseguire l'operazione di pulizia della camera di cottura almeno 200 ore di funzionamento.

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. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni al forno, 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 rimuovere qualunque protezione fissa accertarsi che la spina di alimentazione elettrica del modulo di cottura sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo tale che il manutentore possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni eseguite con protezioni fisse rimosse.**

9.1. Segnalazione di errore

Il controllo elettronico è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti, per i dettagli vedere paragrafo 5.5.

9.2. Termostato di sicurezza

Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura della camera supera i 500°C disattivando il forno. Il term ostatico di sicurezza è a ripristino manuale ed è situato all'interno del pannello comandi.

Per ripristinare il funzionamento staccare la spina dal quadro di alimentazione e attendere che la camera si raffreddi.

Aprire la porta del pannello comandi e premere il pulsante di ripristino 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, verificarne accuratamente il funzionamento ed effettuare le eventuali riparazioni.

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 del forno utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc... I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche. Pertanto, in caso di demolizione, si deve operare la suddivisione differenziata in ottemperanza alle norme vigenti nel luogo dove avviene lo smantellamento. In ogni caso non scaricare nell'ambiente.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata 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 deve essere smaltita come rifiuto urbano ma deve essere raccolta 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.