

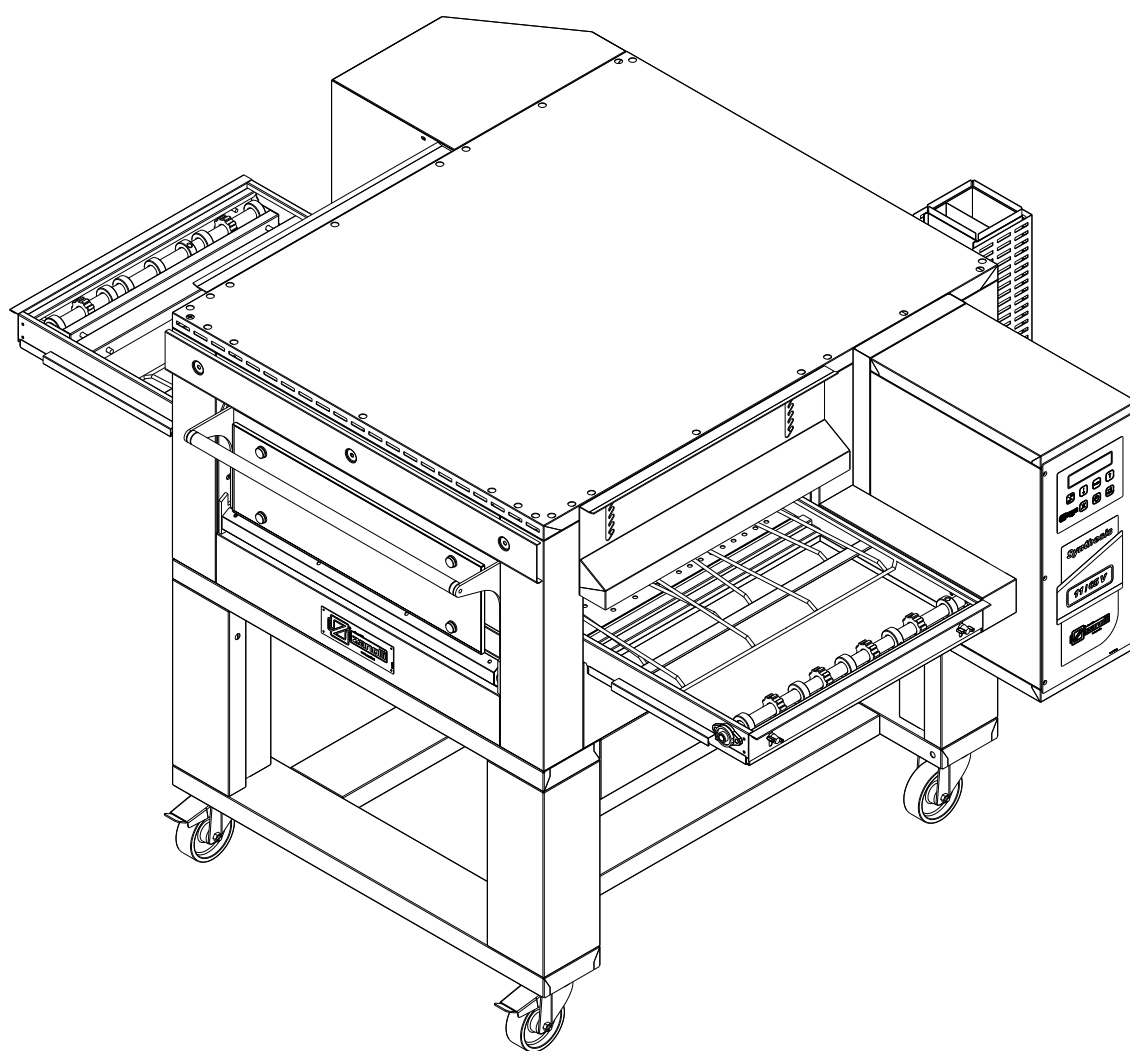
11/2016

Mod: FTGV 65/110-N

Production code: 1SV4404A (SY11/65V GAS)



Diamond
catering equipment



SYNTHESES 11/65 V GAS

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	8
4. INSTALLAZIONE	9
4.1. Controllo alla consegna	9
4.2. Scelta del luogo di installazione.....	9
4.2.1. Caratteristiche del luogo nel caso di forni a GAS.....	10
4.3. Movimentazione del modulo	11
4.4. Posizionamento modulo su basamento.....	11
4.5. Posizionamento di moduli sovrapposti.....	11
4.6. Collegamento elettrico	12
4.7. Collegamento del gas.....	13
4.8. Scarico prodotti della combustione	13
4.9. Controllo prima dell'avviamento al lavoro	15
5. FUNZIONAMENTO.....	16
5.1. Pannello comandi	16
5.2. Stati funzionali del sistema.....	17
5.2.1. Stato di inattività	17
5.2.2. Stato di attività	17
5.3. Impostazioni.....	18
5.3.1. Impostazione dell'ora corrente	18
5.3.2. Impostazione della lingua	18
5.4. Programmazione.....	19
5.4.1. Programmi di cottura	19
5.4.2. Regolazione del tempo di cottura	20
5.4.3. Regolazione della temperatura	20
5.4.4. Funzione Economy	21
5.4.5. Programmazione dell'accensione	22
5.5. Spegnimento del forno	23
5.6. Allarmi	23
5.6.1. "TEMP 1"	23
5.6.2. "TEMP 2"	24
5.6.3. "TEMP"	24
5.6.4. "RETE"	24
5.6.5. "VEN"	25
5.6.6. "PRESS"	25
5.6.7. "FIAMMA"	25
5.6.8. "BATTERIA"	26

6. USO	27
6.1. Preparazione per l'uso e prima accensione	27
6.1.1. Accensione pannello di controllo	27
6.1.2. Impostazioni e inizio cottura	27
6.1.3. Come spegnere il forno	28
7. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	29
7.1. Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni	29
7.1.1. Avvertenze per l'installatore	29
7.1.2. Avvertenze per l'utilizzatore	29
7.1.3. Avvertenze per il manutentore	30
8. PULIZIA	31
8.1. Pulizia delle parti asportabili	31
8.2. Pulizia delle superfici esterne	32
8.3. Pulizia delle camere di cottura dei forni	32
9. MANUTENZIONE	33
9.1. Segnalazione di errore	33
9.2. Termostato di sicurezza	33
9.3. Sostituzione batteria	34
9.4. Adattamento ai diversi tipi di gas	35
9.4.1. Sostituzione degli ugelli del bruciatore	35
9.4.2. Regolazione del minimo	36
9.4.3. Apposizione della nuova etichetta	36
10. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	37

ALLEGATI TECNICI

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

1. PRESENTAZIONE

Il forno **SYNTHESIS** a gas fa parte della famiglia dei forni a rete, concepiti principalmente per la cottura automatica di pizze e prodotti simili. La vantaggiosa peculiarità di questi forni consiste nel fatto che con essi è 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** a gas 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** gas è particolarmente efficiente, in quanto, dosando opportunamente la circolazione dell'aria evita che i prodotti vengano eccessivamente asciugati, conferendo quindi la giusta fragranza.

Infine il forno **SYNTHESIS** è stato progettato per il funzionamento a gas per risolvere il problema di quegli utenti che si trovano in zone dove non è facilmente disponibile un'elevata potenza elettrica. Il funzionamento a gas garantisce anche un sensibile risparmio nei costi di esercizio.

La Ditta costruttrice 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 "ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA".



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



I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che 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. Sono principalmente indirizzati 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.

 Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.

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

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 all'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 a gas **SYNTHESIS**.

3.2. Rispondenza alle direttive

Il forno **SYNTHESIS** gas riporta la marcatura obbligatoria **CE** che indica la loro rispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE bassa tensione

2014/30/CE compatibilità elettromagnetica

2006/42/CE macchine

2009/142/CE apparecchi a gas

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

3.3. Condizioni di utilizzazione previste

Il forno SYNTHESIS 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** sono destinati **a un uso professionale.**

 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 e a gas. 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.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione.

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

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

Nel caso di forni a gas, vedere paragrafo 4.8.

 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.

4.2.1. Caratteristiche del luogo nel caso di forni a GAS

 **È responsabilità dell'installatore la verifica del corretto funzionamento dell'impianto a gas del locale nonché la verifica e il funzionamento dei condotti di aerazione e ventilazione del locale richiesti per la potenza termica nominale complessiva.**

 **Il Costruttore non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle norme vigenti, relative alla corretta installazione delle apparecchiature a GAS.**

In fase di installazione si deve fare attenzione nell'evitare di ostruire le aperture di raffreddamento e le aperture per l'aspirazione dell'aria comburente degli apparati a gas realizzate sul forno.

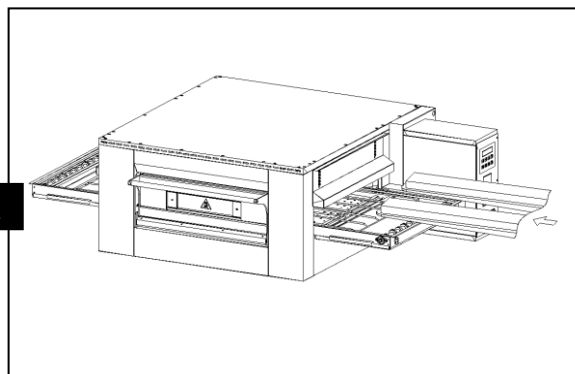
Trattandosi di un apparecchio a gas, il locale nel quale viene installato deve essere sufficientemente ventilato e aerato; a garanzia che ciò avvenga, il locale nel quale viene installato deve avere almeno due aperture permanenti praticate direttamente sui muri verso l'esterno.

A titolo indicativo, per ogni kW di potenza installata è consigliato un ricambio d'aria di 36 m³/h.

 Per maggiori informazioni e chiarezza delle caratteristiche del locale, fare riferimento alla normativa vigente nel paese di installazione, relativa alle prescrizioni di installazione di questa tipologia di forni.

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.

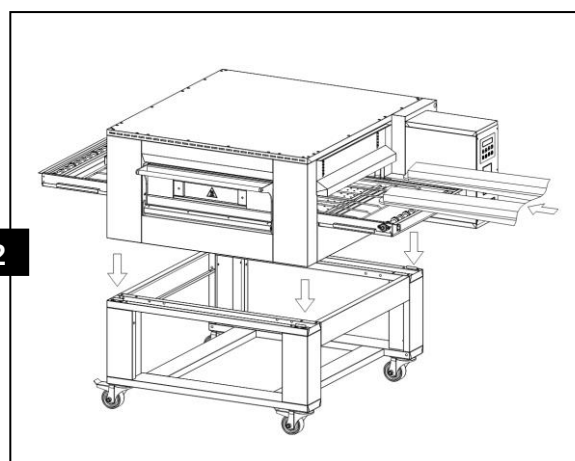
Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

⚠ 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 basamento

Posizionare il forno incastrandolo con gli angoli presenti sul basamento (Fig.2).



4.5. Posizionamento di moduli sovrapposti

⚠ **PER IL NUMERO MASSIMO DI FORNI SOVRAPPONIBILI VEDERE ALLEGATO B.**

Una volta posizionato il primo forno sul basamento (vedi paragrafo precedente), sovrapporre consecutivamente il secondo e il terzo modulo incastrandolo i camini di scarico fumi e facendo combaciare le pareti laterali esterne dei forni.

4.6. 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.

4.7. Collegamento del gas

 Prima di effettuare qualsiasi collegamento, controllare che il tipo e la pressione **di alimentazione** del gas per il quale l'apparecchio è stato tarato, (vedi targa posta sul forno, e Allegato A. del presente manuale), corrisponda al tipo e alla pressione del gas che avete a disposizione; se non dovesse corrispondere, per il cambio di regolazione vedere il capitolo 8.4.

 Gli apparati a gas sono dotati di un ingresso gas con filettatura conica da G1/2", come indicato nelle specifiche. L'allacciamento alla rete di distribuzione dell'edificio deve essere eseguito per mezzo di tubazioni metalliche in acciaio zincato o in rame, collocate a vista.

L'apparato deve essere collegato all'impianto con una valvola di intercettazione facilmente azionabile.

Il collegamento tra le tubazioni e l'apparato deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi per facilitarne lo smontaggio.

La tenuta sui filetti di giunzione deve essere assicurata da materiali dichiarati specificatamente idonei dal loro fabbricante anche per i gas Metano e GPL.

Per la posizione degli allacciamenti all'alimentazione gas si veda Allegato B.

4.8. Scarico prodotti della combustione

 **ATTENZIONE!** Il presente forno è dotato di scarico fumi classificato di tipologia "A1" (vedi Allegato A.): apparecchio non previsto per il collegamento a camino/canna fumaria o a dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato. Il prelievo dell'aria comburente e l'evacuazione dei prodotti della combustione avvengono nel locale di installazione.

 Per poter installare apparecchi di tipo "A1", è necessario che i locali siano ventilati e aerati; nello specifico devono rispettare le condizioni relative all'afflusso di aria necessaria alla combustione e

l'aerazione dei locali per lo smaltimento dei prodotti della combustione.

 **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. Per maggiori informazioni si rimanda alla consultazione di tale normativa.

 **Per conoscere la potenza termica nominale del vostro forno, vedere Allegato A.**

Nel caso di sovrapposizione di più moduli di cottura a gas, per il calcolo della potenza termica nominale totale, occorre sommare la potenza dei singoli moduli.

Il locale in cui vengono installati deve avere almeno due aperture permanenti praticate direttamente sui muri verso l'esterno:

- una per il prelievo dell'aria comburente, ventilazione del locale;
- l'altra per lo scarico dei gas combusti, aerazione del locale.

Le due aperture devono trovarsi in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria: dovranno trovarsi in posizioni preferibilmente opposte, non devono essere ostruibili e devono essere protette da griglie.

L'aerazione necessaria, può essere ottenuta mediante l'aerazione naturale o mediante l'installazione di sistemi di aerazione forzata in base alle norme vigenti nel paese di installazione, per forni con scarico di tipo "A1".

 **Fare attenzione alla potenza termica totale dei forni collocati nel locale, in caso si vada ad installare più di un modulo.**

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

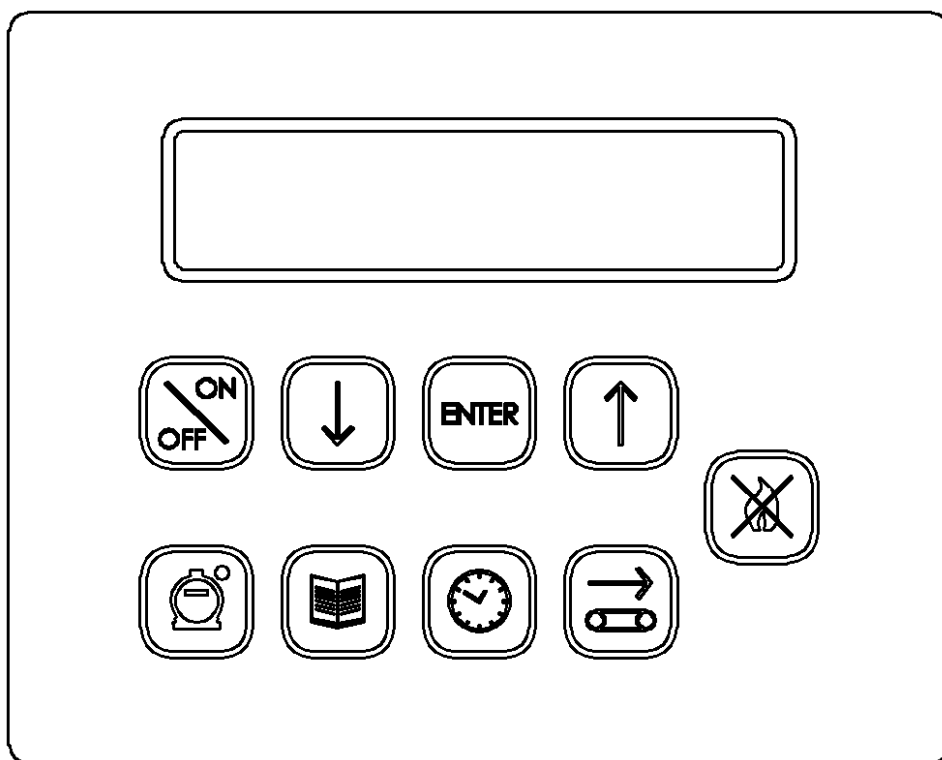
4.9. Controllo prima dell'avviamento al lavoro

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 dell'efficiente tenuta delle tubazioni alimentazione gas ed eventuali tubazioni scarico gas combusti.
- Verifica e adeguatezza delle aperture per la ventilazione e per l'aerazione dal locale.
- Verifica della portata nominale con forno in funzione all'uscita dell'elettrovalvola.
- Verifica del funzionamento della cappa di aspirazione, se prevista.

5. FUNZIONAMENTO

5.1. Pannello comandi



Tasto accensione - spegnimento forno



Tasto decremento valore parametri



Tasto accesso programmazione



Tasto incremento valore parametri



Tasto avvio / arresto rete



Tasto abilitazione - disabilitazione accensione automatica



Tasto reset



Tasto funzione Economy



Tasto impostazione programma di cottura.

5.2. Stati funzionali del sistema

5.2.1. Stato di inattività

Nello stato di inattività (Fig.1-2) la scheda è alimentata, ma tutte le funzioni del forno sono disabilite, tranne quelle di programmazione.

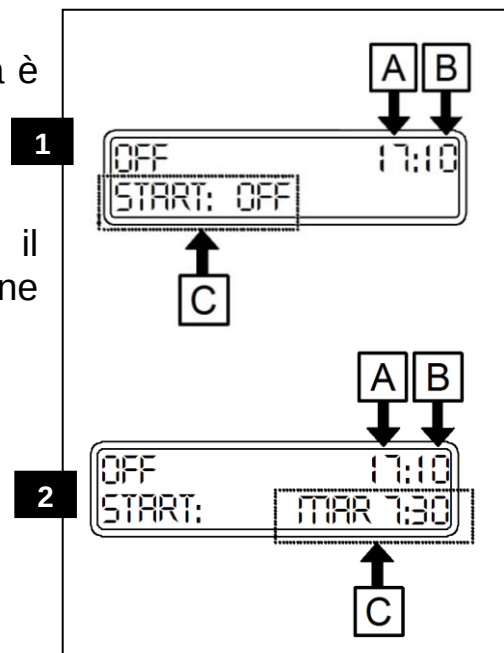
Il display indica "OFF", l'ora attuale ed il giorno e l'ora della prossima accensione automatica (se impostata, Fig.2).

Nelle Fig. 1-2 le lettere indicano:

A = ora attuale

B = minuto attuale

C = giorno, ora, minuto dell'accensione automatica.



5.2.2. Stato di attività

A forno spento è spenta anche la retroilluminazione del display.

Essa si accende in caso si attivi la programmazione.

Premendo il tasto ON si entra in stato di attività: si eccita il teleruttore generale, si accende la ventola e si abilita il riscaldamento del forno. Il display diviene retroilluminato e su di esso compaiono le scritte riportate in Fig.3, dove:

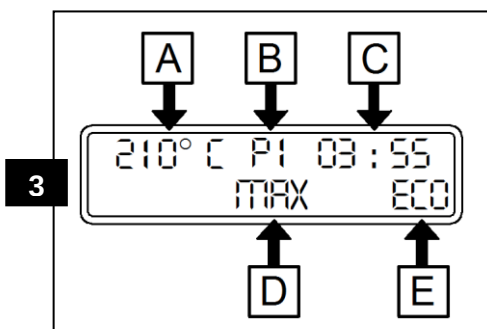
A = Temperatura di cottura (°C)

B = Programma impostato

C = Tempo di cottura (minuti : secondi)

D = Condizione di funzionamento
bruciatore (Max =fiamma alta, Min =
fiamma bassa, --- = fiamma spenta).

E = Se acceso funzione Economy attiva.



5.3. Impostazioni

5.3.1. Impostazione dell'ora corrente

L'ora corrente può essere impostata dall'utente solo a forno spento.

Per accedere all'impostazione occorre premere per 3 secondi consecutivi il tasto abilitazione - disabilitazione accensione automatica (Fig.4).

Sul display appare (Fig.4), dove:

A = giorno corrente

B = mese corrente

C = anno corrente

D = ora corrente

E = minuto corrente

Un cursore indica quale dei dati è in fase di correzione. Premere il tasto  per decidere se modificare il giorno, il mese, l'anno, l'ora o i minuti. Dopodiché il valore può essere modificato utilizzando i tasti per incrementare e per decrementare (Fig.5) e poi confermato premendo nuovamente il tasto , passando così al dato successivo (Fig.6).

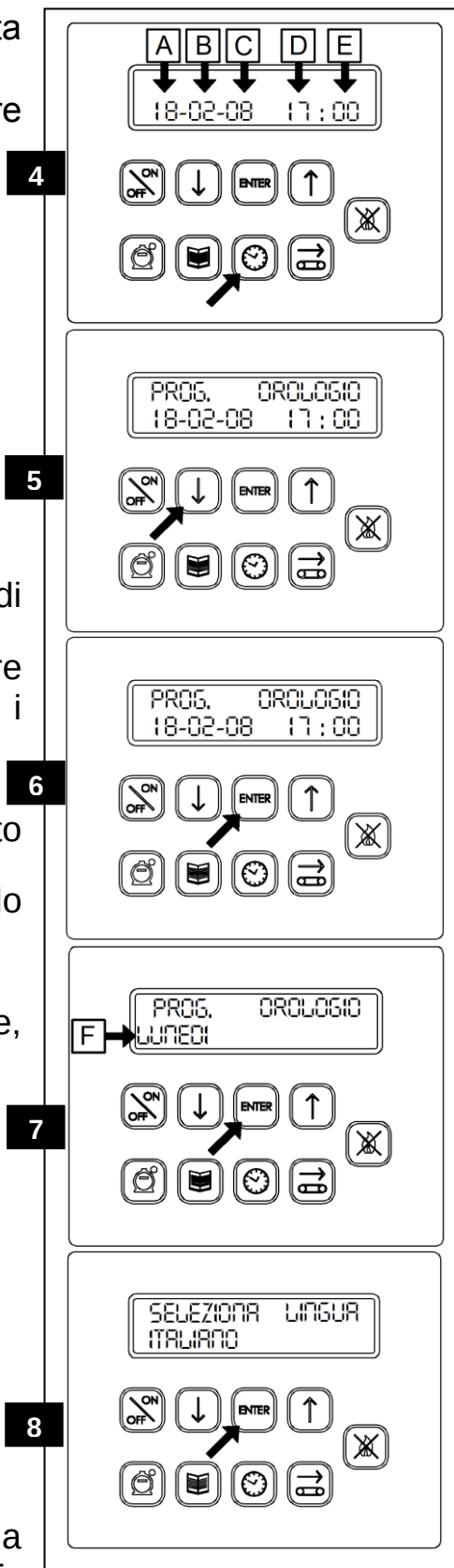
Dopo aver impostato il giorno, il mese, l'anno, l'ora e i minuti, premendo il tasto  si passa alla programmazione del giorno corrente della settimana.

Sul display appare (Fig.7), dove:
F = giorno attuale della settimana.

5.3.2. Impostazione della lingua

La lingua utilizzata per le scritte indicate sul display può essere scelta tra alcune disponibili.

Per impostare la lingua occorre portarsi nella programmazione dell'orologio (vedi paragrafo 5.4.1) e confermare tutti i dati fino a quando sul display appare (Fig.8).



La modifica e la conferma è analoga all'impostazione dell'orologio.

Confermando, si esce anche dalla fase di programmazione e si ritorna nello stato precedente.

5.4. Programmazione

5.4.1. Programmi di cottura

È possibile gestire sino a 6 programmi di cottura diversi. Per ognuno è possibile impostare nell'ordine:

1. Tempo di cottura (minuti : secondi)
2. Temperatura di settaggio (°C).

Questi parametri sono normalmente indicati sul display a forno acceso.

Con il forno acceso sarà possibile modificare tutti i programmi impostabili, con il forno spento è possibile modificare solo l'ultimo programma utilizzato.

Accendere il forno e premere il tasto  per selezionare il programma da modificare (Fig.9).

Per accedere alla programmazione e passare da un parametro al successivo

occorre premere il tasto  (Fig.10).

Una linea orizzontale sotto al parametro in fase di programmazione lampeggia sul display.

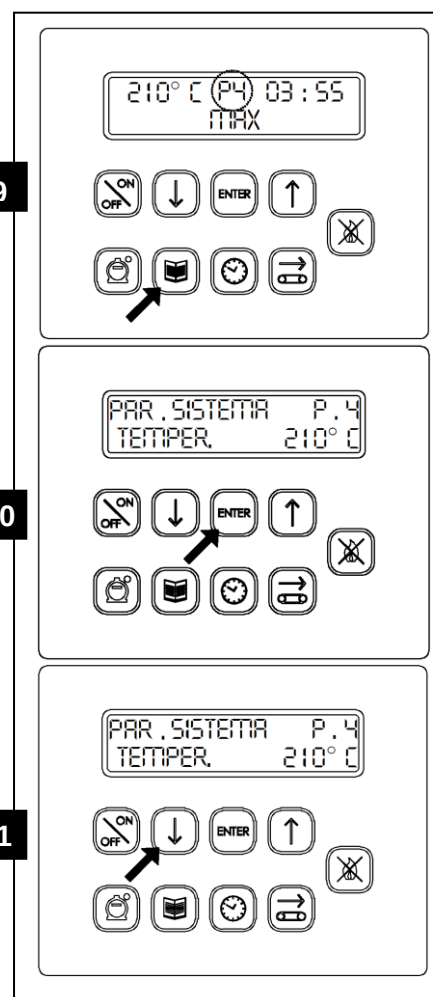
Il programma che si sta modificando è sempre indicato in alto a destra sul display.

Per variare il valore occorre utilizzare i tasti per incrementare e per decrementare (Fig.11).

Mantenendo premuto il tasto si aumenta la velocità di cambiamento dei dati.

Se non si preme alcun tasto per oltre 5 secondi il valore visualizzato **viene memorizzato** e si esce automaticamente dallo stato di programmazione.

Durante la programmazione i tasti  e  e  sono disabilitati e  fa uscire dalla programmazione.



L'ordine di programmazione avviene come segue:

1. Tempo di cottura

2. Temperatura

5.4.2. *Regolazione del tempo di cottura*

Il tempo di cottura desiderato è impostato direttamente dall'utente e si traduce nella relativa velocità di avanzamento della rete regolata automaticamente dalla scheda elettronica.

All'accensione del forno la rete è ferma ed il tempo di cottura sul display lampeggia.

Per attivare il movimento della rete occorre premere il tasto avvio / arresto rete (Fig.12).

Il movimento della rete può essere attivato o disattivato in qualsiasi momento mediante il tasto (Fig.12).

Quando la rete è ferma il tempo di cottura lampeggia.

Per l'impostazione del tempo di cottura vedere il paragrafo 5.4.1.

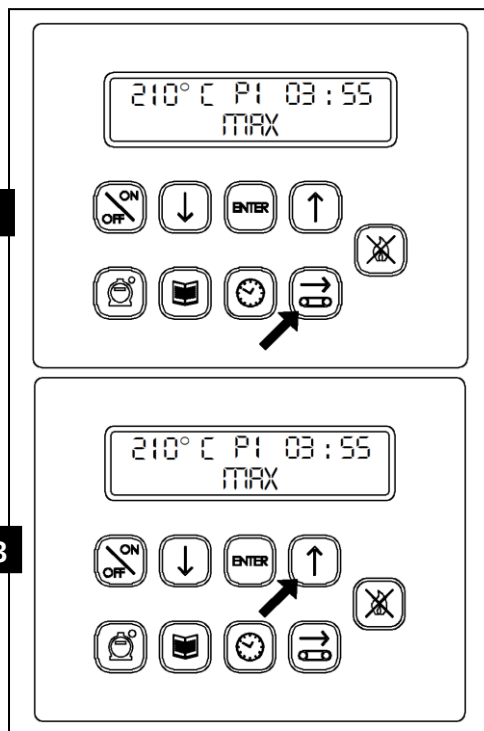
5.4.3. *Regolazione della temperatura*

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 incremento valore parametri (Fig.13).

Per l'impostazione della temperatura di settaggio vedere il paragrafo 5.4.1.

La variazione dell'intensità di fiamma è automatica e viene regolata secondo le condizioni di funzionamento nelle posizioni Max, Min o --- che vengono riportate sul display.

12



13

5.4.4. Funzione Economy

 La funzione Economy consente di mantenere il forno, non in uso, ad una temperatura inferiore rispetto a quella di lavoro.

Ciò permette un risparmio energetico e quindi economico.

Oltre a gestire la temperatura del forno può comandare lo scorrimento o meno della rete.

 **Si consiglia di impostare una temperatura di 50° inferiore alla consueta temperatura di cottura.**

Per accedere alla programmazione della funzione Economy: con il forno acceso, tenere premuto il pulsante  per 5 secondi (Fig.14).

Una linea orizzontale sotto al parametro in fase di programmazione lampeggia sul display.

Per variare il valore utilizzare i tasti  e  (Fig.15).

Mantenendo premuto il tasto si aumenta la velocità di cambiamento dei dati.

Per passare da un parametro al successivo occorre premere il tasto .

Se non si preme alcun tasto per oltre 5 secondi il valore visualizzato **viene memorizzato** e si esce automaticamente dallo stato di programmazione.

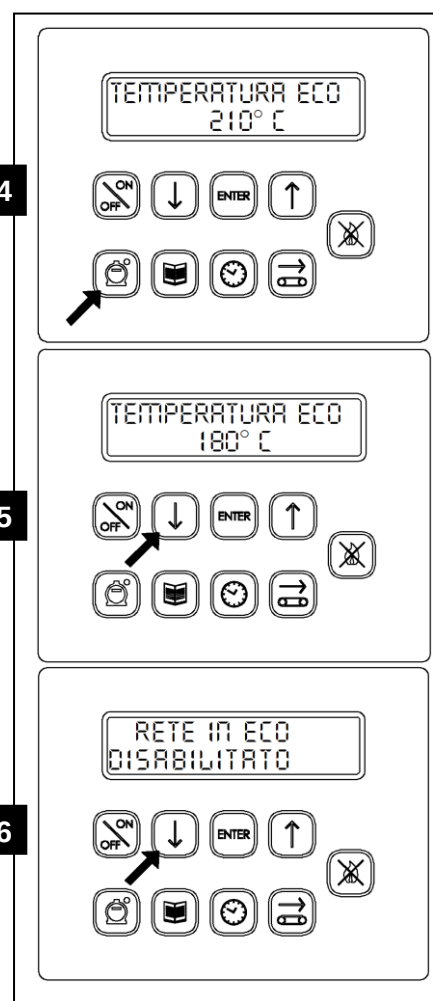
Durante la programmazione i tasti   e  sono disabilitati e  fa uscire dalla programmazione.

L'ordine di programmazione avviene come segue:

1. Temperatura Eco

2. Rete in Eco ( = abilitato;  = disabilitato).

Per attivare la funzione Economy premere il tasto , sul display comparirà la dicitura "Eco".



5.4.5. Programmazione dell'accensione

Per accedere all'impostazione per l'accensione programmata è necessario premere e subito rilasciare il tasto abilitazione/disabilitazione accensione automatica (Fig.17) con il forno in stato di attività oppure di inattività.

Sul display appare dapprima lo stato (abilitato o disabilitato) dell'accensione automatica (AUTOSTART: ON o OFF).

Per abilitare o disabilitare la programmazione dell'accensione occorre agire rispettivamente sui tasti per incrementare e per decrementare (Fig.18).

Una volta abilitata, premendo il tasto

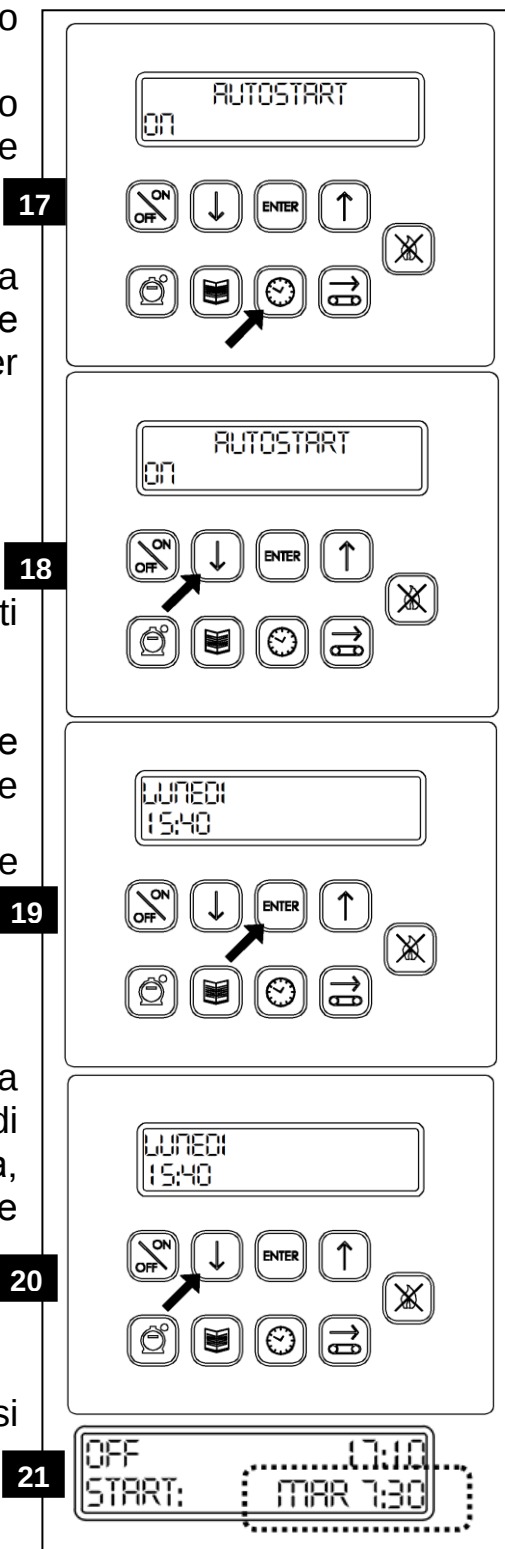
 appare sul display il primo giorno della settimana e le cifre relative alle ore e minuti (Fig.19).

Per selezionare l'ora di accensione posizionare il cursore lampeggiante sotto le cifre relative alle ore utilizzando il tasto  e premendo quindi i tasti per incrementare e per decrementare, si imposta il relativo valore (Fig.20).

Se si desidera che il forno non si accenda in un giorno determinato (es.: giorno di chiusura), durante l'impostazione dell'ora, selezionare la scritta "OFF" che si trova fra le 23 e le 00 mediante i tasti per incrementare e per decrementare (Fig.20).

Premendo nuovamente il tasto  si passerà quindi ai minuti e premendo

nuovamente il tasto  si riporterà il cursore sotto il giorno della settimana (Fig.19). Per passare al giorno successivo o al precedente premere rispettivamente i tasti per incrementare e per decrementare.



Quando è stata completata l'impostazione, ripremere il tasto  ed attendere circa cinque secondi. I dati vengono automaticamente memorizzati e si ritorna alle funzioni precedenti.

Per indicare che è stata abilitata l'accensione, sul display appare nello stato di inattività il giorno e l'ora della successiva accensione (Fig.21). Se l'accensione è disabilitata, al posto del giorno e dell'ora appare la scritta "off".

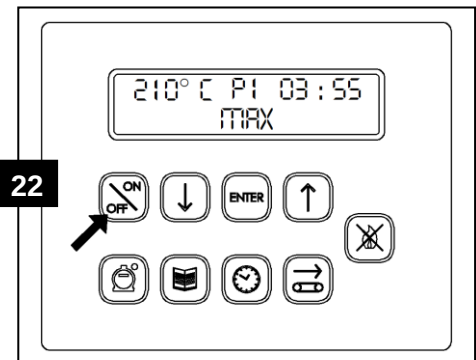
5.5. Spegnimento del forno

Per spegnere il forno occorre premere il tasto  (Fig.22).

Il riscaldamento si spegne, mentre la ventola di ricircolo dell'aria e la rete, se attivata, continueranno a funzionare fino a quando la temperatura sarà scesa al di sotto di 150°C, dopodiché si diseccita il teleruttore generale lasciando alimentata solamente la scheda per consentire le funzioni orologio e accensione programmata.

Nella fase di spegnimento resta accesa la retro illuminazione e la scritta "OFF" lampeggia. In questa fase è comunque possibile riaccendere il forno e avviare o fermare il movimento della rete.

Per evitare accensioni indesiderate, verificare che il display indichi con esattezza il giorno e l'ora di accensione voluta oppure, se non si vuole utilizzare l'accensione automatica, che compaia la scritta "Start: off".



5.6. Allarmi

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

5.6.1. "TEMP 1"

Se la temperatura misurata dalla sonda 1 supera i 350°C o la sonda si guasta, il valore di temperatura sul display viene sostituito dalla scritta "TEMP 1" lampeggiante ed il segnalatore acustico suona in modo intermittente.

Durante l'allarme l'avvisatore acustico può essere tacitato premendo il tasto .

Il forno continua a funzionare e per la misurazione della temperatura viene considerata solamente la sonda 2. Inoltre la temperatura di regolazione viene automaticamente diminuita di 40°C.

Questa variazione sul dato di temperatura viene effettuata per correggere l'unico valore rilevato nel punto più caldo del forno e simulare

un valore approssimato al valore effettivo che veniva precedentemente elaborato fornendo la media dei valori fra il punto più caldo e il punto più freddo. Ciò consente di poter utilizzare comunque il forno anche quando si guasta una sonda.

5.6.2. “TEMP 2”

Se la temperatura misurata dalla sonda 2 supera i 450°C o la sonda si guasta, il valore di temperatura sul display viene sostituito dalla scritta “TEMP 2” lampeggiante ed il segnalatore acustico suona in modo intermittente.

Durante l'allarme l'avvisatore acustico può essere tacitato premendo il tasto .

Il forno continua a funzionare e per la misurazione della temperatura viene considerata solamente la sonda 1. Inoltre la temperatura di regolazione viene automaticamente aumentata di 40°C.

Questa variazione sul dato di temperatura viene effettuata per correggere l'unico valore rilevato nel punto più freddo del forno e simulare un valore approssimato al valore effettivo che veniva precedentemente elaborato fornendo la media dei valori fra il punto più caldo e il punto più freddo. Ciò consente di poter utilizzare comunque il forno anche quando si guasta una sonda.

5.6.3. “TEMP”

Se la temperatura misurata dalla sonda 1 supera i 350°C e contemporaneamente quella della sonda 2 supera i 450°C, il valore della temperatura sul display viene sostituito dalla scritta “TEMP” lampeggiante e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

Durante l'allarme l'avvisatore acustico può essere tacitato premendo il tasto .

 È necessario far intervenire personale specializzato per ripristinare la funzionalità.

5.6.4. “RETE”

Quando il motore di movimento rete è guasto o da questo provengono alla scheda segnali errati, si attiva una segnalazione di allarme sul display con la scritta “RETE” lampeggiante e l'avvisatore acustico suona in modo intermittente.

Ciò significa che il tempo di cottura non corrisponde a quello impostato, ed è quindi necessario far intervenire personale specializzato per ripristinarne la funzionalità.

5.6.5. “VEN”

Se con la ventola in funzione viene a mancare il consenso del pressostato per 5 secondi consecutivi, il valore di temperatura sul display viene sostituito dalla scritta “VEN” lampeggiante, il buzzer suona in modo intermittente e il riscaldamento del forno (se acceso) si spegne, L’allarme viene tolto automaticamente al ripristino del contatto pressostato o spegnendo il forno (dopo la fase di spegnimento). In questo caso va verificato il corretto funzionamento del pressostato.

Durante l’allarme la ventola e la rete (se in movimento) rimangono accese.

Il buzzer può essere tacitato premendo il tasto .

5.6.6. “PRESS”

Se al momento dell’accensione del forno (prima di accendere la ventola), il contatto del pressostato è chiuso (ingresso PRESS), la scritta OFF viene sostituita dalla scritta “PRESS” lampeggiante, il buzzer suona in modo intermittente e la procedura di accensione viene annullata.

Per ripristinare il funzionamento è necessario verificare che il pressostato sia funzionante verificando che i tubi di rilevamento siano collegati senza strozzature ed eventualmente regolare la taratura con la vite posizionata al centro del pressostato.

Durante l’allarme il buzzer può essere tacitato premendo il tasto .

5.6.7. “FIAMMA”

Se mentre il bruciatore è acceso o in fase di accensione la centralina gas non rileva la fiamma, viene data segnalazione di allarme sul display con la scritta “FIAMMA” lampeggiante accompagnata dal suono intermittente del buzzer e viene interrotto il funzionamento del forno.

Per ritentare l’accensione del bruciatore occorre premere il tasto .
In caso d’insuccesso dell’operazione l’allarme viene ripresentato.

Durante l’allarme il buzzer può essere tacitato premendo il tasto .

Se, dopo aver premuto il tasto reset  il forno continuasse a non accendersi, verificare che l’alimentazione del gas sia regolare (la valvola sul tubo di alimentazione sia aperta) e che il rilevatore di fiamma durante la fase di accensione venga investito dalla fiamma.

È normale che alla prima accensione si verifichi questo allarme per la presenza di aria nel tubo di alimentazione, si consiglia pertanto di tentare l’accensione più di una volta fino a che l’aria non fuoriesce completamente.

5.6.8. “BATTERIA”

Quando la batteria tampone presente sulla scheda elettronica base è esaurita, si attiva una segnalazione di allarme sul display con la scritta “BATTERIA” lampeggiante e l’avvisatore acustico suona in modo intermittente. Per procedere alla sostituzione della batteria vedere il paragrafo 8.3.

6. USO

⚠ Durante la cottura o alla fine della stessa alcune superfici del forno raggiungono temperature pericolose. Il simbolo  sta ad indicare questo pericolo. 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

Premere il tasto on/off (Fig.1), parte il ventilatore.

Dopo 20 secondi compare sul display la scritta "FIAMMA" e si attiva la segnalazione acustica.

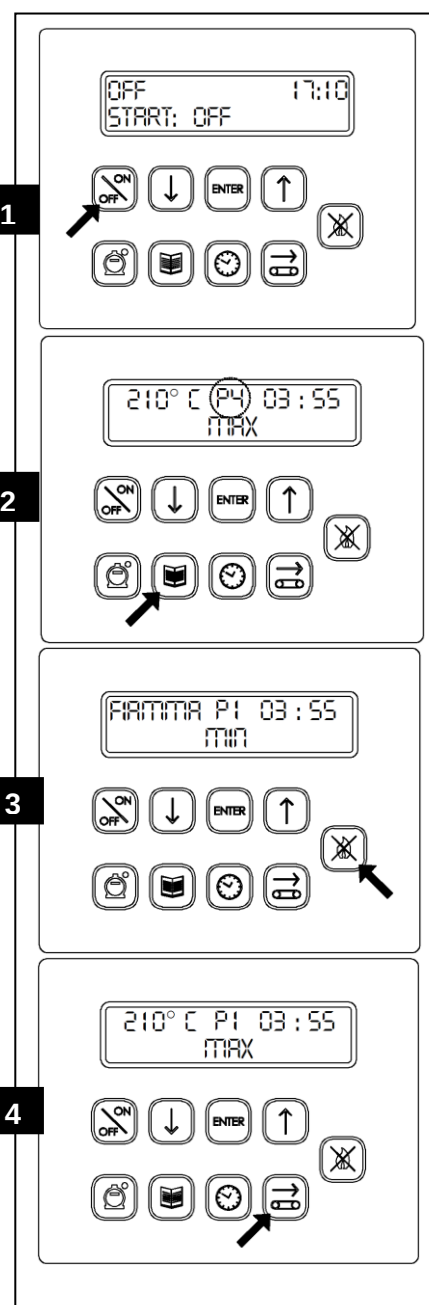
6.1.2. Impostazioni e inizio cottura

Selezionare il programma di cottura desiderato premendo il tasto  (Fig.2). Per la programmazione vedere il paragrafo 5.4.1.

Aprire il rubinetto del gas e premere il pulsante di reset (Fig.3) per attivare il bruciatore.

Se alla fine dei 40/50 secondi compare sul display la scritta FIAMMA, seguita dalla segnalazione acustica, controllare che la tubazione del gas sia collegata e che il rubinetto sia effettivamente aperto. È comunque probabile che un fallimento dell'accensione al primo tentativo sia dovuto alla presenza di aria nelle condutture di adduzione del gas. Attendere 5 minuti e ripremere il pulsante di reset (Fig.3) per attivare il bruciatore.

Dopo avere impostato il tempo di cottura e la temperatura desiderata procedere all'attivazione del movimento rete mediante il tasto (Fig.4).



6.1.3. Come spegnere il forno

Alla fine di ogni giornata lavorativa premere il
tasto  (Fig.5).

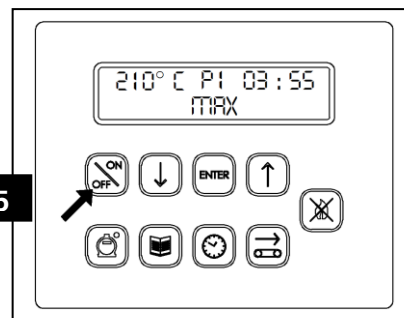
Il riscaldamento si spegne, mentre la ventola di ricircolo dell'aria e la rete, se attivata, continueranno a funzionare fino a quando la temperatura sarà scesa al di sotto di 150°C, dopo di che si diseccita il teleruttore generale lasciando alimentata solamente la scheda per consentire le funzioni orologio e accensione programmata.

Nella fase di spegnimento resta accesa la retro illuminazione e la scritta "OFF" lampeggia. In questa fase è comunque possibile riaccendere il forno e avviare o fermare il movimento della rete.

Per evitare accensioni indesiderate, verificare che il display indichi con esattezza il giorno e l'ora di accensione voluta oppure, se non si vuole utilizzare l'accensione automatica, che compaia la scritta "Start: off".

Quando il forno non viene utilizzato per periodi lunghi (ad esempio fino al giorno dopo), bisogna portare l'interruttore generale ON/OFF nelle posizione OFF e chiudere il rubinetto della condotta di alimentazione del gas.

Nel caso di periodi di inattività ancora più lunghi (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.

La pulizia dei cassettei di ingresso e di uscita va eseguita ogni 4 ore di funzionamento.

8.2. Pulizia delle superfici esterne

 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.

 Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e dei pannelli di comando, utilizzare una spugna morbida inumidita, 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 cassettei 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. Aprire il portello laterale e svitare i dadi di fissaggio dei diffusori con una chiave da 8. Utilizzando un paio di guanti robusti per evitare di potersi graffiare con eventuali spigoli, estrarre i diffusori.
9. 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 paletta 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.
10. 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 ogni 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 e a gas. 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 5.6.

9.2. Termostato di sicurezza

Il termostato di sicurezza interviene quando la temperatura della camera ha superato i 500°C chiudendo la valvola di alimentazione del gas. Il termostato 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, chiudere la valvola di intercettazione del gas 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 (per esempio elettrovalvola ON/OFF bloccata aperta), prima di riavviare il forno, verificarne accuratamente il funzionamento ed effettuare le eventuali riparazioni.

9.3. Sostituzione batteria

La visualizzazione a display del messaggio “BATTERIA”, significa che la batteria tampone della scheda elettronica è esaurita e deve essere sostituita. Il messaggio visualizzato è seguito dal segnale di allarme acustico. Per interrompere il segnalatore acustico premere il tasto .

Per sostituire la batteria occorre intervenire sul quadro comandi aprendo lo sportello.

 Prima di accedere al quadro comandi spegnere il forno e togliere l'alimentazione dal quadro.

La batteria si trova in mezzo alla scheda elettronica di base vedi Fig. 8.1; per la sostituzione della batteria seguire nell'ordine le seguenti fasi:

- spegnere il forno e togliere l'alimentazione dal quadro;
- aprire lo sportello del quadro comandi e togliere la batteria;
- sostituire la batteria con una nuova;
- dare alimentazione al forno e accenderlo;
- reimpostare l'ora corrente sull'orologio scheda (vedi paragrafo 5.3.1);
- spegnere il forno e togliere l'alimentazione al forno dal quadro elettrico;
- dare nuovamente alimentazione alla scheda.

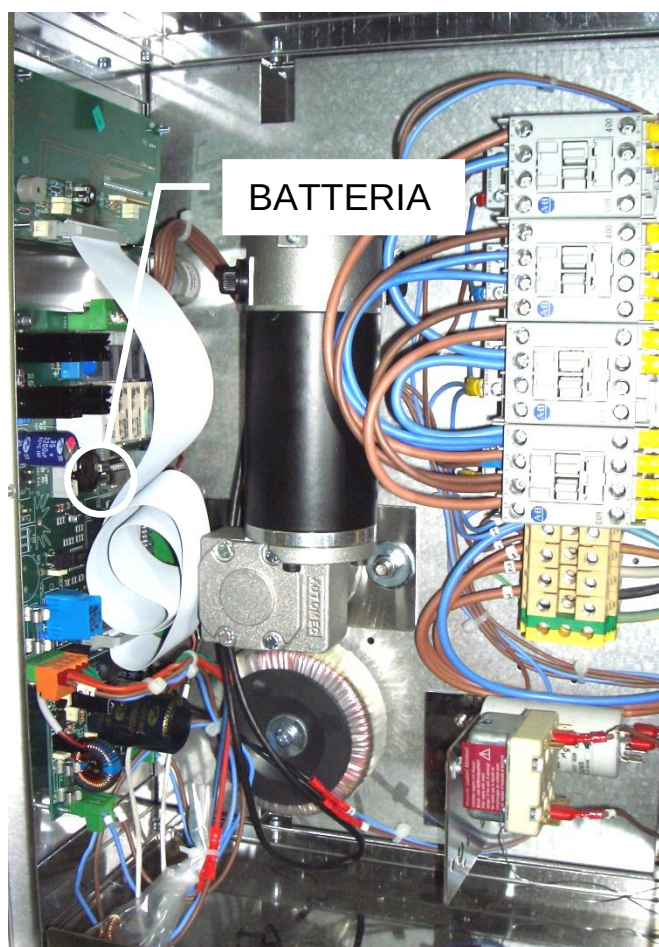


Fig. 8.1 Quadro comandi, posizione BATTERIA.

Ora si può accendere il forno senza che l'avviso “BATTERIA” rimanga visualizzato.

Nel caso in cui l'avviso “BATTERIA” rimanga, dopo la sostituzione della batteria, occorre reimpostare l'orologio della scheda (vedi paragrafo 5.3.1) e togliere completamente la tensione al forno. Successivamente ridare l'alimentazione al forno.

Questa operazione permette il reset della scheda e l'eliminazione dei segnali di allarme rimasti in memoria.

9.4. Adattamento ai diversi tipi di gas

⚠ Attenzione. Per adattare il modulo di cottura all'uso con un tipo di gas diverso da quello indicato sull'etichetta della regolazione iniziale è necessario effettuare tre operazioni:

1. Sostituzione degli ugelli del bruciatore.
2. Regolazione del minimo.
3. Rimozione della vecchia etichetta della regolazione iniziale e apposizione di una nuova etichetta.

⚠ Effettuate accuratamente tutte e tre le operazioni poiché solo così il modulo di cottura può ritenersi sicuro.

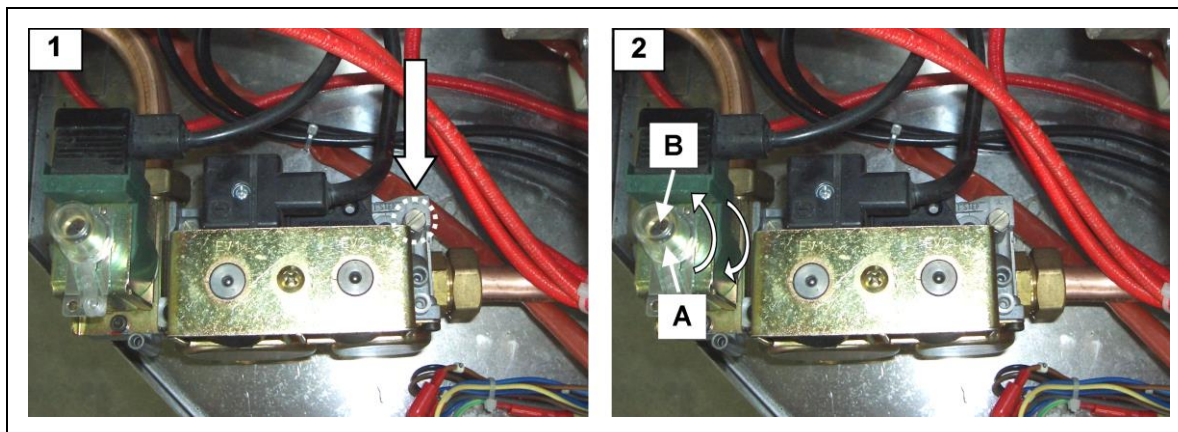
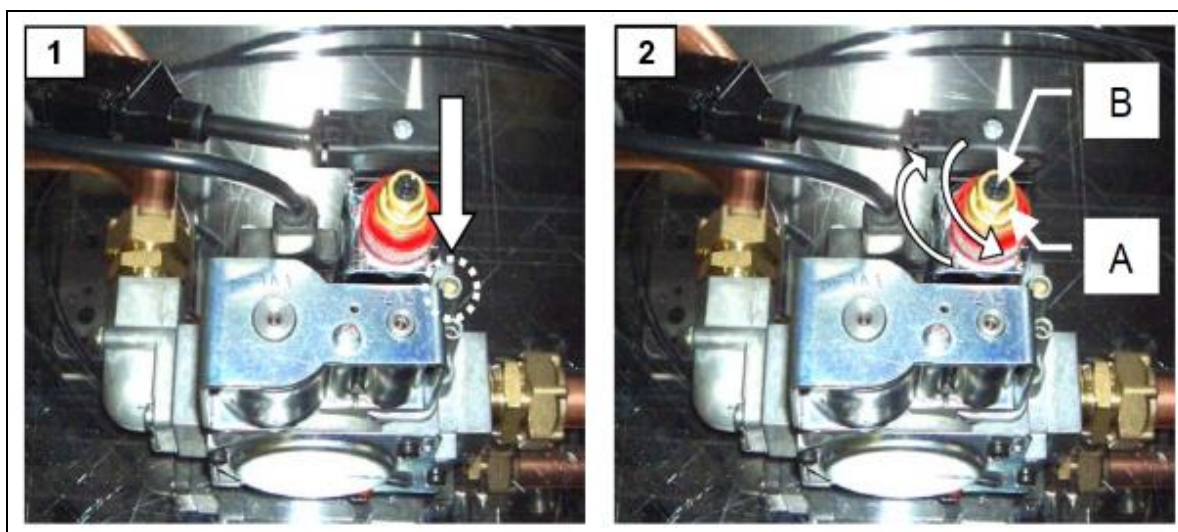
9.4.1. Sostituzione degli ugelli del bruciatore

1. Staccare la spina del quadro di alimentazione e chiudere la valvola di intercettazione del gas.
2. Aprire la protezione fissa del vano bruciatore.
3. Smontare il bruciatore dopo aver scollegato il tubo di alimentazione del gas ed i cavi di alimentazione elettrica dell'accensione.
4. Smontare gli elettrodi di accensione e rilevazione fiamma.
5. Svitare i tubi del bruciatore con l'ausilio di un cacciavite.
6. Svitare gli ugelli con una chiave da 12 sostituendoli con quelli previsti per la nuova predisposizione.
7. Ripetere le operazioni in modo inverso curando in particolare il corretto serraggio degli ugelli e dei raccordi del tubo di alimentazione del gas.



9.4.2. *Regolazione del minimo*

1. Rimuovere la protezione fissa nel vano bruciatore.
2. Svitare la vite della presa di pressione in uscita dell'elettrovalvola e collegarvi il manometro (Fig.1).
3. Accendere il forno e impostare una temperatura di 200°C. Quando il bruciatore è acceso, e l'intensità fiamma è al massimo, verificare che la pressione indicata dal manometro collegato sia quella di alimentazione prevista per le regolazioni che state effettuando, altrimenti procedere alla regolazione attraverso il dado esagonale A (chiave da 10, Fig.2).
4. Attendere che il forno si porti sulla fase del minimo e regolare la pressione del minimo attraverso la vite B (cacciavite a croce, Fig.2).



9.4.3. *Apposizione della nuova etichetta*

1. Asportare la vecchia etichetta e pulire accuratamente la zona con uno straccio inumidito di benzina.
2. Apporre la nuova etichetta indicante il tipo di pressione del gas per il quale il modulo è stato adattato (l'etichetta, assieme agli ugelli e alle istruzioni per l'adattamento, è contenuta nel kit di adattamento che può essere fornito a richiesta per ogni tipo e pressione di gas).

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 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.