

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

***Forni elettrici e gas per pasticceria e panetteria
Serie RotorBake***

T-E 8

Carrello 18 Teglie

Manuale Uso e Manutenzione

Зип Общепит

vsezip.ru

INDICE

+7(812)987-08-81

Dichiarazione di Conformità	2-3
Avvertenze generali	4
Spedizione	5
Scarico e movimentazione	6
Dati tecnici e identificazione	7
Ingombri ed allacciamenti apparecchio – elettrico/gas	8
Dati elettrici apparecchio – elettrico/gas – allacciamento idrico	10
Locale	11
Posizionamento	12
Collegamento elettrico apparecchio – elettrico/gas	13
Collegamento acqua e scarico	14
Collegamento scarico vapori e fumi	15
Regolazione flusso aria camera di cottura – elettrico e gas	16
Messa in funzione – Istruzioni all'utente	17
Pannello comandi modello Digitale	19
Pannello comandi modello 20 Programmi	22
Pannello comandi modello 100 Programmi LCD	26
Pulizia e cura	33
Manutenzione del motoriduttore (modello con sollevamento automatico)	34
Cause di malfunzionamento	35
Scheda richiesta ricambi	36
Ricambi principali forno	37
Esploso gruppo maniglia	38
Schemi elettrici	39
Note	45



VERSIONE ELETTRICA

+7(812)987-08-81

BAKE OFF ITALIANA SRL
CAP. SOC. € 93.600,00 I.V.

VIA CASTELBOLOGNESI, 6 - ZONA P.M.I.
44044 CASSANA / FERRARA

TELEFONO 0532/732333
FAX 0532/730589

CERTIFICACIÓN  DE CONFORMIDAD

**A LA DIRECTIVA 73/23/CEE ⇒ 93/68/ CEE BAJA TENSIÓN 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
ELECTROMAGNETIQUE
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 E8
MODEL: ROTOR E8
MODÈL: ROTOR E8
MODELLO: ROTOR E8

CON ESTA LA EMPRESA DECLARA, POR SU MISMA RESPONSABILIDAD, QUE EL PRODUCTO CITADO ANTES ENCUENTRA LOS REQUISITOS DE PROYECTACION Y CONSTRUCCIÓN DE LA DIRECTIVA "BAJA TENSIÓN" 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 55104** **EN 60555-3**
EN 60335-2-42 **EN 60555-2** **EN 55014**

S.R.L.

BAKE OFF ITALIANA

GIORGIO BORGHI



+7(812)987-08-81

VERSIONE GAS

BAKE OFF ITALIANA SRL
CAP. SOC. € 93.600,00 I.V.

VIA CASTELBOLOGNESI,6 - ZONA P.M.I.
44044 CASSANA / FERRARA

TELEFONO 0532/732333
FAX 0532/730589

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' 89/392/CEE

DICHIARIAMO SOTTO LA NOSTRA ESCLUSIVA RESPONSABILITA' CHE IL PRODOTTO:

MODELLO : ROTORBAKE T8

AL QUALE QUESTA DICHIARAZIONE SI RIFERISCE E' CONFORME ALLE SEGUENTI NORME:

prEN XXX	: 1994	NORMA DI TIPO C FORNO ROTATIVO
EN292-1	: 1992	CONCETTI FONDAMENTALI, PRINCIPI GENERALI DI PROGETTAZIONE, TERMINOLOGIA, METODOLOGIA DI BASE.
EN292-2	: 1992	CONCETTI FONDAMENTALI, PRINCIPI GENERALI DI PROGETTAZIONE, SPECIFICHE E PRINCIPI TECNICI.
EN294 :	1993	DISTANZE DI SICUREZZA PER GLI ARTI SUPERIORI.
PrEN 953	: 1992	PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE DELLE PROTEZIONI.
PrEN 954-1	: 1992	PRINCIPI DI PROGETTAZIONE PER SISTEMI DI COLLAUDO CONDIZIONANTI LA SICUREZZA.
PrEN 563	: 1994	SUPERFICI CALDE TOCCABILI.
EN 60204-1	: 1993	EQUIPAGGIAMENTI ELETTRICI SULLE MACCHINE.
EN 60529	: 1991	INVOLUCRI E GRADI DI PROTEZIONE.
ISO 468	: 1991	RUGOSITA' DELLE SUPERFICI.
C.M. n°68	: 1969	IMPIANTI TERMICI A METANO.
C.M. n°73	: 1971	IMPIANTI TERMICI A GASOLIO.

IN BASE A QUANTO PREVISTO DALLA DIRETTIVA

89/392/CEE

73/23/CEE

90/396/CEE

98/37/CEE

OMOLOGAZIONE FORNI ALIMENTAZIONE A GAS

DWGW

N°CE 0085AR0301

BAKE OFF ITALIANA s.r.l.
GIORGIO BORGHI

Ferrara, 03.09.2001

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.

vsezip.ru

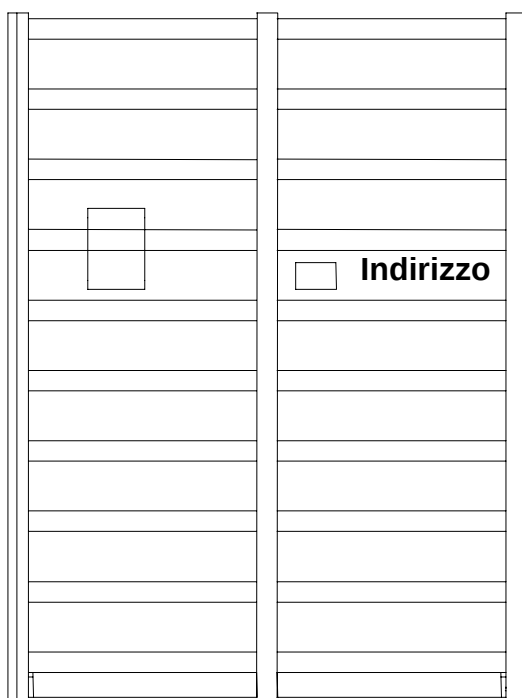
SPEDIZIONE

TRASPORTO

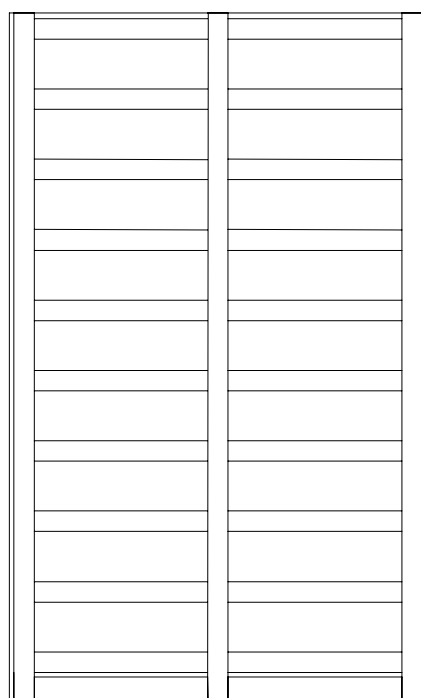
Il forno viene spedito normalmente imballato in gabbia di legno aperta sopra ed appoggiata su bancale pallettizzabile. I pezzi singoli sono protetti e posti all'interno del forno.

Imballo forno montato con posizione avvertenze

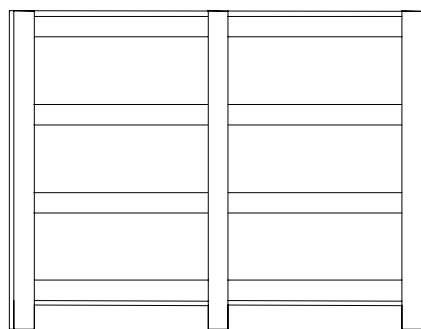
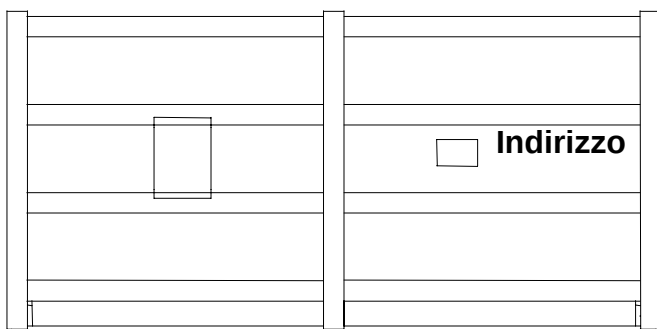
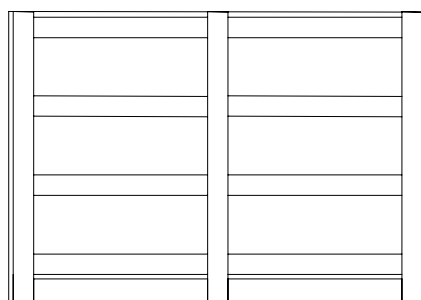
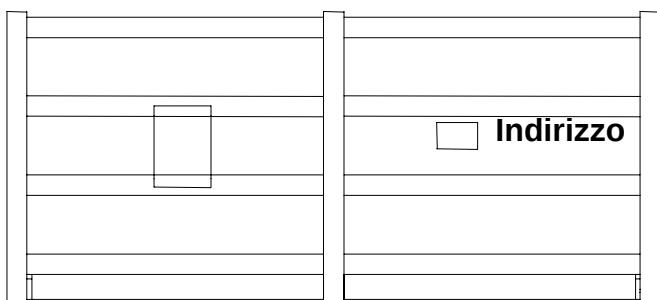
Fianco



Fronte



Imballi forno sezionato in due parti per container chiuso, con posizione avvertenze



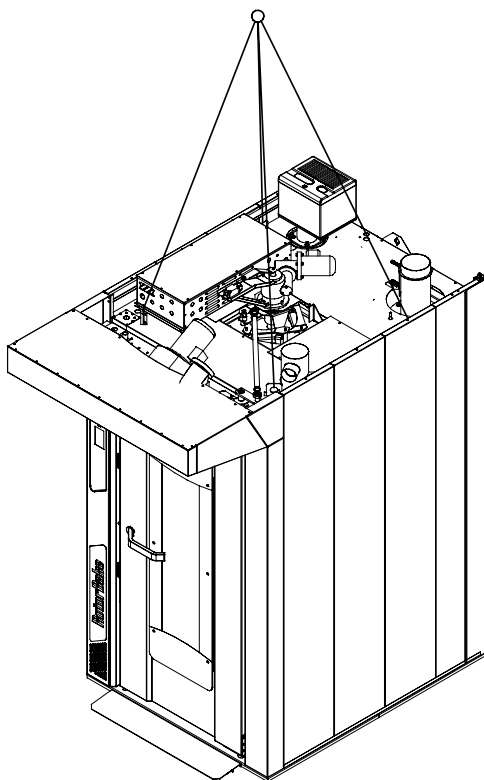
SCARICO E MOVIMENTAZIONE

Il forno deve essere scaricato con gru e funi di 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 constatacono danni dovuti al trasporto, attenersi al contratto di fornitura per i passi necessari ad ottenere la copertura economica.

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 una 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.

Dati Tecnici e Identificazione

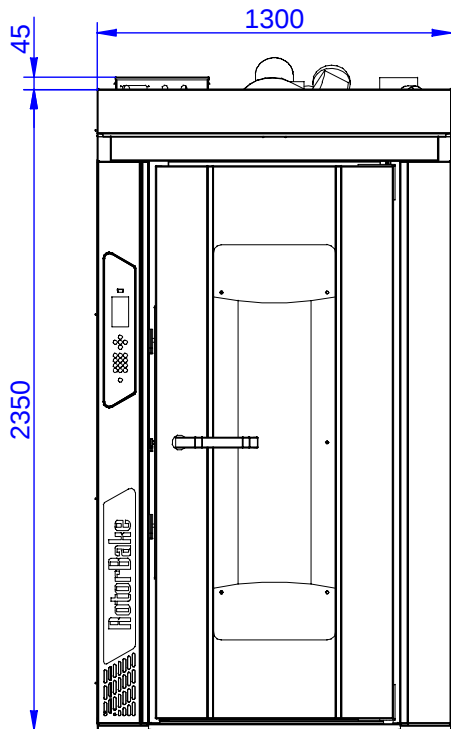
I dati tecnici essenziali relativi all'apparecchio sono riportati nella targhetta matricola e tutti gli allacciamenti sono contrassegnati sul forno.

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

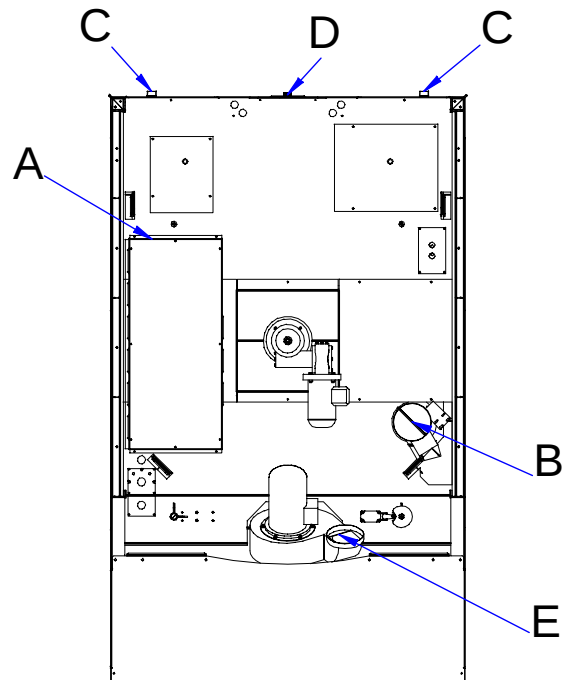
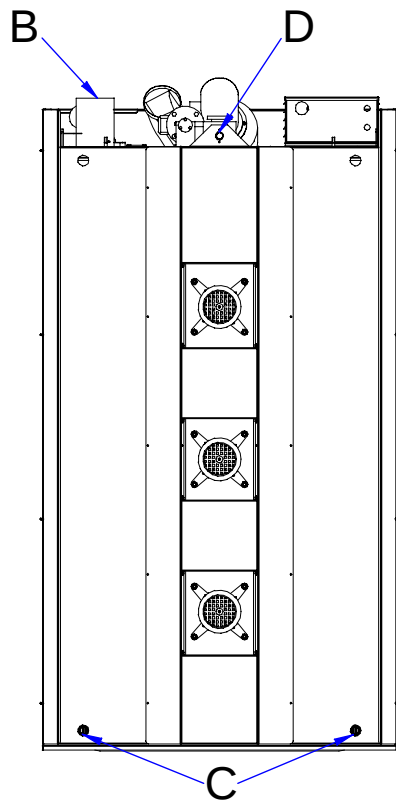
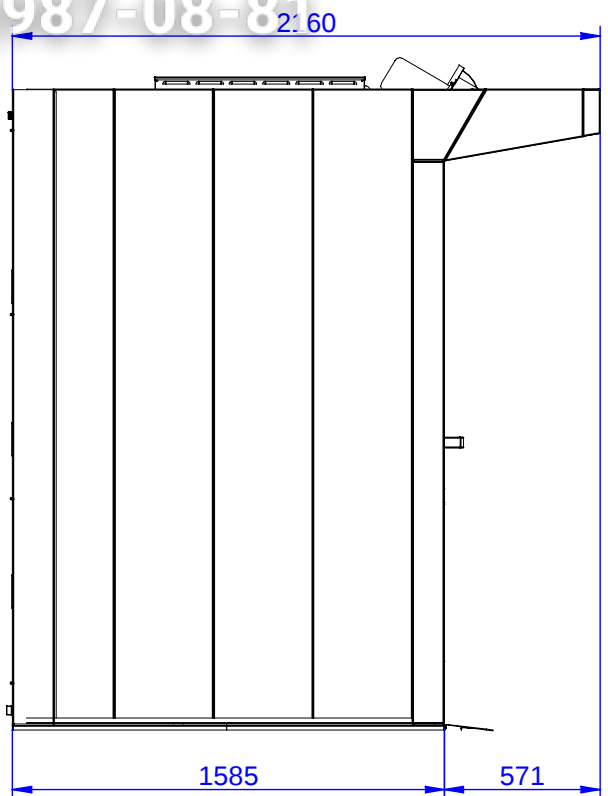
Versione Gas

Descrizione	U.M.	Valore	Note
Peso	Kg	1300	
Ingombro Maggiore	Mm	1300x1565	
Diagonale Max. Carrello	Mm	1010	
Larghezza Max. Carrello	Mm	660	
Teglia	Cm	60x80	
Carico Max. Carrello	Kg	120	Aggancio / Piattaforma
Carico Max. Carrello	Kg	250	Sollevamento automatico
Superficie Di Cottura	M ²	8,64	18 teglie 60x80
Produzione Oraria (Indicativa)	Kg	120	
Temperatura Max. D'esercizio	°C	300	
Gradiente Salita Temperatura	°C/Min	12	A vuoto
Gradiente Salita Temperatura	°C/Min	6	A pieno carico
Intervallo di Umidificazione	Min	10	Temperatura forno 200°
Ventilatore Scarico Vapori	Dm ³ /S	360	
Volume Focolare	Dm ³ /S	72	
Potenza Elettrica Installata	Kw	1,5	
Potenzialità Termica	Kcal/H	55000	
Pressione Nel Focolare	Mbar	-1 -4	A bruciatore acceso
Combustibile Gasolio	Kcal/Kg	10200	
Combustibile Gas Metano	Kcal/M ³	8500	
Combustibile Gas GPL	Kcal/Kg	11000	
C.M.G. Combustibile: Gasolio	Kg/H	4	Indicativo
C.M.G. Combustibile: Gas Metano	M ³ /H	5	Indicativo
Bruciatore: Tipo: Aria Soffiata Monostadio			
Lunghezza Max. Boccaglio Ugello Tensione di Alimentazione	Mm Gph V	120 1,5 A 60° 230	Con pompa tarata a 12 bar

Ingombri ed allacciamenti dell'apparecchio versione elettrica

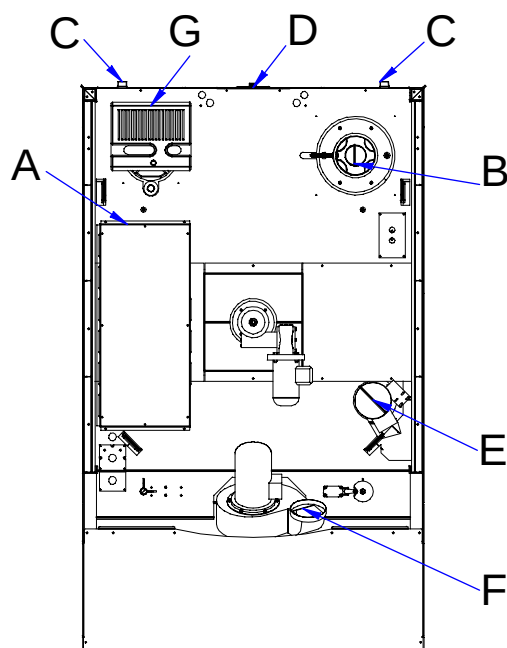
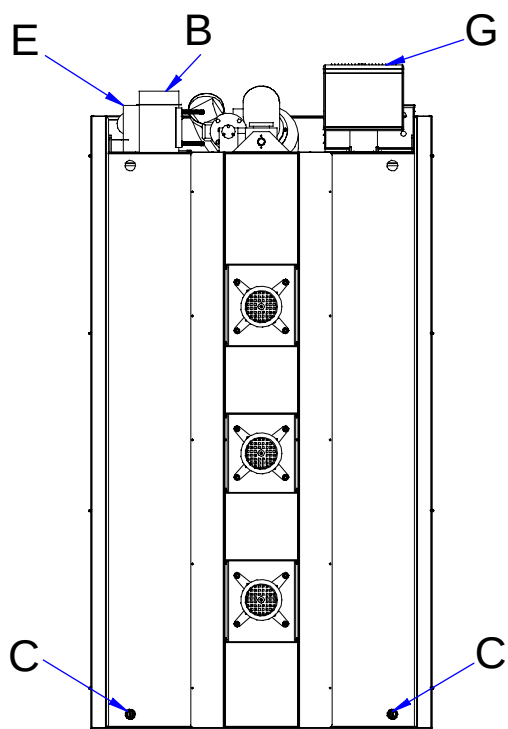
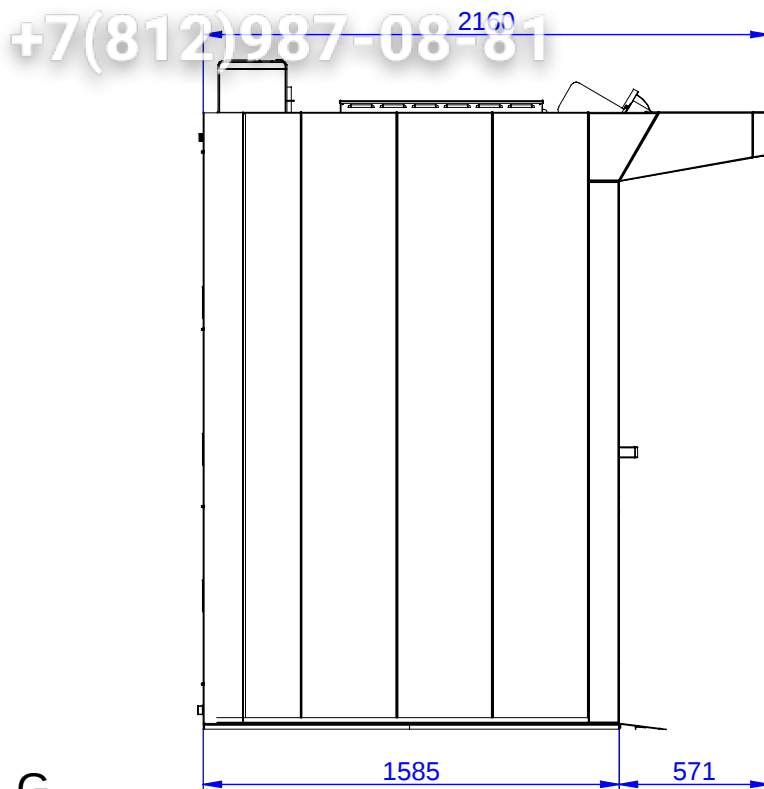
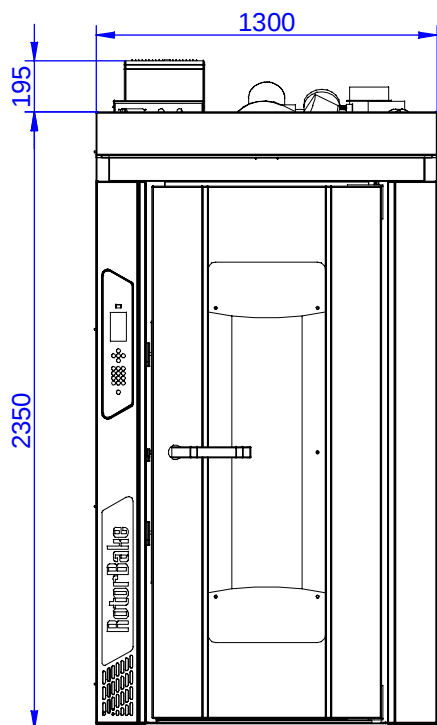


+7(812)987-08-81



- A - Ingresso alimentazione (Pg 36)
- B - Scarico vapori camera Ø 140
- C - Scarico acqua (1")
- D - Entrata acqua (¾")
- E - Scarico vapori cappa

Ingombri ed allacciamenti dell'apparecchio versione gas



- A - Ingresso alimentazione (Pg 36)
- B - Scarico fumi
- C - Scarico acqua (1")
- D - Entrata acqua (3/4")
- E - Scarico vapori camera Ø 140
- F - Scarico vapori cappa
- G - Bruciatore

vsezip.ru

DATI ELETTRICI VERSIONE ELETTRICA

Modello	Tensione nominale AC V	Cavo d'allacciamento min. del tipo H07 RN-F sezione minima	Assorbimento nominale kW
RotorBake TEN8	208 3F VAC 60 Hz	4x35 mm ²	45
	400 3N VAC 50 Hz	5x10 mm ²	45

DATI ELETTRICI VERSIONE GAS

Modello	Tensione nominale AC V	Cavo d'allacciamento min. del tipo H07 RN-F sezione minima	Assorbimento nominale kW
RotorBake TEN8	208 3F VAC 60 Hz	4x6 mm ²	1.5
	400V 3F+N VAC 50 Hz	5x4 mm ²	1.5

ALLACCIAMENTO IDRICO PER ENTRAMBE LE VERSIONI

Si consiglia acqua addolcita con una durezza di 5°f. 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 TEN8	1"	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.

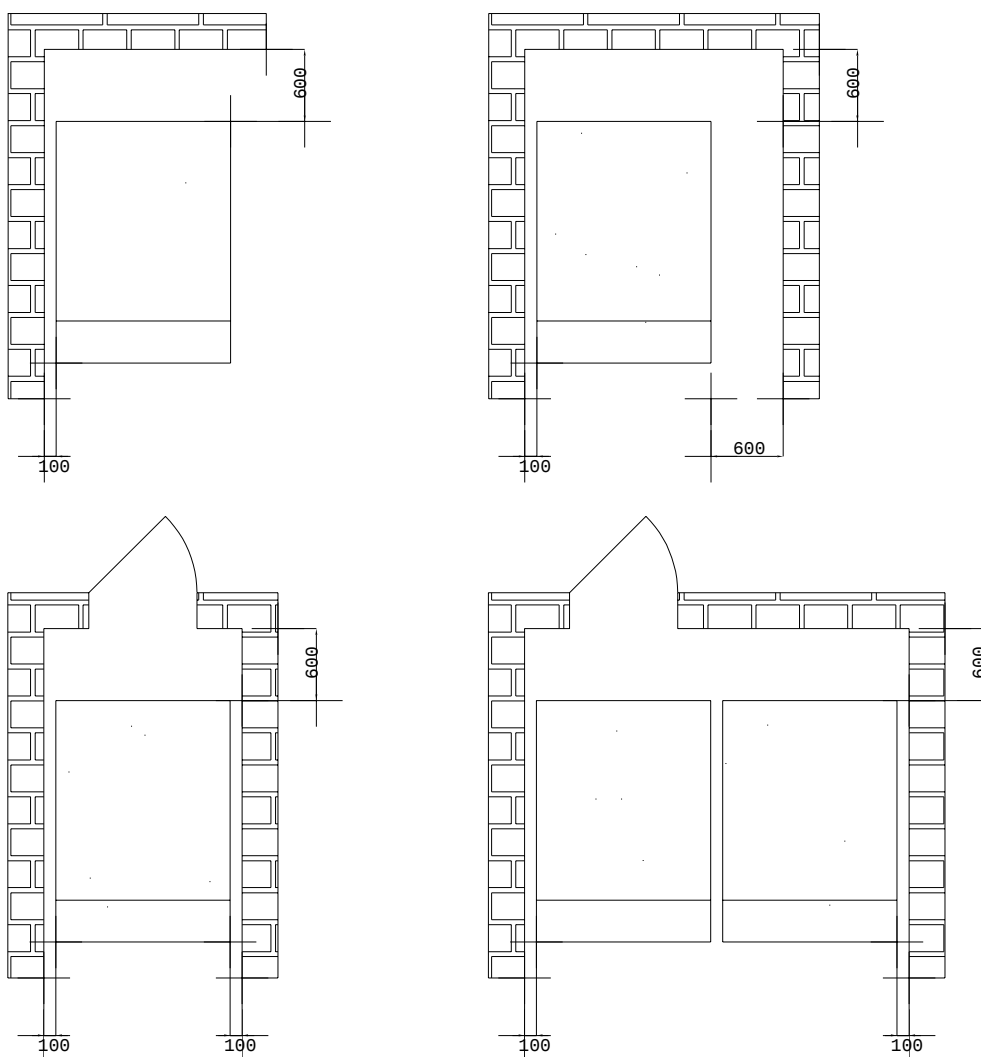
La verifica può essere fatta o con una bolla o inserendo una teglia con poca acqua.

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. friggitori) 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 VERSIONE ELETTRICO



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.

POSIZIONAMENTO VERSIONE GAS



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;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- Lettera circolare nr. 412/4183 del 06.05.75 "Norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL" ;
- Norme UNI - CIG 7129/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione a gas GPL"
- prescrizioni antinfortunistiche;
- direttive e determinazioni dell'ente erogatore del gas;
- 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;
- Legge nr. 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile" ;
- 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.



E' severamente vietato l'uso di fiamme libere!

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

BRUCIATORE



Vedere le specifiche disposizioni predisposte dal costruttore.

Le operazioni di installazione, taratura, collaudo, nonché la documentazione inerente alla garanzia, vengono espletate dal centro assistenza più vicino designato dal costruttore del bruciatore.

Controllare prima di effettuare gli allacciamenti che il bruciatore sia compatibile con il combustibile da erogare.

Fissare il bruciatore alla flangia sopra il forno, dopo aver inserito la guarnizione di materiale isolante contenuta nell'imballo.

Per prevenire eventuali fughe di gas, si raccomanda l'installazione di un rilevatore di gas, collegato ad una valvola di intercettazione che, in caso di necessità, ne interrompe il flusso.

COLLEGAMENTO ACQUA E SCARICO

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!

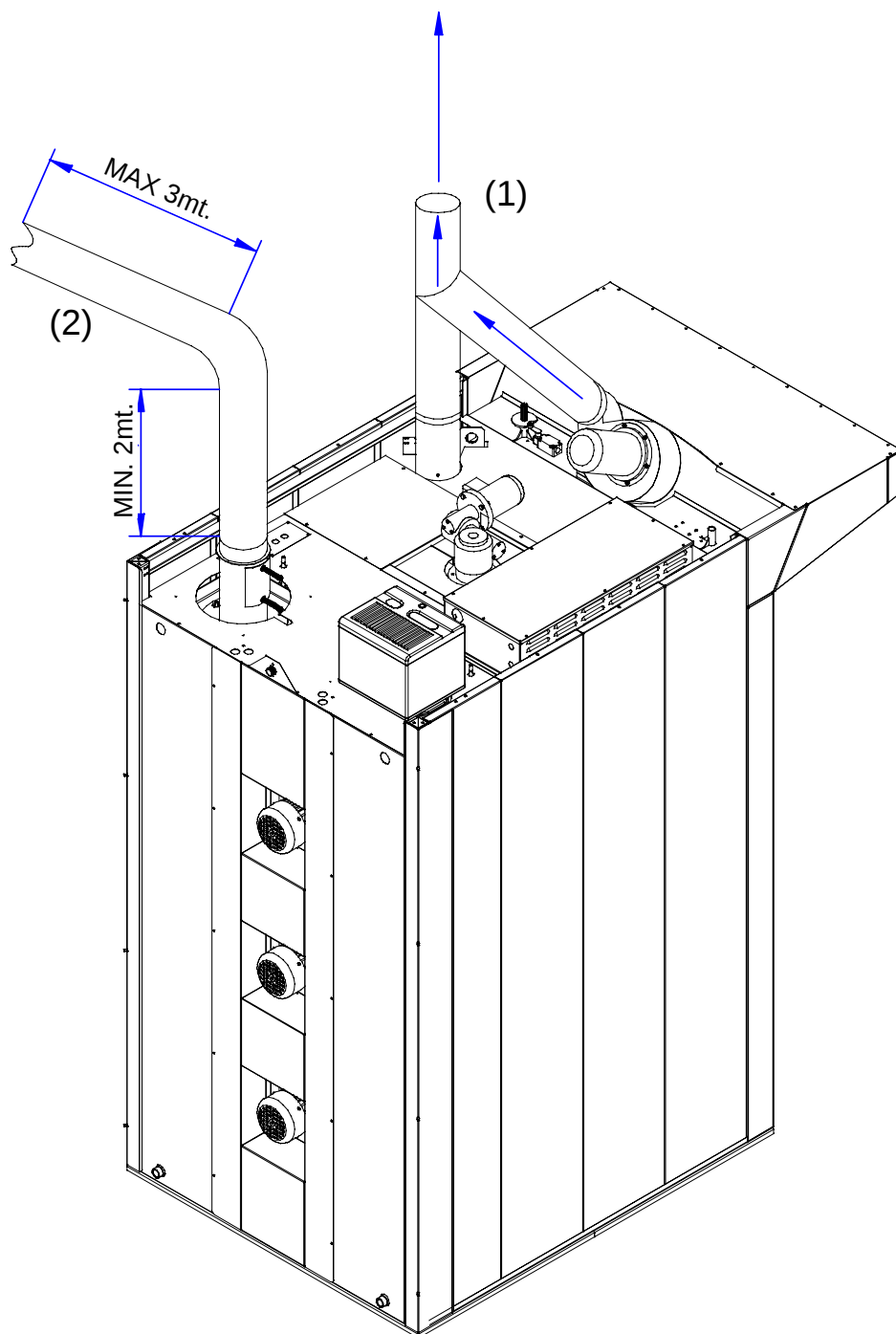
COLLEGAMENTO SCARICO VAPORI (1)

Il vapore in uscita dalla camera di cottura viene emesso nell'atmosfera mediante appositi canali vapore. I canali vapore (cappa di aspirazione e camino) possono essere installati separati tra loro, oppure si possono raccordare in un canale unico (vedi figura sottostante). Il raccordo tra i due canali deve essere attuato tassativamente come indicato. Altri tipi di giunzione possono pregiudicare il corretto scarico dei vapori.

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.

COLLEGAMENTO FUMI VERSIONE GAS (2)

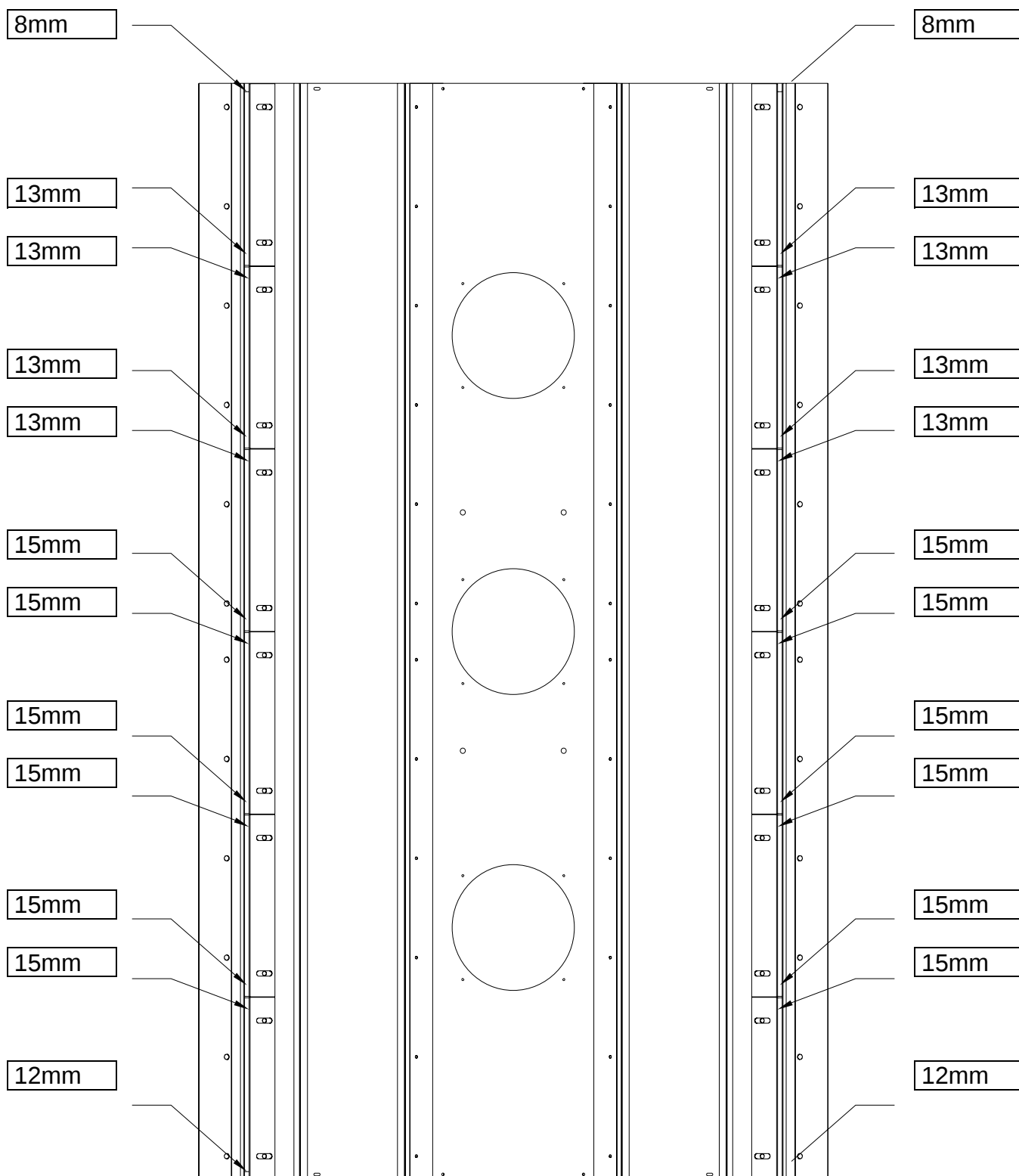
La lunghezza e la forma della tubazione di scarico fumi determina un cambiamento di depressione all'interno della camera di combustione, è consigliabile salire con la tubazione per almeno 2 metri, in ogni caso controllare la depressione in camera di combustione che deve essere compresa tra -1 e -4.



Regolazione flusso aria versione elettrico

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 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.

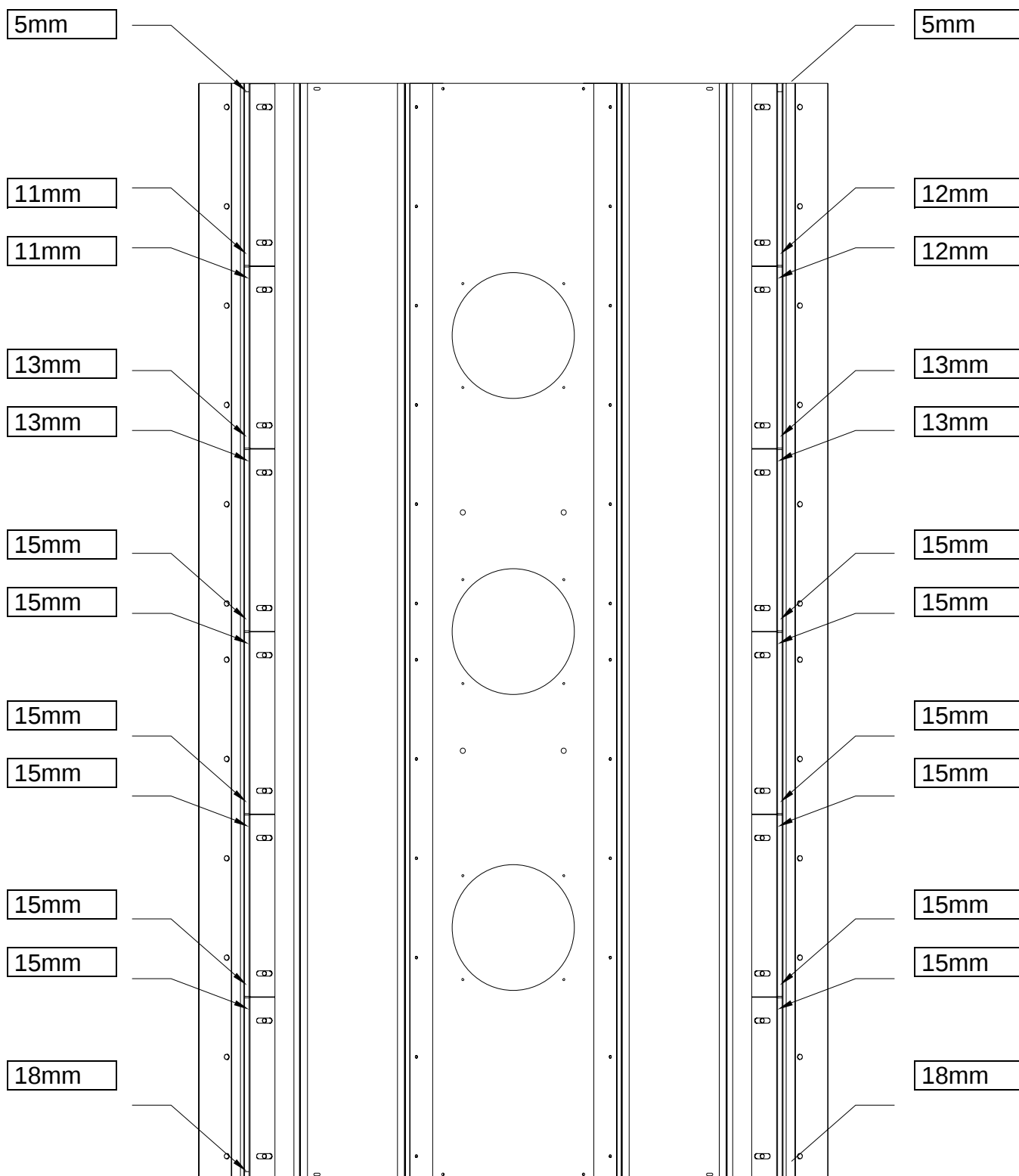


Queste sopra indicate, sono le regolazioni ottimali per ottenere una cottura uniforme. In caso queste vengano variate, da personale non addetto o non autorizzato, gli interventi effettuati sono esclusi dalla **garanzia**.

Regolazione flusso aria versione gas

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 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.



Queste sopra indicate, sono le regolazioni ottimali per ottenere una cottura uniforme. In caso queste vengano variate, da personale non addetto o non autorizzato, gli interventi effettuati sono esclusi dalla **garanzia**.

MESSA IN FUNZIONE

OPERAZIONI PRELIMINARI PER VERSIONE ELETTRICA



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 questo 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.

OPERAZIONI PRELIMINARI PER VERSIONE GAS

ISTRUZIONE ALL'UTENTE

Controllare, consultando la targhetta supplementare posta sul retro del forno, le pressioni in rete ammesse per il buon funzionamento, che sono:

Per GPL:

Il funzionamento **è ammesso** per un campo di pressione in rete **fra 20/25 e 35/45 mbar**,

Il funzionamento **non è ammesso** con pressione in rete **inferiore a 20/25 e maggiore a 35/45 mbar**.

Qualora la pressione in rete sul posto d'installazione deviasse da quanto sopra riportato o non fosse compresa nel campo di pressione, avvisare l'esecutore dell'impianto e non procedere alla messa in funzione prima che la causa non sia stata erudita ed eliminata.

Per METANO H:

Il funzionamento **è ammesso** per un campo di pressione in rete **fra 17 e 25 mbar**,

Il funzionamento **non è ammesso** con pressione in rete **inferiore a 17 e maggiore a 25 mbar**.

Qualora la pressione in rete sul posto d'installazione deviasse da quanto sopra riportato o non fosse compresa nel campo di pressione, avvisare l'ente preposto alla distribuzione e non procedere alla messa in funzione prima che la causa non sia stata erudita ed eliminata.

CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA

Il controllo della portata termica comprende i seguenti punti:

Anzitutto confrontare i dati riportati sulla targhetta matricola e supplementare relativi alla categoria dell'apparecchio ed alla regolazione del gas con il gas erogato sul posto (tipo di gas e pressione di allacciamento). Qualora queste indicazioni non corrispondessero, verificare la corrispondenza bruciatore / tipo gas.

L'apparecchio è da mettere in funzione con la portata nominale data, dell'ugello previsto e dal regolatore dell'aria primaria.

Un controllo supplementare della portata nominale, può essere effettuato attraverso il metodo volumetrico.

CARRELLO

Inserimento

- 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:
- Sbloccare e socchiudere la porta per qualche istante permettendo in questo modo al vapore residuo di essere aspirato.
- 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



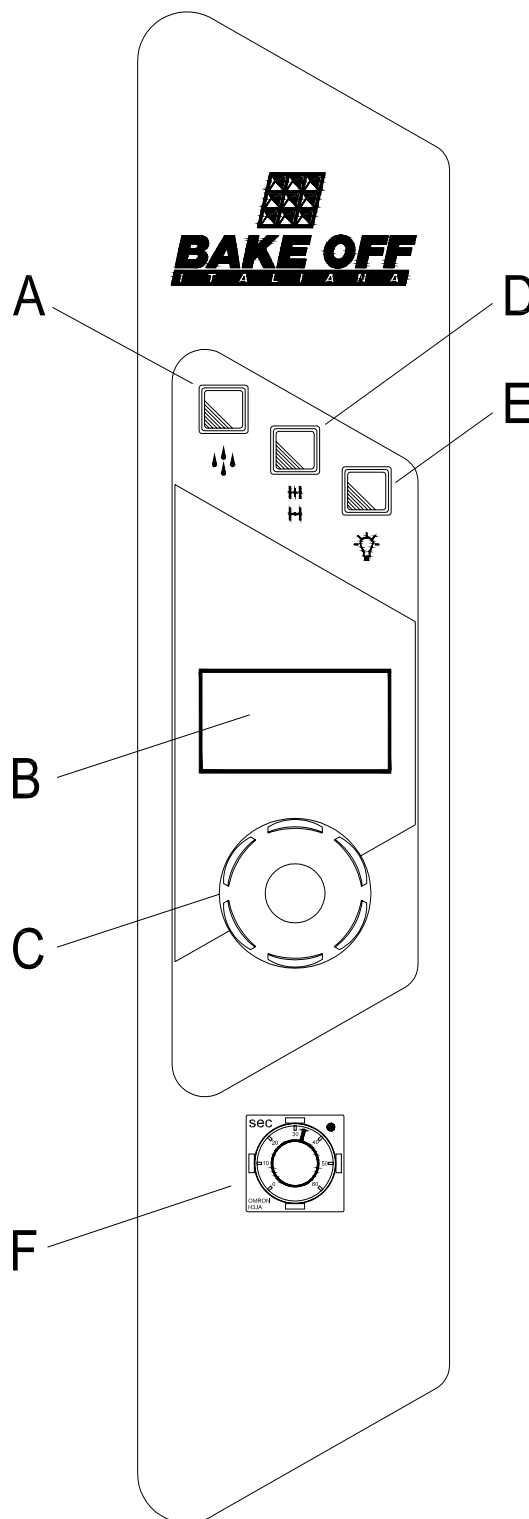
Attenzione!

- ⇒ 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

FORNO ROTOR T8 – E8 – MODELLO DIGITALE

- A – Pulsante iniezione vapore
- B – Display utente
- C – Manopola programmazione
- D – Pulsante camino
- E – Interruttore luci forno
- F – Timer vapore



FUNZIONAMENTO DEL FORNO MODELLO COMANDI DIGITALI

IL FORNO:

Il forno **BAKE OFF MODELLO COMANDI DIGITALI** è stato progettato per facilitare la cottura di prodotti diversi, come pane di tutti i generi, pasticceria, pizza al taglio, ecc.

Attraverso la sola impostazione dei parametri di temperatura e di tempo di cottura, è già possibile effettuare la cottura, senza ulteriori configurazioni da parte dell'utente. Il forno può effettuare anche partenze ad un orario prestabilito consentendo all'operatore di trovare il forno già in temperatura al suo arrivo al lavoro.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO COMANDI DIGITALI:

La Manopola di Programmazione  ha la duplice funzione di scorrere i menù di funzione disponibili,

se ruotata, e di agire da pulsante di funzione, se premuta. Premendo la suddetta manopola per 3 secondi, avremo l'accensione e lo spegnimento del forno. Ad operazione di accensione avvenuta, visualizzeremo il logo Bake Off e la versione del software installato.

La schermata sottostante rappresenta un esempio di ciò che verrà visualizzato all'accensione, con le relative descrizioni:



In seguito sono riportate le funzioni disponibili, visualizzate nella parte inferiore del display, con la relativa descrizione:

-  - Impostazione set point tempo di cottura
-  - Impostazione set point temperatura di cottura
-  - Avvio ciclo di cottura
-  - Arresto cottura
-  - Avvio tempo di cottura
-  - Arresto e reset tempo di cottura
-  - Menu Setup
-  - Impostazione tempo di cottura supplementare
-  - Pulsante uscita dal menu in esecuzione

vsezip.ru

Come effettuare la cottura:

Una volta acceso il forno, si può subito impostare il set point temperatura che si desidera per la cottura. Con la manopola di programmazione, ci si porta sull'icona . Premere la manopola stessa e nella successiva schermata ruotare la manopola, portarsi su + o -, premere la manopola per aumentare o diminuire il valore di temperatura. Portarsi sull'icona Enter e premere la manopola per confermare il dato.

In seguito, si può impostare il tempo di cottura, portandosi sull'icona  e procedendo come per l'impostazione del valore di temperatura.

Agendo sull'icona  si darà inizio alla termoregolazione del forno, ovvero all'arrivo ed al mantenimento dello stesso alla temperatura impostata. Al termine di questa operazione, il forno sarà pronto per cuocere.

Inserire il prodotto in camera di cottura ed avviare il timer, portandosi sull'icona : premere la manopola programmazione. Avrà inizio la cottura temporizzata, che terminerà con un segnale acustico, tacitabile ruotando la manopola.

Alla fine della cottura, il tempo tornerà al valore impostato, potendo, quindi, effettuare una cottura analoga alla precedente. Il termine del conto alla rovescia, non fermerà la termoregolazione del forno. Per interrompere il suddetto processo, si deve selezionare l'icona .

N.B.: Agendo sull'icona  durante il conto alla rovescia, il tempo si resetterà, portandosi al valore preimpostato.

Tempo di cottura supplementare:

Al termine del ciclo di cottura, a fianco dell'icona , sarà visualizzata l'icona . Per aggiungere tempo di cottura supplementare, portarsi sull'icona stessa, premere la manopola tante volte quanti sono i minuti di cottura supplementare desiderati. Portarsi sull'icona  ed avviare la cottura supplementare. Al termine della cottura, si potrà impostare una nuova fase supplementare con le stesse modalità sopra descritte. Tenendo premuto per qualche secondo la manopola sull'icona  oppure agendo sull'icona  il programma di cottura terminerà, così come se non si effettua alcuna operazione per due minuti.

Menù Setup:

Portandosi sull'icona  e premendo la manopola di programmazione, si accederà al menù Setup, che comprende:

- **Partenza ritardata:** consente all'operatore di effettuare accensioni, di conseguenza la fase di preriscaldamento, ad orari prestabiliti, impostando il giorno e l'ora tramite la manopola di programmazione. La partenza ritardata avverrà anche a forno spento.
- **Display:** consente di agire sui parametri di visualizzazione del display.
- **Data e ora:** tramite questo sottomenù è possibile impostare la data e l'ora correnti.
- **Parametri funzionali:** sono i parametri tecnici gestiti dal produttore. Il loro accesso è protetto da password.

I sottomenù appena indicati, saranno accessibili e configurabili con le stesse modalità di impostazione viste nella sezione precedente. Ruotando la manopola di programmazione e posizionandosi sull'icona  si retrocede nei menù fino ad arrivare alla schermata principale.

Pulsante A: premendo il pulsante A si avrà l'iniezione vapore per l'intervallo di tempo impostato nel timer vapore F

Pulsante D: premere il pulsante D per agire sull'apertura/chiusura camino

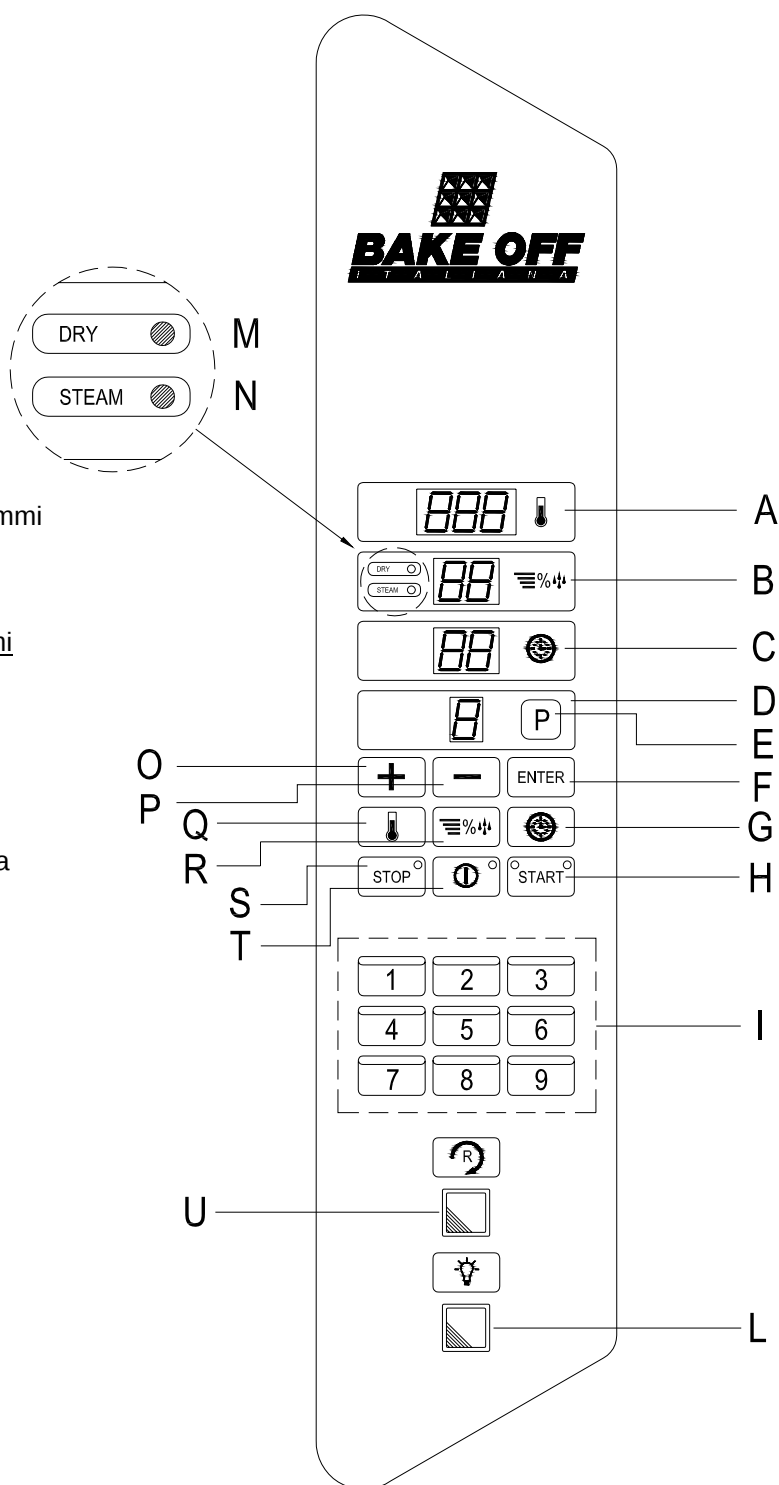
Pulsante E: premere il pulsante E per accendere/spegnere le luci interno camera di cottura.

vsezip.ru

PANNELLO COMANDI

FORNO T8 – E8 – MODELLO 20 PROGRAMMI

- A - Display temperatura
- B - Display clima
- C - Display tempo
- D - Display programmi
- E - Pulsante impostazione programmi
- F - Pulsante memorizzazione
- G - Pulsante settaggio tempo
- H - Pulsante "Start"
- I - Tastierino numerico pitogrammi
(optional)
- L - Pulsante luci camera forno
- M - Led DRY
- N - Led STEAM
- O - Pulsante incremento
- P - Pulsante decremento
- Q - Pulsante settaggio temperatura
- R - Pulsante settaggio clima
- S - Pulsante "Stop"
- T - Pulsante On-Off
- U - Pulsante rotazione carrello



FUNZIONAMENTO DEL FORNO MODELLO 20 PROGRAMMI

IL FORNO:

Il forno **BAKE OFF MODELLO 20 PROGRAMMI** è stato progettato per facilitare 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 20 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 procedere alla cottura.

Il forno può effettuare anche partenze ad un orario prestabilito consentendo all'operatore 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 l'uso del forno.

In ogni programma è necessario impostare tutti i parametri indispensabili alla cottura: tempo di cottura, temperatura di cottura, clima di cottura. Quest'ultima voce, regola, attraverso valori espressi in percentuale, il clima desiderato all'interno della camera di cottura: valore percentuale positivo/clima umido – valore percentuale negativo/clima secco. Ogni programma è composto da tre fasi distinte relative ai parametri sopra elencati.

COME IMPOSTARE I PROGRAMMI:

Assicurarsi che tutte le operazioni di collegamento siano state effettuate correttamente, quindi effettuare l'accensione del forno premendo il tasto:



Avremo a disposizione 10 programmi visualizzati da 0 a 9 ed altri 10 visualizzati mediante lettere. Ecco come verranno visualizzati sul display i programmi selezionati:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 A B C D E F G H L n

Innanzitutto scegliere il programma di cottura da impostare premendo il tasto **P** programma. Il numero

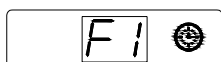
relativo ad esso inizierà a lampeggiare sul display  **P**. Modificare tale numero agendo

sui tasti **+** e **-** quindi confermarlo con il tasto **Enter**.

Nota: nel pannello 20 programmi con il tastierino pitogrammi in dotazione, si potranno memorizzare e richiamare i 9 programmi utilizzati più frequentemente (da 1 a 9).

In seguito, impostare le singole fasi inerenti: temperatura, clima e tempo.

Premendo il tasto  andremo ad impostare la temperatura della prima fase. Il relativo display lampeggerà ed il display tempo indicherà la fase che stiamo programmando. La visualizzazione sarà la seguente:



. Tramite i tasti **+** e **-** imposteremo la temperatura desiderata per la prima fase e,

confermando il dato tramite il pulsante **Enter**, accederemo alla fase successiva. La seconda fase vedrà visualizzare sul display tempo **F2**. Tramite i tasti **+** e **-** si imposterà la temperatura desiderata per la seconda fase e si memorizzerà con il pulsante **Enter**. Si procederà allo stesso modo per programmare la terza fase temperatura.

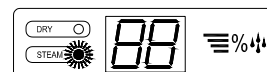
L'operazione successiva consisterà nell'impostare le tre fasi del programma inerenti il parametro clima.

Premendo il tasto  il display clima lampeggerà ed attraverso i tasti **+** e **-** immetteremo il valore in

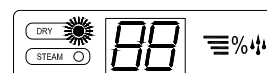
percentuale relativo al clima interno camera desiderato per la fase del programma di cottura (umido o secco). Il display tempo indicherà la fase in corso di impostazione, come illustrato per la programmazione delle temperature.

Durante la programmazione delle tre fasi relative al parametro clima camera di cottura, si accenderanno i led sul pannello centralina.

Il led verde STEAM starà ad indicare l'immissione di un valore positivo (clima umido)



mentre il led rosso DRY indicherà l'immissione di un valore negativo (clima secco).



L'ultimo parametro da programmare sarà quello relativo ai tempi di cottura delle fasi (3 set point per programma).

Premendo il tasto  il display relativo ad esso lampeggerà e, in questo caso, le fasi in corso di programmazione saranno visualizzate sul display temperatura. Agendo sui pulsanti **+** e **-** andremo ad impostare il tempo in minuti. Confermare tale impostazione tramite il pulsante **Enter**. Procedere allo stesso modo per le restanti 2 fasi del programma.

Ultimato l'inserimento dei set point tempo e confermato l'ultimo valore con il tasto **Enter**, il programma

potrà dirsi memorizzato e si potrà procedere con la sua esecuzione attraverso il pulsante .

Nota: Ad esclusione della prima fase di ogni programma, dove l'impostazione dei parametri è obbligatoria, nella seconda o terza fase, sarà sufficiente lasciare il valore "tempo" a 0 e la suddetta fase non verrà eseguita.

COME ESEGUIRE LA COTTURA

Scegliere il programma di cottura premendo il tasto P. Il numero relativo ad esso inizierà a lampeggiare sul

display  Modificare il numero agendo sui tasti **+** e **-** quindi confermare con il tasto **Enter**

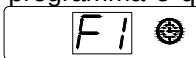
Premendo il tasto  inizierà una fase automatica di "PRERISCALDAMENTO" che porterà il forno ad

una temperatura di 30 gradi superiore alla temperatura impostata nella fase 1 del programma di cottura.

Questo per i programmi da 1 a N. Nel programma 0 (zero), invece, il preriscaldamento porterà il forno alla stessa temperatura impostata nella fase 1.

Durante questa fase di preriscaldamento il led rosso lampeggerà. Raggiunta la temperatura sarà emesso un segnale acustico ed il led rosso diventerà fisso.

IL FORNO E' PRONTO AD INIZIARE LA COTTURA

Aperto la porta il forno sospenderà il funzionamento delle ventole, permettendo all'operatore di inserire le teglie con i prodotti nella camera di cottura. Terminato l'inserimento si dovrà solo chiudere la porta correttamente e il forno inizierà automaticamente l'esecuzione del programma e quindi la cottura impostata fino alla fine. Il led verde sul tasto  sarà acceso e il display 

indicherà alternamente la fase in corso (F1 – F2 – F3) e il tempo rimasto. A fine cottura sarà emesso un segnale acustico continuo.

Se durante la cottura, l'operatore apre la porta del forno, il segnalatore acustico emetterà un suono continuo ed il forno sospenderà la cottura stessa. Sul display  lampeggeranno in sequenza: la

fase in corso di esecuzione ed il tempo rimanente al termine della stessa. Nel display 

apparirà una **P** lampeggiante. Alla richiusura della porta, il ciclo di cottura riprenderà da dove interrotto precedentemente

PROLUNGAMENTO DEL TEMPO DI COTTURA

A questo punto la cottura è finita, ma se necessario è possibile prolungare il tempo mantenendo le stesse impostazioni DRY / STEAM dell'ultima fase eseguita. Per farlo premere il tasto **Stop** oppure aprire la porta. Il segnale acustico terminerà e il led rosso lampeggerà. Premere il tasto  e impostare agendo sui

tasti **+** e **-** il tempo desiderato poi confermare premendo il tasto **Enter** (questa funzione è disponibile solamente entro 3 minuti da quando viene premuto **Stop** o aperta la porta).

La cottura riprende e continua per il tempo impostato. Alla fine sarà nuovamente emesso il segnale acustico. Il prolungamento del tempo non sarà memorizzato e non modificherà il programma eseguito.

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO A TEMPO:

Una delle caratteristiche del forno modello 20 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. Innanzi tutto è necessario **regolare l'orologio**; premere quindi il tasto  **per almeno 6 secondi**; il

display   inizierà a lampeggiare relativamente alle ore, indicando il set point

preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti **+** e **-**. Memorizzare le ore premendo il tasto **Enter**, a questo punto lampeggeranno i minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti **+** e **-**. Memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto **Enter**, in fine il display lampeggerà indicando il giorno della settimana con un numero (esempio lunedì = 1, martedì = 2) modificare agendo sui tasti **+** e **-**, confermare premendo il tasto **Enter**.

Arrestare completamente le funzioni del forno, premendo il tasto 

Per impostare **l'orario di partenza** per il **preriscaldamento automatico**, premere **in sequenza** i pulsanti

Enter e  .Il display   inizierà a lampeggiare relativamente alle ore,

indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti **+** e **-**. Memorizzare le ore premendo il tasto **Enter**. A questo punto lampeggeranno i minuti, indicando il set point preimpostato, per modificarlo agire sui pulsanti **+** e **-**. Memorizzare i minuti premendo nuovamente il tasto **Enter**.

A questo punto il display visualizzato sopra evidenzierà i giorni di ritardo della partenza a tempo, (esempio oggi = 0, domani =1.....) per modificarli agire sui pulsanti **+** e **-**; quindi memorizzare premendo il tasto **Enter**. Scegliere quindi il programma di cottura da effettuare alla partenza, come precedentemente illustrato,

quindi premere **in sequenza** i tasti:  e .

La corretta esecuzione di tale funzione è evidenziata dal lampeggiare del led sul tasto **Start**, i display tempo e umidità si spegneranno, mentre la temperatura ed il programma impostato rimarranno visualizzati

rispettivamente sul display  e 

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.

Nota: la temperatura di preriscaldamento sarà di 30 gradi superiore al primo set point di temperatura impostato (fase 1), ad esclusione del programma 0, nel quale il preriscaldamento sarà alla stessa temperatura del primo set-point impostato (fase 1).

Il pulsante rotazione carrello  ha la funzione di portare in posizione di inserimento teglie il carrello interno camera. Agire su di esso fino al raggiungimento della posizione corretta.

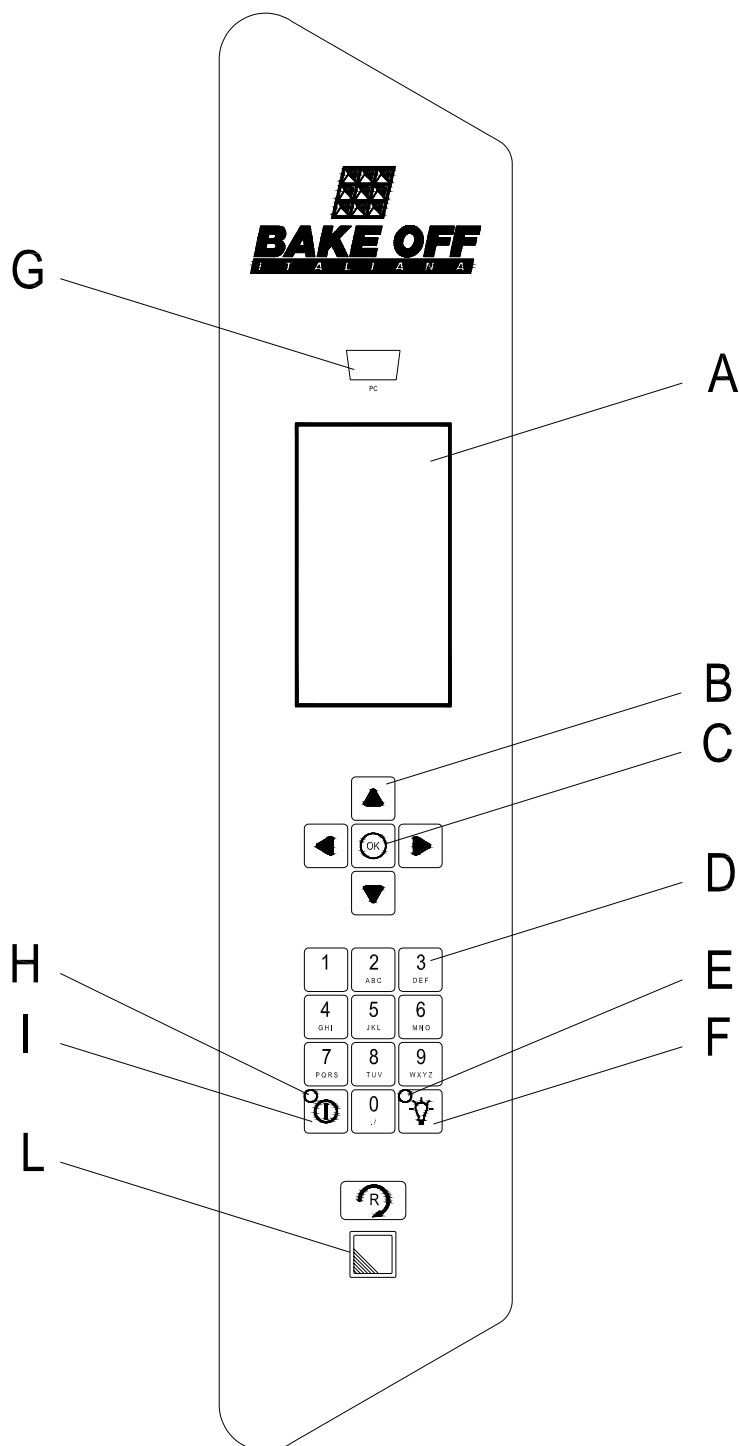
Prestare attenzione!! Il pulsante rotazione carrello sarà operativo anche a porta forno aperta.

vsezip.ru

PANNELLO COMANDI

FORNO ROTOR T8 – E8 – MODELLO 100 PROGRAMMI LCD

- A – Pannello LCD
- B – Pulsanti direzione
- C – Pulsante conferma
- D – Tastierino numerico
- E – Led pulsante lampade
- F – Pulsante lampade
- G – Porta seriale per computer
- H – Led pulsante On – Off
- I – Pulsante On – Off
- L – Pulsante rotazione carrello



IL FORNO:

Il forno **BAKE OFF MODELLO 100 PROGRAMMI LCD** è stato 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 100 programmi per la cottura di altrettanti prodotti diversi, ottimizzando tutti i parametri che possono variare nella cottura degli stessi.

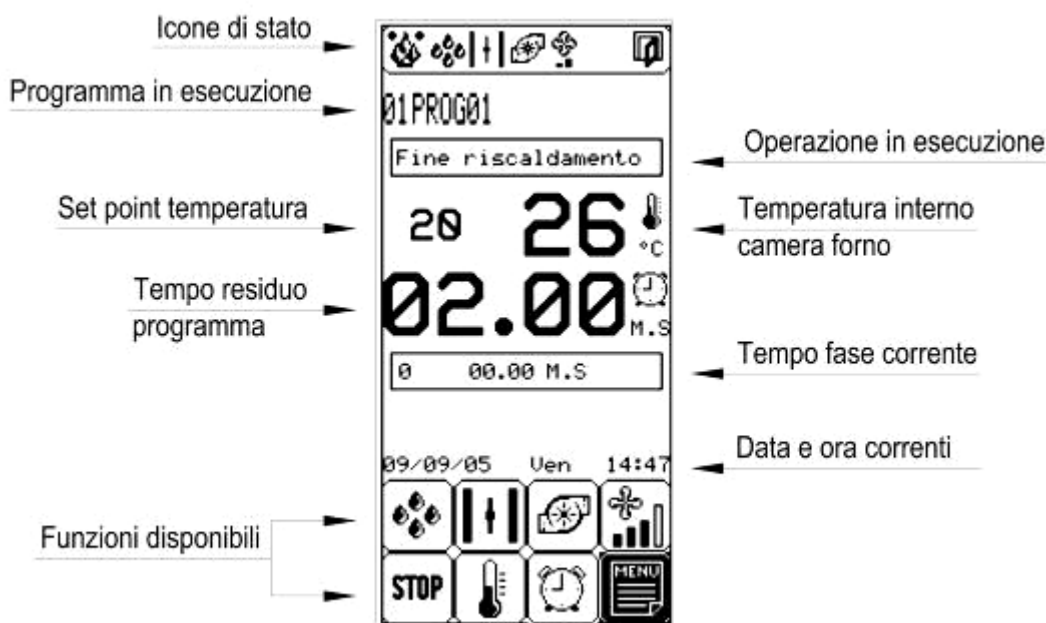
Una volta impostati tutti i programmi utili, l'operatore non dovrà fare altro che selezionare il numero del programma relativo e cuocere.

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

FUNZIONAMENTO DEL FORNO 100 PROGRAMMI LCD

Premendo il pulsante  per 3 secondi, il forno si accende e visualizza il logo Bake Off e la versione

del software preinstallato. In seguito sarà visualizzata la videata relativa all'ultima modalità gestita dal forno. La schermata sottostante, rappresenta un esempio di visualizzazione del display lcd:



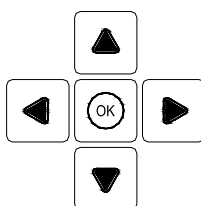
Nella seguente tabella sono riportate le icone di stato, visualizzate nella parte superiore del display, con la relativa descrizione:

	Azione riscaldamento forno		Ventola velocità 2
	Iniezione vapore		Segnalazione porta aperta
	Serranda camino		Segnalazione allarme alta temperatura
	Aspiratore cappa		Input/Output Error
	Ventola velocità 1		

Nella seguente tabella sono riportate le funzioni disponibili, visualizzate nella parte inferiore del display, con la relativa descrizione:

	Accesso al menù Setup		Modifica stato serranda camino (aperto)
	Impostazione tempo di cottura fase manuale		Modifica stato aspiratore cappa (spento)
	Impostazione set point temperatura in fase manuale (permanente) o in fase automatica (temporaneo)		Modifica stato aspiratore cappa (acceso)
	Avvio programma selezionato		Impostazione velocità e modalità ventola: velocità 1
	Stop programma di cottura in corso		Impostazione velocità e modalità ventola: velocità 2
	Iniezione vapore ad impulsi nella fase manuale		Modifica impostazioni
	Tacitazione sirena fine cottura		Inserimento testo
	Modifica stato serranda camino (chiuso)		Azzeramento impostazioni programmazione

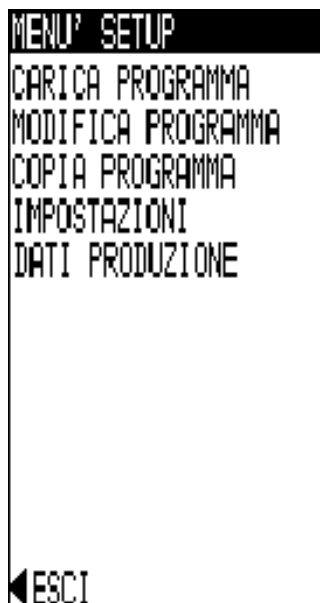
Mediante i tasti direzione ed il tasto conferma "OK", sotto raffigurati, si selezionano le funzioni previste nella modalità visualizzata dal display.



Il forno 100 Programmi Lcd prevede la memorizzazione di 99 programmi di cottura, più l'uso di un programma manuale, impostabile volta per volta in base alle esigenze dell'utente.

Menù Setup:

Tramite i tasti direzione, posizionarsi sul simbolo . Confermando l'operazione tramite il tasto "OK", si accede a questa schermata:

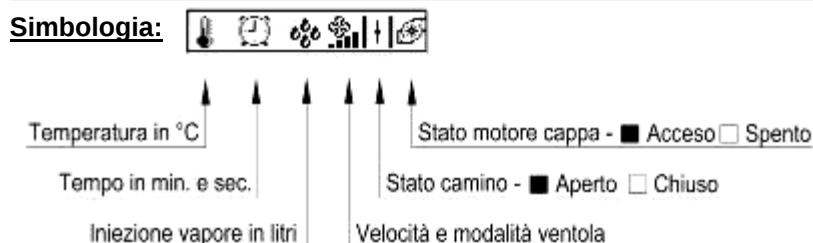
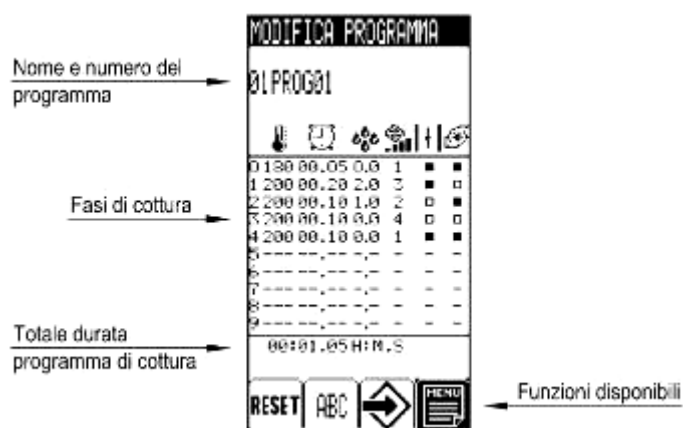


- **Carica programma:** permette di selezionare il programma di cottura desiderato. Selezionarlo tramite i tasti di direzione, oppure tramite il tastierino numerico.
- **Modifica programma:** permette di impostare un programma, settando i parametri di cottura e le fasi della stessa.
- **Copia programma:** permette di copiare un programma, precedentemente impostato, da una posizione all'altra del menù programmi.
- **Impostazioni:** permette di gestire i vari parametri, quali: partenza ritardata, data e ora e display.
- **Dati produzione:** permette di accedere alle statistiche di produzione e di funzionamento del forno.

Come impostare un programma:

Di seguito verrà illustrata la procedura di impostazione e di memorizzazione di un programma di cottura:

1. Come illustrato precedentemente, accedere al menù “Setup” e, di seguito, al sottomenù “Modifica Programma”.
2. Tramite il tastierino numerico, o i tasti direzione, si sceglierà il numero da abbinare al programma. Confermare con il tasto “OK”.
3. Ci troveremo di fronte alla schermata seguente:



- La schermata propone la fase 0 iniziale. Questa fase si potrà gestire come tutte le restanti 9, impostando i parametri a seconda delle esigenze.

Il tasto permette di accedere alla modifica ed all'impostazione dei parametri, che verranno visualizzati in successione tramite i tasti di direzione. Lo stato della serranda camino e dell'aspiratore cappa, saranno modificabili (predefinito acceso o spento) tramite i tasti di direzione ▲ ▼

Il tasto consente di nominare il programma, a seconda delle esigenze dell'utente.

Il tasto consente di azzerare totalmente i parametri precedentemente impostati.

Come si può riscontrare dalla schermata visualizzata sopra, sarà possibile impostare fino a 10 fasi di cottura. Una volta inserite le fasi desiderate per il programma in questione, confermare tramite il tasto “OK” e tornare alla visualizzazione iniziale.

Come richiamare un programma:

Nella schermata principale, entrare nel menù "Set up", come illustrato in precedenza. Selezionare, quindi, "Carica Programma" e confermare tramite "OK". In seguito, basterà richiamare il programma desiderato, tramite i tasti di direzione oppure il tastierino numerico. Confermare l'operazione tramite "OK".

Ci troveremo nella videata principale, con nome del programma selezionato in evidenza nella parte alta del display. Si potrà ora procedere con l'avvio del ciclo di cottura, agendo sulla funzione "Start".

La cottura:

All'avvio del programma selezionato, il forno partirà con la fase di preriscaldamento, ovvero porterà il forno alla temperatura desiderata prima di inserire il prodotto in camera di cottura per le successive fasi memorizzate. Al termine di questa fase, il forno emetterà un segnale acustico, che indicherà all'utente il raggiungimento della temperatura impostata per la cottura del prodotto. Ora si potrà inserire il prodotto nel forno e, una volta chiusa la porta, il programma comincerà il suo ciclo di cottura.

Per editare e modificare un programma esistente, basterà entrare nel menù "Modifica Programma", selezionare il programma da modificare, come in modalità di programmazione e, successivamente, confermare con il tasto "OK".

Cottura supplementare:

Al termine di un programma di cottura, se si desidera cuocere ulteriormente il prodotto, si può procedere con l'impostazione dell'intervallo di tempo supplementare necessario. Di seguito la procedura:

- Tacitare il segnalatore acustico di fine cottura 
- Posizionarsi sull'icona , confermare con "OK" ed inserire il tempo supplementare desiderato.
- Con la conferma dell'operazione (tasto "OK"), avrà luogo la cottura supplementare.

N.B.: La cottura supplementare, nel programma manuale, sarà gestita con tutte le funzioni disponibili ed attuabili a discrezione dell'utente (iniezione vapore, motore cappa, ecc, ecc.). Nelle altre fasi programmate, la cottura supplementare avrà luogo con le impostazioni memorizzate nell'ultima fase del programma di cottura effettuato.

In ogni momento di qualsiasi programma di cottura, sarà possibile variare il parametro di temperatura impostata.

Basterà selezionare l'icona , inserire il valore desiderato e confermare con il tasto "OK".

N.B.: Nel programma manuale, il valore di temperatura modificato rimarrà permanentemente memorizzato, mentre in fase automatica, esso sarà temporaneo. Al termine della cottura, quindi, si ripristinerà il valore di temperatura impostato nella fase di programmazione.

Nella sezione “Impostazioni”, si possono configurare vari parametri inerenti le seguenti funzioni:



- **Partenza ritardata:** consente all'operatore di effettuare accensioni, di conseguenza la fase di preriscaldamento, ad orari prestabiliti, impostando il giorno e l'ora tramite la manopola di programmazione. Entrando nel menù, si imposteranno nell'ordine: giorno della settimana, ora di avvio ed abilitazione. La partenza ritardata avverrà anche a forno spento.
- **Data e ora:** tramite questo sottomenù è possibile impostare la data e l'ora correnti.
- **Display:** consente di agire sui parametri di visualizzazione del display. Entrando in questo menù si andrà ad impostare: il contrasto, la reversibilità del display e la lingua desiderata.
- **Parametri funzionali:** sono i parametri tecnici gestiti dal produttore. Il loro accesso è protetto da password.

Il pulsante rotazione carrello  ha la funzione di portare in posizione di inserimento teglie il carrello interno camera. Agire su di esso fino al raggiungimento della posizione corretta.

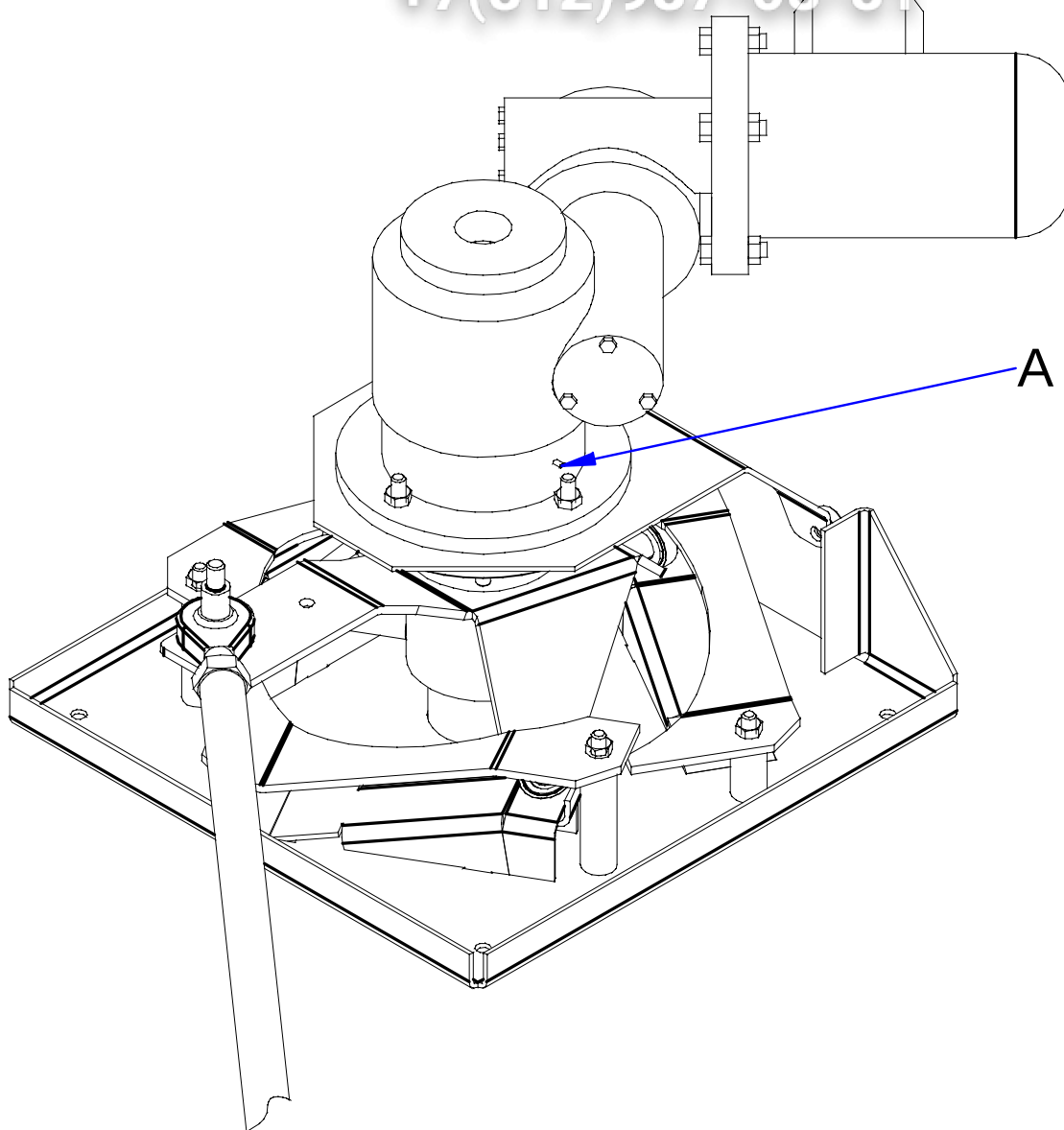
Prestare attenzione!! Il pulsante rotazione carrello sarà operativo anche a porta forno aperta



I pezzi di ricambio sono da richiedere solo al costruttore!

MANUTENZIONE DEL MOTORIDUTTORE (MODELLO CON SOLLEVAMENTO AUTOMATICO)

+7(812)987-08-81



Per prevenire eventuali danni al gruppo di sollevamento e rotazione del carrello è consigliabile provvedere alla lubrificazione del cuscinetto del motoriduttore almeno una volta ogni 3 mesi.

Per effettuare la lubrificazione è necessario introdurre grasso per cuscinetti (del tipo resistente alle alte temperature) all' interno della campana del motoriduttore attraverso l'apposito ingrassatore posto alla base della stessa (indicazione "A").



Attenzione!

Provvedere alla lubrificazione anche nel caso vengano registrate anomalie di funzionamento nella rotazione del carrello durante la fase di cottura.

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 usurate

COTTURA NON UNIFORME

- Il ventilatore riciclo aria gira in senso contrario
- Le serrande di regolazione flusso non sono correttamente orientate
- Potenza termica del bruciatore insufficiente

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.

ASSISTENZA RELATIVA AL BRUCIATORE

- Se la causa è da collegarsi al malfunzionamento del bruciatore, consultare la documentazione dello stesso. Se non si trova risposta al quesito, contattare il centro di assistenza della società fornitrice del bruciatore

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

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

Fax +39 532 73 05 89

Cliente: _____ P.I. _____ Tel. _____

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

CAP: _____ Stato: _____.

Apparecchio:

Modello: _____ Codice: _____ Matr.Nr. _____

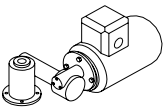
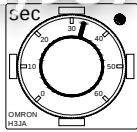
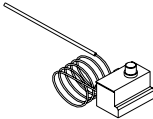
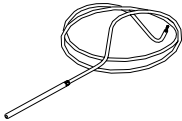
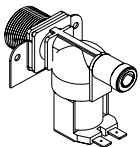
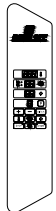
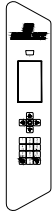
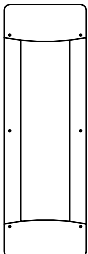
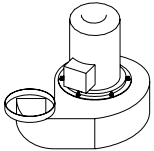
(queste indicazioni sono da riportare sulla targhetta matricola)

Disegno	Numero d'ord.	Descrizione	Q.tà

Luogo e data: _____.

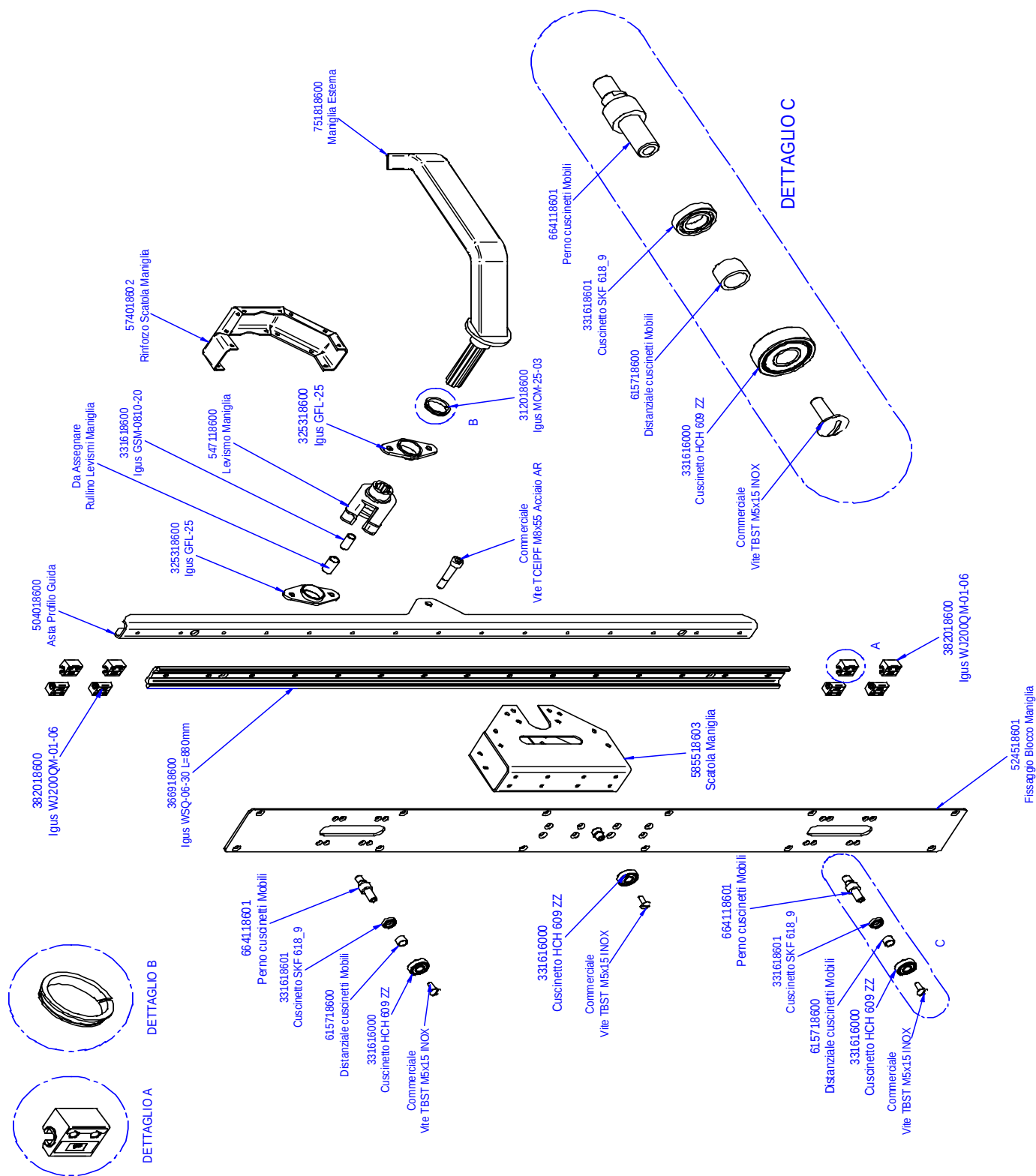
Timbro e firma:

RICAMBI PRINCIPALI FORNO

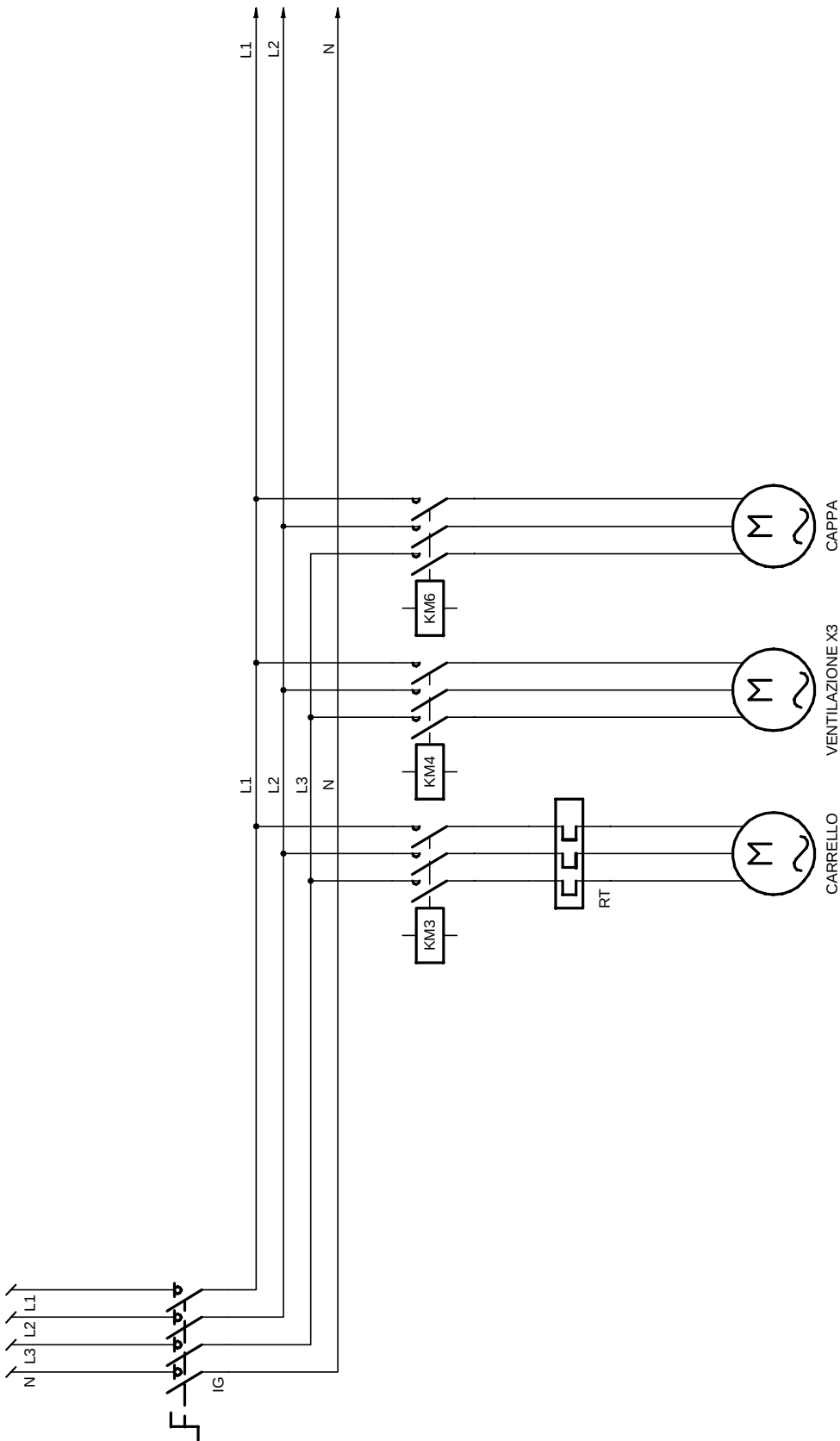
	Codice: 353000011 Motore + riduttore per carrello		Codice: 183000013 Timer vapore Omron H3JA
	Codice: 120800007 Elettromagnete CM40MV24AC		Codice: 182500029 Termostato di sicurezza t335°
	Codice: 608818030 Bronzina Carrello		Codice: 179600003 Sonda Jota cavo 5 mt
	Codice: 120800011 Elettrovalvola ingresso acqua		Codice: 331800009 Guarnizione siliconica porta
	Codice: 780606500 Strumentazione Comandi Digitali		Codice: 378605000 Scheda espansione pitogrammi Strumentazione 20 Programmi
	Codice: 780606510 Strumentazione 20 Programmi		Codice: 780606520 Strumentazione 100 Programmi LCD
	Codice: 391518600 Vetro interno neutro		Codice: 391518601 Vetro esterno serigrafato
	Codice: 391500004 Aspiratore cappa Rotor		Codice: 166418600 Portalampada 77.943.2300.12

ESPLOSO GRUPPO MANIGLIA

+7(812)987-08-81

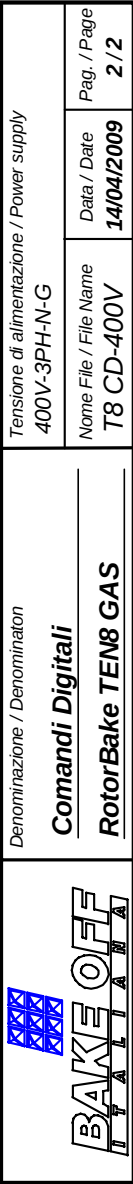


+7(812)987-08-81

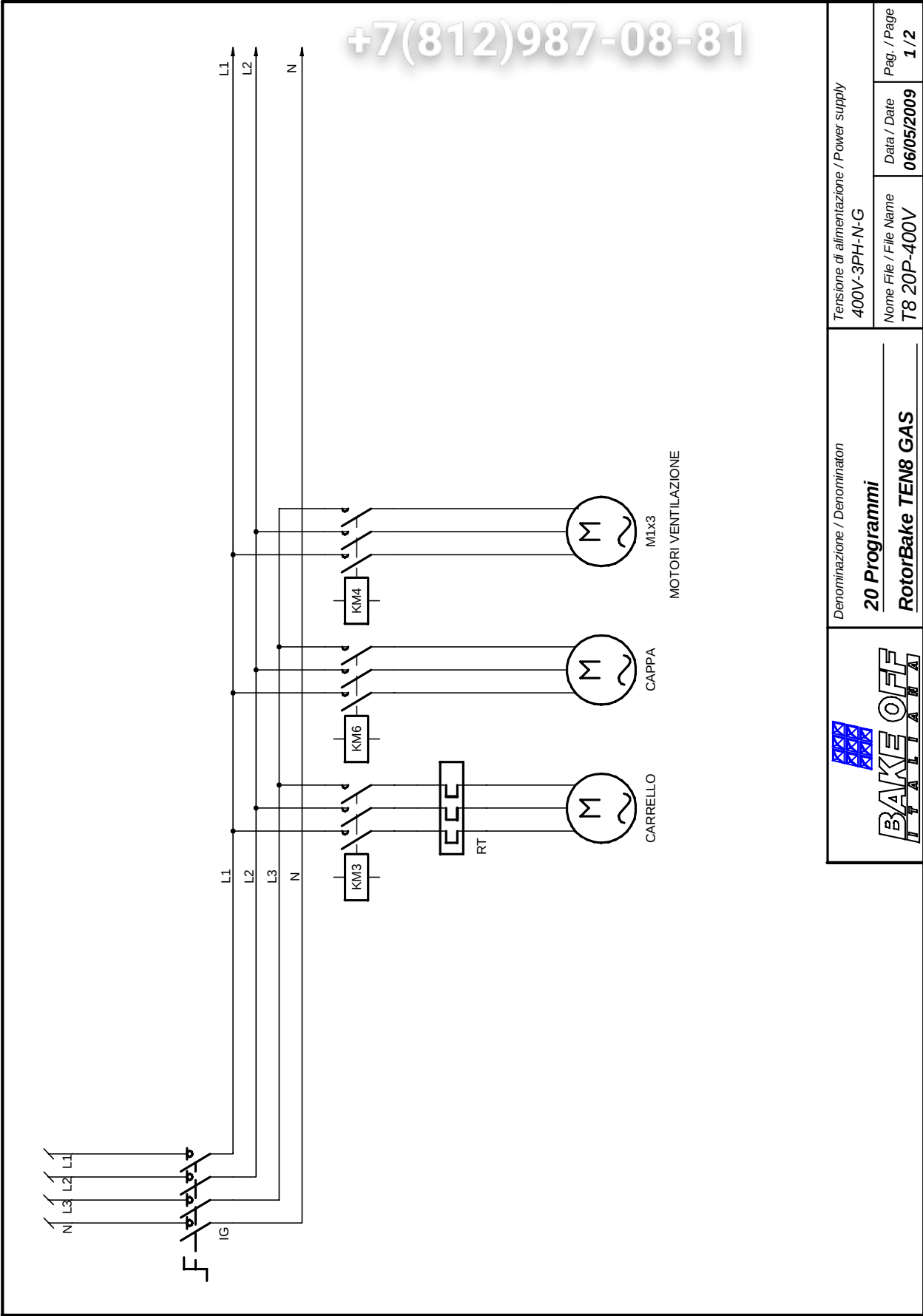


Tensione di alimentazione / Power supply 400V-3PH-N-G		Data / Date 14/04/2009	Pag. / Page 1 / 2
Denominazione / Denominator Comandi Digitali RotorBake TEN8 GAS		Nome File / File Name T8 CD-400V	

+7(812)987-08-81



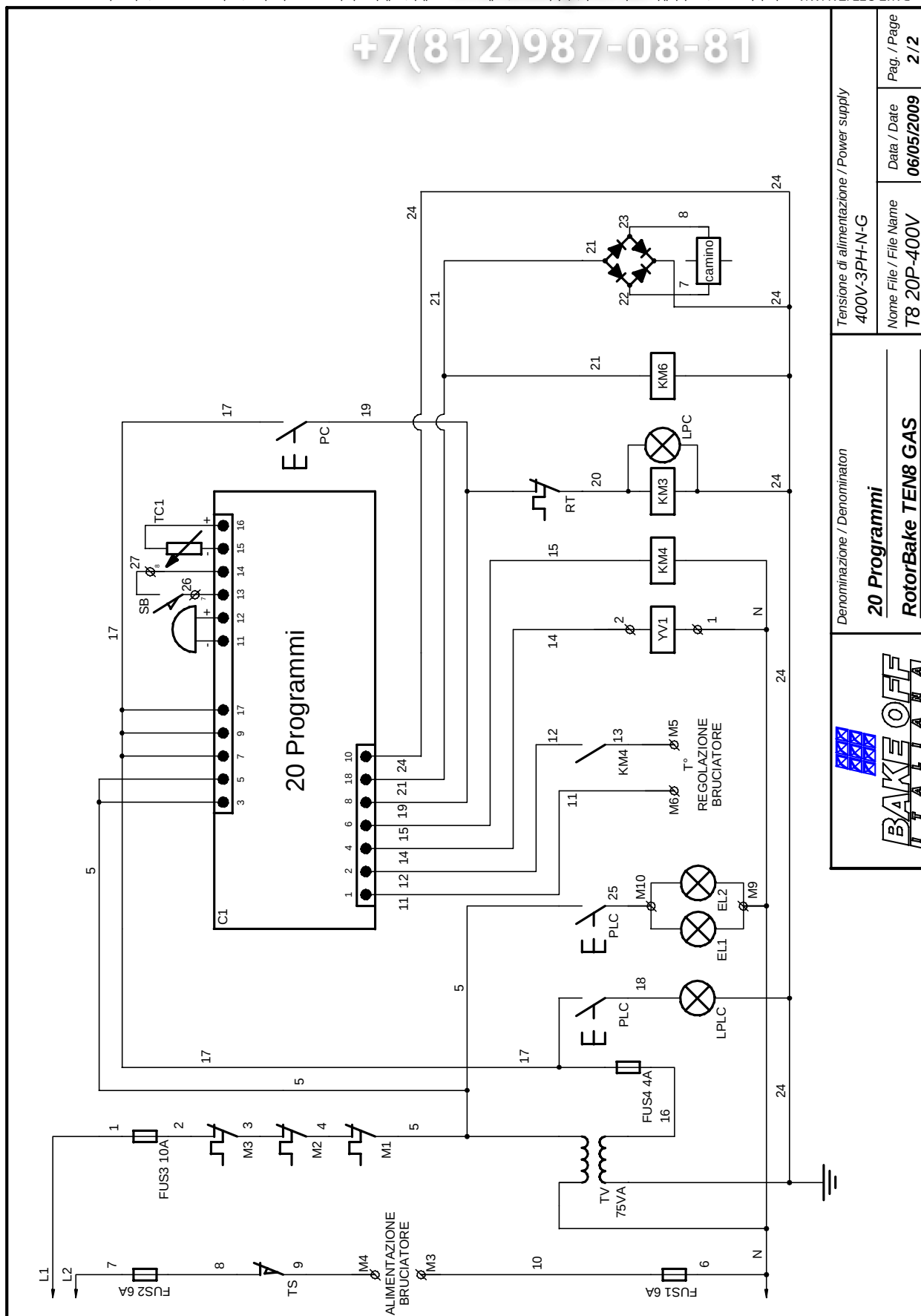
La BAKE OFF ITALIANA S.r.l. si riserva a termini di legge la proprietà del presente disegno con divieto di riproduzione o comunicato a terzi senza sua autorizzazione



vsezip.ru

+7(812)987-08-81

LA BAKE OFF ITALIANA S.r.l. si riserva a termini di legge la proprietà del presente disegno con divieto di riproduzione o comunicazione a terzi senza sua autorizzazione



Tensione di alimentazione / Power supply
400V-3PH-N-G

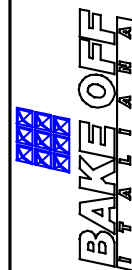
Nome File / File Name
T8 20P-400V

Data / Date
06/05/2009

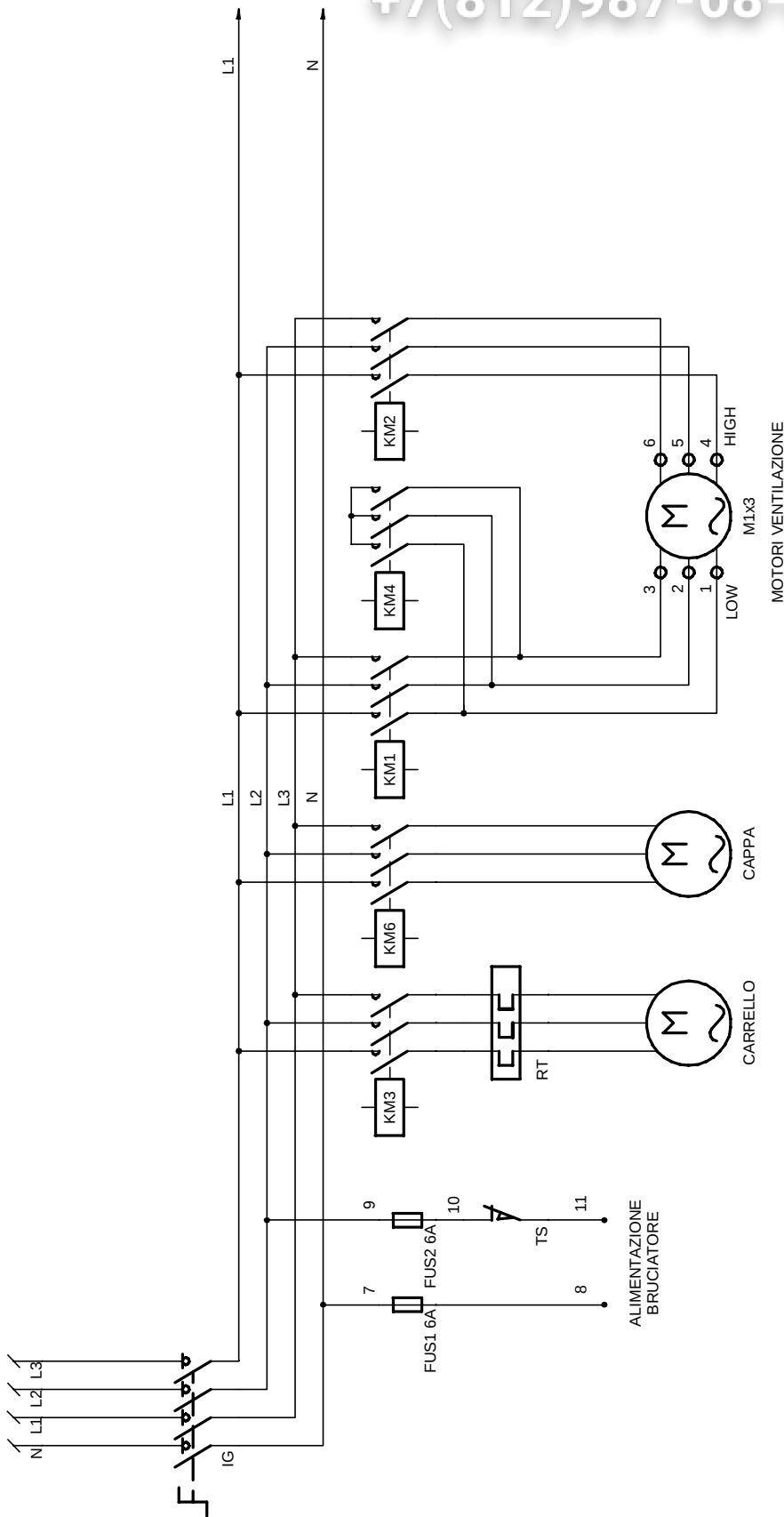
Pag. / Page
2 / 2

Denominazione / Denomination
20 Programmi

RotorBake TEN8 GAS



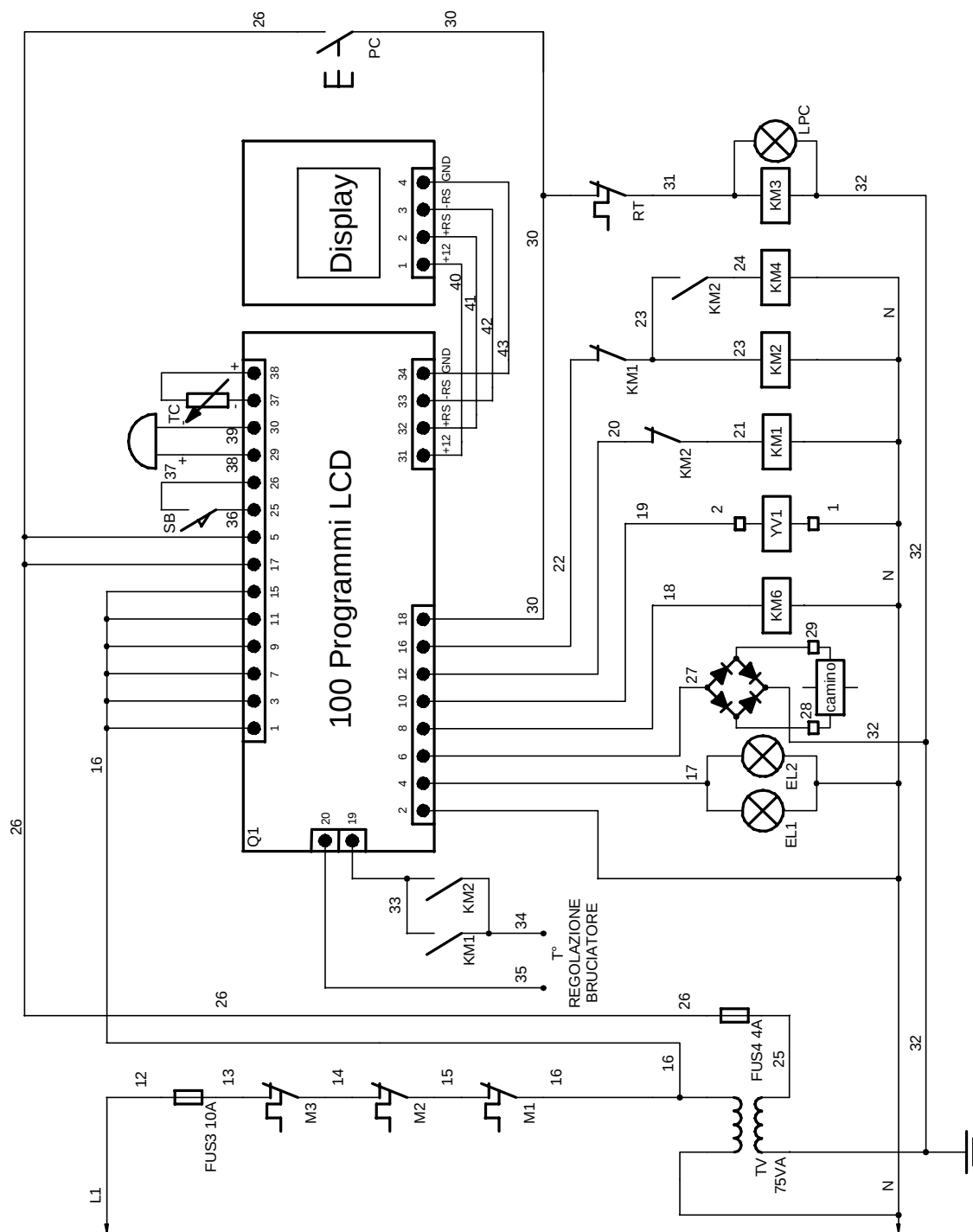
+7(812)987-08-81



Denominazione / Denomination		Tensione di alimentazione / Power supply	
100 Programmi LCD		400V-3PH - modello a 2 velocità	
RotorBake TEN8 GAS		Nome File / File Name	Pag. / Page
		T8 100P-400V	14/04/2009
			1 / 2

La BAKE OFF ITALIANA S.r.l. si riserva a termini di legge la proprietà del presente disegno con divieto di riprodurlo o comunicarlo a terzi senza sua autorizzazione

+7(812)987-08-81



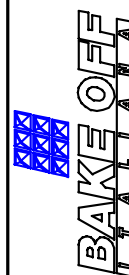
Tensione di alimentazione / Power supply
400V-3PH - modello a 2 velocità

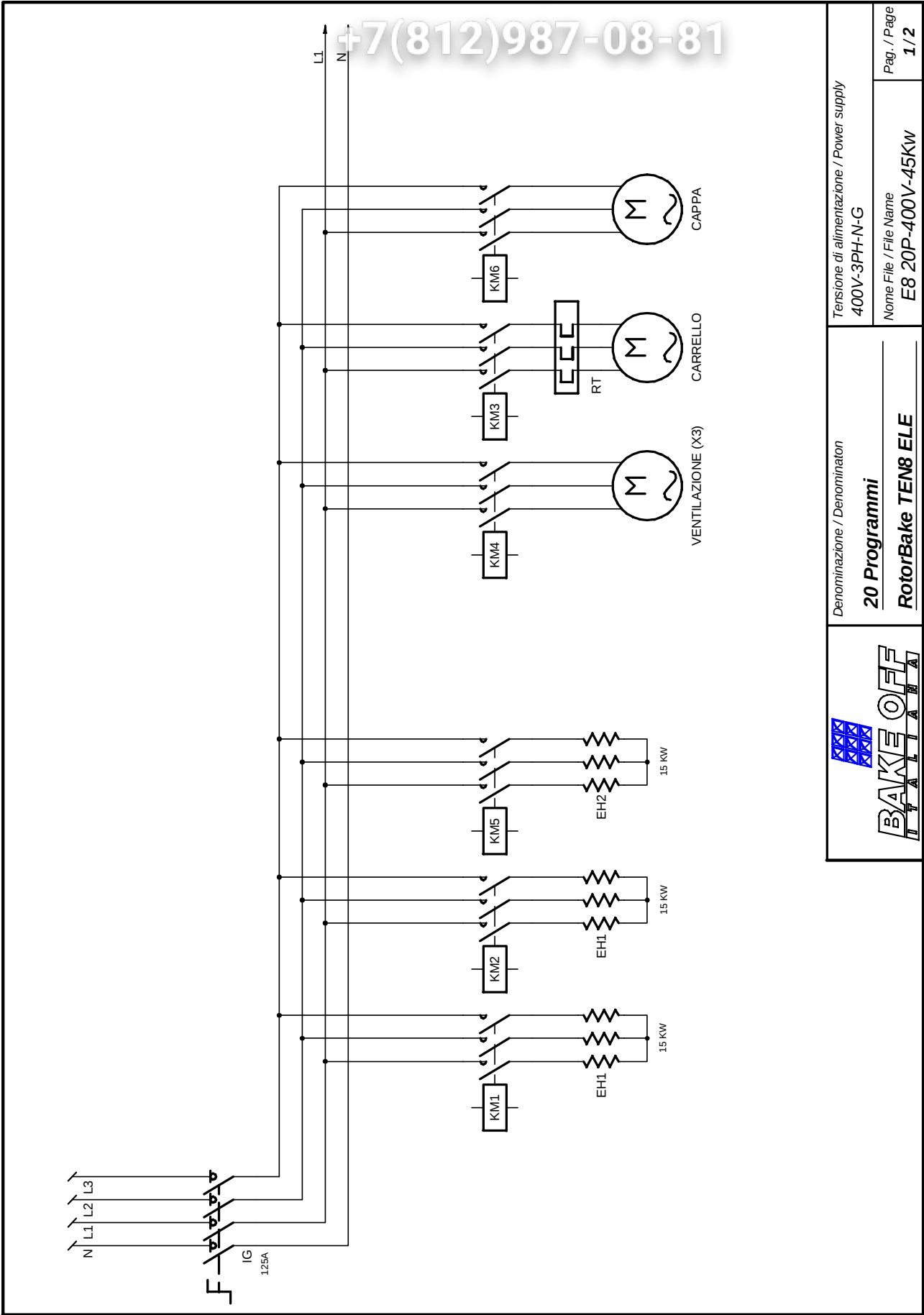
Nome File / File Name	Data / Date	Pag. / Page
T8 100P-400V	14/04/2009	2 / 2

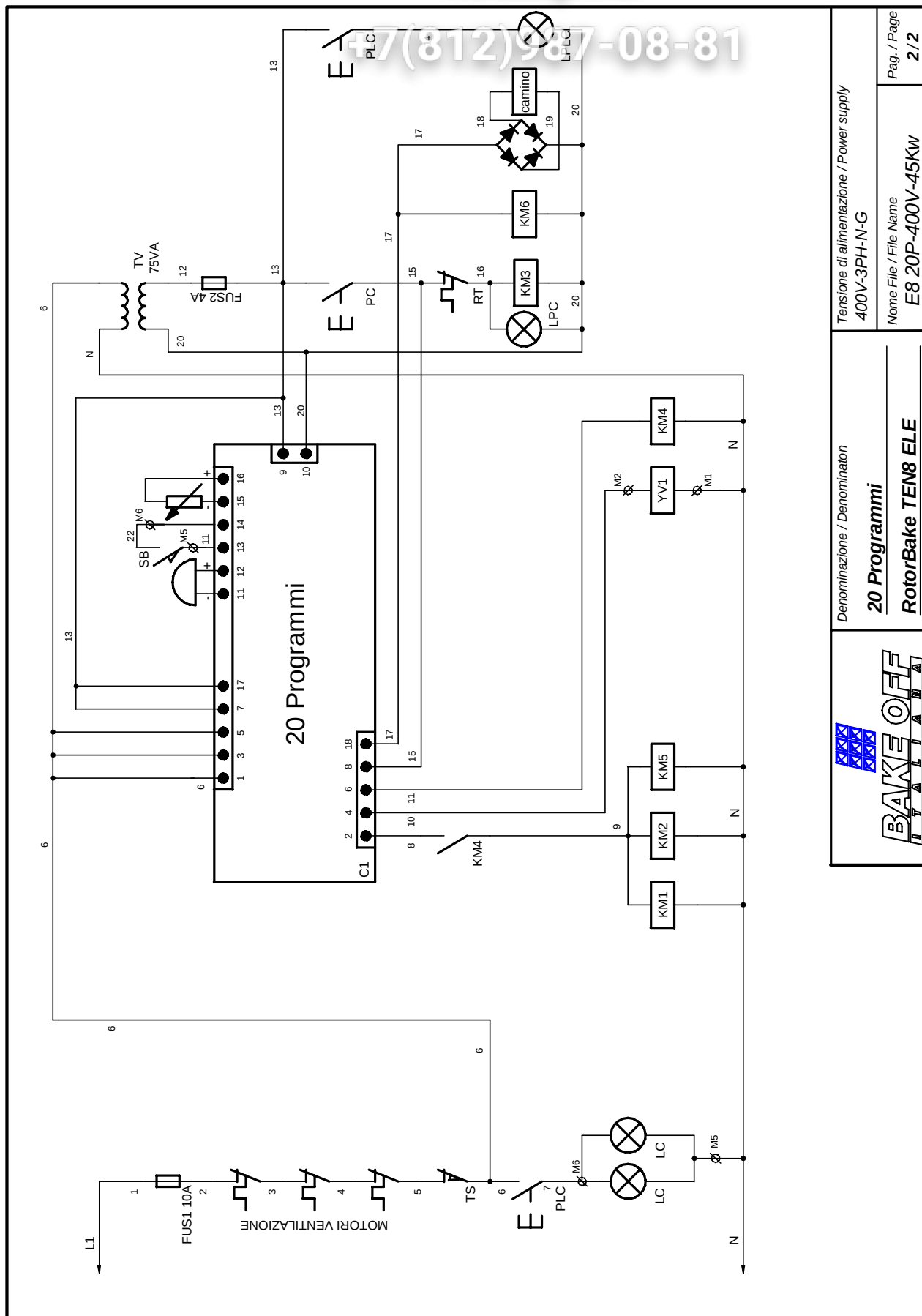
Denominazione / Denominator

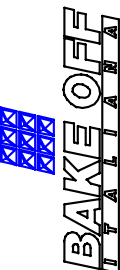
100 Programmi LCD

RotorBake TEN8 GAS







Tensione di alimentazione / Power supply 400V-3PH-N-G	Denominazione / Denominaton 20 Programmi RotorBake TEN8 ELE	
Pag. / Page 2 / 2	Nome File / File Name E8 20P-400V-45KW	

NOTE:

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

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.