

Manuale di installazione, uso e manutenzione

Forni a convezione per pasticceria con controllo elettronico

PEP0530 PEP0830 PGP0510 PGP0810



Indice



1. Installazione	3
1.1. Avvertenze generali e di sicurezza	3
1.2. Posizionamento	4
1.3. Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta	5
1.4. Collegamento idrico	6
1.4. Collegamento dello scarico	6
1.6. Collegamento elettrico	7
1.7. Collegamento del gas	9
1.8. Scarico dei fumi	10
1.9. Messa in funzione e collaudo del forno	12
2. Istruzioni d'uso	13
2.1. Informazioni preliminari	13
2.2. Cottura a convezione	14
2.3. Funzioni complementari	18
2.4. Spegnimento	19
2.5. Pulizia	20
3. Manutenzione	21
3.1. Scarico umidità	21
3.2. Pulizia del vetro	21
3.3 Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto	21
4. Componenti di controllo e sicurezza	22
4.1. Elettrovalvola	22
4.2. Microinterruttore magnetico porta	22
4.3. Protezione termica del motore	22
4.4. Termostato di sicurezza della camera di cottura	22
4.5. Controllo di fiamma	22



5. Cosa fare se	23
5.1. Problemi più comuni	23
5.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato	24
5.3. Gestione ricambi	25
6. Specifiche	26
6.1. Dati tecnici	26
7. Schemi di installazione	27
7.1. Modd. P05E (5 60x40)	27
7.2. Modd. P08E (8 60x40)	28
7.3. Modd. P05G (5 60x40)	29
7.4. Modd. P08G (8 60x40)	30

Appendice

Descrizione allarmi

Schemi elettrici

Descrizione

pannello di controllo > 30

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi progettata specificatamente per la panetteria e la pasticceria, composta da forni a gas ed elettrici di diverse capacità. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva in ogni momento il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. Installazione



1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che il forno sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- Il forno deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- Il forno non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo del forno, devono essere interrotte sia l'erogazione dell'acqua che quella dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione del forno che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- Per evitare pericoli per la salute dell'individuo dovuti ad un accidentale intervento del dispositivo di protezione termica, quest'ultimo non deve essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer, o collegato ad un circuito elettrico che sia regolarmente acceso e spento in modo automatico.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.

1. Installazione



1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 90/396/CEE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato. Esse soddisfano le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN 437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n° 7222-7723-8723 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 2006/95/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-46 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-36 + successivi aggiornamenti;
- EN 55104 / EN 55014 + successivi aggiornamenti;
- EN 61000 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 93/465/CEE.

1.2. Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

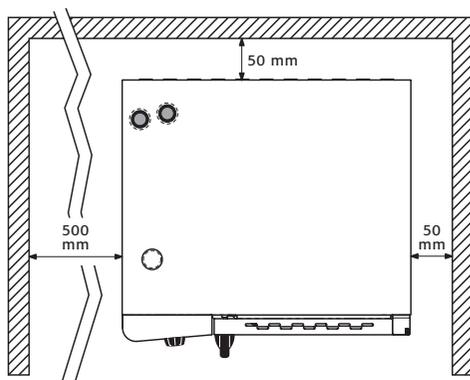


fig. 1

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

L'apparecchio va tolto dall'imballo, ne va verificata l'integrità e va sistemato nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

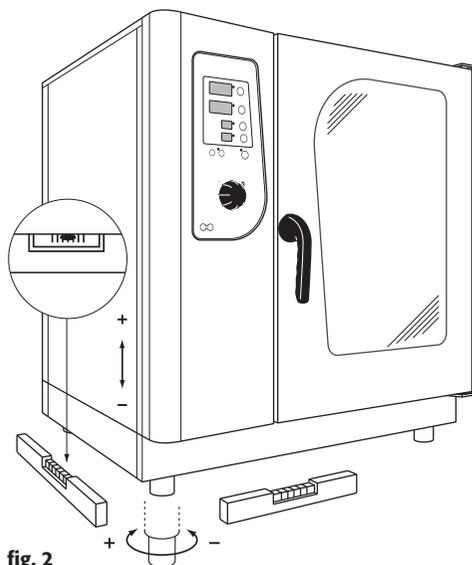
Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

Deve essere mantenuta una **distanza minima di 50 mm** su tutti i lati fra il forno e le pareti o le altre attrezzature. Si consiglia di **lasciare 500 mm** di spazio tra il fianco sinistro del forno e la corrispondente parete della stanza (**fig. 1**) per consentire un'agevole installazione del forno e la sua successiva manutenzione.

1. Installazione



1.2. Posizionamento



L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

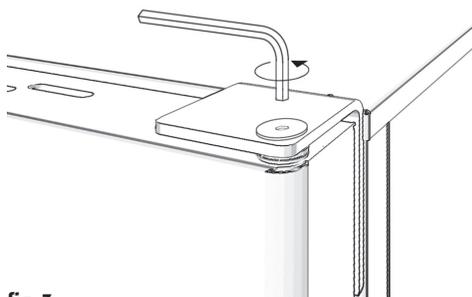
Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **fig. 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente, per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

1.3. Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta



Una volta che il forno è stato posizionato correttamente nel luogo designato per l'installazione, bisogna verificare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

Le cerniere della porta vanno regolate in modo da assicurare la massima tenuta della porta del forno durante il suo funzionamento. È possibile regolare sia la cerniera superiore che quella inferiore.

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare il bullone (**fig. 3**) e spostare la porta nella posizione desiderata. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone.

Il perno di chiusura della porta può essere regolato sia in altezza che in profondità per eliminare eventuali fuoriuscite di vapore durante la cottura.

Per regolare la posizione del perno di chiusura della porta allentare il bullone (**fig. 4**) e spostare il perno nella posizione desiderata (alto/basso); è possibile anche avvitare il perno per aumentare la pressione esercitata dalla porta sulla guarnizione o svitare il perno per diminuirlo. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone accertandosi di aver posizionato verso il basso l'ancoraggio di chiusura della serratura.

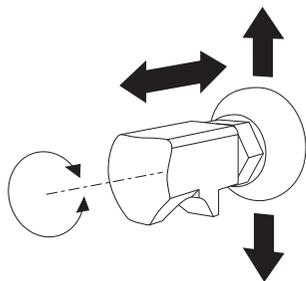


fig. 4

1. Installazione



1.4. Collegamento idrico

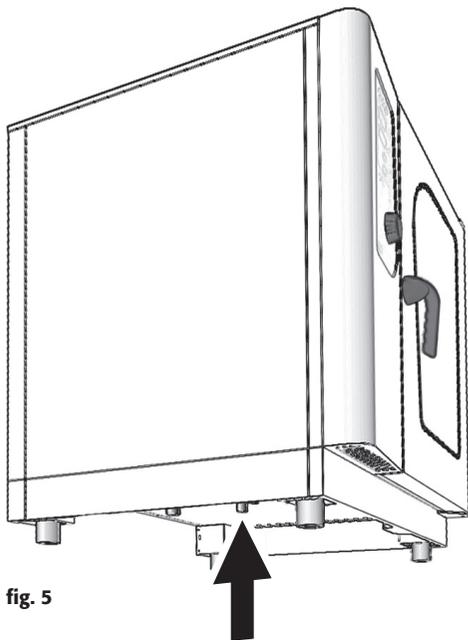


fig. 5

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (250 KPa) 2,5 bar. Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore è necessario installare un riduttore di pressione a monte del forno.

La pressione minima dell'acqua per un corretto funzionamento del forno deve essere superiore a 0,5 bar.

Il forno ha un unico ingresso per acqua addolcita (fig. 5). Si raccomanda sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore per portare la durezza dell'acqua all'ingresso dell'apparecchio entro valori compresi fra 8° e 10° F.

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi. Verificare che il filtro dell'elettrovalvola sia pulito (vedi paragrafo 5.2).

Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Attenzione: in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

1.5. Collegamento dello scarico

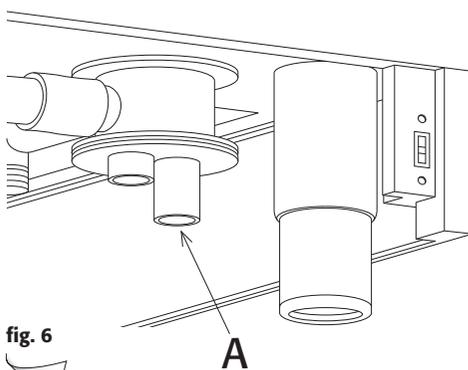


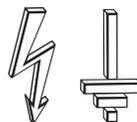
fig. 6

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; tale dispositivo è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta due tubi del diametro di 28 mm.

Procedere al collegamento del tubo che sporge maggiormente dal dispositivo di scarico (fig. 6, rif. A); il tubo più corto, invece, deve essere lasciato libero. Il dispositivo di scarico è un sifone; si consiglia comunque di collegare il tubo su un imbuto aperto.

Verificare che il sifone interno sia pieno di acqua e, in caso contrario, riempirlo immettendo H₂O attraverso lo scarico presente in camera di cottura.

1. Installazione



1.6. Collegamento elettrico

MOD	P04E	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ				
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW			
TOT. POWER kW	11,0	CE	GK	IP	

fig. 7

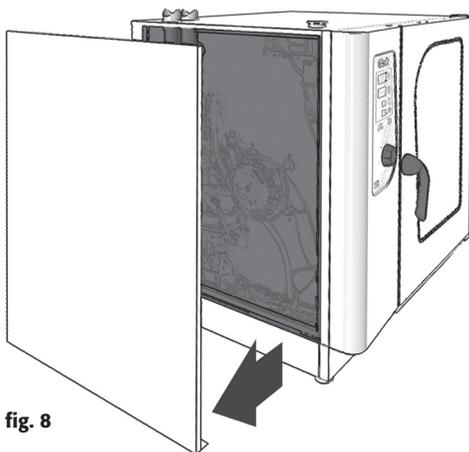


fig. 8

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (fig. 7).

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

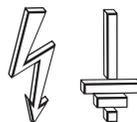
Svitare le viti che fissano il fianco sinistro del forno e asportarlo (fig. 8).

Il cavo flessibile deve essere di policloroprene o di elastomero sintetico sotto guaina equivalente resistente all'olio. Usare un cavo di sezione adeguata al carico corrispondente ad ogni apparecchio, come indicato in tabella (tab. 1).

Modelli	P05E	P08E	P05G	P08G
Tensione	3N 400V	3N 400V	1N 230V	1N 230V
Frequenza (Hz)	50	50	50	50
Potenza assorbita (kW)	11	16	1	1
Corrente assorbita per singola fase (A)	16	23,2	4,4	4,4
Sezione cavo alimentazione (mm ²)	5 x 2,5	5 x 4	3 x 1,5	3 x 1,5

tab. 1

1. Installazione



1.6. Collegamento elettrico

Forni elettrici	Forni a gas
L1 L2 L3 N \perp	L N \perp Tra fase e \perp deve essere presente una differenza di potenziale di 230 V.

tab. 2



fig. 9

Per effettuare il collegamento elettrico fare riferimento agli schemi elettrici presenti in appendice al presente manuale.

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte inferiore, alla sinistra del forno.

Collegare il cavo alla morsetteria seguendo le indicazioni riportate in **tab. 2**.

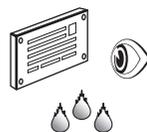
Bloccare il cavo con il pressacavo.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **fig. 9**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm².

Per i forni a gas, attendere di aver concluso anche il collegamento del gas all'apparecchio prima di rimontare il fianco del forno; per i forni elettrici rimontare il fianco del forno.

1. Installazione



1.7. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-GR-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SL
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 2B/P	P mbar	30	30	/ /	MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/ /	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				A				mbar
		kW IP		EN 203-1		MADE IN ITALY		

fig. 10

Prescrizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite unicamente da personale qualificato secondo i regolamenti e le norme in vigore.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere effettuato utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto di intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

Verifiche da effettuare prima dell'installazione

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno (fig. 10, rif. A) che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (fig. 10) che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

Si consiglia di montare un filtro del gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale del forno.

Nota bene

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

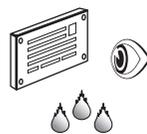
Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio (fig. 10, rif. A).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica effettuate sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione, attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO₂ e CO) e la verifica della portata termica.

Nello specifico, con il forno in funzione a pieno regime, i valori di CO non diluito presente allo scarico devono rimanere entro 1000 ppm. Qualora venisse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite, sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente da un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporterà le dovute modifiche ai dispositivi che governano la combustione e ai relativi parametri.

I dati rilevati devono essere annotati e diventano parte integrante della documentazione tecnica di quell'apparecchio.

1. Installazione



1.7. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

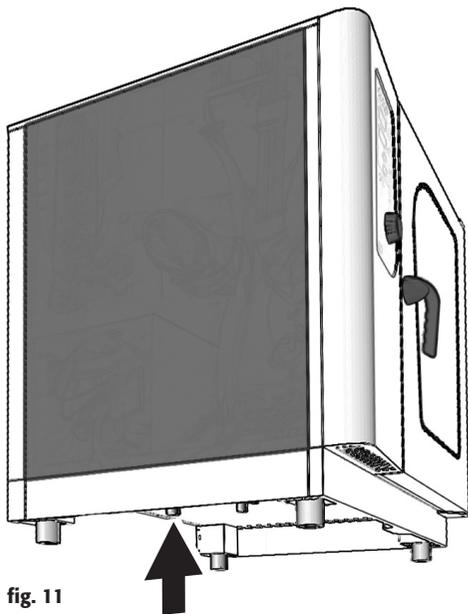


fig. 11

Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un tubo speciale da G 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm di diametro (fig. 11).

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione verranno effettuati l'analisi dei gas combustibili e il controllo della potenza termica.

1.8. Scarico dei fumi

I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.

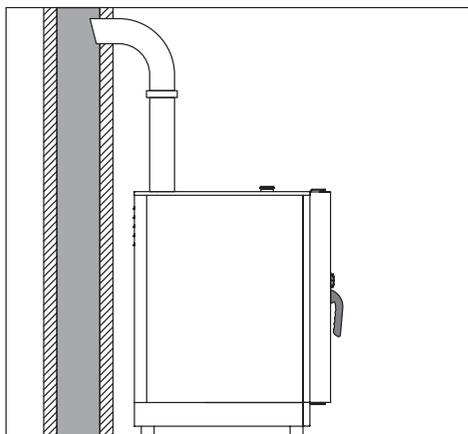
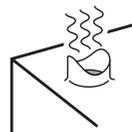


fig. 12

È possibile collegare lo scarico dei forni in due modi.

- Mediante allacciamento a un condotto naturale, come una canna fumaria a tiraggio naturale di sicura efficienza per evacuare i prodotti della combustione direttamente all'esterno (fig. 12). Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante il convogliatore. Tale intervento deve garantire che l'evacuazione dei fumi non venga ostacolata da ostruzioni e/o dalla eccessiva lunghezza del tubo di scarico (al massimo 3 m).

1. Installazione



1.8. Scarico dei fumi

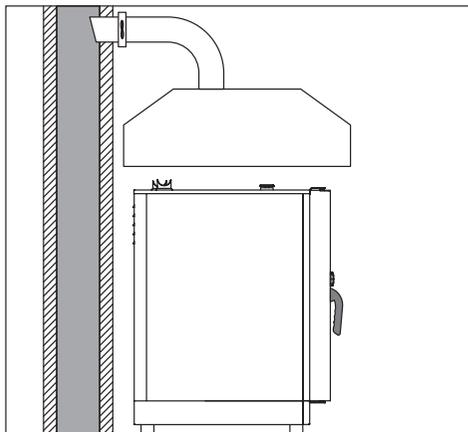


fig. 13

- Mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico. In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti. Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:
 - a) il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combustivi generati (vedere la normativa in vigore);
 - b) il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combustivi che, all'uscita del convogliatore, può raggiungere i 300° C;
 - c) la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;
 - d) la riammissione dei gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente (**fig. 13**).

1. Installazione

1.9. Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- La camera di cottura deve essere vuota.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.
- Gli sfiiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.
- I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno mediante il tasto dell'interruttore principale **T8** (vedi descrizione pannello di controllo in appendice).

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità a 5% / min.

Premere il tasto **T7** "Start/Stop".

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- Le luci nella camera di cottura premendo l'apposito tasto si accendono e dopo 45 secondi, se non spente prima premendo nuovamente il tasto, si spengono automaticamente.
- Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e l'elemento/i riscaldante/i viene/vengono temporaneamente spento/i; l'intervento del termostato è indicato dal temporaneo spegnimento del led **L1** nel pannello di controllo del forno.
- Il motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 3 minuti.
- Nei forni con due ventole in camera di cottura, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola del tubo di immissione di umidità in camera di cottura.
- Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

2. Istruzioni d'uso

2.1. Informazioni preliminari

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno ad una temperatura di circa $+30^{\circ}/+40^{\circ}$ C superiore a quella necessaria.

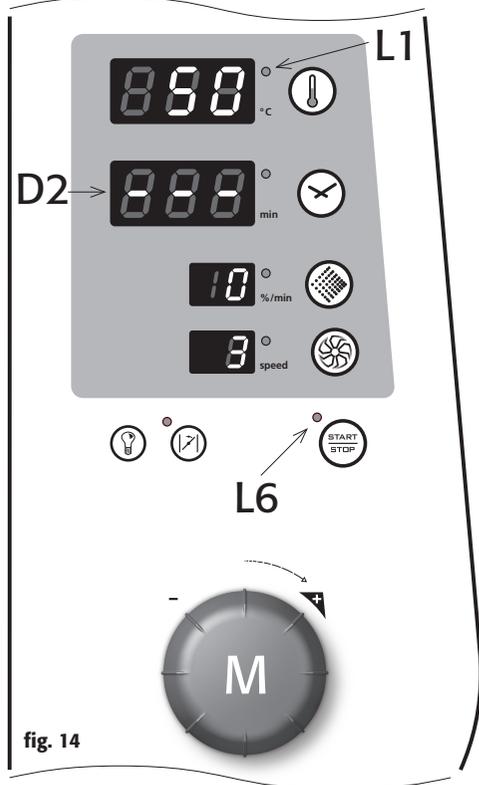


fig. 14

Una volta acceso, il forno può trovarsi alternativamente in due condizioni: "stop" (attesa) e "start" (funzionamento). La condizione attiva è segnalata dallo stato del led L6 (fig. 14); se il led è spento l'apparecchio è in "stop", se il led è acceso l'apparecchio è in "start"; se il led è lampeggiante l'apparecchio è in "stop" momentaneo a causa dell'apertura della porta durante un ciclo di cottura o per un errore non grave.

Il forno è dotato di 4 display per l'impostazione la visualizzazione e il monitoraggio dei valori relativi ai programmi di cottura; dall'alto al basso, tali display si riferiscono a: temperatura, tempo, umidità e velocità di rotazione della/e ventola/e.

Ciascun display opera in diverse modalità, in accordo alla condizione in cui si trova il forno: impostazione dei parametri, visualizzazione dei parametri impostati o monitoraggio del valore reale.

Il led posto in alto a destra di ciascun display indica: luce spenta = visualizzazione, luce intermittente = impostazione, luce accesa = in funzione.

Il pannello di controllo del forno è dotato di un'unica manopola M (fig. 14) per effettuare l'inserimento e la modifica dei parametri di funzionamento dell'apparecchio. Tale manopola può anche essere premuta per selezionare una funzione o confermare un determinato parametro. La manopola agisce su un encoder digitale e pertanto è a rotazione continua (non c'è il fine corsa). I parametri regolati dall'encoder variano in senso orario crescente.

È possibile impostare i parametri del ciclo di cottura sia in modo diretto, scegliendo su quale valore si desidera agire tramite la pressione del relativo tasto, che in modo sequenziale, passando da un parametro al successivo (dall'alto in basso) tramite la pressione della manopola M dell'encoder.

Al momento dell'accensione, il forno effettua una procedura di verifica del funzionamento degli indicatori luminosi del pannello di controllo della durata di 3 secondi. In questa fase sul display dei tempi D2 (fig. 14) viene anche visualizzata la stringa "rxx", dove "xx" sta ad indicare la revisione del firmware di controllo caricato nella scheda logica dell'apparecchio.

Trascorsi 3 secondi, il pannello del forno visualizza i parametri del ciclo di cottura predefiniti che sono: temperatura "50° C", tempo infinito "---", umidità relativa "0" e velocità di rotazione della/e ventola/e "3".

A questo punto il forno è pronto all'uso in condizione di "stop" e rimane in attesa di input da parte dell'utente, in modalità impostazione sul parametro della temperatura di cottura (led L1 lampeggiante) (fig. 14).

2. Istruzioni d'uso

2.2. Cottura a convezione

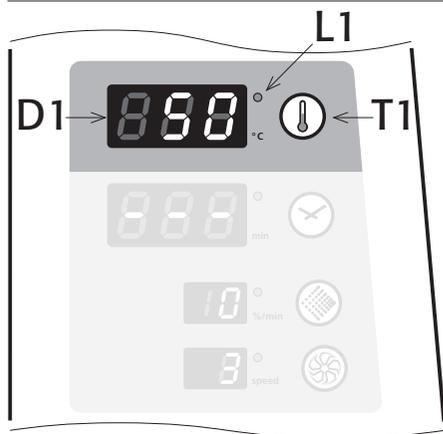


fig. 15

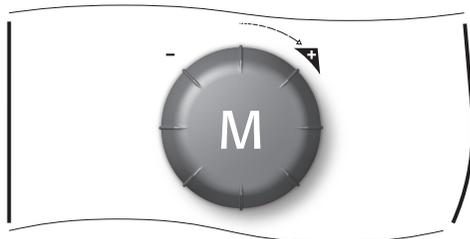


fig. 16

Impostazione della temperatura

Con il forno in condizione di "stop", qualora non sia già attiva, si entra in modalità impostazione temperatura premendo il relativo tasto **T1** (fig. 15); il led **L1** (fig. 15) lampeggia e l'apparecchio rimane in questa modalità a tempo indefinito (non c'è time-out). La conferma del parametro impostato si può effettuare premendo nuovamente il tasto **T1**, e in questo caso il led **L1** si spegne ed il display **D1** (fig. 15) passa alla modalità visualizzazione della temperatura impostata, oppure premendo la manopola **M** (fig. 16) dell'encoder, e in questo caso si rimane in modalità impostazione, ma il controllo passa al parametro del tempo.

Con il forno in condizione di "start", si entra in modalità impostazione temperatura indifferentemente premendo il tasto **T1** o la manopola **M** dell'encoder; dato però che si sta intervenendo su un parametro già impostato in precedenza e che il forno è in funzione, l'elemento/i riscaldante/i è/sono acceso/i il led **L1** rimane comunque acceso per indicare che l'apparecchio sta scaldando; inoltre in questo caso la modalità impostazione ha un time-out di 5 secondi, trascorsi i quali, in assenza di conferma da parte dell'operatore, il nuovo parametro non diviene operativo e viene scartato. La conferma del parametro impostato, che così viene memorizzato anche per quando il forno ritorna in "stop", si effettua premendo nuovamente il tasto **T1**. Il display **D1**, quindi, passa a monitorare il valore reale della temperatura presente in camera di cottura.

Impostare la temperatura che si desidera mantenere nella camera di cottura ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente.

Il forno è in grado di raggiungere e mantenere temperature che vanno da +50° a +280° C.

L'accensione o lo spegnimento del led **L1** segnala la corrispondente attività dell'elemento/i riscaldante/i assistito/i da apposito termostato.

In caso di allarme, il display **D1** della temperatura visualizza il messaggio principale relativo all'allarme.

2. Istruzioni d'uso

2.2. Cottura a convezione

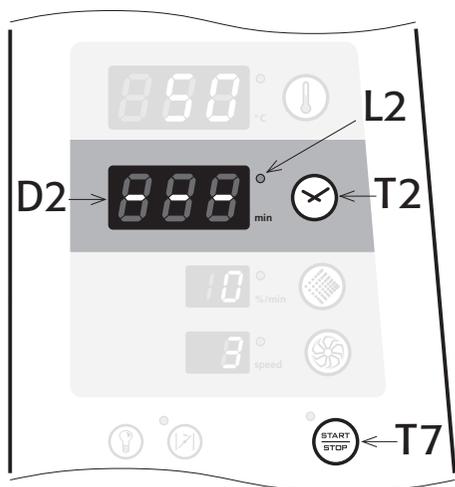


fig. 17

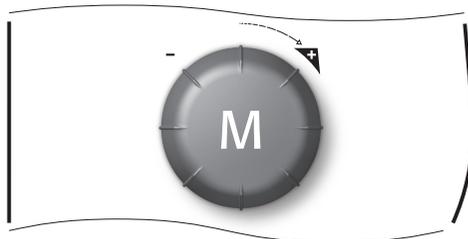


fig. 18

Il tempo di cottura viene calcolato a partire dall'istante in cui viene premuto il tasto **T7** "Start" (fig. 17) e viene temporaneamente interrotto dall'apertura della porta o da un allarme non grave.

In caso di allarme grave, invece, il ciclo di cottura viene interrotto definitivamente e, una volta risolto il problema che ha generato l'allarme, non può più essere ripreso dal punto in cui è stato interrotto; in tal caso va impostato un nuovo ciclo di cottura.

Allo scadere dei minuti impostati, il forno si arresta automaticamente, portandosi in condizione di "stop", ed emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

Il ciclo di cottura può anche essere eseguito senza un tempo di cottura prestabilito. Per impostare la cottura in manuale (senza limite di tempo), diminuire il tempo impostato tramite la manopola **M** dell'encoder fino a scendere sotto a 1'; così facendo il display **D2** visualizzerà "----".

In caso di allarme, il display **D2** del tempo visualizza l'eventuale messaggio secondario relativo all'allarme.

Impostazione del tempo

Con il forno in condizione di "stop", qualora non sia già attiva, si entra in modalità impostazione tempo premendo il relativo tasto **T2** (fig. 17); il led **L2** (fig. 17) lampeggia e l'apparecchio rimane in questa modalità a tempo indefinito (non c'è time-out). La conferma del parametro impostato si può effettuare premendo nuovamente il tasto **T2**, e in questo caso il led **L2** si spegne ed il display **D2** (fig. 17) passa alla modalità visualizzazione del tempo impostato, oppure premendo la manopola **M** (fig. 18) dell'encoder, e in questo caso si rimane in modalità impostazione, ma il controllo passa al parametro dell'umidità.

Con il forno in condizione di "start", si entra in modalità impostazione tempo premendo il tasto **T2**. È possibile unicamente modificare il tempo del ciclo di cottura in corso, al termine del quale il display **D2** visualizzerà nuovamente il parametro impostato originariamente prima dell'avvio del ciclo di cottura. Questa modalità impostazione ha un time-out di 5 secondi, trascorsi i quali, in assenza di conferma da parte dell'operatore, il nuovo parametro non diviene operativo e viene scartato. La conferma del parametro impostato si effettua premendo nuovamente il tasto **T2**. Il display **D2**, quindi, passa a monitorare il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura, in caso di cottura a tempo, o il tempo trascorso dal suo inizio, in caso di cottura in manuale (senza limite di tempo).

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente.

Il forno può gestire cicli di cottura che vanno da 1' a 120'.

2. Istruzioni d'uso

2.2. Cottura a convezione

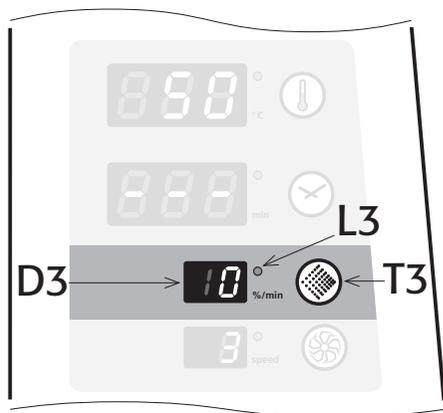


fig. 19

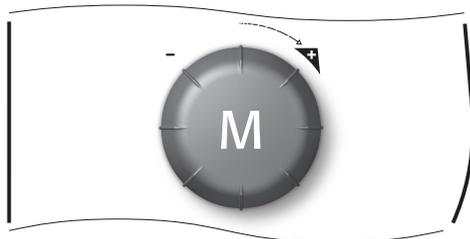


fig. 20

Impostazione dell'umidità

Con il forno in condizione di "stop", qualora non sia già attiva, si entra in modalità impostazione umidità premendo il relativo tasto **T3** (fig. 19); il led **L3** (fig. 19) lampeggia e l'apparecchio rimane in questa modalità per 5 secondi, trascorsi i quali il parametro viene comunque accettato. La conferma del parametro impostato si può effettuare anche premendo nuovamente il tasto **T3**, e in questo caso il led **L3** si spegne ed il display **D3** (fig. 19) passa alla modalità visualizzazione del parametro di umidità impostato, oppure premendo la manopola **M** (fig. 20) dell'encoder, e in questo caso si rimane in modalità impostazione, ma il controllo passa al parametro della velocità di rotazione della/ventola/e.

Con il forno in condizione di "start", si entra in modalità impostazione tempo premendo il tasto **T3**. Questa modalità impostazione ha un time-out di 5 secondi, trascorsi i quali il parametro viene comunque accettato. La conferma del parametro impostato si può effettuare anche premendo nuovamente il tasto **T3**. Il display **D3**, quindi, passa a visualizzare il parametro di umidità impostato. Il led **L3** si accende in corrispondenza dell'introduzione di acqua nella camera di cottura.

È possibile aumentare la quantità di umidità presente nella camera di cottura ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente.

L'umidificatore immette acqua all'interno della camera di cottura in maniera controllata tramite un apposito tubo che dirige il flusso contro alla/e ventola/e di distribuzione dell'aria calda. La sua impostazione va da 0 (escluso) a 10 (sempre attivo) e ogni unità corrisponde a 6 secondi di attivazione nell'arco di un minuto.

Attenzione:



- Evitare di impostare l'umidificatore al massimo per periodi prolungati.
- L'umidificatore non serve per produrre vapore.
- L'utilizzo dell'umidificatore in pasticceria va riservato esclusivamente per la cottura del pane.

In caso di allarme, il display **D3** dell'umidità rimane spento.

2. Istruzioni d'uso

2.2. Cottura a convezione

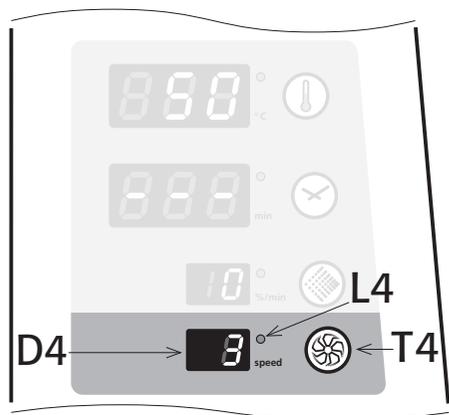


fig. 21

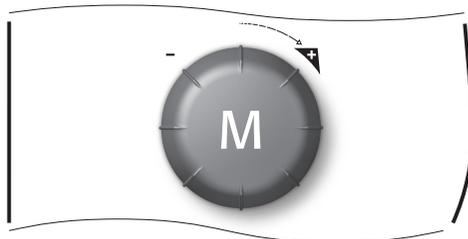


fig. 22

Impostazione della velocità di rotazione della/e ventola/e

Con il forno in condizione di "stop", qualora non sia già attiva, si entra in modalità impostazione velocità di rotazione della/e ventola/e premendo il relativo tasto **T4** (fig. 21); il led **L4** (fig. 21) lampeggia e l'apparecchio rimane in questa modalità per 5 secondi, trascorsi i quali il parametro viene comunque accettato. La conferma del parametro impostato si può effettuare anche premendo nuovamente il tasto **T4** oppure premendo la manopola **M** (fig. 22) dell'encoder; il led **L4** si spegne ed il display **D4** (fig. 21) passa alla modalità visualizzazione del parametro di velocità di rotazione della/e ventola/e impostato.

Con il forno in condizione di "start", si entra in modalità impostazione tempo premendo il tasto **T4**. Questa modalità impostazione ha un time-out di 5 secondi, trascorsi i quali il parametro viene comunque accettato. La conferma del parametro impostato si può effettuare anche premendo nuovamente il tasto **T4**. Il led **L4** si spegne ed il display **D4** passa alla modalità visualizzazione del parametro di velocità di rotazione della/e ventola/e impostato.

Impostare la velocità di rotazione della/e ventola/e desiderata ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente.

Il forno ha 4 velocità di rotazione della/e ventola/e, 3 delle quali sono selezionabili dall'utente; la velocità 4 è riservata per la funzione di raffreddamento della camera di cottura.

In caso di allarme, il display **D4** della velocità di rotazione della/e ventola/e rimane spento.

2. Istruzioni d'uso

2.3. Funzioni complementari

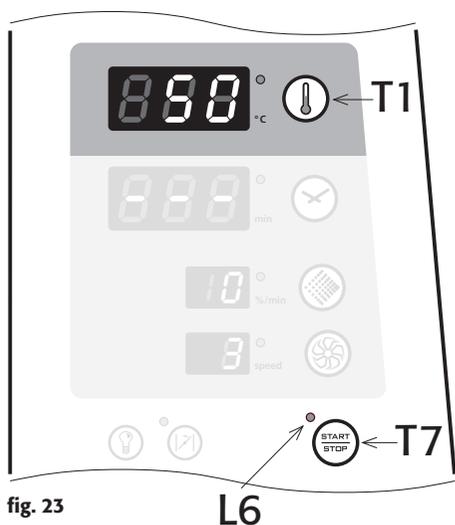


fig. 23

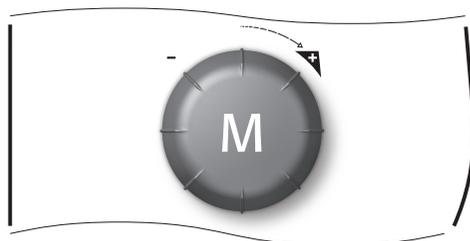


fig. 24

Raffreddamento camera di cottura

La funzione raffreddamento permette all'operatore di far scendere rapidamente la temperatura in camera di cottura.

Per eseguire un ciclo di raffreddamento camera di cottura è necessario, con il forno in condizione di "stop", entrare in modalità impostazione temperatura premendo il tasto **T1** (fig. 23) e immettere mediante la manopola **M** (fig. 24) dell'encoder un valore di temperatura che sia almeno di 15 gradi inferiore alla temperatura presente in quel momento nella camera di cottura e comunque inferiore a 100° C. A questo punto è possibile aprire o chiudere la porta del forno, a seconda del tipo di raffreddamento che si vuole eseguire, e con la pressione del tasto **T7** "Start/Stop" (fig. 23) si dà inizio al ciclo. Durante il raffreddamento la/e ventola/e gira/girano alla velocità 4, la temperatura camera impostata è quella appena inserita e la valvola di scarico umidità è aperta. In questa fase non è possibile intervenire manualmente per chiudere la valvola.

Il ciclo di raffreddamento termina al raggiungimento della temperatura richiesta dall'operatore o alla pressione del tasto **T7** "Start/Stop". Al termine del raffreddamento la valvola di scarico umidità si chiude automaticamente.

Start/Stop

Il tasto **T7** può alternativamente far iniziare un ciclo di cottura o farne terminare uno già in corso.

Nel caso di interruzione di un ciclo di cottura anzitempo, mediante l'uso del tasto **T7** "Start/Stop", non avviene alcuna segnalazione sonora.

Con lo stesso tasto è possibile tacitare gli allarmi e l'avviso di fine cottura.

Il led **L6** (fig. 23) relativo al tasto **T7** informa l'operatore circa lo stato del forno: led spento = forno in condizione di "stop", led acceso = forno in condizione di "start" (ovvero cottura in corso), led lampeggiante = "stop" temporaneo a causa dell'apertura porta o per errore non grave.

2. Istruzioni d'uso

2.3. Funzioni complementari

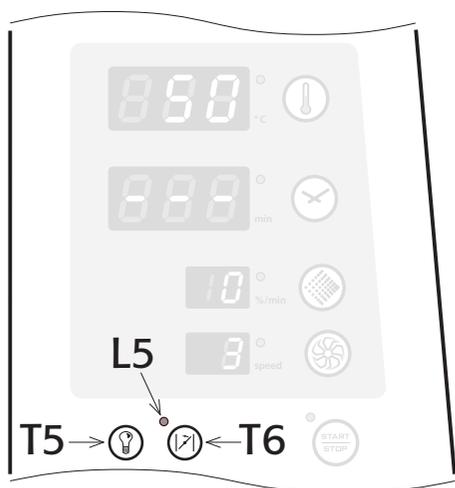


fig. 25

Illuminazione camera

L'illuminazione della camera di cottura si accende premendo il tasto **T5** (fig. 25) e si spegne allo stesso modo; l'accensione delle luci è temporizzata e termina automaticamente dopo 45 secondi.

L'apertura della porta del forno causa il temporaneo spegnimento dell'illuminazione; alla richiusura della porta le luci tornano ad accendersi per il periodo residuo al raggiungimento dei 45 secondi.

2.4. Spegnimento



fig. 26

Valvola di scarico umidità

Lo scarico umidità ha la funzione di espellere l'umidità che può formarsi nella camera durante il ciclo di cottura.

All'accensione del forno la valvola è sempre chiusa.

Al termine del ciclo di cottura la valvola rimane nella posizione in cui si trova in quel momento.

Premendo il tasto **T6** (fig. 25) si comanda l'apertura o la chiusura della valvola di scarico umidità.

Mentre la valvola manovra non è possibile impartire un nuovo comando.

L'apertura della valvola è segnalata dall'accensione del led **L5** (fig. 25). Mentre la valvola è in manovra il led **L5** lampeggia.

Anche con la valvola chiusa non vi è alcun rischio di sovrappressioni in camera di cottura poiché esse vengono comunque controllate dallo scarico.

Durante la funzione di raffreddamento della camera di cottura lo stato della valvola è forzato aperto e non è possibile cambiare il suo stato manualmente. Al termine del raffreddamento la valvola si chiude automaticamente.

Il forno si spegne mediante la pressione del tasto "0" dell'interruttore principale **T8** (fig. 26).

Il rubinetto di intercettazione di acqua e gas posti a monte dell'apparecchio vanno chiusi.

Al momento dello spegnimento del forno può accadere che la ventilazione del vano tecnico posto dietro al cruscotto rimanga in funzione per ultimare il raffreddamento.

2. Istruzioni d'uso

2.5. Pulizia

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie.

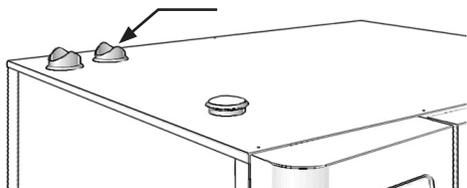
Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

3. Manutenzione

3.1. Scarico umidità



Lo scarico umidità espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

3.2. Pulizia del vetro

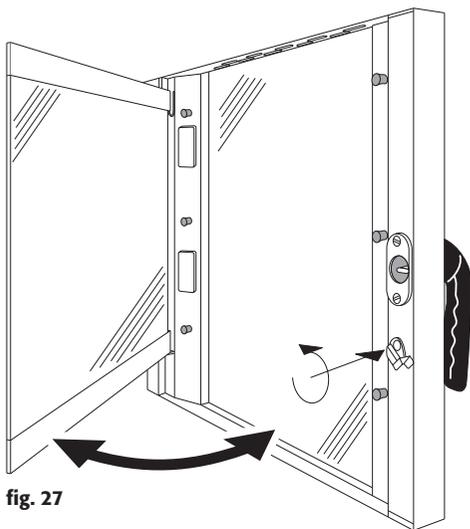


fig. 27

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare in senso orario il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (fig. 27) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando in senso antiorario l'apposito fermo.

3.3. Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

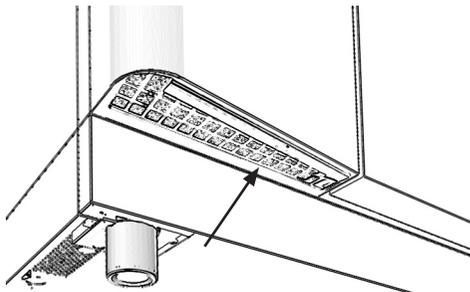


fig. 28

La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno (fig. 28) va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro in lavastoviglie.

Per sfilare il filtro tirare verso il basso con le dita facendo forza sull'apposito appiglio.

È opportuno sostituire il filtro almeno ogni anno o anche con maggiore frequenza qualora il forno operi in ambienti nei quali vi sia un'alta concentrazione di farine o sostanze simili.

In ogni caso il filtro va sostituito quando è consumato o danneggiato; esso va richiesto come ricambio al fornitore.

4. Componenti di controllo e sicurezza

4.1. Elettrovalvola

L'elettrovalvola è il dispositivo che eroga l'acqua nei tempi e nei modi prestabiliti.

4.2. Microinterruttore magnetico porta

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il ciclo di cottura del forno al momento dell'apertura della porta.

Alla successiva chiusura della porta il ciclo interrotto riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta del forno aperta.

4.3. Protezione termica del motore

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che ne interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento.

Il ripristino del funzionamento del motore è automatico ed ha luogo non appena la sua temperatura si abbassa ritornando così entro i limiti di sicurezza.

4.4. Termostato di sicurezza della camera di cottura

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350° C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione agli elementi riscaldanti del forno.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

4.5. Controllo di fiamma (presente solo nei forni a gas)

Il controllo di fiamma, mediante l'apposito elettrodo, garantisce il normale funzionamento del/dei bruciatore/i.

In caso di spegnimento accidentale o di malfunzionamento del/dei bruciatore/i, il sistema va in errore non grave, l'alimentazione del gas viene chiusa e il ciclo di cottura viene temporaneamente interrotto in attesa dell'intervento dell'operatore. Sul display della temperatura **D1** viene visualizzato il messaggio principale di allarme non grave "GAS", se il problema si riferisce all'unico bruciatore presente nel forno o al bruciatore superiore in presenza di due bruciatori, ed eventualmente sul display del tempo **D2** viene visualizzato il messaggio secondario di allarme non grave "LOW", se il problema si riferisce al bruciatore inferiore in presenza di due bruciatori. A questo punto, per avviare la procedura di ripristino del blocco fiamma, è necessario premere per 1 secondo la manopola **M** dell'encoder; tale procedura è composta da queste fasi: attesa di 2 secondi, attivazione del relè di ripristino per 1,5 secondi, attesa di 2 secondi. Di conseguenza, se la procedura ha avuto esito favorevole, la cottura riprende regolarmente. In caso contrario il forno rimane in errore e la procedura va ripetuta.

5. Cosa fare se

5.1. Problemi più comuni

Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare, e chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua e del gas posti a monte dell'apparecchio.



Problema	Possibile soluzione
Il forno non parte	Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete.
	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno.
	Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.
	Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto.
Accertarsi che il forno non sia in errore.	
Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.	
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.
	Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
L'illuminazione interna non funziona	Utilizzare lampadine resistenti al calore.
	Sostituire le lampadine procedendo come segue:
	<ul style="list-style-type: none">■ Accertarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte del forno sia aperto e che l'apparecchio sia freddo.■ Aprire il vetro interno della porta del forno.■ Sfilare i vetri di protezione delle lampade.■ Sostituire le lampadine d'illuminazione.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Controllare che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.
	Verificare di aver attivato l'umidificatore tramite l'inserimento del relativo parametro che deve essere maggiore di "0" (vedi paragrafo 2.2).
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Il forno va in errore "GAS"	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Eseguire la procedura di ripristino del blocco di fiamma (vedi paragrafo 4.5).
	Far verificare da un tecnico che la sequenza di allacciamento elettrico sia corretta e che tra fase e \perp sia presente una differenza di potenziale di 230 V.
Se il forno continua a non funzionare, per la mancata accensione dei bruciatori, contattare l'assistenza.	

5. Cosa fare se

5.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato

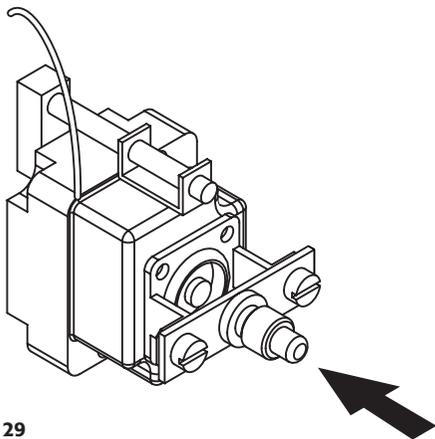


fig. 29

Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.



Riarmo del termostato di sicurezza

Svitare le viti che fissano il cruscotto e aprirlo, facendolo ruotare sulle sue guide verso sinistra.

Individuare il termostato, posizionato nella parte bassa alla sinistra del vano tecnico, e premere sul pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clic") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (fig. 29).

È possibile che il termostato intervenga a causa delle sollecitazioni meccaniche alle quali il forno può essere stato sottoposto durante il trasporto.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio e rende indispensabile indagarne le cause.

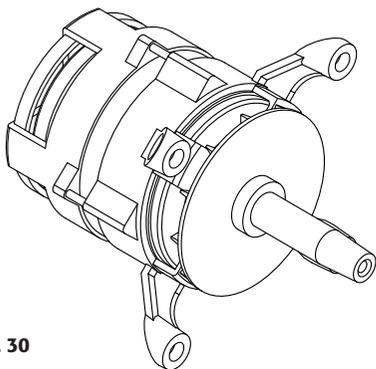


fig. 30

Protezione termica del motore

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se essa interviene si deve verificare la pulizia delle feritoie, l'efficienza dei dispositivi di raffreddamento e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

Fusibili di protezione

I fusibili di protezione servono per proteggere da sovratensioni le schede elettroniche del forno. Essi si trovano nella parte bassa alla sinistra del vano tecnico, vicino al pulsante di riarmo del termostato di sicurezza.

5. Cosa fare se

5.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato

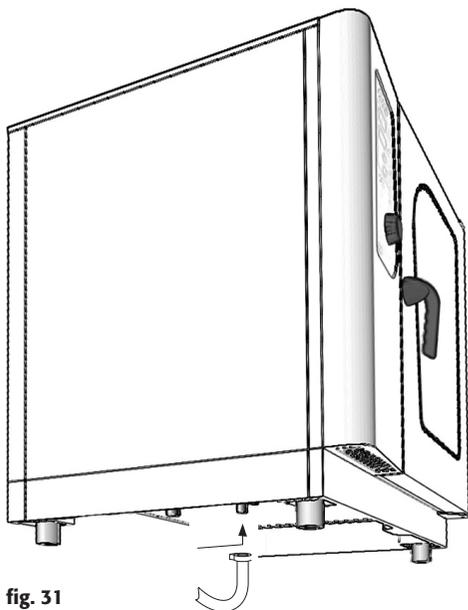


fig. 31

Filtro acqua

Se il forno non carica più acqua, controllare il filtro dell'ingresso dell'elettrovalvola che si trova sotto al forno procedendo come segue:

- chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio;
- scollegare il tubo di collegamento alla rete idrica;
- togliere con una pinza il filtro posizionato dentro l'elettrovalvola;
- pulirlo da eventuali impurità e riposizionarlo correttamente nella sua sede;
- ripristinare il collegamento del tubo.

Controllo di fiamma

Attenzione:

Il controllo di fiamma funziona correttamente solo se il collegamento elettrico del forno è stato eseguito rispettando la posizione della fase e del neutro. Tra fase e \perp deve essere presente una differenza di potenziale di 230 V.



5.3. Gestione ricambi

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.

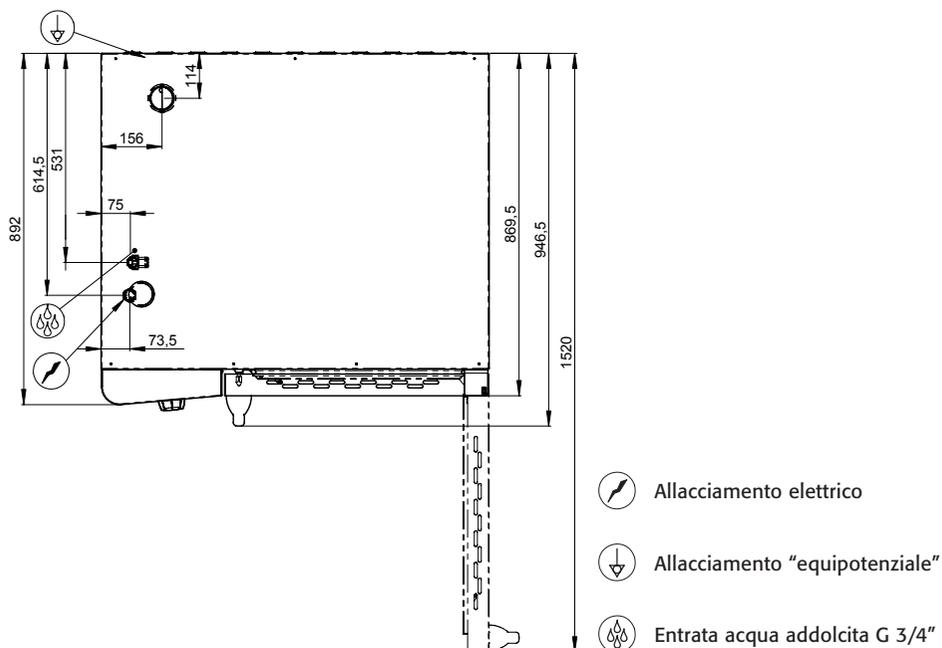
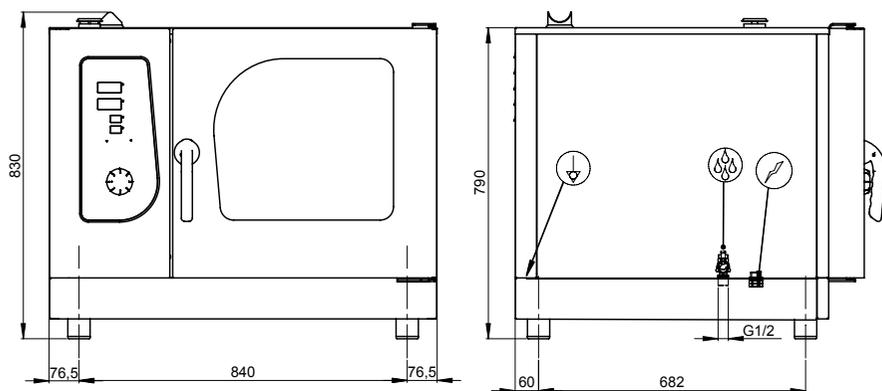
6. Specifiche

6.1. Dati tecnici

Articoli	PEP0530	PEP0830	PGP0510	PGP0810
Modelli	P05E	P08E	P05G	P08G
Capacità di carico Interasse teglie	5 (60x40) H 80 mm	8 (60x40) H 80 mm	5 (60x40) H 80 mm	8 (60x40) H 80 mm
Alimentazione	Elettrica	Elettrica	Gas	Gas
Potenza gas camera di cottura (kW)	—	—	12,5	20
Potenza elettrica camera di cottura (kW)	10	15	—	—
Potenza elettrica totale (kW)	11	16	1	1
Voltaggio / Tensione	3N 400V 50 Hz	3N 400V 50 Hz	1N 230V 50 Hz	1N 230V 50 Hz
Dimensioni camera L x P x H (mm)	575 x 730 x 470	575 x 730 x 760	575 x 730 x 470	575 x 730 x 760
Dimensioni esterne L x P x H (mm)	993 x 592 x 790	993 x 592 x 1080	993 x 592 x 790	993 x 592x 1080

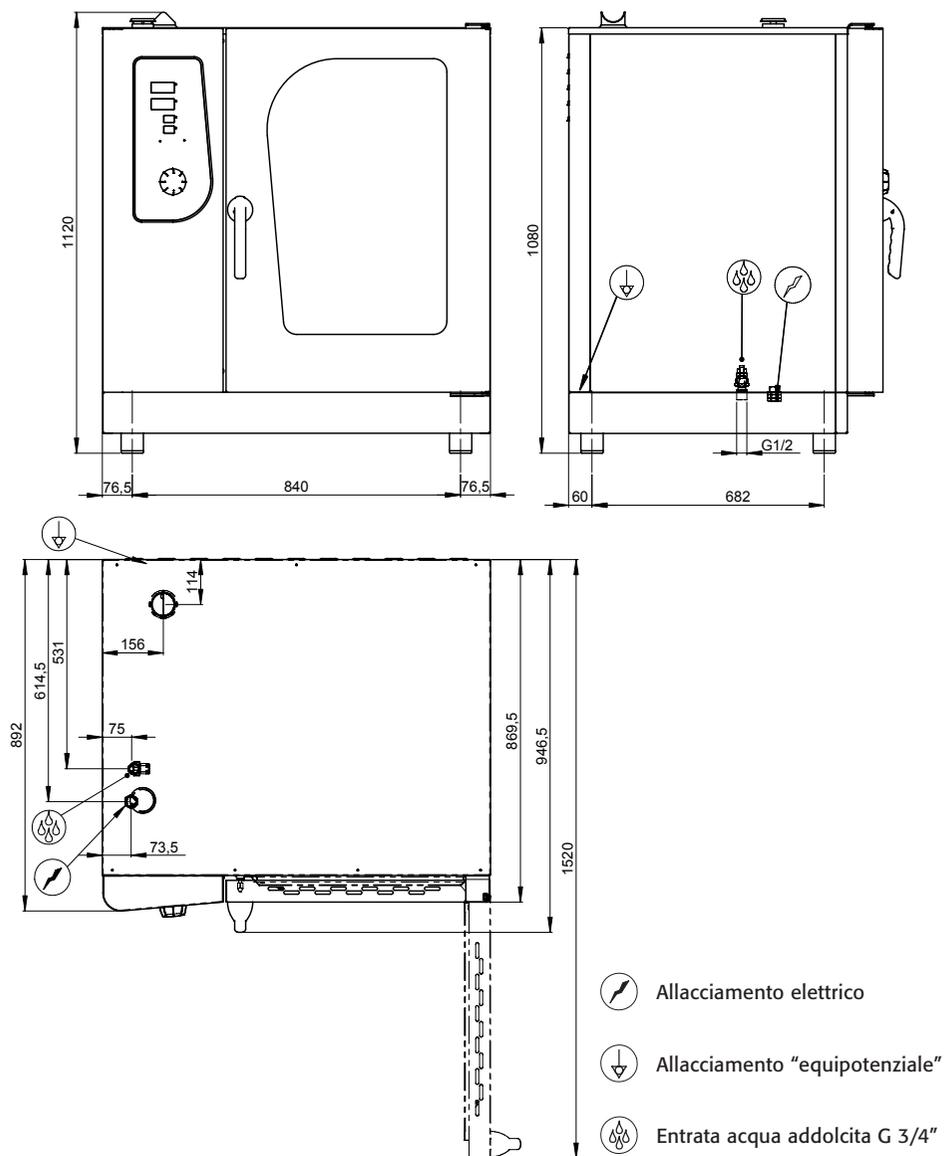
7. Schemi di installazione

7.1. Modd. P05E (5 60x40)



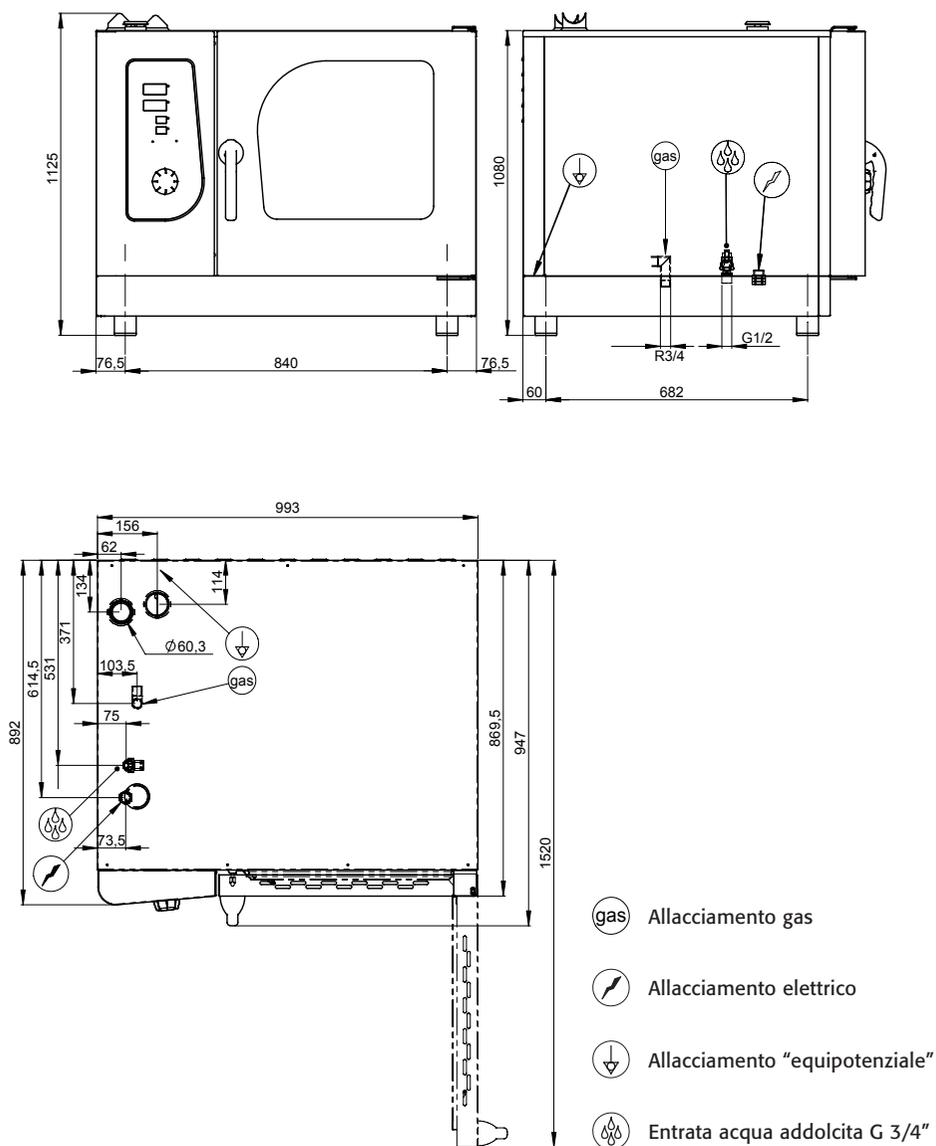
7. Schemi di installazione

7.2. Modd. P08E (8 60x40)



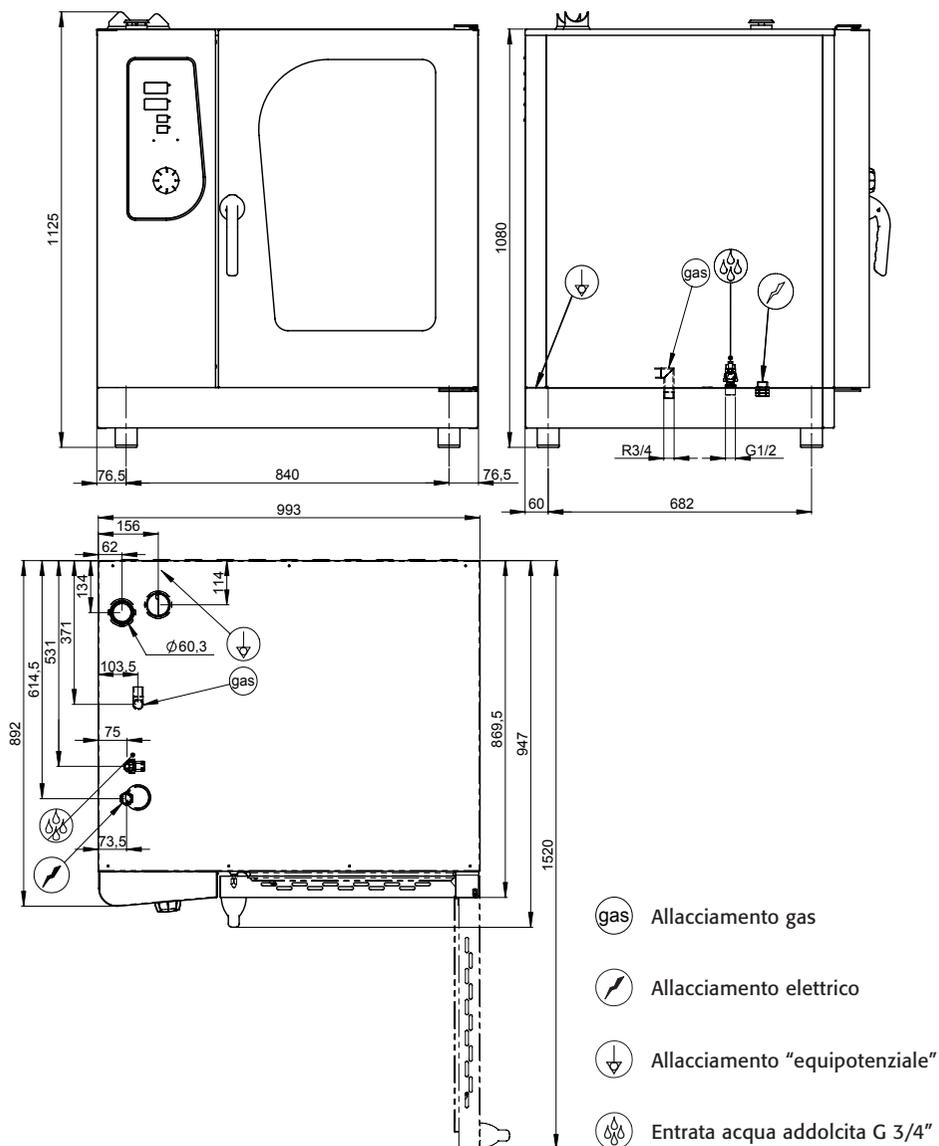
7. Schemi di installazione

7.3. Modd. P05G (5 60x40)



7. Schemi di installazione

7.4. Modd. P08G (8 60x40)



Descrizione allarmi

In caso di allarme sul display temperatura e sul display tempo compare il nome identificativo dell'allarme in corso.

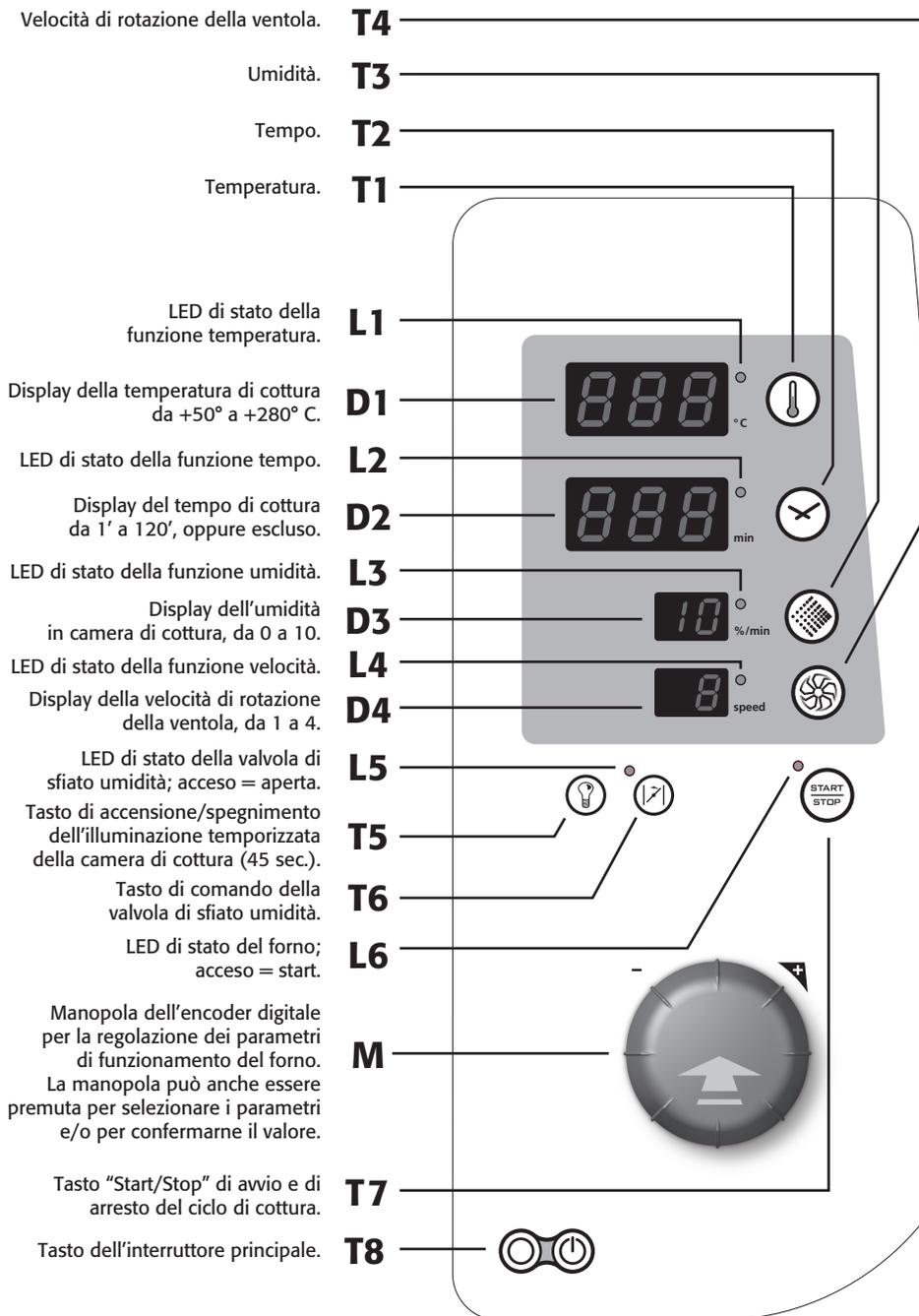
Sono gestiti i seguenti allarmi

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
So1	Errore sonda camera	Blocco cottura, ripristino automatico.	Sostituire la sonda camera.
So2	Errore sonda condensazione	Ripristino manuale.	Sostituire la sonda condensazione.
GAS	Blocco bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Premere ripristino manuale. (pulsante encoder)
GAS LOW	Blocco secondo bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Premere ripristino manuale. (pulsante encoder)
Mot	Allarme Motore o Inverter Motore	Blocco cottura, a riarmo automatico.	Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Sic	Termico sicurezza camera	Blocco cottura, a riarmo manuale.	Contattare l'assistenza se ripetitivo.
FAn	Errore scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore)	Blocco cottura.	Contattare l'assistenza.
FAn LOW	Errore seconda scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore)	Blocco cottura.	Contattare l'assistenza.
Air	Allarme portata aria su bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza.
Air LOW	Allarme portata aria su secondo bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza.
Hit	Temperatura vano tecnico troppo elevata	Si blocca la cottura, ripristino automatico.	Verificare l'areazione perimetrale del forno (feritoie) e il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento dei componenti.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

Tasti di selezione e di impostazione delle funzioni:



Pannello di controllo.

