

**MANUALE DI ISTRUZIONE
PER L'INSTALLAZIONE
E PER L'USO**

**FORNI ELETTRICI A CARRELLO ROTANTE
PER PASTICCERIA E PANETTERIA**

Serie RotorBake E3

INDICE

Dichiarazione di Conformità	4
Avvertenze generali	5
Spedizione	6
Scarico e movimentazione	6-7
Controllo	7
Immagazzinaggio e fuori servizio	7
Smantellamento	8
Dati tecnici e Identificazione	9, 10, 11
Dati elettrici	12
Allacciamento idrico	12
Locale	13
Posizionamento	14
Esploso di forno sezionato in due parti	15
Montaggio forno sezionato in due parti	16
Collegamento elettrico	17
Collegamento acqua e scarico	18
Collegamento scarico vapori	19
Regolazione flusso aria	20
Messa in funzione	21
Istruzioni all'utente	21
Carrello	22
Istruzioni per l'uso	23
Pannello comandi modello extra comandi digitali	24
Funzionamento forno modello extra comandi digitali	25, 26, 27
Pannello comandi modello elettronico 10 programmi	28
Funzionamento forno modello elettronico 10 programmi	29, 30, 31
Pannello comandi modello elettronico 100 programmi	32
Funzionamento forno modello elettronico 100 programmi	DA 33 A 44
Spegnimento del forno	45
Pulizia e cura	46
Manutenzione annua	47
Cause di mal funzionamento	48
Assistenza	49
Scheda richiesta ricambi	50
Pezzi di ricambio impianto idrico	51
Pezzi di ricambio porta completa	52, 53
Pezzi di ricambio gruppi motori e ventole	54, 55
Pezzi di ricambio gruppo lampade di illuminazione	56
Legenda simboli	57
Lay out modello elettronico 10 programmi	58
Schema elettrico modello elettronico 10 programmi	DA 59 A 61
Note	62

CERTIFICACIÓN  DE CONFORMIDAD
A LA DIRECTIVA 73/23/CEE ⇒ 93/68/ CEE BAJA TENSION Y
COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA 89/336/ CEE ⇒ 92/31/ CEE

 DECLARATION OF CONFORMITY
TO THE DIRECTIVE 73/23/CEE ⇒ LOW VOLTAGE AND
EMC 89/336/CEE ⇒ 92/31/CEE

 DECLARATION DE CONFORMITE
SUR LA BASE DES DIRECTIVES 73/23/CEE ⇒ BASSE TENSION ET COMPATIBILITE
ELETTROMAGNETIQUE
EMC 89/336/CEE ⇒ 92/31/CEE

DICHIARAZIONE  DI CONFORMITÀ
AI SENSI DELLA DIRETTIVA 73/23/CEE ⇒ 93/68/ CEE BASSA TENSIONE E
COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA 89/336/ CEE ⇒ 92/31/ CEE

TIPO DE PRODUCTO: HORNO ROTATIVO
PRODUCT TYPE: ROTARY OVEN
TYPE DE PRODUIT: FOUR ROTATIF
TIPO DI PRODOTTO: FORNO ROTATIVO

MODELO: ROTOR E3
MODEL: ROTOR E3
MODÈL: ROTOR E3
MODELLO: ROTOR E3

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS REQUISITOS DE PROYETACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSION" Y "COMPATIBILIDAD ELÉCTROMAGNÉTICA". LA CONFORMIDAD FUE COMPROVADA CON LAS SIGUIENTES ARMONIZADAS STANDARD:

WE, THE COMPANY, DECLARE HERE WITH ON OUR OWN RESPONSABILITY THAT THE ABOVE-MENTIONED PRODUCT MEETS THE REQUIREMENTS OF THE LOW VOLTAGE DIRECTIVE FOR WHAT CONCERNS ENGINEERING AND CONSTRUCTION AND EMC CONFORMITY HAS BEEN CONTROLLED WITH THE AID OF THE FOLLOWING HARMONIZED STANDARDS:

CON LA PRESENTE L'AZIENDA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ, CHE IL PRODOTTO SOPRACITATO SODDISFA PER PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE I REQUISITI DELLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" E "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA". LA CONFORMITÀ È STATA VERIFICATA CON L'AUSILIO DELLE SEGUENTI ARMONIZZATE:

PAR LA PRESENTE NOUS DECLARONS SOUS MOTRE RESPONSABILITE QUE LA PRODUIT SOUS-INDIQUE, EN CE QUI CONCERNE SA PROGETTATION ET FABRICATION EST CONFORME AUX CONDITIONS REQUISES PAR LA DIRECTIVE BASSE TENSION ET COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE. LA CONFORMITE A ETE VERIFIEE A L'AIDE DES NORMES UNIFIEES SUIVANTES:

EN 60335-1
EN 60335-2-42
EN 55104
EN 60555-2
EN 60555-3
EN 55014

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.
GIORGIO BORGHI
AMMINISTRATORE UNICO

FERRARA, 03.05.2002

AVVERTENZE GENERALI

- ⇒ Il presente manuale deve essere consegnato assieme all'apparecchio e lo deve accompagnare per tutta la sua durata.
- ⇒ Queste istruzioni devono essere tenute vicino all'apparecchio ed in una posizione facilmente raggiungibile, questo per permettere una facile consultazione nel tempo.
- ⇒ L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione del forno devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato ed in conformità con le presenti istruzioni del costruttore e di volta in volta con le norme vigenti.
- ⇒ Tutti i dispositivi o i dispositivi di sicurezza non devono essere spostati, rimossi, inattivati o interrotti, poiché decadrebbero le condizioni di garanzia del costruttore.
- ⇒ L'apparecchio è da sottoporre ad una manutenzione a cura del personale qualificato della ditta costruttrice negli intervalli previsti.
- ⇒ Il forno deve essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato progettato, costruito e protetto, ossia per la cottura di tutti i tipi di pane e pasticceria di dimensioni massime e peso compatibili con le dimensioni delle teglie e della camera di cottura. Ogni utilizzo differente è da ritenersi improprio. Si sconsiglia l'inserimento di prodotti ad alta concentrazione alcolica.
- ⇒ Il forno deve essere utilizzato solo da personale debitamente addestrato all'uso dello stesso.
- ⇒ La camera di cottura e l'intero apparecchio sono da pulire quotidianamente, questo procedimento sia per salvaguardarne l'aspetto, che per garantirne l'igiene ed il buon funzionamento.
- ⇒ Al termine del servizio sono da interrompere sempre tutti i collegamenti (distribuzione dell'energia elettrica, gas e distribuzione idrica per i modelli previsti per quest'ultimo collegamento).
- ⇒ Disattivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o di guasto.
- ⇒ I ricambi non originali possono non garantire il perfetto funzionamento e la sicurezza del forno, pertanto solo se Vi rivolgete al personale autorizzato dalla ditta costruttrice o al costruttore stesso per gli interventi di manutenzione o riparazione, sarete sicuri, che sia i ricambi che il lavoro sono della qualità necessaria.
- ⇒ **Per le versioni con umidificatore:** La ditta costruttrice, per un migliore funzionamento e per una durata più lunga del forno, consiglia di interporre fra la rete d'erogazione idrica ed il forno stesso, un addolcitore per l'acqua.

SPEDIZIONE

TRASPORTO

Il forno viene spedito normalmente imballato in gabbia di legno aperta sopra ed appoggiata su bancale pallettizzabile. I pezzi singoli sono protetti e posti all'interno del forno.

Imballo forno montato con posizione avvertenze

FIANCO



FRONTE



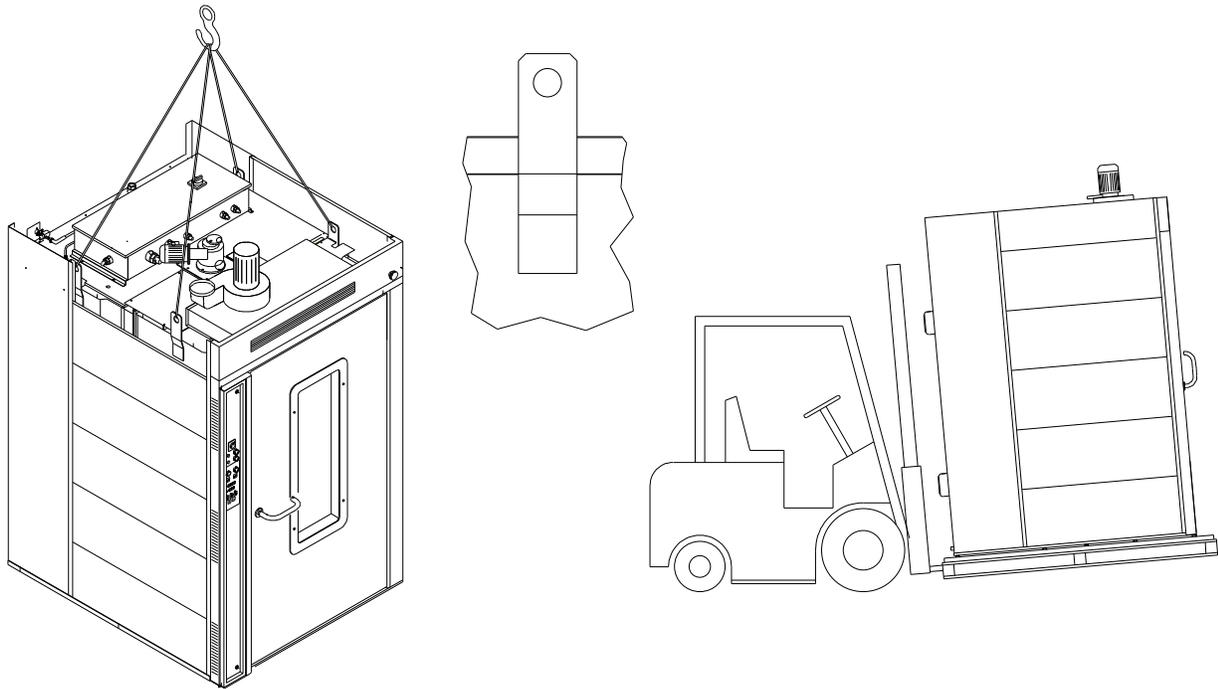
SCARICO E MOVIMENTAZIONE

Il forno deve essere scaricato con gru e funi d'adeguata portata secondo il peso del forno o con carrello elevatore.

La movimentazione interna viene effettuata o con carrello elevatore o tramite transpallet quando il forno è ancora appoggiato sopra il bancale.

Al ricevimento, prima di procedere al disimballo, verificare se l'imballo risulta danneggiato; in caso positivo ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti.

Secondo le normative vigenti tutti i pezzi dell'imballo devono essere consegnati in base alla loro composizione al servizio di raccolta.



CONTROLLO

Una volta sballato il forno controllare ogni sua parte ricercando eventuali danni. Se si constatano danni dovuti al trasporto, attenersi al contratto di fornitura per i passi necessari ad ottenere la copertura economica.

IMMAGAZZINAGGIO E FUORI SERVIZIO

IMMAGAZZINAGGIO

Il forno non può essere accatastato su altre merci senza un adeguato sostegno per evitare deformazioni di qualsiasi tipo e non deve essere esposto alle intemperie.

La temperatura nei luoghi di stoccaggio deve essere compresa tra -10°C e 70°C e l'umidità non deve creare condizioni di condensa.

Il forno ha un grado minimo di protezione IP44.

FUORI SERVIZIO

Nei casi di manutenzione o soste per ferie, etc., attenersi alle seguenti operazioni:

- Disattivare l'alimentazione dell'energia elettrica e dell'acqua.
- Prevedere un'aerazione del forno socchiudendo la porta di accesso ed installando in prossimità dell'apertura della porta una rete con maglia non superiore a 5 mm al fine di evitare l'ingresso nel forno di animali nocivi.

SMANTELLAMENTO

Per lo smantellamento del forno procedere come di seguito descritto:

- **Disattivare stabilmente le alimentazioni elettriche e idrauliche con personale qualificato.**

- La demolizione del forno deve essere eseguita da società autorizzate allo smaltimento dei rifiuti. La società incaricata provvederà allo smantellamento del forno, curerà la separazione dei materiali per tipologia e li invierà alla destinazione finale.

- Il materiale isolante contenuto nelle intercapedini della macchina e all'interno della porta d'accesso al forno deve essere raccolto in robusti sacchi di plastica e stoccato in apposite discariche.

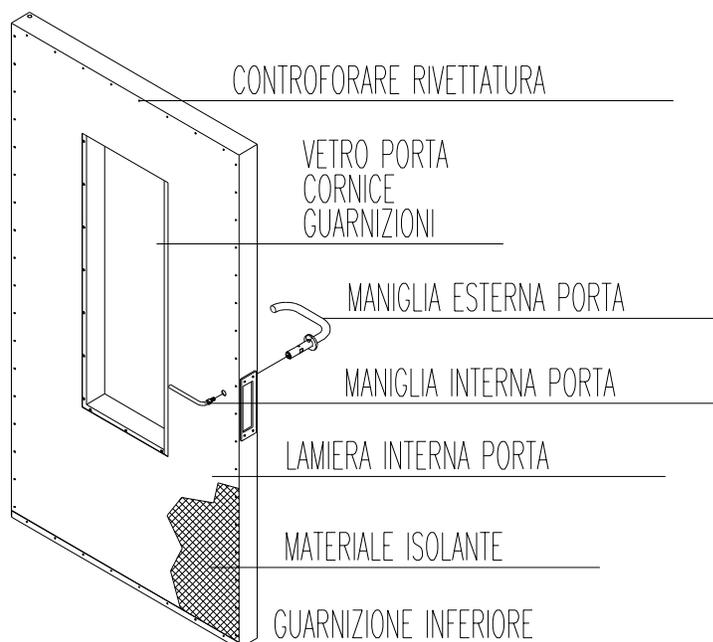
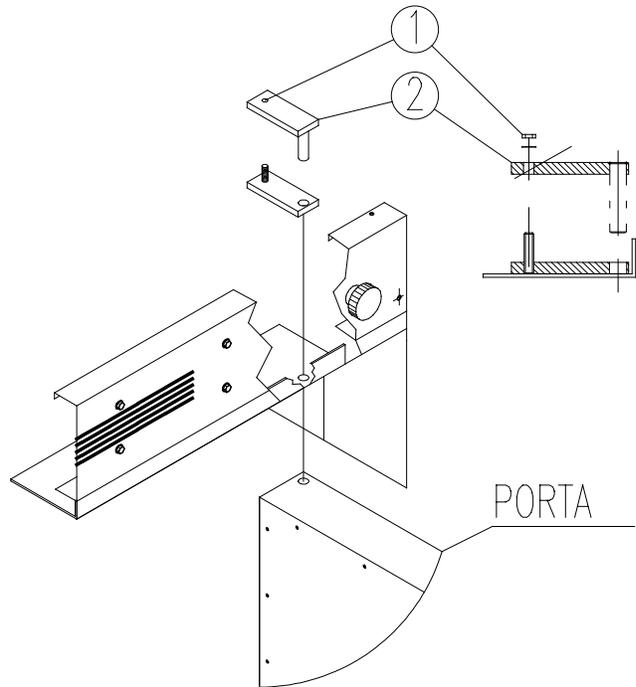
- Per estrarre la porta dalla sua sede svitare il dado **1**, ed estrarre la piastra **2**

- Svitare ruotando in senso antiorario la maniglia interna; togliere cornici, guarnizioni e vetro porta.

- Staccare la lamiera interna porta ed accedere al materiale isolante

Il materiale isolante contenuto nelle intercapedini del forno può provocare irritazione al contatto.

Per la manipolazione si consiglia l'uso di mascherina, guanti e indumenti protettivi.



DATI TECNICI E IDENTIFICAZIONE

I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola e tutti gli allacciamenti sono contrassegnati sul forno come indicato nel seguente disegno.

Per qualsiasi comunicazione con la ditta costruttrice o con il centro d'assistenza è da indicare ogni volta modello, codice e numero di serie.

Targhetta Matricola

Disposizione dei diversi attacchi

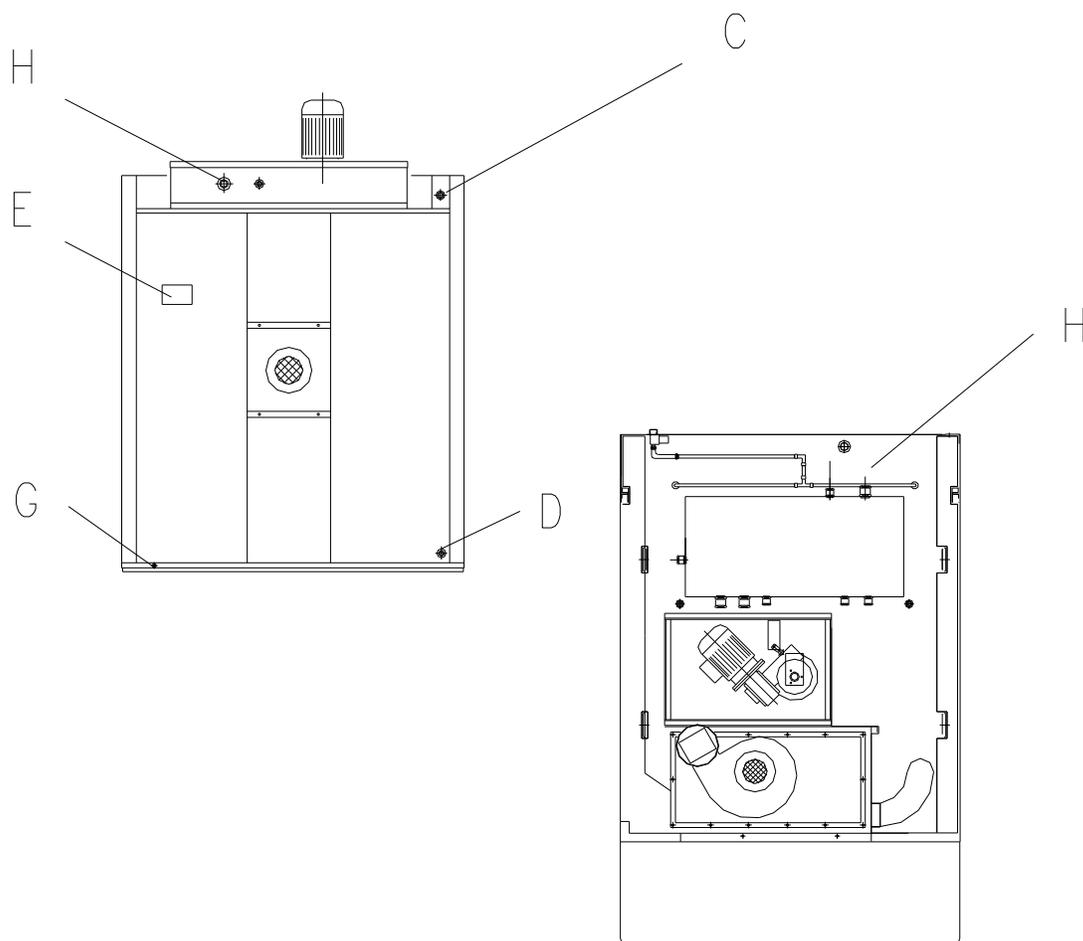
C - Entrata acqua ($\frac{3}{4}$ ") solo nei modelli con umidificatore

D - Scarico acqua ($\frac{3}{8}$ ")

E - Targhetta matricola

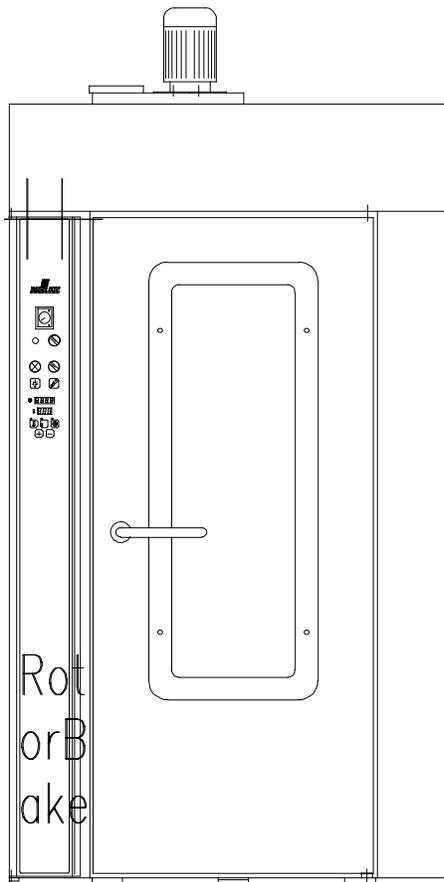
G - Morsetto equipotenziale

H - Entrata cavo d'allacciamento

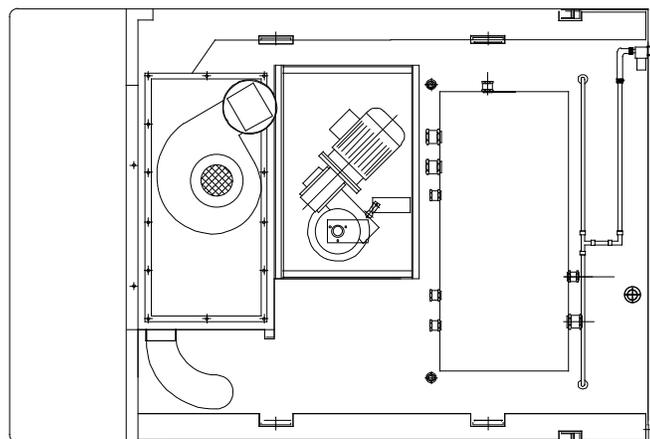
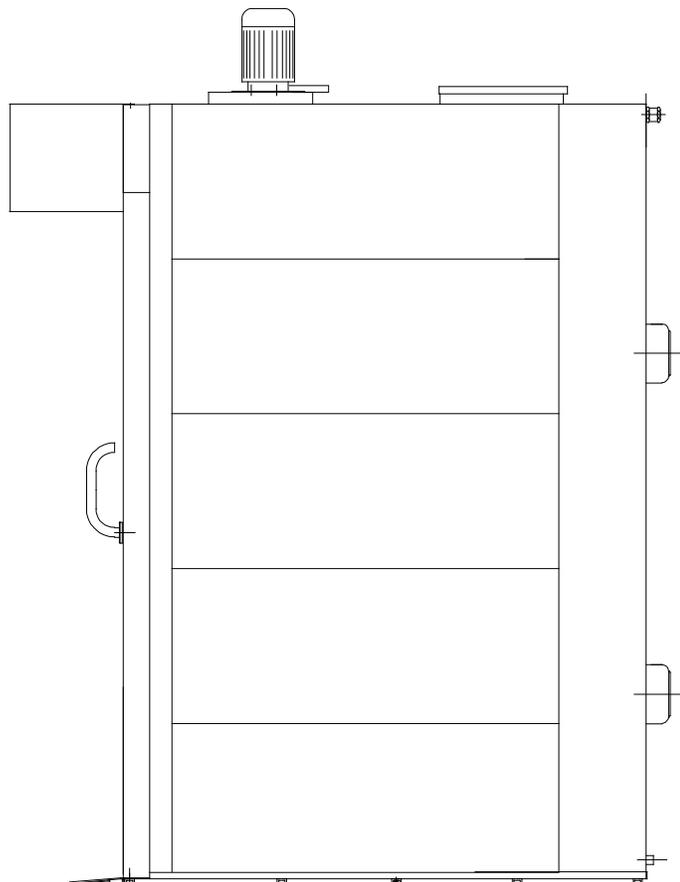


Vista dell'apparecchio

FRONTE



FIANCO SINISTRO



DATI ELETTRICI

Modello	Tensione nominale AC V	Cavo d'allacciamento min. del tipo H07 RN-F sezione minima	Assorbimento nominale kW
RotorBake E3	230 3 VAC 50 Hz	4x35 mm ²	15
	400 3N VAC 50 Hz	5x16 mm ²	

ALLACCIAMENTO IDRICO

Si consiglia acqua addolcita con una durezza di 5°. Qualora la pressione in rete non fosse compresa nel campo più sotto riportato, è da far installare a monte del forno un riduttore di pressione.

Modello	Attacco scarico acqua	Attacco entrata acqua	Pressione in rete
RotorBake E3	1/2"	3/4"	50 - 300 kPa

LOCALE

L'apparecchio deve essere posto in un ambiente ben aerato, possibilmente sotto ad una cappa aspirante per garantire una veloce evacuazione dei vapori di cottura. Si osservino le sezioni libere richieste dalle normative vigenti sia per l'apporto di aria comburente che per l'evacuazione di eventuali perdite di gas.

La temperatura dell'ambiente nel luogo di installazione non deve raggiungere valori inferiori a + 5° C e superiori a + 40° C, l'umidità dell'aria deve presentare valori compresi fra 40% e 75%. Altrimenti si potrebbe influenzare negativamente il funzionamento dell'apparecchio.

Il forno deve essere messo a bolla.

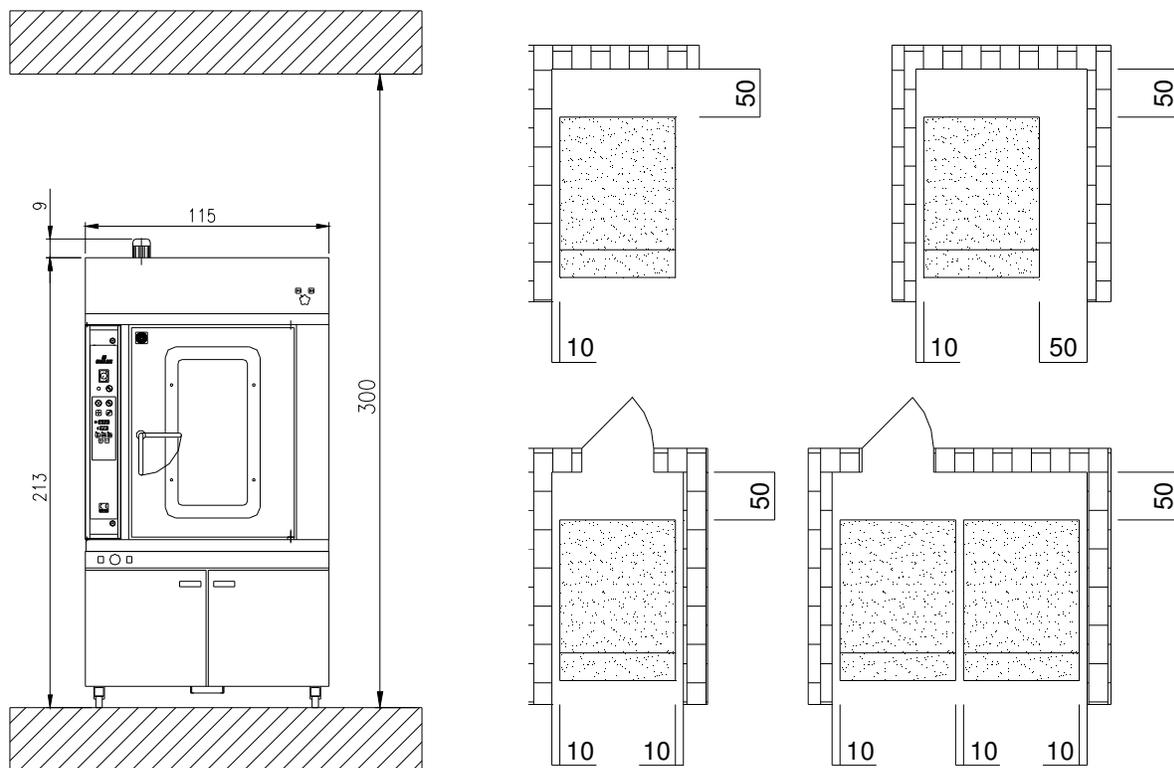
La verifica può essere fatta o con una bolla o inserendo una teglia con poca acqua.

La distanza necessaria da altri apparecchi e da pareti infiammabili è di 10 cm sia per fianchi che per lo schienale. Qualora vengano ridotte le distanze oppure il posizionamento avviene di fianco ad altre apparecchiature riscaldanti (per es. friggitrice) sono da prendere dei provvedimenti come per es. una protezione all'irraggiamento.

La ditta costruttrice consiglia comunque una distanza di 50 cm per lavori di pulizia e assistenza.

E' da far attenzione che le aperture all'apparecchio non vengano ostruite o coperte!

Deve essere salvaguardata la più stretta osservanza delle prescrizioni antincendio



POSIZIONAMENTO



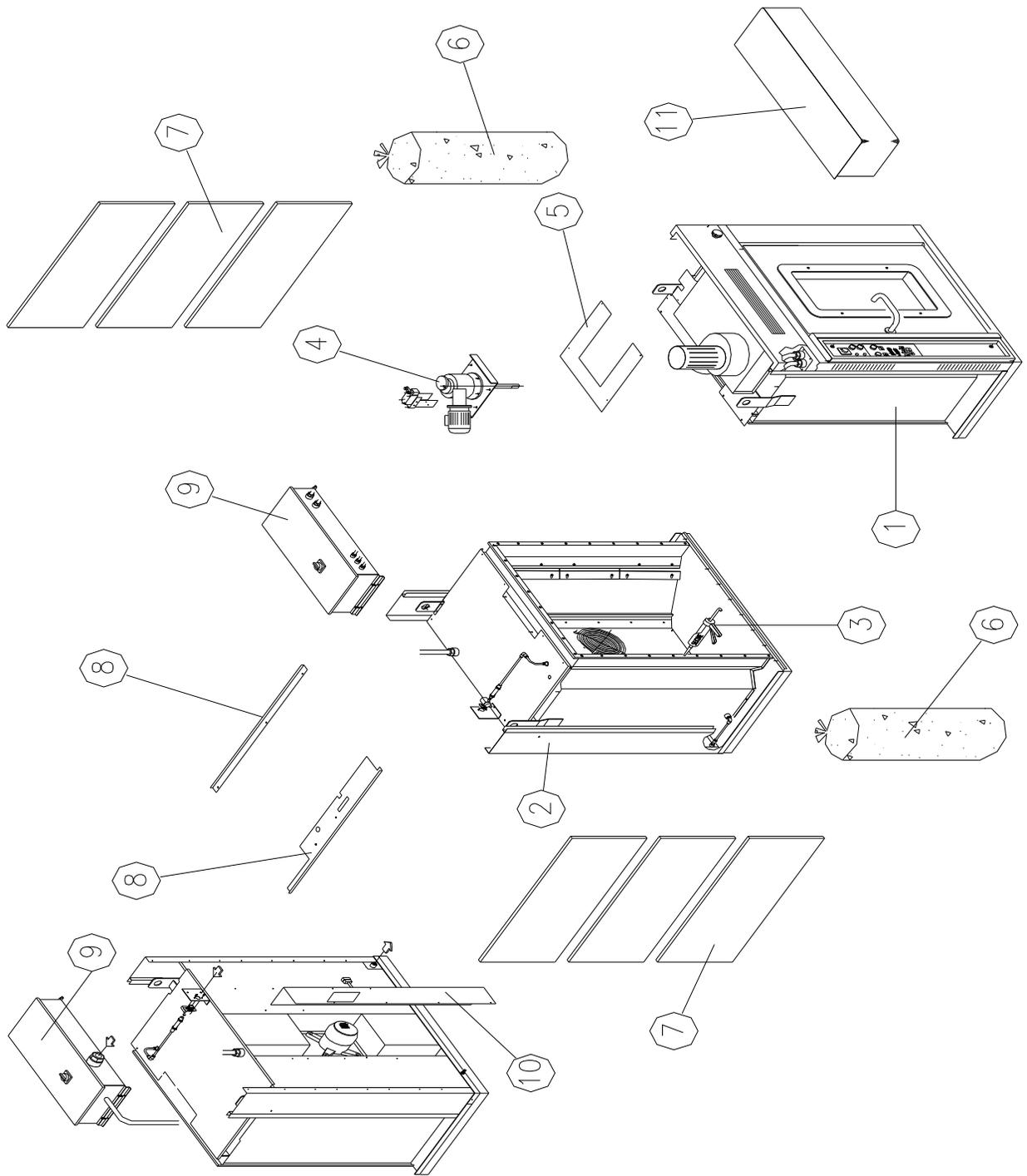
Attenzione!

Durante il posizionamento e l'installazione sono da osservare e rispettare le seguenti prescrizioni, regole tecniche e Direttive:

- vigenti prescrizioni legali;
- regolamento edilizio e disposizioni antincendio delle regioni;
- prescrizioni antinfortunistiche;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore dell'energia elettrica;
- determinazioni vigenti del CEI;
- direttive edilizie sui requisiti per le tecniche antincendio di impianti di aerazione;
- eventuali prescrizioni straordinarie locali;
- prescrizioni sui luoghi di lavoro;
- regole di sicurezza per cucine;
- Circolare Ministero Interno nr. 68 del 25.11.1959 e successive varianti "Norme di sicurezza per impianti termici a rete" ;
- Norme vigenti per i camini e collegamenti;
- direttive sugli impianti di aerazione per le cucine.

Togliere dai pannelli esterni del forno l'eventuale pellicola protettiva staccandola lentamente avendo cura di togliere tutte le tracce di colla. Eventuali tracce di collante possono essere tolte con prodotti adatti come ad es. benzina smacchiante.

ESPLOSO DI FORNO SEZIONATO IN DUE PARTI



MONTAGGIO FORNO SEZIONATO IN DUE PARTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità del contenuto.

Disporre in posizione verticale le due mezze camere "1 – 2" e siliconare con silicone ad alta temperatura "3" le cornici da bullonare insieme compresa la base.

Sormontare la parte anteriore "1" della base a quella posteriore "2" e stringere i bulloni.

Inserire nelle guide laterali un pannello "7" e farlo slittare nella posizione bassa.

Riempire la parte interna con il materiale isolante contenuto nei sacchi "6" avendo cura di compattarlo e pressarlo anche negli interstizi delle lamiere piegate.

Ripetere l'operazione fino al posizionamento dell'ultimo pannello "7" in alto.

Ripetere l'intera operazione sull'altro lato del forno.

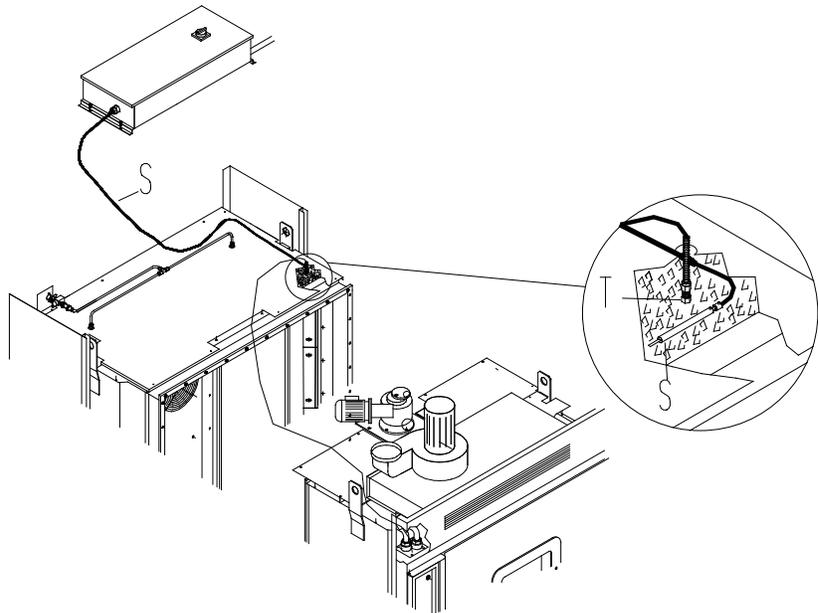
Avvitare la sonda di temperatura "T" nell'apposita sede e posizionare il bulbo della sonda di sicurezza "S" sotto il materiale isolante a contatto con il cielo della camera.

Posizionare il quadro elettrico "9" all'esterno sopra il forno, avvitarlo, ed eseguire tutti i collegamenti elettrici alle varie utenze.

Rimettere eventuali carter di protezione "10 – 11" precedentemente tolti per i collegamenti elettrici.

Posizionare ed avvitare il frontalino cappa "12" nella parte anteriore del forno.

Posizionare lo scivolo "13" nella parte bassa anteriore.



T=Sonda temperatura

S=Sonda sicurezza

COLLEGAMENTO ELETTRICO



Attenzione!

Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato. Esso deve osservare le specifiche e prescrizioni CEI.

Controllare la predisposizione del forno confrontando i dati del tipo di corrente e di tensione di rete disponibili con le indicazioni riportate nella targhetta matricola. Lo schema elettrico si trova allegato al presente manuale.

L'apparecchio può essere collegato alla rete solo se tra esso e la rete vi è interposto un dispositivo di interruzione omnipolare con almeno 3 mm di apertura fra i contatti per ciascun polo. Questo deve essere in posizione facilmente accessibile e nelle vicinanze del forno.

Il cavo di collegamento deve essere almeno di tipo H07 RN-F. La sezione minima ed il numero dei conduttori si rileva dalla tabella "Dati elettrici". Collegamenti fissi implicano l'uso di canaline che devono rispettare le norme.

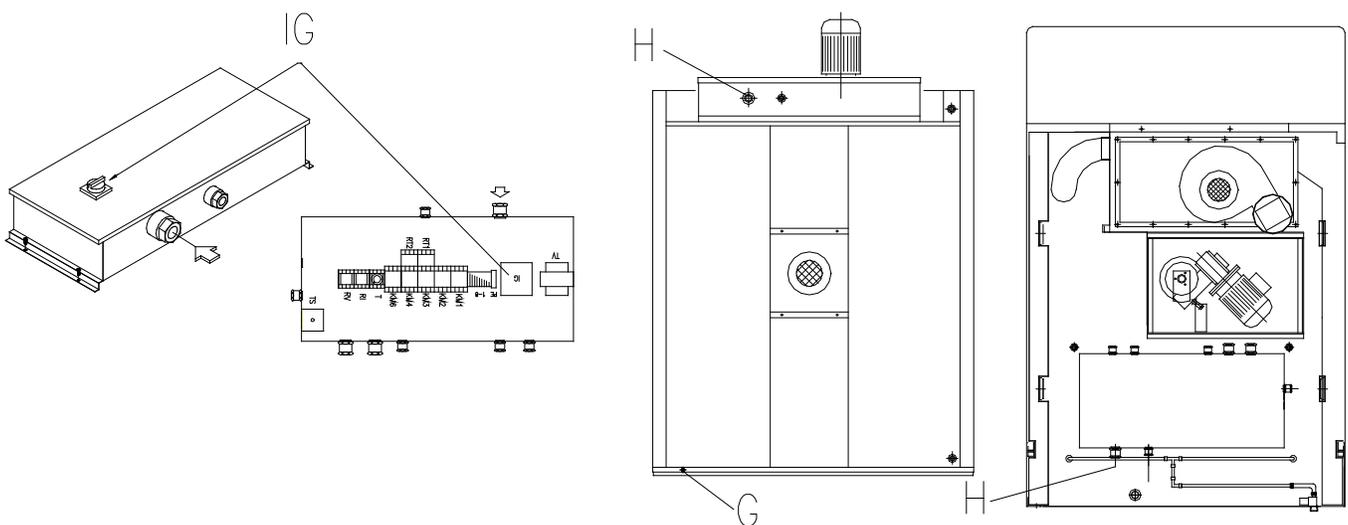
Togliere il coperchio del quadro elettrico, introdurre il cavo nel fissacavo e collegare i singoli conduttori al corrispondente morsetto. La targhetta vicina alla morsettiera indica la corretta posizione delle fasi.

Dopo aver collegato il cavo alla morsettiera, stringere il fissacavo posto sul quadro e richiudere.

La sicurezza elettrica è garantita solo quando l'apparecchio è efficientemente messo a terra come previsto nelle vigenti prescrizioni.

Il forno inoltre è da includere in un efficiente sistema di equipotenziale. Tale collegamento

si effettua con l'apposito morsetto contraddistinto dal simbolo  posto nella parte posteriore dell'apparecchio.



G – Morsetto equipotenziale

H – Entrata cavo d'allacciamento

COLLEGAMENTO ACQUA E SCARICO

Versioni con vapore istantaneo

Tra l'apparecchio e la rete di alimentazione idrica deve essere interposto un rubinetto di chiusura. La presa a monte per il collegamento idrico deve essere conforme alle vigenti prescrizioni. La presa di collegamento per l'acqua è posta nella parte posteriore dell'apparecchio ed è debitamente contrassegnata.

Indicazioni in merito alla pressione dell'acqua ammessa sono riportate nel paragrafo "Allacciamento idrico".

Per il collegamento si consiglia acqua addolcita, con un grado di durezza compreso fra 2 e 5° FH.

Si consiglia un tubo flessibile che assorba piccoli sbalzi di pressione. Prima di effettuare il collegamento far scorrere dell'acqua dalla conduttura.

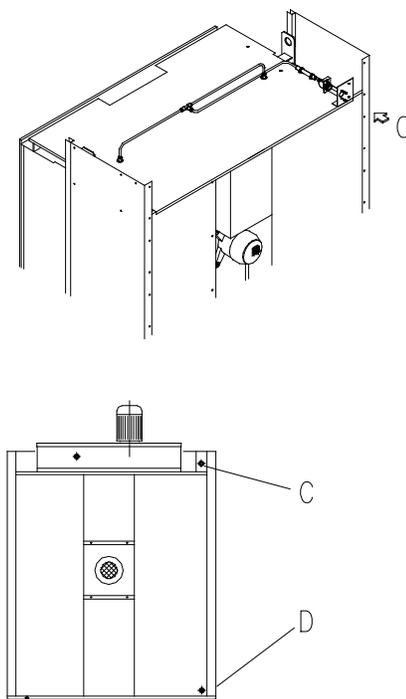
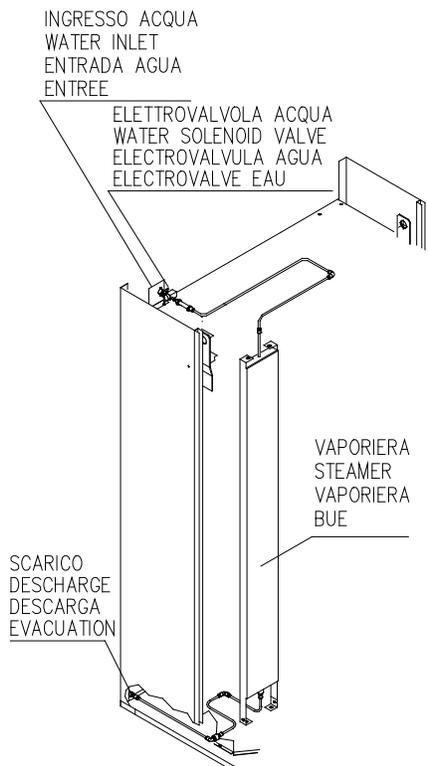
Lo scarico è da effettuarsi con un tubo non flessibile resistente al calore (lunghezza massima 2 m). L'acqua di scarico è da condurre alla rete di scarico con caduta costante e interposizione di imbuto o sifone. E' vietato ridurre il diametro del tubo.



Attenzione!

Uno scarico effettuato in modo non corretto può sprigionare cattivi odori nella camera di cottura!

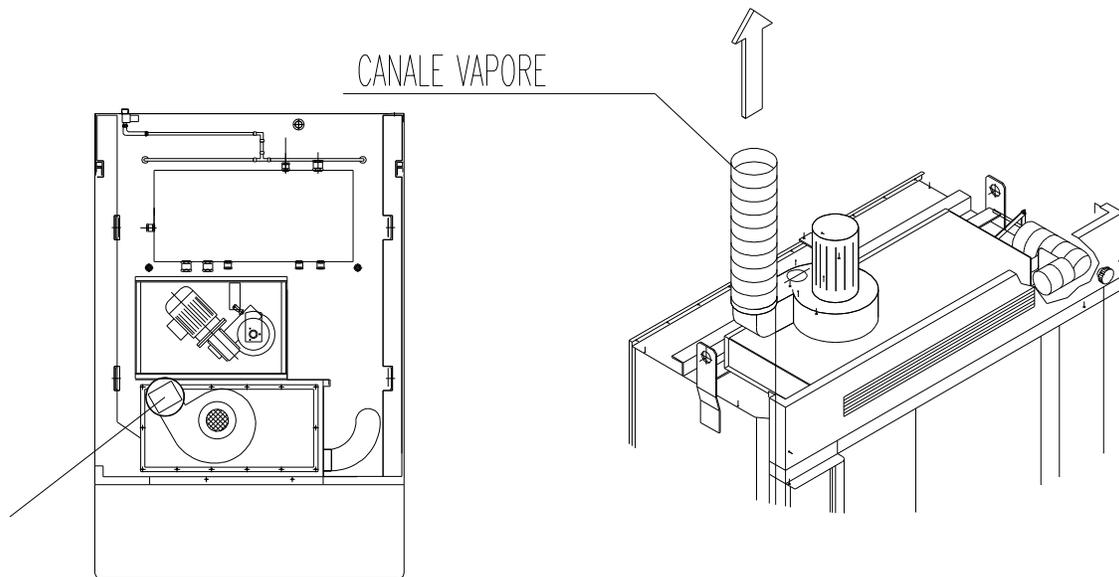
C – Entrata acqua ($\frac{3}{4}$ "
D – Scarico acqua ($\frac{1}{2}$ "



COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI

Il vapore in uscita dalla camera di cottura viene emesso nell'atmosfera mediante apposito canale vapore. Il canale vapore va installato sulla bocca premente dell'aspiratore.

Alla base di ogni tratto ascendente del canale scarico vapore, deve essere costituita una camera di raccolta con tubo di drenaggio della condensa. Deve essere inoltre provvista di adeguata apertura per ispezione e pulizia.



J - Scarico vapori

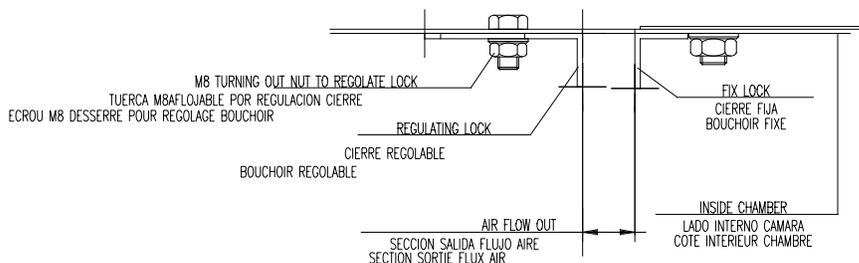
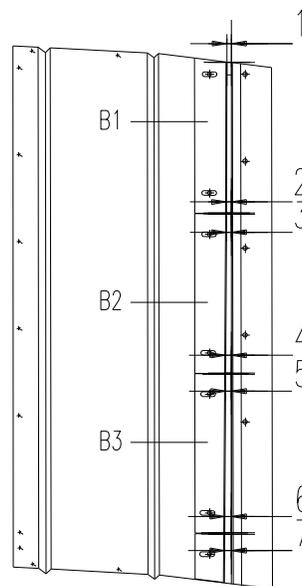
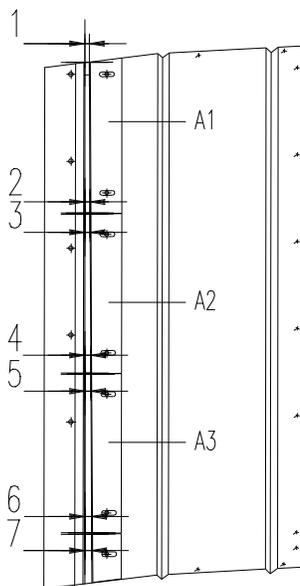
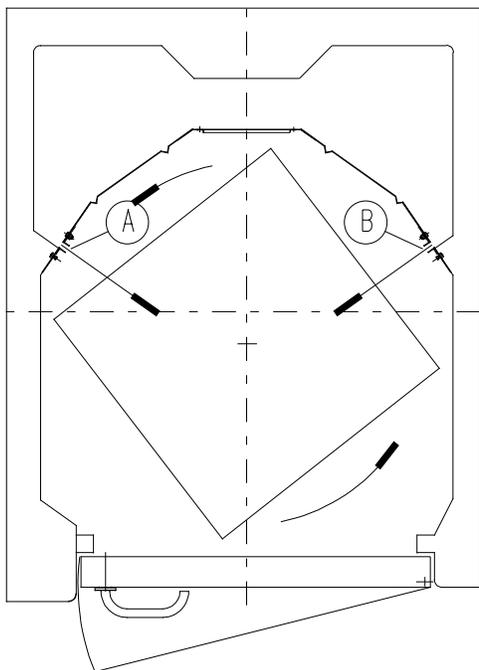
REGOLAZIONE FLUSSO ARIA

Per ottenere una precisa distribuzione e uniformità di cottura regolare le serrande di uscita flusso aria nel modo seguente:

Allentare i dadi M8 che stringono le serrande "A – B" all'interno del forno.

Regolare le aperture delle serrande secondo la tabella sotto indicata .

Stringere i dadi controllando che sia mantenuta l'apertura di tabella.



REGOLAZIONE SERRANDE

SERRANDA "A"	APERTURA MM.	SERRANDA "B"	APERTURA MM.
A1	1 = 5 2 = 7	B1	1 = 10 2 = 10
A2	3 = 7 4 = 7,5	B2	3 = 10 4 = 10,5
A3	5 = 7,5 6 = 13	B3	5 = 10,5 6 = 12,5

MESSA IN FUNZIONE

OPERAZIONI PRELIMINARI



Attenzione!

controllare che:

- tutte le operazioni di collegamento siano state effettuate correttamente;
- sia stata completamente tolta la pellicola;
- l'interruttore principale per l'energia elettrica a monte sia attivato;
- il rubinetto d'intercettazione idrica sia aperto.

ISTRUZIONE ALL'UTENTE

La consegna del forno all'utilizzatore può avvenire solo dopo aver effettuato tutti i lavori ed i controlli la cui descrizione è contenuta in questa manuale.

Bisogna spiegare all'utente il funzionamento dell'apparecchio soprattutto in relazione alla sicurezza, questo deve avvenire con l'aiuto delle istruzioni presenti.

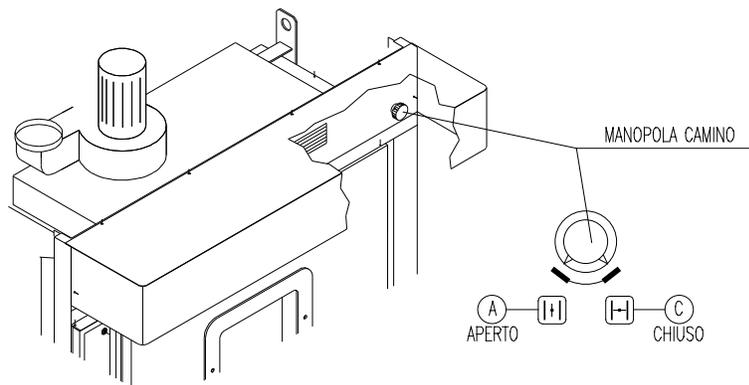
E' da far notare all'utente, che modifiche all'ambiente d'installazione, che possono influenzare l'apporto di aria comburente, necessitano di un nuovo controllo del funzionamento dell'apparecchio da effettuarsi da un tecnico specializzato.

E' da consigliare al cliente la stipula di un contratto di manutenzione con il servizio assistenza clienti, poiché questo tipo di apparecchio necessita di almeno un controllo all'anno.

CARRELLO

Inserimento

- Ruotare la manopola camino in posizione di aperto.
- Temporizzare il ciclo di umidificazione.
- Aprire completamente la porta.
- Verificare che l'aspiratore vapori entri in funzione.
- Spingere il carrello all'interno del forno sino a quando il cuscinetto superiore del carrello non entra nella sede del gancio.
- Richiudere e ruotare la maniglia della porta in senso orario sino alla posizione di blocco orizzontale.



Estrazione

- Un segnale acustico avverte che il tempo predisposto per la cottura è terminato.
- Avviare la procedura di sfornamento procedendo nell'ordine:
- Ruotare la manopola camino in posizione di aperto.
- Sbloccare e socchiudere la porta per qualche istante permettendo in questo modo al vapore residuo di essere aspirato.
- Attraverso il pulsante "T" "rotazione carrello" farlo ruotare fino alla posizione di estrazione.
- Aprire completamente la porta e con l'ausilio di guanti resistenti alla temperatura estrarre il carrello.
- Richiudere e ruotare la maniglia della porta in senso orario sino alla posizione di blocco orizzontale.

ISTRUZIONI PER L'USO

INDICAZIONI SULLA SICUREZZA PER L'UTENTE



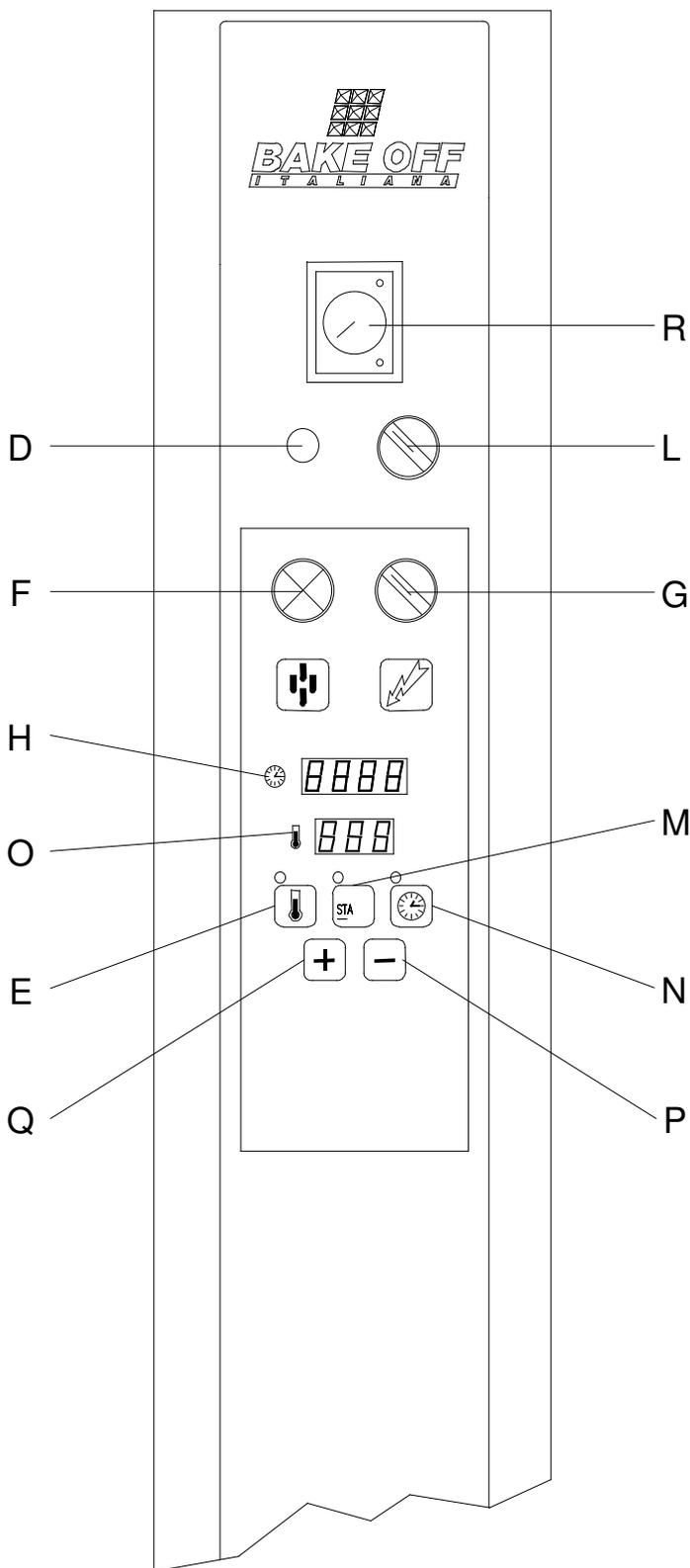
Attenzione!

- ⇒ Solo terminate tutte le operazioni di collegamento, l'apparecchio è pronto per la sua messa in funzione.
- ⇒ L'apparecchio può funzionare in modo sicuro solo nel momento in cui vengono rispettate le seguenti indicazioni.
- ⇒ L'utilizzatore può operare con questo apparecchio soltanto nel momento in cui egli è stato debitamente istruito sull'uso e sul funzionamento.
- ⇒ Rivestimenti o parti dell'apparecchio che possono essere rimosse solo con l'ausilio di un attrezzo, non devono per nessun motivo essere smontate.
- ⇒ L'uso dell'apparecchio necessita di sorveglianza!
- ⇒ Durante il funzionamento la porta diventa calda, pertanto fare particolare attenzione!
- ⇒ Procedere con cautela nell'aprire la porta durante il funzionamento e ad apparecchio caldo, potrebbero fuoriuscire vapori caldi!
- ⇒ Proteggere l'apparecchio dal gelo.
- ⇒ Tutti i lavori inerenti all'installazione dell'apparecchio oppure riparazione sono da far eseguire, secondo le norme vigenti da personale qualificato.
Almeno una volta all'anno far controllare l'apparecchio da personale specializzato della ditta costruttrice. Di conseguenza consigliamo la stipula di un contratto di manutenzione.
- ⇒ L'apparecchio è da pulire quotidianamente.
- ⇒ L'apparecchio non è protetto contro il getto d'acqua, pertanto non usare getti d'acqua in pressione o diretti
- ⇒ **Nota:** La rumorosità riferita al posto di lavoro è inferiore a 70 dB (A). Questa indicazione è necessaria per determinate disposizioni nazionali di sicurezza.

PANNELLO COMANDI

MODELLO EXTRA CON COMANDI DIGITALI

- D** - Fusibile
- E** - Pulsante regolazione temperatura
- F** - Pulsante acqua per vapore immediato
- G** - Interruttore generale
- H** - Timer digitale
- L** - Interruttore cappa d'aspirazione
- M** - Pulsante "start"
- N** - Pulsante regolazione tempo cottura
- O** - Termostato digitale
- P** - Pulsante decremento
- Q** - Pulsante incremento
- R** - Timer vapore



FUNZIONAMENTO E FUNZIONI DEL FORNO

MODELLO EXTRA CON COMANDI DIGITALI

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA:

Dopo aver acceso il forno tramite l'interruttore generale **G**, premendo il pulsante **E** si accede all'impostazione del set point di termoregolazione, operazione evidenziata dall'accensione del relativo led indicatore posizionato in alto rispetto al tasto.

Il display **O** relativo alle temperature inizierà lampeggiare indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzarlo premendo nuovamente il tasto **E**.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA:

Premendo il tasto **N** si accede all'impostazione del set point del tempo di cottura misurato in minuti e secondi.

Il display **H** relativo al tempo di cottura inizierà a lampeggiare relativamente ai minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto **N**.

Il display **H** relativo al tempo di cottura inizierà a lampeggiare relativamente ai secondi, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzare i secondi premendo nuovamente il tasto **N**.

PRERISCALDAMENTO:

Posizionare la manopola **B**, valvola del camino, nella posizione di chiusura **C**. Impostare la temperatura desiderata come descritto precedentemente, **tenere premuto il tasto START M per almeno 3 secondi**, ed il forno inizierà il preriscaldamento.

COTTURA PANE:

(BAGUETTE, PANINI, PANE DI PEZZATURA DA 60 A 300 GR.)

Preriscaldare il forno fino al raggiungimento della temperatura di preriscaldamento impostata (250°/260°).

Assicurarsi che il forno sia arrivato in temperatura tramite il display **O**, quindi procedere all'infornata.

Aperto la porta il forno cesserà il funzionamento, permettendo all'operatore di inserire il prodotto nella camera di cottura.

Inserito il prodotto assicurarsi che la porta si chiuda correttamente, quindi regolare il timer **R** erogazione vapore secondo le esigenze del prodotto da cuocere e premere il pulsante vapore **F**.

A questo punto il forno cesserà la ventilazione per 40 secondi per consentire la corretta distribuzione del vapore sul prodotto, per poi ripartire automaticamente.

Impostare la temperatura e tempo di cottura (185°/200° - 18'/22' in relazione al tipo e pezzatura del pane.) come indicato precedentemente, quindi far partire il conteggio del

tempo di cottura premendo per un istante il pulsante **START M**, il led indicatore lampeggerà ed il timer partirà per il conto alla rovescia.

Quando il timer indicherà 5 minuti alla fine della cottura ruotare la manopola **B** valvola del camino nella posizione **A** aperto, per consentire ai vapori della cottura di evacuare.

Al termine del tempo di cottura il forno emetterà segnali acustici fino al vostro comando di spegnimento effettuato premendo per un attimo il pulsante **START M**.



Attenzione!

Alla fine del tempo di cottura il forno non arresta AUTOMATICAMENTE le sue funzioni!!

INDICAZIONE:

Aprendo la porta il forno arresta il suo funzionamento!



Attenzione!

Per arrestare completamente le funzioni del forno, **tenere premuto il pulsante START M, per almeno 3 secondi**, compariranno rispettivamente:

Display (**H**), Timer ----->

00-00

Display (**O**), Temperatura ----->

- - - -

COTTURA PASTICCERIA:

Preriscaldare il forno fino al raggiungimento della temperatura di preriscaldamento impostata (circa 20° superiore alla temperatura di cottura del prodotto).

Assicurarsi che il forno sia arrivato in temperatura tramite il display **O**, quindi procedere all'infornata.

Aprendo la porta il forno cesserà il funzionamento, permettendo all'operatore di inserire il prodotto nella camera di cottura.

Inserito il prodotto assicurarsi che la porta sia chiusa correttamente, quindi impostare la temperatura e tempo di cottura (170°/185° - 15'/18' in relazione al tipo del prodotto) come indicato precedentemente, quindi far partire il conteggio del tempo di cottura premendo per un istante il pulsante **START M**, il led indicatore lampeggerà ed il timer partirà per il conto alla rovescia.

Al termine del tempo di cottura il forno emetterà segnali acustici fino al vostro comando di spegnimento effettuato premendo per un attimo il pulsante **START M**.



Attenzione!

Alla fine del tempo di cottura il forno non arresta AUTOMATICAMENTE le sue funzioni!!

INDICAZIONE:

Aprendo la porta il forno arresta il suo funzionamento!



Attenzione!

Per arrestare completamente le funzioni del forno, **tenere premuto il pulsante START M, per almeno 3 secondi**, compariranno rispettivamente:

Display (H), Timer ----->

00-00

Display (O), Temperatura ----->

-- -- --

ARRESTO PREMATURO DEL FORNO

Nel caso si desiderasse un arresto prematuro del processo di cottura già iniziato, premere per almeno tre secondi il tasto di Start (M).

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO A TEMPO:

Una delle caratteristiche del forno modello Extra a comandi digitali, è la possibilità di **preriscaldare** il forno ad un orario prestabilito consentendo ad esempio all'operatore di ritrovare il forno già in temperatura al suo arrivo al lavoro.

Innanzitutto è necessario **regolare l'orologio**; premere quindi il tasto **N per almeno 6 secondi**, Il display **H** inizierà a lampeggiare relativamente alle ore, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzare le ore premendo nuovamente il tasto **N**, a questo punto lampeggeranno i minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto **N**.

Arrestare completamente le funzioni del forno, **tenendo premuto il pulsante START M, per almeno 3 secondi**.

Per impostare **l'orario di partenza** per il **preriscaldamento automatico**, premere **contemporaneamente** i pulsanti + (**Q**) e - (**P**) **per almeno 3 secondi**, Il display **H** inizierà a lampeggiare relativamente alle ore, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzare le ore premendo nuovamente il tasto **N**, a questo punto lampeggeranno i minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti + (**Q**) e - (**P**); memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto **N**.
Impostare la temperatura di preriscaldamento come descritto precedentemente.

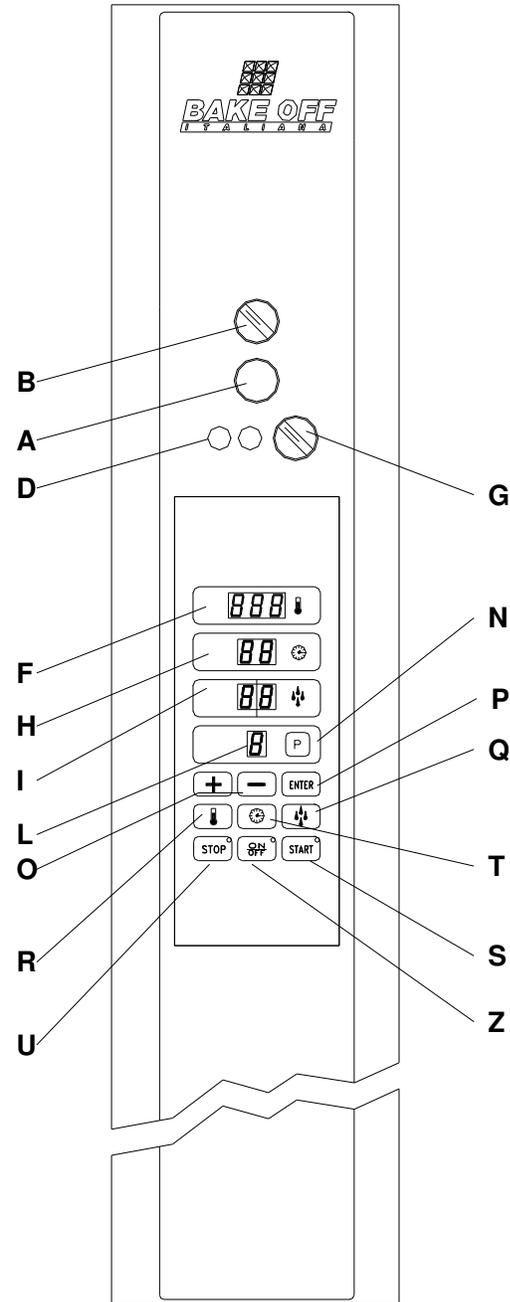
A questo punto premere per un istante il tasto start **M**, il led indicatore **R** relativo, inizierà a lampeggiare indicando il corretto funzionamento della funzione **preriscaldamento automatico**.

Al raggiungimento dell'orario prestabilito il forno entrerà in funzione, portandosi sulla temperatura di preriscaldamento, a questo punto inserire il prodotto, impostare temperatura e tempo di cottura e premere per un istante il tasto start **M**, facendo così partire il conteggio del tempo di cottura.

PANNELLO COMANDI

FORNO EXTRA - MODELLO ELETTRONICO 10 PROGRAMMI

- A - Pulsante rotazione carrello
- B - Manopola camino
- D - Fusibile 6,3 A
- F - Display temperature
- G - Interruttore generale
- H - Timer generale
- I - Display iniezioni vapore
- L - Display programmi
- N - Pulsante programmi
- O - Pulsante incremento
- P - Pulsante di memorizzazione
- Q - Pulsante regolazione vapore
- R - Pulsante regolazione temperatura
- S - Pulsante Start
- T - Pulsante regolazione tempo
- U - Pulsante Stop
- Z - Pulsante accensione/spengimento



FUNZIONAMENTO E FUNZIONI DEL FORNO EXTRA 10 PROGRAMMI

IL FORNO

Il forno BAKE OFF MODELLO EXTRA 10 PROGRAMMI è progettato per facilitare la cottura di prodotti diversi, come pane di tutti i generi, pasticceria, pizza al taglio, etc.

Utilizzando la tecnologia computerizzata è in grado di memorizzare 10 programmi per la cottura d'altrettanti prodotti diversi, ottimizzando tutti i parametri che possono variare nella cottura degli stessi.

Una volta impostati tutti i programmi utili, l'operatore non dovrà far altro che richiamare il numero del programma relativo e cuocere.

Il forno, utilizzando un clock interno, può effettuare anche partenze ad un orario prestabilito consentendo all'operatore, ad esempio, di trovare il forno già in temperatura al suo arrivo al lavoro.

INFORMAZIONI RELATIVE AI PROGRAMMI

Prima di impostare i programmi di cottura definitivi è consigliabile prendere visione di tutto il paragrafo concernente all'uso del forno.

In ogni programma è necessario impostare tutti i parametri indispensabili alla cottura, tempo di cottura, temperatura di cottura, tempo d'iniezione del vapore.

COME IMPOSTARE I PROGRAMMI

Assicurarsi che tutte le operazioni di collegamento del forno siano state effettuate correttamente, quindi ruotare l'interruttore generale **G**, ed accendere il controllo computerizzato del forno premendo il tasto:



Innanzitutto scegliere il programma di cottura da impostare premendo il tasto **N** programma; il numero relativo ad esso inizierà a lampeggiare sul display relativo ai programmi **L**, modificate tale numero agendo sui tasti (+) **O**, (-) **M** quindi confermarlo premendo il tasto **P** Enter.

Di tale programma quindi si andrà a memorizzare la temperatura di cottura premendo il tasto **R** Temperatura, il relativo display **F**, inizierà a lampeggiare, modificate la temperatura di cottura agendo sui tasti (+) **O**, (-) **M** quindi confermare premendo il tasto **P** Enter.

Si passerà quindi a memorizzare il tempo di cottura, indicato in minuti, premendo il tasto **T** Tempo, il relativo display **H**, inizierà a lampeggiare, modificate il tempo di cottura agendo sui tasti (+) **O**, (-) **M** quindi confermare premendo il tasto **P** Enter.

Infine si memorizzerà il tempo di iniezione del vapore, indicato in secondi, premendo il tasto **Q** Vapore, il relativo (+) **O**, (-) **M** quindi confermare premendo il tasto **P** Enter.

LA COTTURA

Ruotare l'interruttore generale **G**, ed accendere il controllo computerizzato del forno premendo il tasto:



Scegliere il programma di cottura relativo al prodotto da cuocere premendo il tasto **N** Programma, il numero relativo ad esso inizierà a lampeggiare, modificate tale numero agendo sui tasti (+) **O**, (-) **M** quindi confermare premendo il tasto **P** Enter.

Premendo il tasto Start **S** inizierà una fase automatica, che porterà il forno alla temperatura di preriscaldamento che sarà di 30 gradi superiore alla temperatura impostata nel programma di cottura.

Al completamento della suddetta fase un segnale acustico avvertirà l'operatore che il forno è pronto ad iniziare la fase di cottura.

Aperto la porta il forno cesserà il funzionamento, permettendo all'operatore di inserire il prodotto nella camera di cottura.

Inserito il prodotto l'operatore dovrà solamente assicurarsi che la porta sia chiusa correttamente, il forno procederà automaticamente sino alla fine della cottura.

Se durante la cottura si volesse variare temporaneamente la temperatura programmata, basta premere il tasto Temperatura **R**, modificare con i tasti (+) **O**, (-) **M** quindi confermare premendo il tasto **P** Enter.

Da notare che la variazione così effettuata sarà attiva solamente per il ciclo di cottura in corso, non sarà memorizzata nel programma di cottura selezionato.

Alla fine del tempo di cottura, il forno si arresterà emettendo segnali acustici fino al vostro intervento effettuato premendo il tasto Stop **U**, oppure aprendo semplicemente la porta del forno.

La cottura secondo programma da voi precedentemente scelto è terminata; è possibile però impostare un nuovo "tempo cottura" temporaneo per prolungare la cottura ulteriormente.

Se si desidera quindi, premere il tasto **T** Tempo, il relativo display **H**, che in questa fase indicherà chiaramente zero inizierà a lampeggiare, modificate il tempo di cottura agendo sui tasti (+) **O**, (-) **M** quindi confermare premendo il tasto **P** Enter.

Questa funzione è disponibile solamente entro 60 secondi dalla fine della cottura a programma ed è evidenziata dal lampeggiare del led sul tasto Stop **U**.

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO A TEMPO

Una delle caratteristiche del forno modello Extra Elettronico 10 Programmi, è la possibilità di preriscaldare il forno ad un orario prestabilito consentendo ad esempio all'operatore di ritrovare il forno già in temperatura al suo arrivo al lavoro.

Innanzitutto è necessario regolare l'orologio; premere quindi il tasto **T** per almeno 6 secondi, il display **H** inizierà a lampeggiare relativamente alle ore, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti (+) **O**, (-) **M**; memorizzare le ore premendo il tasto **P** Enter, a questo punto lampeggeranno i minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti (+) **O**, (-) **M**; memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto **P** Enter, infine il display lampeggerà indicando il giorno della settimana con un numero (es. lunedì = 1, martedì = 2 ...) modificare agendo sui tasti (+) **O**, (-) **M**, confermare premendo il tasto **P** Enter.

Arrestare completamente le funzioni del forno, premendo il tasto Stop **U**.

Per impostare l'orario di partenza per il preriscaldamento automatico, premere in sequenza i pulsanti Enter (**P**) e Orologio (**T**), il display **H** inizierà a lampeggiare relativamente alle ore, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti (+) **O**, (-) **M**; memorizzare le ore premendo il tasto Enter **P**, a questo punto lampeggeranno i minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti (+) **O**, (-) **M**; memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto Enter **P**.

A questo punto il display **H** evidenzierà i giorni di ritardo della partenza a tempo (es. oggi = 0, domani = 1 ...), per modificarli agire sui pulsanti (+) **O**, (-) **M**, quindi memorizzarli premendo il tasto **P** Enter.

Per sfruttare questa funzione è necessario che il forno rimanga alimentato e con l'interruttore generale G ruotato nella posizione ON.

Scegliere quindi il programma di cottura da effettuare alla partenza, come precedentemente illustrato, quindi premere in sequenza i tasti: Orologio **T** e Start **S**.

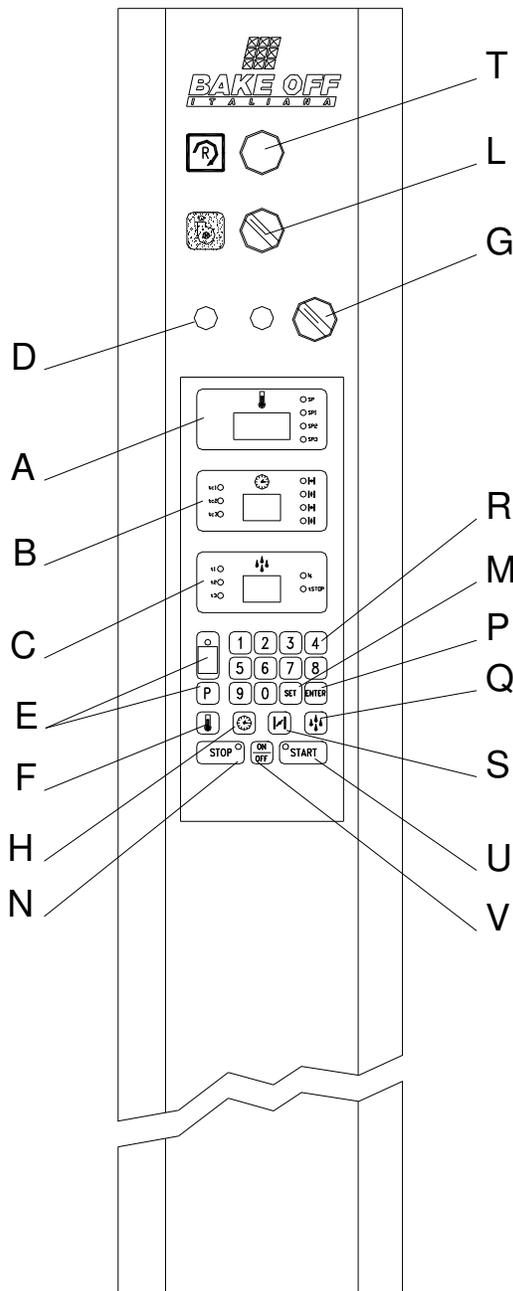
La corretta esecuzione di tale funzione è evidenziata dal lampeggiare del led sul tasto Start **S**, i display Orario **H** e vapore **I** si spegneranno, mentre la temperatura ed il programma impostato rimarranno visualizzati rispettivamente sul display **F** e il display **L**.

Al raggiungimento dell'orario prestabilito il forno entrerà in funzione, portandosi sulla temperatura di preriscaldamento; per passare al programma di cottura vero e proprio basta aprire la porta ed inserire il prodotto.

PANNELLO COMANDI

FORNO EXTRA - MODELLO ELETTRONICO 100 PROGRAMMI

- A - Display temperatura
- B - Display timer
- C - Display vapore
- D - Fusibile
- E - Display dei diversi programmi
- F - Pulsante reg. temperature
- G - Interruttore generale
- H - Pulsante reg. tempo cottura
- L - Interruttore cappa d'aspirazione
- M - Pulsante set
- N - Pulsante stop
- P - Pulsante enter
- Q - Pulsante acqua
- R - Tastiera impostazione Programmi
- S - Regolazione camino vapori
- T - Pulsante rotazione carrello
- U - Pulsante start
- V - Pulsante On-Off



Funzionamento e Funzioni del Forno Elettronico 100 Programmi

IL FORNO:

Il forno **BAKE OFF MODELLO EXTRA ELETTRONICO** è un forno progettato per facilitare e ottimizzare la cottura di prodotti diversi, come pane di tutti i generi, pasticceria, pizza al taglio, ecc.

Utilizzando la tecnologia computerizzata è in grado di memorizzare ben 100 programmi per la cottura di altrettanti prodotti diversi, ottimizzando tutti i parametri che possono variare nella cottura degli stessi.

Una volta impostati tutti i programmi utili, l'operatore non dovrà fare altro che richiamare il numero del programma relativo e cuocere.

Il forno, utilizzando un clock interno, può effettuare anche partenze ad un orario prestabilito consentendo all'operatore, ad esempio, di trovare il forno già in temperatura al suo arrivo al lavoro.

INFORMAZIONI RELATIVE AI PROGRAMMI:

Prima di impostare i programmi di cottura definitivi è consigliabile prendere visione di tutto il paragrafo concernente all'uso del forno.

Ogni programma è suddiviso come segue:

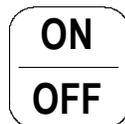
- SP** ⇒ PRERISCALDAMENTO DEL FORNO.
- SP1** ⇒ PRIMA FASE DELLA COTTURA.
- SP2** ⇒ SECONDA FASE DELLA COTTURA.
- SP3** ⇒ FASE FINALE DELLA COTTURA.

Per ogni fase della cottura è possibile programmare il tempo, la temperatura di cottura e eventuali iniezioni di vapore all'inizio di ogni fase.

Ogni **programma** inoltre comanda 2 fasi a tempo di apertura-chiusura della valvola del camino per l'evacuazione dei vapori della cottura.

COME IMPOSTARE I PROGRAMMI:

Assicurarsi che tutte le operazioni di collegamento del forno siano state effettuate correttamente, quindi ruotare l'interruttore generale **G**, ed accendere il controllo computerizzato del forno premendo il tasto:



Impostiamo un programma:

Premere consecutivamente i tasti :



il numero del programma da memorizzare es.:

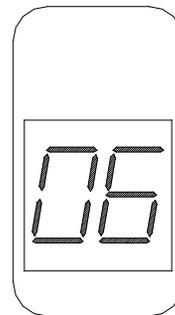


e nuovamente il tasto:

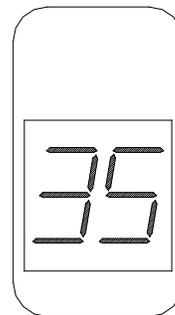


così facendo si entra nel set point del programma scelto il cui numero sarà evidenziato lampeggiando dal display programmi:

PROGRAM N°6



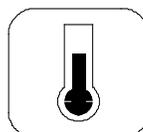
PROGRAM N°35



ESEMPIO:

I primi parametri che andranno memorizzati saranno quelli delle temperature di cottura,

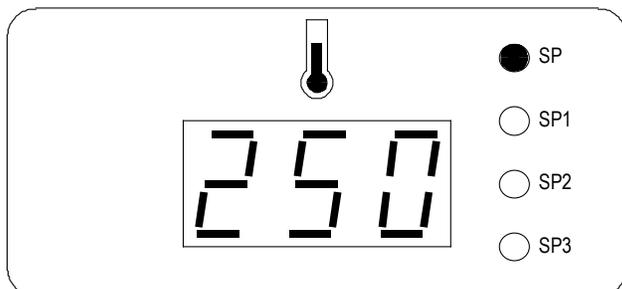
premere quindi i tasti :



entrando così nel set point temperature .

La prima temperatura da inserire sarà quella della fase SP (preriscaldamento del forno) che solitamente è di 50 gradi superiore alla temperatura di cottura ottimale.

Digitare quindi la temperatura sul tastierino numerico es.:250°, l'operazione sarà evidenziata dal lampeggiare del led SP, assicurarsi che il display temperature sia:

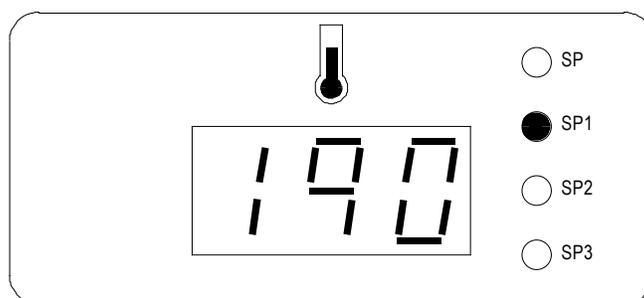


quindi memorizzare la temperatura di preriscaldamento tramite il tasto:



Eseguita quest'operazione si passerà ad impostare la temperatura SP1 della prima fase della cottura es.: 190°.

Assicurarsi che il display temperatura sia:

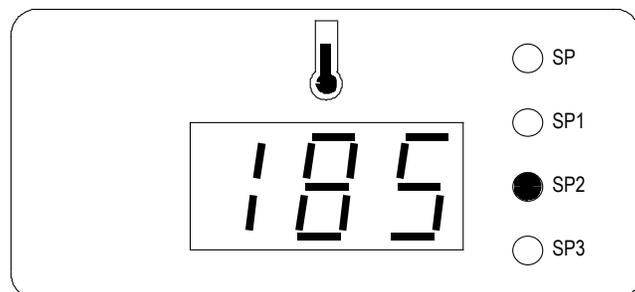


quindi memorizzare tramite il tasto:



Si passerà quindi ad impostare la temperatura SP2 della seconda fase della cottura es.:185°

Assicurarsi che il display temperatura sia:



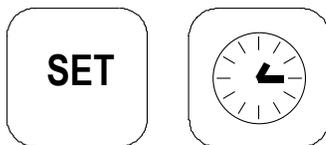
quindi memorizzare tramite il tasto:



Eeguire le stesse operazioni anche per la terza fase.

Si passerà poi a memorizzare i parametri che riguardano i tempi di cottura,

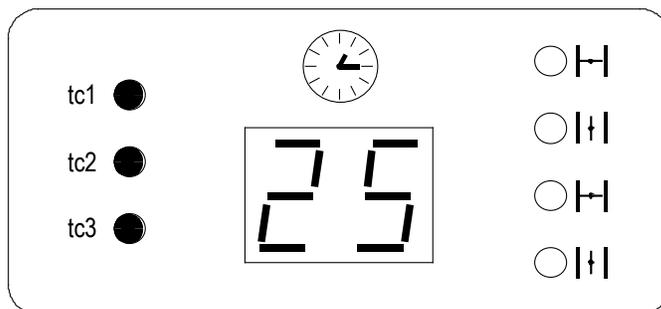
premere quindi i tasti :



entrando così nel set point tempi di cottura .

Il primo parametro che si andrà ad impostare sarà quello del tempo totale della cottura evidenziato dal lampeggiare dei led tc1, tc2, tc3. es.:25 minuti.

Assicurarsi che il display orario sia:



quindi memorizzare tramite il tasto:



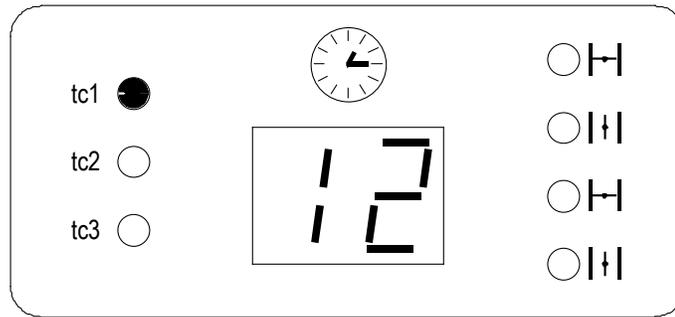
Si passerà quindi ad impostare il tempo di durata della prima fase della cottura es.: 12 minuti.



Attenzione!

La somma delle durate delle tre fasi della cottura dovranno essere chiaramente corrispondenti al tempo totale della cottura precedentemente impostato.

Assicurarsi che il display orario sia:



quindi memorizzare tramite il tasto:

ENTER

Eeguire le stesse operazioni per i restanti tempi di cottura.

Si passerà poi a memorizzare i parametri che riguardano le aperture del camino vapori,

premere quindi i tasti :

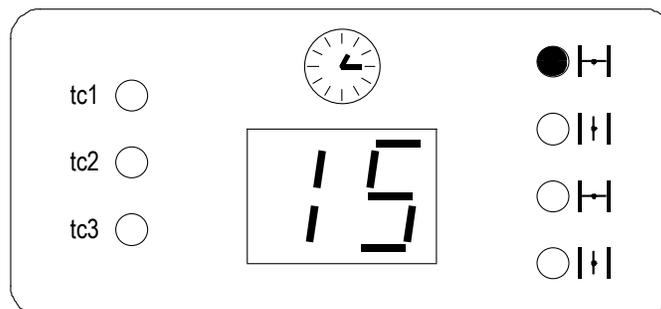
SET



entrando così nel set point controllo camino .

Il primo parametro che si andrà ad impostare sarà quello relativo al primo tempo di chiusura del camino, che partirà all'inizio della cottura. es.: se si desidera che dall'inizio della cottura il camino rimanga in posizione di chiusura per 15 minuti regolare il set point come segue:

Assicurarsi che il display orario sia:



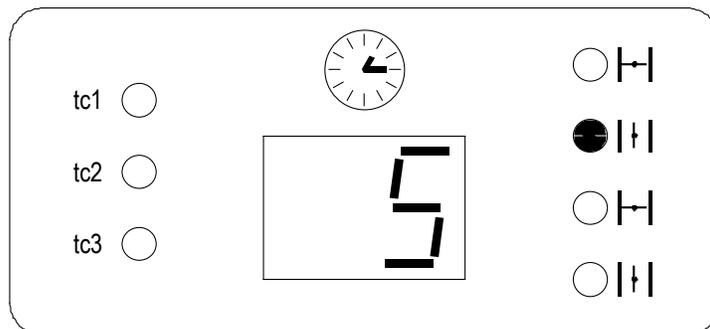
(se all'inizio della cottura si desidera che il camino rimanga aperto, regolare questo parametro = 0)

quindi memorizzare tramite il tasto:

ENTER

Si passerà quindi ad impostare il parametro relativo al primo tempo di apertura del camino, che partirà alla fine della fase precedente. es.: desidero che il camino rimanga in posizione di apertura per 5 minuti:

Assicurarsi che il display orario sia:



quindi memorizzare tramite il tasto:

ENTER

Eeguire le stesse operazioni per il restante ciclo di apertura-chiusura del camino.



Attenzione!

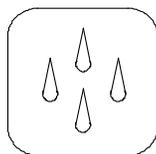
La somma delle durate dei due cicli dovranno essere chiaramente corrispondenti al tempo totale della cottura precedentemente impostato.

Se si desidera gestire solamente un ciclo di apertura-chiusura del camino la somma dei primi due parametri corrisponderà al tempo totale della cottura precedentemente impostato.

Si passerà poi a memorizzare i parametri che riguardano le iniezioni di vapore,

premere quindi i tasti :

SET

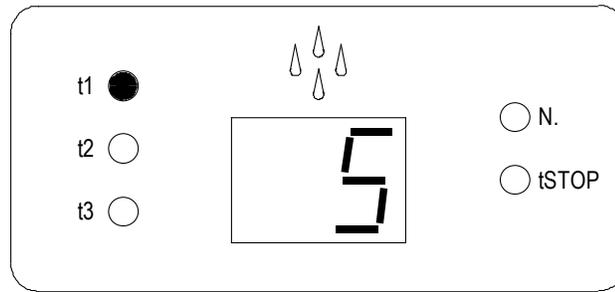


entrando così nel set point controllo iniezioni vapore .

Il primo parametro che si andrà ad impostare sarà quello relativo al primo tempo di iniezione vapore che partirà all'inizio della prima fase della cottura ed è misurato in secondi.

es.: 5 secondi.

Assicurarsi che il display vapore sia:



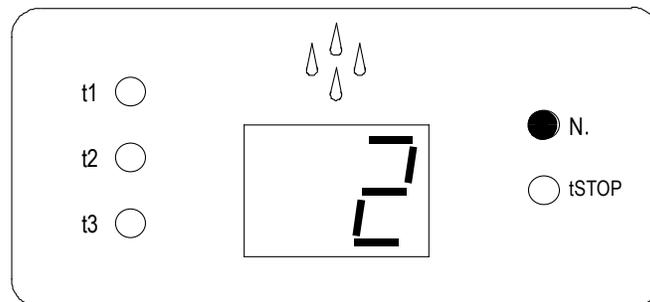
quindi memorizzare tramite il tasto:

ENTER

Si passerà quindi ad impostare il numero di iniezioni da 5 secondi.

es.: 2

Assicurarsi che il display vapore sia:

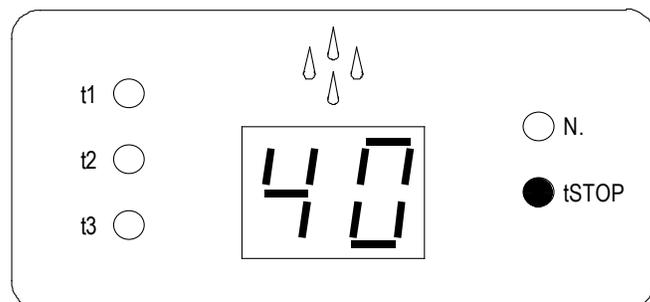


quindi memorizzare tramite il tasto:

ENTER

Si passerà quindi ad impostare il tempo di pausa della ventilazione per consentire la formazione corretta del vapore (la **BAKE OFF** consiglia di mantenere questo parametro sempre a 40 secondi.)

Assicurarsi che il display vapore sia:



quindi memorizzare tramite il tasto:



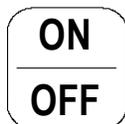
Eeguire le stesse operazioni per le restanti iniezioni del vapore.

(Se si desidera gestire un'unica iniezione vapore, nei restanti cicli iniezione vapori, i parametri secondo e terzo tempo di iniezione = 0)

Memorizzando l'ultimo parametro del set point iniezioni vapore, si memorizzerà automaticamente tutto il programma.

COTTURA DA PROGRAMMA

Assicurarsi che tutte le operazioni di collegamento del forno siano state effettuate correttamente, quindi ruotare l'interruttore generale **G**, ed accendere il controllo computerizzato del forno premendo il tasto:



Richiamare e memorizzare il programma di cottura stabilito

Premere consecutivamente i tasti :



il numero del programma da richiamare es.:



quindi memorizzare tramite il tasto:



e per far partire il programma:



Eseguite queste operazioni il forno inizia il programma, partendo dal preriscaldamento, terminato il quale il forno emetterà segnali acustici intermittenti.

A questo punto il forno è pronto per iniziare la cottura, inserire il prodotto.

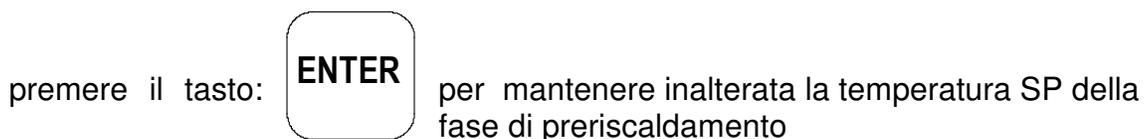
Alla richiusura della porta inizieranno automaticamente le fasi della cottura con i relativi parametri precedentemente impostati nel programma, il tutto evidenziato dal accendersi del led :



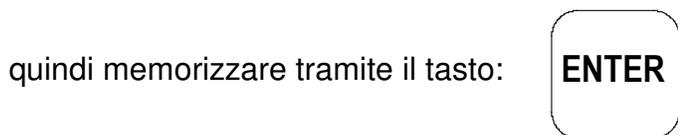
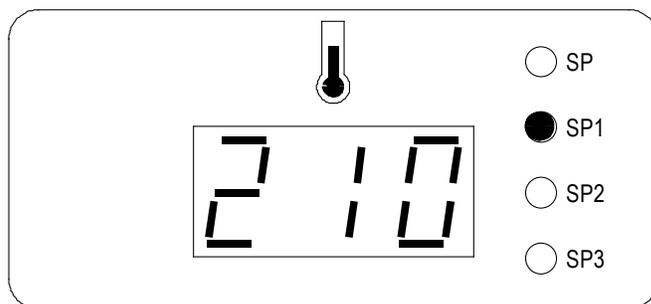
Attenzione!

Durante qualsiasi fase della cottura é possibile variare uno o più parametri della stessa, la variazione avverrà solamente nell'arco della cottura in corso e non si memorizzerà nel programma .

Esempio: Durante la cottura con il programma numero 5 impostato si vuole variare la temperatura della prima fase della cottura da 190 a 210 gradi:



Digitare 210 sul tastierino numerico, assicurarsi che il display temperatura sia:

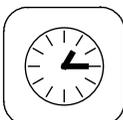


A fine cottura il forno emetterà alcuni segnali acustici e cesserà le sue funzioni permettendo all'operatore l'estrazione del prodotto dalla camera di cottura.



Attenzione!

Se il prodotto necessita di ulteriore tempo di cottura, entro un minuto sarà possibile, con la stessa procedura utilizzata precedentemente

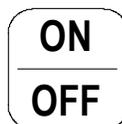


Impostare temporaneamente il tempo in minuti per il prolungamento della cottura stessa.

ACCENSIONE AUTOMATICA A TEMPO

Una delle caratteristiche del forno BAKE OFF modello elettronico è l'accensione automatica a tempo, che consente ad esempio all'operatore di ritrovare il forno già preriscaldato e pronto per la cottura al suo arrivo al lavoro.

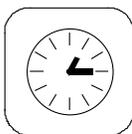
Per utilizzare il forno sfruttando questa funzione è necessario che lo stesso rimanga alimentato e con l'interruttore generale ruotato nella posizione ON, il controllo computerizzato può anche essere spento tramite il tasto:



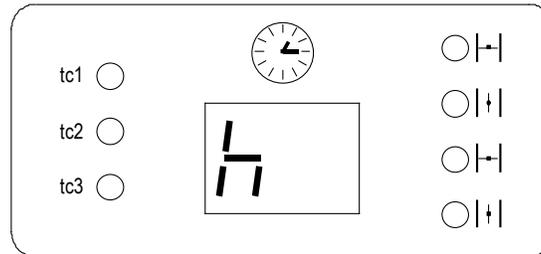
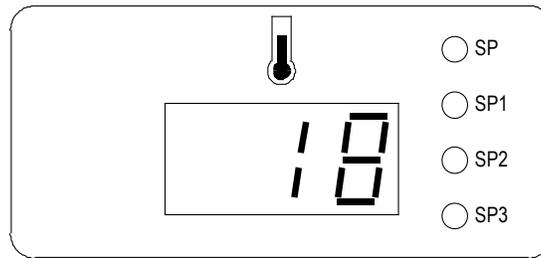
Come regolare l'orologio:

esempio : mercoledì, ore 18 - 13 minuti.

Premere consecutivamente i tasti:



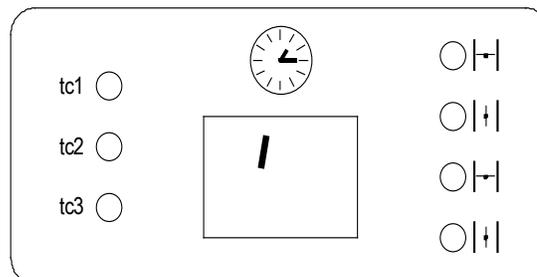
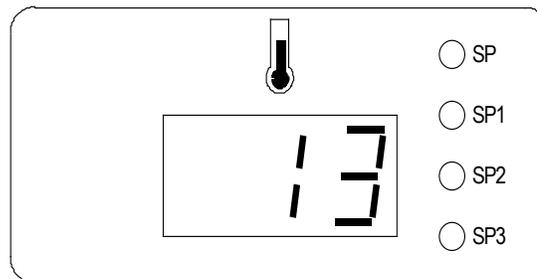
Digitare sul tastierino numerico 18, assicurarsi che i display siano:



quindi memorizzare l'ora tramite il tasto:



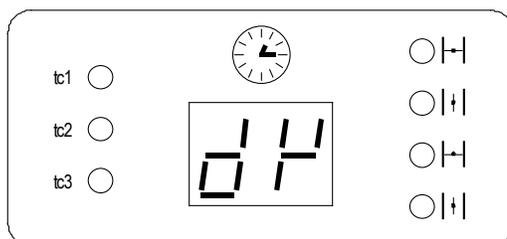
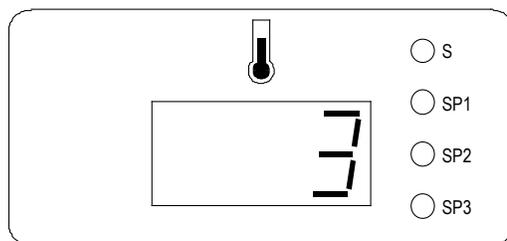
Digitare sul tastierino numerico 13, assicurarsi che i display siano:



quindi memorizzare i minuti tramite il tasto:



(Il giorno della settimana è indicato con un numero: lunedì = 1, martedì = 2.....)
Digitare sul tastierino numerico 3, assicurarsi che i display siano:

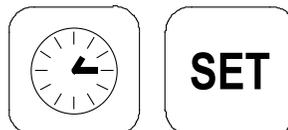


quindi memorizzare il giorno tramite il tasto:



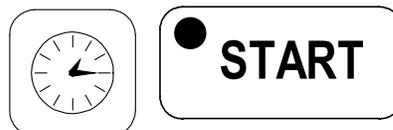
Partenza ritardata:

Richiamare e memorizzare il programma di cottura desiderato come illustrato precedentemente, premere consecutivamente i tasti:



impostare e memorizzare ora, minuti e giorno come precedentemente illustrato.

Premere consecutivamente i tasti:



Il corretto funzionamento della funzione di Partenza ritardata sarà evidenziato dal lampeggiare del led sul tasto start.

A questo punto è anche spegnendo il controllo computerizzato, il forno all'ora prestabilita inizierà il programma preimpostato.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

EXTRA MODELLO DIGITALE	EXTRA MODELLO ELETTRONICO 10P	EXTRA MODELLO ELETTRONICO100P
Alla fine dell'operazione di cottura disattivare il forno premendo i tasti di partenza e girare la manopola G e l'interruttore generale sulla posizione di chiusura.	Alla fine dell'operazione di cottura spegnere il forno e girare la manopola G sulla posizione di chiusura.	Alla fine dell'operazione di cottura spegnere il forno e girare la manopola G sulla posizione di chiusura.

PULIZIA E CURA



Attenzione!

L'apparecchio non deve essere pulito in nessun caso usando un pulitore ad alta pressione o getti d'acqua diretti.

Durante la pulizia togliere la corrente dal forno.

Pulire l'apparecchio quando si è raffreddato.

Non usare acqua fredda sui vetri caldi della porta.

Il forno è da pulire quotidianamente!

La superficie esterna del forno in acciaio può esser pulita con uno straccio umido eventualmente con l'aggiunta di detersivi normalmente in commercio, poi asciugare. Si consiglia di non usare prodotti graffianti, abrasivi o corrosivi, poiché si potrebbero danneggiare le superfici stesse. Un'ulteriore cura può essere presa usando dei prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio. In questo caso seguire le istruzioni che si trovano sul prodotto.

Per la pulizia della camera di cottura è consigliato l'uso di spray specifici per la pulizia dei forni. Anche in questo caso rispettare le istruzioni di fabbricazione del prodotto.

Non devono essere impiegati in questa fase prodotti di pulizia nocivi.

PROVVEDIMENTI IN CASO DI GUASTI

Nel momento in cui, anche con un uso corretto del forno, si verificano dei guasti, mettere fuori servizio il forno, chiudere tutti i collegamenti e chiamare un tecnico autorizzato del servizio assistenza clienti.

PROVVEDIMENTI IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITA'

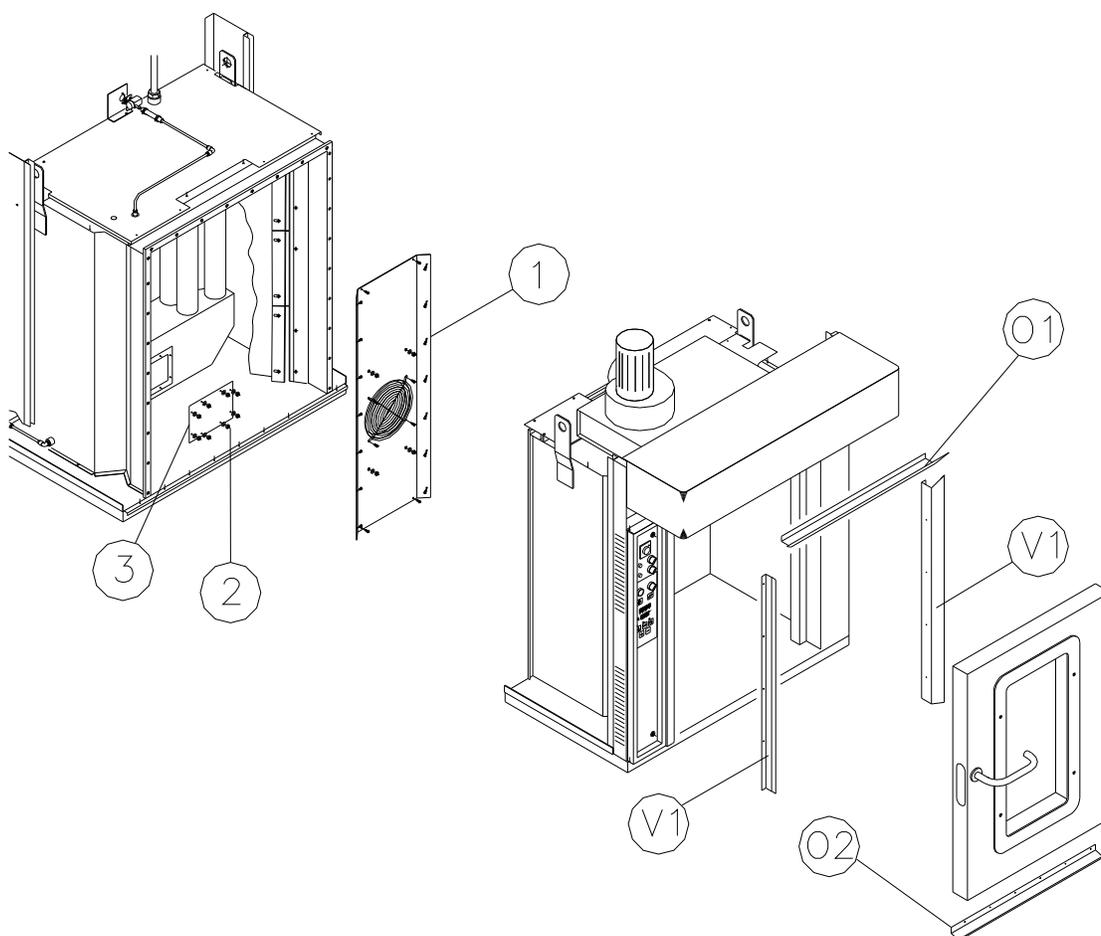
Quando si prevede una prolungata inattività dell'apparecchio (chiusura stagionale, vacanza ecc.) si consiglia di pulire lo stesso seguendo le istruzioni più sopra citate ed immediatamente asciugarlo. Scollegare i dispositivi elettrici, chiudere i rubinetti d'intercettazione a monte.

MANUTENZIONE ANNUA

Almeno una volta all'anno è da sottoporre il forno ad un'accurata manutenzione da effettuarsi attraverso il centro assistenza clienti autorizzato.

Questa manutenzione periodica deve comprendere i seguenti punti:

- Funzionamento dei dispositivi disponibili
- Controllo e della messa a terra del cavo di collegamento
- Controllo del collegamento idrico (carico e scarico)
- Ingrassare il motoriduttore
- Pulizia delle guarnizioni in acciaio per la tenuta della porta
- Sostituzione lampade di illuminazione interna.



La sostituzione dei pezzi deve essere effettuata solo dal personale autorizzato della ditta costruttrice o da personale preparato ed addestrato a questo scopo.

I pezzi di ricambio sono da richiedere solo al costruttore!

CAUSE DI MALFUNZIONAMENTO

PERSONALE ADDETTO

Qualsiasi intervento sui componenti elettrici ed elettronici della macchina deve essere eseguito soltanto da personale qualificato con buona conoscenza delle funzioni delle parti elettriche e delle precauzioni necessarie per manipolarle, al fine di evitare lesioni a se stessi e agli altri.

CARRELLO

Il carrello non ruota o non si solleva se è scattato il salvamotore all'interno del quadro elettrico o il finecorsa maniglia porta è guasto o è posizionato male.

VENTILATORE A RICICLO ARIA

Il ventilatore riciclo aria non parte se è scattato il salvamotore all'interno del quadro elettrico o il finecorsa maniglia porta è guasto o è posizionato male.

ASPIRATORE VAPORI

L'aspiratore vapori non funziona se:

- è scattato il salvamotore all'interno del quadro elettrico.
- gira in senso contrario
- la griglia di aspirazione è ostruita
- il tubo di scarico è ostruito

UMIDIFICAZIONE INSUFFICIENTE

- Scarsa immissione d'acqua negli umidificatori, dovuta ad un abbassamento della pressione in rete o da intasamenti all'interno del circuito idraulico di umidificazione.
- La temperatura in camera è troppo bassa

PERDITE D'ACQUA

- Corpi estranei all'interno dell'elettrovalvola immissione acqua

PERDITE ARIA CALDA CON PORTA CHIUSA

- Guarnizioni di tenuta sporche o corrose

COTTURA NON UNIFORME

- Il ventilatore riciclo aria gira in senso contrario
- Le serrande di regolazione flusso non sono correttamente orientate

PANE OPACO E RUVIDO

- Insufficiente umidificazione

ASSISTENZA

Per tutte le cause di malfunzionamento contattare il servizio di assistenza.

ASSISTENZA RELATIVA AL FORNO

- Se la causa è da collegarsi al malfunzionamento del forno, contattare il rivenditore autorizzato da cui è stata acquistata la macchina. I rivenditori autorizzati sono in grado di fornire informazioni su gran parte dei prodotti commercializzati e dovrebbero essere in condizioni di fornire un servizio di consulenza in relazione ad ogni difficoltà incontrata con il forno.

L'eventuale intervento del servizio assistenza deve essere concordato in relazione alla gravità del malfunzionamento. In caso di manutenzione ordinaria l'intervento sarà programmato a medio termine.

SCHEDA RICHIESTA RICAMBI

Fotocopiare la presente scheda, compilare e spedire via lettera o via Fax a:

BAKE OFF ITALIANA S.R.L.
Via Castelbolognesi, 6 - Zona PMI
I - 44044 Cassana FE

Cliente: _____ P.I. _____ Tel. _____

via: _____ n°. _____ Citta': _____ Prov. _____

CAP: _____ Stato: _____.

Apparecchio:

Modello: _____ Codice: _____ Matr.Nr. _____
(queste indicazioni sono da riportare sulla targhetta matricola)

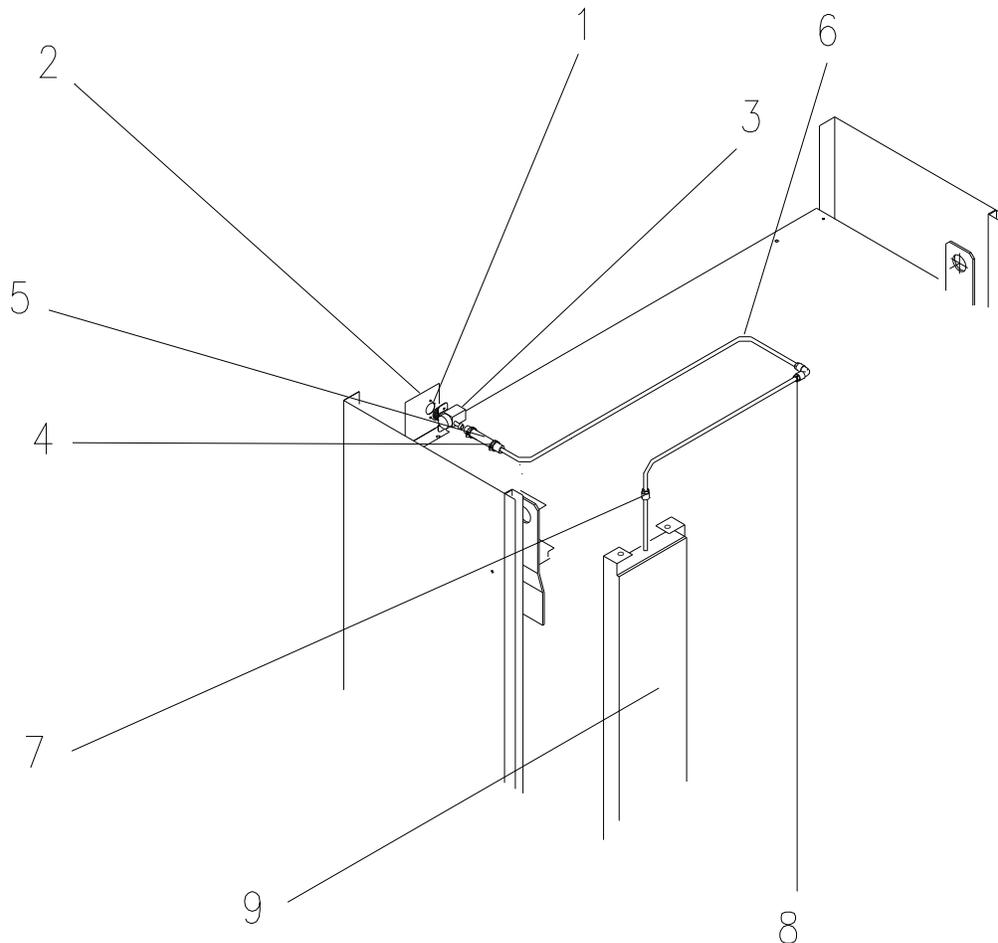
Disegno	Numero d'ord.	Descrizione	Q.tà

Luogo e data: _____.

Timbro e firma:

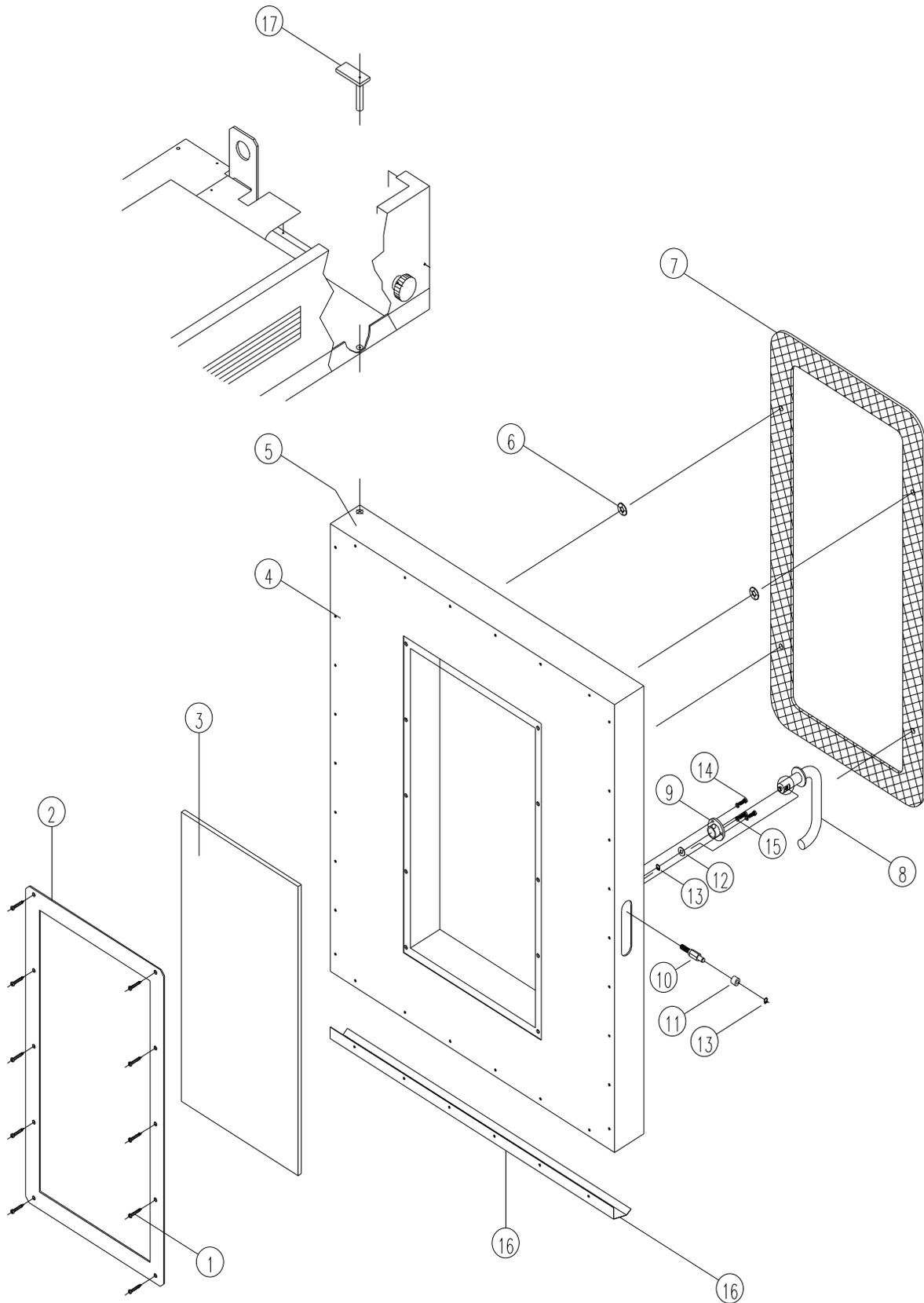
PEZZI DI RICAMBIO E DISEGNI

IMPIANTO IDRICO



Pos.	Codice	Descrizione	Nr.
1		Vite M4x15	2
2	566418031	Supporto elettrovalvola	1
3	120800005	Elettrovalvola 24 V "L.F."	1
4		Serraggio tubo	2
5		Tubo in gomma	1
6	385500002	Tubo in rame ricotto	2
7	373000007	Raccordo passa paratia Ø8 (art. 10465-8)	1
8	373000002	Raccordo a T 8x1/4" (art. 10240)	1
9	590511030	Vaporiera 250	2

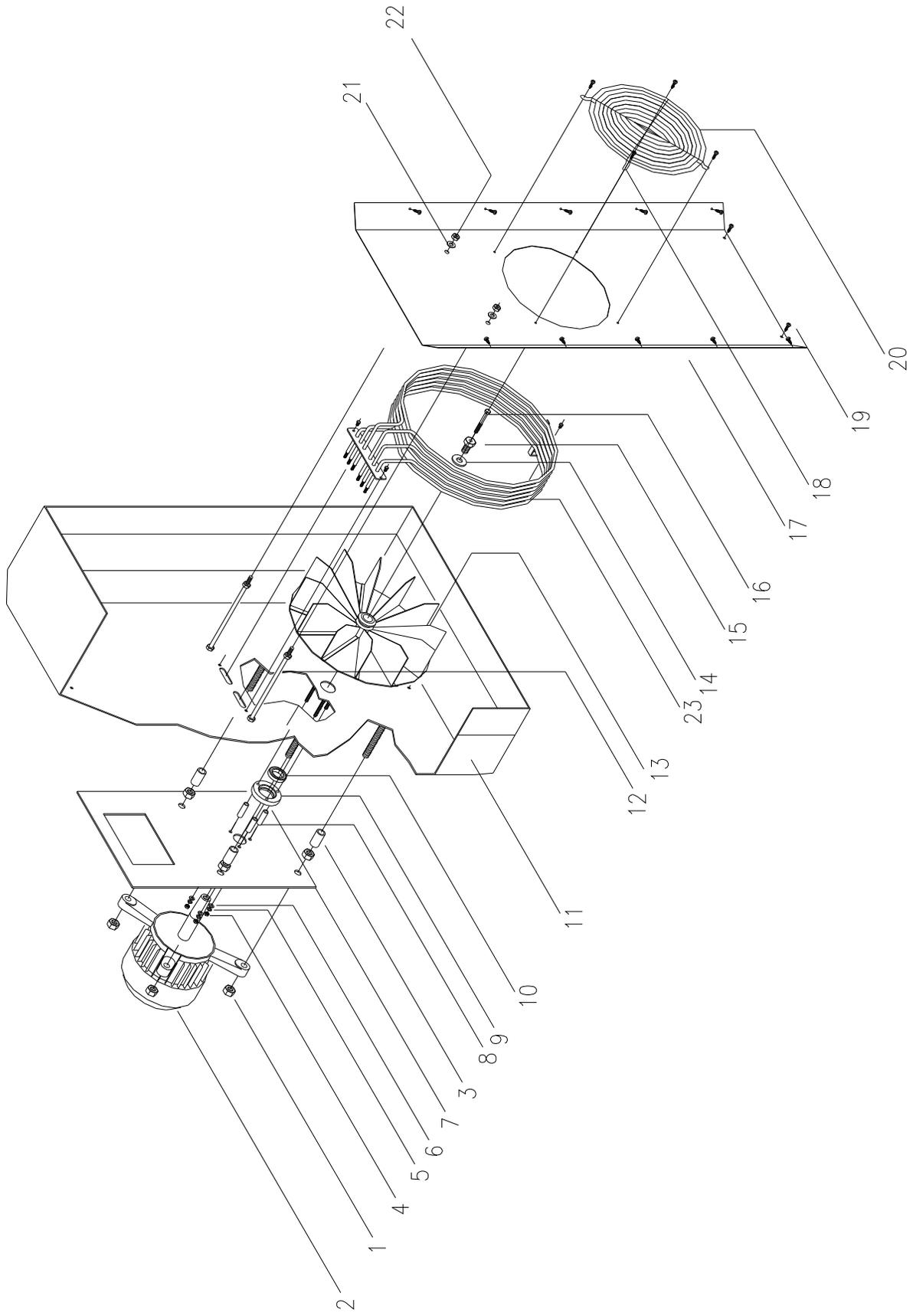
MONTAGGIO COMPLETO PORTA



CODICI

Pos.	Codice	Descrizione	Nr.
1		Vite autofilettante M4x13	10
2	513016021	Cornice vetro	1
3	391511020	Vetro neutro 747x385x10	1
4	562311030	Pannello interno porta	1
5	579111030	Esterno porta	1
6	308200001	Boccola fissaggio vetro	4
7	391511021	Vetro esterno	1
8	747111030	Leveraggio maniglia	1
9	629310020	Ghiera	1
10	644118030	Perno cuscinetto	1
11	676010020	Rullo maniglia 5 – 10T	1
12		Disco elastico	1
13		Anello elastico	1
14		ViteM5x15	3
15		Rosetta elastica grower	3
16	531811030	Guarnizione sottoporta	1
17	629316020	Ghiera maniglia in bronzo	1

GRUPPO MOTORI

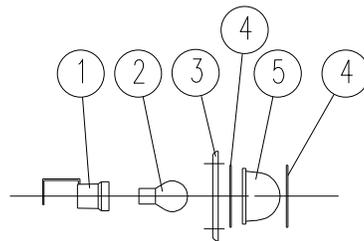
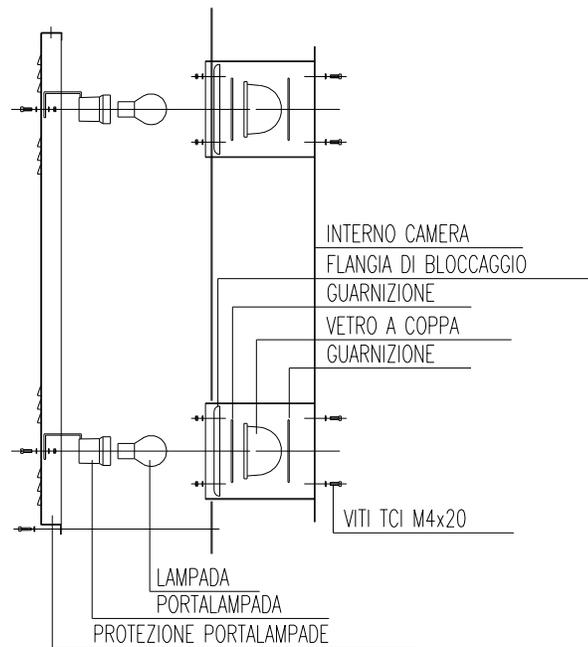


GRUPPO MOTORI

CODICI

Pos.	Codice	Descrizione	Nr.
1		Dado M12	16
2	353000010	Motore tipo 1088 HP 0,5	2
3	615700001	Distanziale piastra	8
4		Dado M5	6
5		Rosetta piana Ø5,3x10	6
6		Rosetta elastica Grower Ø5,1	6
7	564011031	Piastra motore	1
8	615700000	Distanziale flange	6
9	625300000	Flangia isolamento	2
10	303000000	Anello in teflon Ø24	2
11	773611240	Camera di cottura	1
12	515718040	Distanziale convogliatore centrale	4
13	591500009	Ventola pala diritta 300x105	2
14		Rosetta piana Ø13x55	2
15	393000001	Vite serraggio ventola	2
16		Vite M6x55	2
17	513011031	Convogliatore centrale	1
18		Viti autofilettanti M4x12	8
19		Viti autofilettanti M4x12	26
20	531616020	Griglia ventola	2
21		Rosetta piana Ø8	4
22		Dado M8	4
23	373500016	Resistenza elettrica 220V 11700 W	2

GRUPPO LAMPADE



Pos.	Codice	Descrizione	Nr.
1	166400006	Porta lampada in ceramica	1
2	146600011	Lampada 220V 40W 300°	1
3	325300000	Flangia per cristalli a coppa	1
4	331800007	Guarnizione per cristalli a coppa	1
5	313300000	Cristalli luce a coppa	1

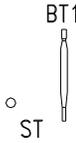
LEGENDA SIMBOLI

SIMBOLO	DESCRIZIONE	SIMBOLO	DESCRIZIONE
	CONTATTORE e/o RELE'		CONTATTO NORMALMENTE APERTO
	ELETTRODO BRUCIATORE		CONTATTO NORMALMENTE APERTO
	TEMPORIZZATORE		CONTATTO NORMALMENTE CHIUSO
	SUONERIA		CONTATTO RITARDATO ALLA CHIUSURA
	LAMPADA		CONTATTO CON COMANDO A PULSANTE
	MOTORE		CONTATTO NORMALMENTE CHIUSO TERMICA
	INTERRUTTORE ROTATIVO		RILEVATORE FIAMMA
	FUSIBILE		ACCENSIONE FIAMMA
	VENTILATORE ASPIRATORE		
	SONDA TERMOMETRICA		
	ELETTROVALVOLA		
	TRASFORMATORE DI TENSIONE		
	CONTATTORE		
	RELE' TERMICO		
	MORSETTO TERMINALE		
	MORSETTO A CONNETTORE		
	FILO UNIPOLARE		

LAY OUT QUADRO ELETTRICO

FORNO MODELLO EXTRA 10 PROGRAMMI 400V

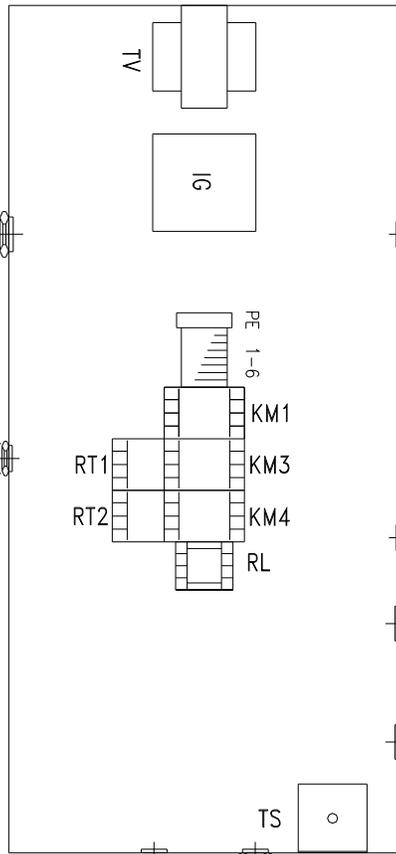
INTERNO CAMERA
 INTERNAL CHAMBER
 INTERNO CAMARA
 ENTERIEUR DE CHAMBRE



QUADRO ELETTRICO
 ELECTRICAL PANEL
 CUADRO ELECTRICO
 TABLEAU ELETRIQUE

CAVO-WIRE-AVO
 CABLE 3x6+T
 208V - 50/60Hz
 ALIMENTAZIONE
 POWER
 ALIMENTACION
 ALIMENTATION

3(1x6)VETRO SIL.
 EH1
 3(1x1,5)VETRO SIL.
 M1



M (4x1,5 H07 RN-F)

M CAPP (3x1,5 H07 RN-F)

(GUAINA-SHEATH-VAINA-GUAINA ø 20)
 AL CRUSCOTTO - TO DASHBOARD
 AL CUADRO - AU TABLEAU

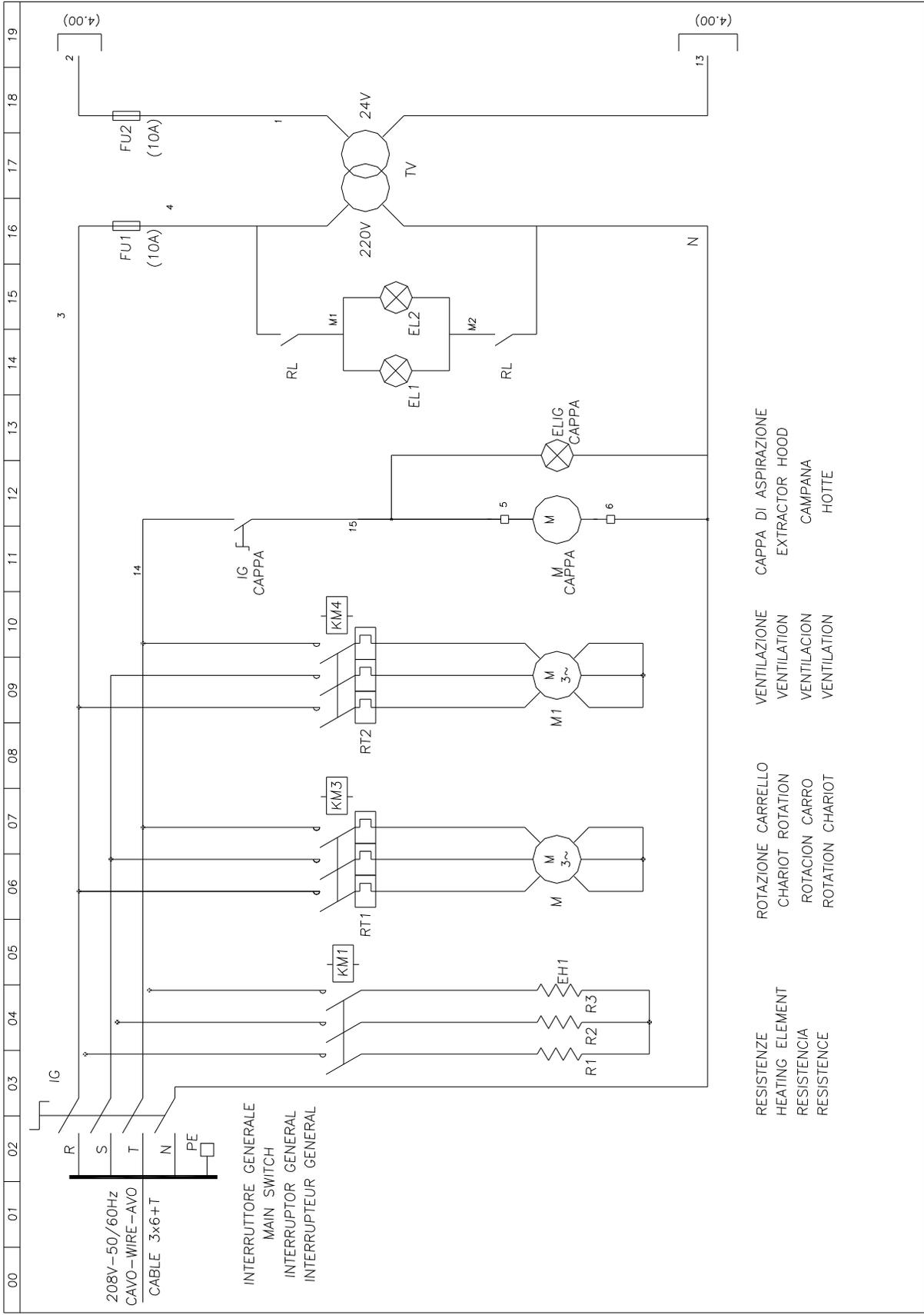
(GUAINA-SHEATH-VAINA-GUAINA ø 20)
 24V CENTRALINA /ELECTRONIC CONTROL
 CENTRALITA / CENTRALE

BT1

YV1
 (2x1,5 H07 RN-F)

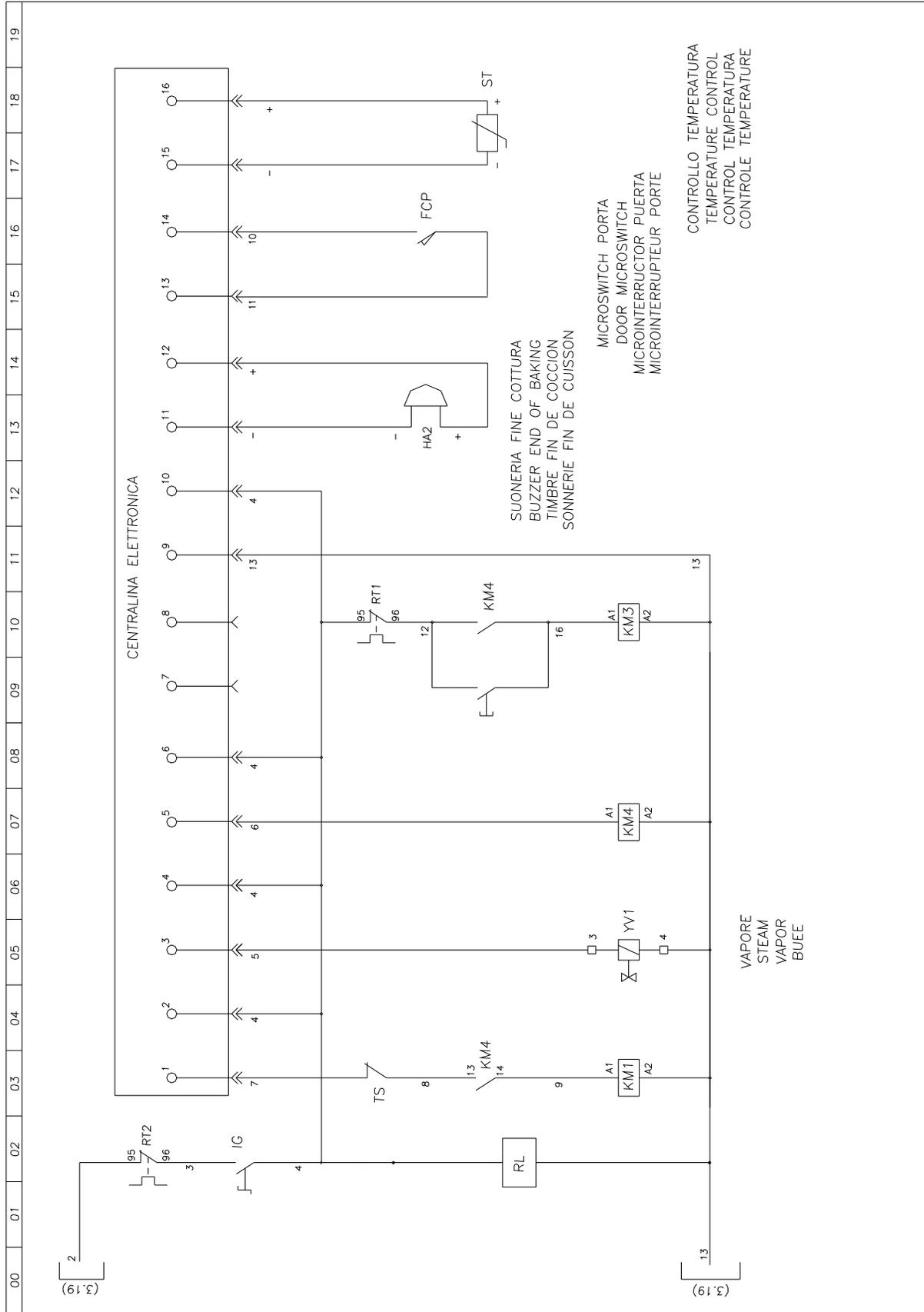
SCHEMA ELETTRICO

FORNO MODELLO EXTRA 10 PROGRAMMI 400V



SCHEMA ELETTRICO

FORNO MODELLO EXTRA 10 PROGRAMMI 400V



00 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

(3,19)

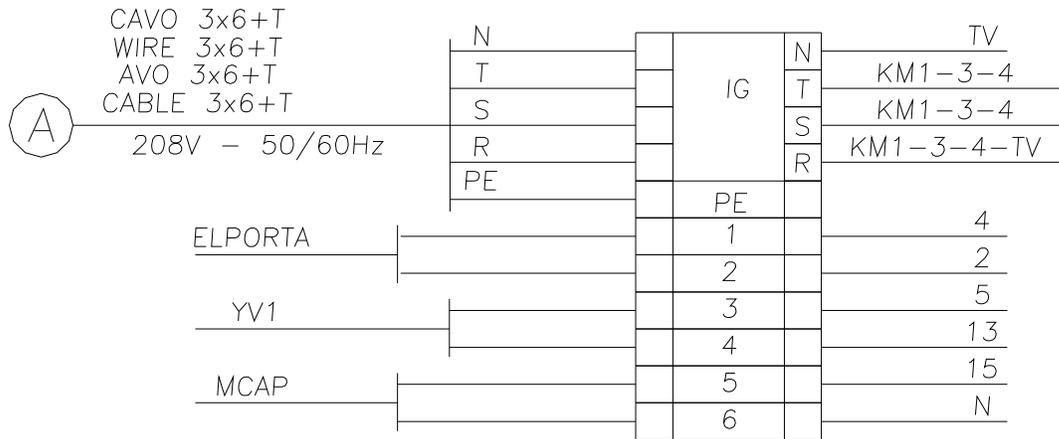
(3,19)

MORSETTIERA TERMINALE

FORNO MODELLO EXTRA 10 PROGRAMMI 400V

19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
09
08
07
06
05
04
03
02
01
00

- (A) ALIMENTAZIONE - POWER - ALIMENTACION - ALIMENTATION
- (B) LUCI CAMERA - CHAMBER LIGHTS - LUZ CAMARA - ECLAIRAGE CHAMBRE
- (C) ELETTROVALVOLA ACQUA - WATER VALVE - VALVULA ACUA - VALVE EAU
- (D) MOTORE CAPPA - EXTRACTOR HOOD MOTOR - MOTOR CAMPANA - MOTOR HOTTE



MORSETTI DA 1 A 6 SEZIONE 4 mmq
 TERMINALS FROM 1 TO 6 SECTION 4 mmq
 ENCHUFES DE 1 A 6 SECCION 4 mmq
 BORNES DE 1 A 6 SECTION 4 mmq

MORSETTO DI TERRA GV DA 10 mmq
 GV HEART TERMINAL FROM 10 mmq
 ENCHUFE DE TIERRA 10 mmq
 BORNE DE TERRE 10 mmq

NOTE

Poiché l'azienda è costantemente impegnata nel continuo perfezionamento di tutta la sua produzione, le caratteristiche estetiche e tecniche, gli equipaggiamenti e gli accessori possono essere soggetti a variazioni.