



DR. ZANOLLI s.r.l.

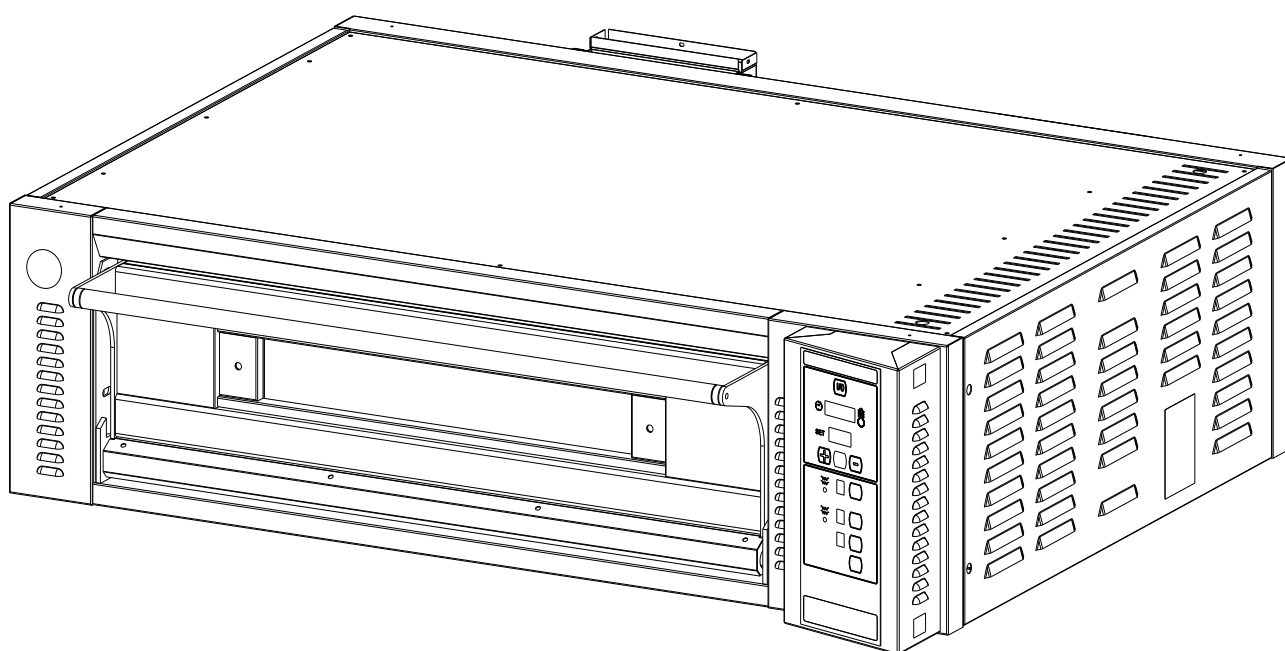
Via Casa Quindici, 22

37060 Caselle di Sommacampagna (Verona) ITALY

Tel +39 045 8581500 (r.a.)

Fax +39 045 8581455

Web: www.zanoli.it • e-mail: zanoli@zanoli.it



TEOREMA POLIS









Forno per pasticceria, pane e pizza

Manuale di installazione, uso e manutenzione

dr.Zanolli s.r.l.
via Casa Quindici 22
37060 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230

Teorema Polis
manuale italiano
cod. POUT18-28.E.D.IT.03
rev. 0.3 del 04/08/08

INDICE

1.	PRESENTAZIONE.....	3
2.	COME USARE QUESTO MANUALE.....	4
3.	SPECIFICHE	6
3.1	IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	6
3.2	RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE.....	6
3.3	USO PREVISTO.....	6
3.4	SPECIFICHE TECNICHE	7
4.	AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE	8
4.1	CONTROLLO ALLA CONSEGNA.....	8
4.2	SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE	8
4.3	COLLEGAMENTO ELETTRICO	9
5.	INSTALLAZIONE	10
5.1	LISTA DI CONTROLLO	10
5.2	SCELTA DEL LUOGO DOVE INSTALLARE IL FORNO.....	10
5.3	MOVIMENTAZIONE DEL MODULO.....	10
5.4	MONTAGGIO DEL MODULO	11
5.5	COLLEGAMENTO DELLO SCARICO VAPORE	11
5.6	CONTROLLO PRIMA DELL'AVVIAMENTO	12
6.	PANNELLO COMANDI	13
6.1	DESCRIZIONE DEI COMANDI.....	13
7.	FUNZIONAMENTO.....	14
7.1	STATI FUNZIONALI DEL SISTEMA.....	14
7.1.1	Stato di attività e inattività  on/off generale.....	14
7.2	IMPOSTAZIONI	14
7.2.1	Impostazione temperatura di settaggio ^{SET} 	14
7.2.2	Impostazione potenza del cielo e della platea 	14
7.2.3	 Tasto economy.....	15
7.2.4	Tasto  Start/Stop	16
7.2.5	Tasto luce camera 	16
7.2.6	Interruttore cappa aspirante  , interruttore luminoso vaporizzatore 	16
7.3	PROGRAMMAZIONI	16
7.3.1	Programmazione orologio e giorno della settimana	16
7.3.2	Programmazione cicli di cottura.....	17
7.3.3	Programmazione accensione programmata	18
7.3.4	Impostazione del timer.....	19
7.4	ALLARMI	20
7.4.1	ALLARME DI SOVRATEMPERATURA	20
8.	USO.....	21
8.1	PREPARAZIONE PER L'USO	21

INDICE

8.2	ACCENSIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO.....	21
8.3	IMPOSTAZIONI	21
8.4	INIZIO COTTURA	21
8.5	Infornamento.....	21
8.6	Indicazioni generali per una buona cottura	22
8.7	Spegnimento.....	22
8.8	PULIZIA	23
9.	PULIZIA	24
9.1	PULIZIA DELLE PARTI IN VISTA.....	24
9.2	PULIZIA DELLE PARTI IN REFRATTARIO	24
9.3	PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO.....	24
9.4	PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE	25
10.	MANUTENZIONE.....	26
10.1	INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA.....	26
10.1.1	Sostituzione lampada.....	26
10.2	SCHEMA ELETTRICO.....	26
10.3	ADATTAMENTO A DIVERSE TENSIONI DI ALIMENTAZIONE	27
10.3.1	Cablaggio dei fili delle resistenze.....	27
10.3.2	Applicazione della nuova etichetta.....	27
10.4	DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO	27
11.	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	37
12.	DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	38

1. PRESENTAZIONE

I forni modulari “TEOREMA POLIS” rappresentano il nuovo modo di intendere i forni tradizionali per pasticceria.

Sono progettati e costruiti con un’elevata qualità meccanica ed elettrica, fatti per durare nel tempo.

“TEOREMA POLIS” è stato pensato per l’utente.

“TEOREMA POLIS” una serie completa per soddisfare le esigenze di tutti.

La Ditta costruttrice vi ringrazia per la preferenza accordata nella scelta di questo forno. Noi possiamo assicurarvi con fiducia che avete fatto una buona scelta in quanto la nostra ditta è ormai da decine di anni impegnata nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

2. COME USARE QUESTO MANUALE

⚠ Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza di esso. Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete ordinarne un'altra citando i suddetti dati.

⚠ Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, sia in funzione della **sicurezza nell'utilizzo**, sia al fine di ottenere i migliori risultati di questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

⚠ I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. La Ditta costruttrice non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

⊗ I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possono arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.

Il capitolo 3 indica il campo di utilizzazione dell'apparecchiatura e ne fornisce le caratteristiche e tutti i numeri che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso. Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri fra quelli previsti e ogniqualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa all'apparecchiatura.

I capitoli 4 e 5 forniscono tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. Sono principalmente indirizzati al personale specializzato, ma dovrebbero essere letti in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchiatura.

Il capitolo 6 serve di riferimento quando l'utente desidera chiarimenti su aspetti specifici del pannello di controllo. Non è consigliabile usare questo capitolo per imparare ad usare l'apparecchiatura da zero.


COME USARE QUESTO MANUALE

I capitoli 7 e 8 sono indicati per l'utente che deve imparare ad usare il forno. Esso guida l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. Per sfruttare a fondo tutte le possibilità dell'apparecchiatura l'utente può fare riferimento al capitolo 6.

Il capitolo 9 fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che l'apparecchiatura continui a funzionare in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati.

Il capitolo 10 fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche un disegno esploso dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate dal personale specializzato.

Il capitolo 11 offre informazioni nel caso in cui il forno venga messo in disuso.

3. SPECIFICHE

3.1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Questo manuale si riferisce ai moduli di cottura T2 POLIS/MC18, T2S POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 e T6 POLIS/MC28 della serie Teorema Polis.

3.2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE

I moduli di cottura T2 POLIS/MC18, T2S POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 e T6 POLIS/MC28 riportano la seguente marcatura obbligatoria:



che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

89/336 CE compatibilità elettromagnetica

2006/95 CE bassa tensione

3.3 USO PREVISTO

I moduli di cottura T2 POLIS/MC18, T2S POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18 e T6 POLIS/MC28 sono stati progettati per la cottura di prodotti di pasticceria e sono destinati all'uso professionale nel campo della ristorazione esclusivamente da parte del personale qualificato.

Le operazioni previste dall'uso normale sono l'apertura e la chiusura delle porte, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti dalle platee delle camere di cottura, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

SPECIFICHE

3.4 SPECIFICHE TECNICHE

La seguente tabella riporta le specifiche tecniche dei moduli di cottura.

	T2 POLIS MC18 (MC28)	T2S POLIS MC18	T3 POLIS MC18 (MC28)	T4 POLIS MC18 (MC28)	T6 POLIS MC18 (MC28)	Unità di misura
Peso						Kg
Dimensioni esterne	34x125x87 (46x125x87)	34x102x107	34x166x87 (46x166x87)	34x125x147 (46x125x147)	34x166x147 (46x166x147)	cm
Dimensioni camere	18x83x66 (28x83x66)	18x65x86	18x124x66 (28x124x66)	18x83x126 (28x83x126)	18x124x126 (28x124x126)	cm
Numero teglie cm 60x40	2	2	3	4	6	n°
Alimentazione elettrica	trifase o trifase + neutro					
Tensione	230 o 400					Vac
Frequenza	50 o 60					Hz
Corrente a 400V 50Hz	8.7	9.2	11.3	14.5	18.8	A
Corrente a 230V 50Hz	15	16	19.6	25.1	32.7	A
Corrente istantanea massima a 400V	9.1	10.4	11.8	17.4	22.6	A
Corrente istantanea massima a 230V	15.7	18	20.5	30.1	39.3	A
Potenza elettrica totale	6	6.4	7.8	10	13	Kw
Grado di protezione	IP23					
Collegamento elettrico	cavo a 4 o 5 conduttori senza spina					
Lunghezza cavo	2					m
Sezione conduttori	4			6 (400V) 10 (230V)		mm ²
Lampadina illuminazione camera						
Tipo	alogeno					
Potenza	50					W
Controllo cottura						
Controllo temperatura	termoregolatore elettronico					
Massima temperatura impostabile	370					°C
Temperatura termostato di sicurezza	500					°C
Controllo potenze	separato per cielo e platea					
Condizione dell'ambiente						
Temperatura	0 - 40					°C
Umidità massima	95% senza condensa					

4. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE



ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. L'installazione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparecchiatura, a persone, animali o cose.

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

4.1 CONTROLLO ALLA CONSEGNA

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

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

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni.

Controllate anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate. In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che la Ditta costruttrice non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare il Vostro reclamo.



In caso di danni non tentate di utilizzare l'apparecchiatura e rivolgetevi al personale professionalmente qualificato.

4.2 SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchio dipende anche dal luogo nel quale viene installato, perciò è consigliabile valutare accuratamente dove installarlo ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante deve essere

tenuta sgombra. In particolare si deve evitare di ostruire le aperture di raffreddamento (Fig.5.1).

Deve essere comunque installato ad almeno 20 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale l'apparecchio deve essere installato non superino mai i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda 3.). Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

4.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dall'apparecchio stesso (si veda 3 e la targa).

Per la posizione esatta di uscita del cavo di alimentazione sull'apparecchio, vedere (1) di Fig. 5-3.

Il cavo di alimentazione deve essere terminato con una spina da collegarsi ad un quadro di alimentazione elettrica dotato di presa corrispondente e di interruttore magnetotermico differenziale.

La coppia presa-spina deve essere tale che il conduttore di terra venga collegato per primo e scollegato per ultimo e deve essere dimensionata per la corrente nominale (si veda 3.). Sono idonee allo scopo le prese e spine per uso industriale tipo CEE17 o comunque che soddisfino alla norma europea EN 60309.

Il dispositivo di protezione termico deve essere tarato alla corrente nominale totale, il dispositivo di protezione magnetico deve essere tarato alla corrente istantanea massima (nel caso di forni è di poco superiore a quella nominale, nel caso di macchine è la corrente di spunto del motore più potente), mentre il dispositivo differenziale deve essere tarato alla corrente di 30 mA (si veda 3).

La Ditta costruttrice non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

5. INSTALLAZIONE

5.1 LISTA DI CONTROLLO

Non ci sono parti fornite separatamente.

5.2 SCELTA DEL LUOGO DOVE INSTALLARE IL FORNO

Evitare di ostruire le aperture per il raffreddamento situate sul fianco destro del modulo (Fig. 5.1).

Nello scegliere il luogo dove installare i moduli di cottura T2 POLIS/MC18, T2S POLIS/MC18, T2 POLIS/MC28, T3 POLIS/MC18, T3 POLIS/MC28, T4 POLIS/MC18, T4 POLIS/MC28, T6 POLIS/MC18, T6 POLIS/MC28 tenere presente che devono essere completati con gli altri moduli della serie (Cappa, cella, ecc...).

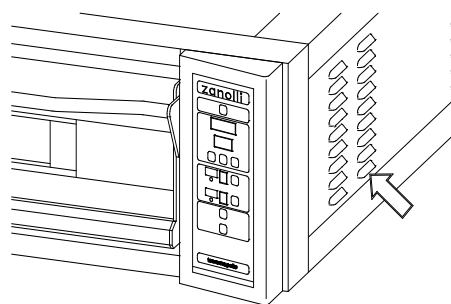


Fig. 5.1 Aperture per il raffreddamento

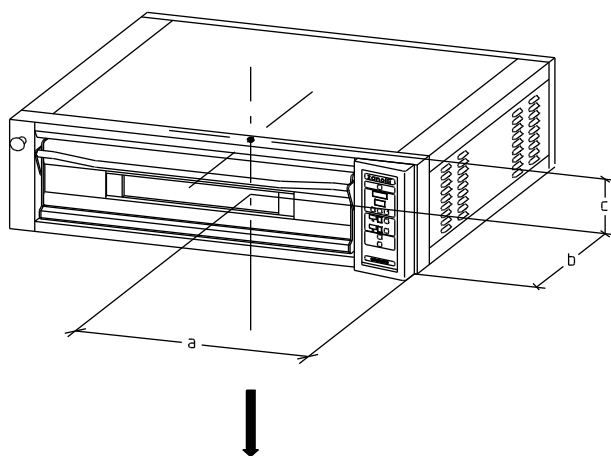


Fig. 5.2. Posizione del baricentro

	a cm	b cm	c cm
T2 MC 18	70	42	17
T2S MC 18	51	53	17
T2 MC 28	70	42	23
T3 MC 18	90	42	17
T3 MC 28	90	42	23
T4 MC 18	70	74	17
T4 MC 28	70	74	23
T6 MC 18	90	74	17
T6 MC 28	90	74	23

tab. 5.1 Valori posizione del baricentro

5.3 MOVIMENTAZIONE DEL MODULO

Per scaricare e trasportare il modulo finché è imballato, si deve usare un carrello elevatore o un transpallet di portata almeno pari al peso del modulo, infilando le forche nello spazio previsto nella parte inferiore dell'imballaggio. Per trasportare il modulo senza imballaggio infilare le forche nella camera superiore.

INSTALLAZIONE

E' anche possibile trasportare il modulo per mezzo di cinghie idonee al sollevamento. Togliere i due fianchetti laterali e fasciare con le cinghie le strutture portanti che sono la "maschera" anteriore e posteriore, in modo da non forzare la parte centrale del forno.

⚠ In ogni caso, onde evitare movimenti imprevisti, tenere conto della posizione del baricentro (Fig 5.2.e tab.5.1).

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

5.4 MONTAGGIO DEL MODULO

Posizionare i moduli uno sopra l'altro nel giusto ordine (cella o base, modulo di cottura, cappa) e fissateli per mezzo dei ganci e delle viti in dotazione.

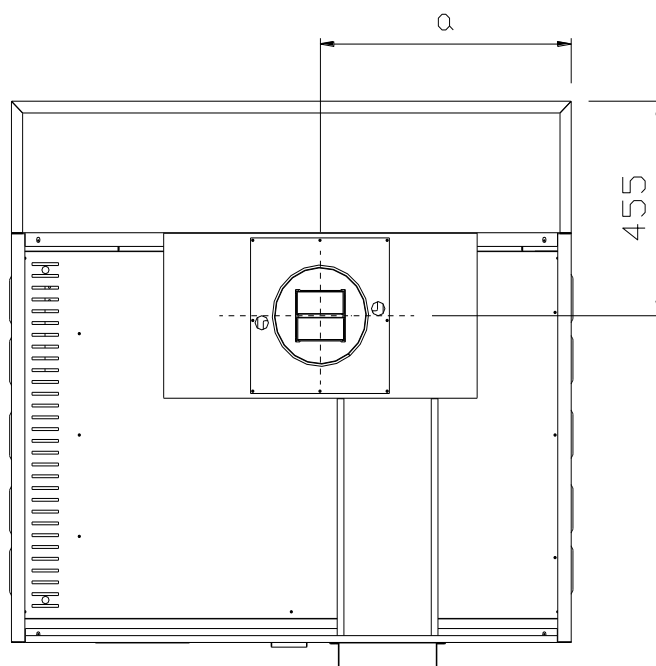
5.5 COLLEGAMENTO DELLO SCARICO VAPORE

Lo scarico vapore va collegato attraverso il condotto presente sulla cappa (si vedano le relative istruzioni).

⊘ Evitare lunghi tratti orizzontali, poiché possono causare accumulo di condensa con possibile gocciolio.

⊘ Non collegare aspiratori, poiché creerebbero una depressione troppo elevata che finirebbe per sottrarre calore alle camere di cottura anche a valvole completamente chiuse.

Per la posizione esatta del collegamento vedere Fig.5-3.



INSTALLAZIONE

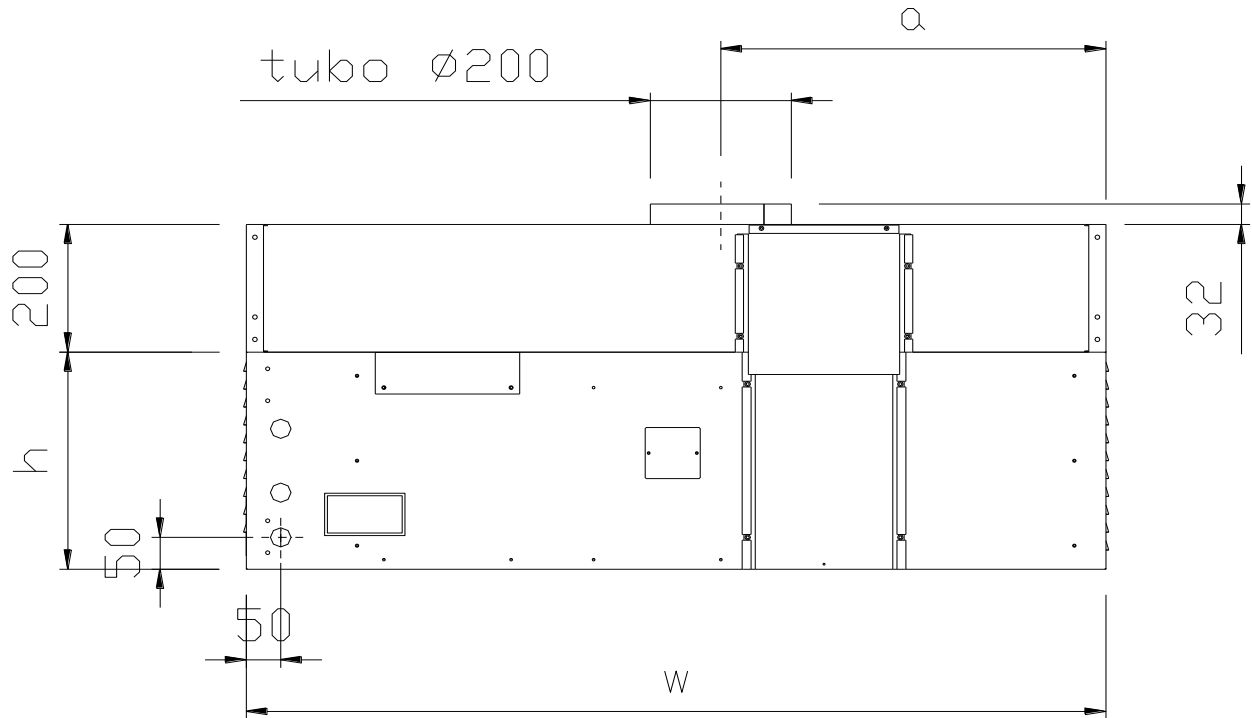


Fig.5-3-Posizione d'ingresso del cavo elettrico,dello scarico vapore e della targa.

	a cm	h cm	w cm
T2MC18	56	34	125
T2MC28	56	46	125
T2SMC18	44	34	102
T3MC18	76	34	166
T3MC28	76	46	166
T4MC18	56	34	125
T4MC28	56	46	125
T6MC18	76	34	166
T6MC28	76	46	166

5.6 CONTROLLO PRIMA DELL'AVVIAMENTO

Accendere l'interruttore generale sul quadro elettrico.

Accendere l'interruttore , programmare una temperatura superiore a 200°C, posizionare entrambi i regolatori di potenza a 9 e accendere l'interruttore .

Controllare che la corrente su ciascuna fase sia quella indicata nel capitolo 3. per la corrispondente tensione di alimentazione.

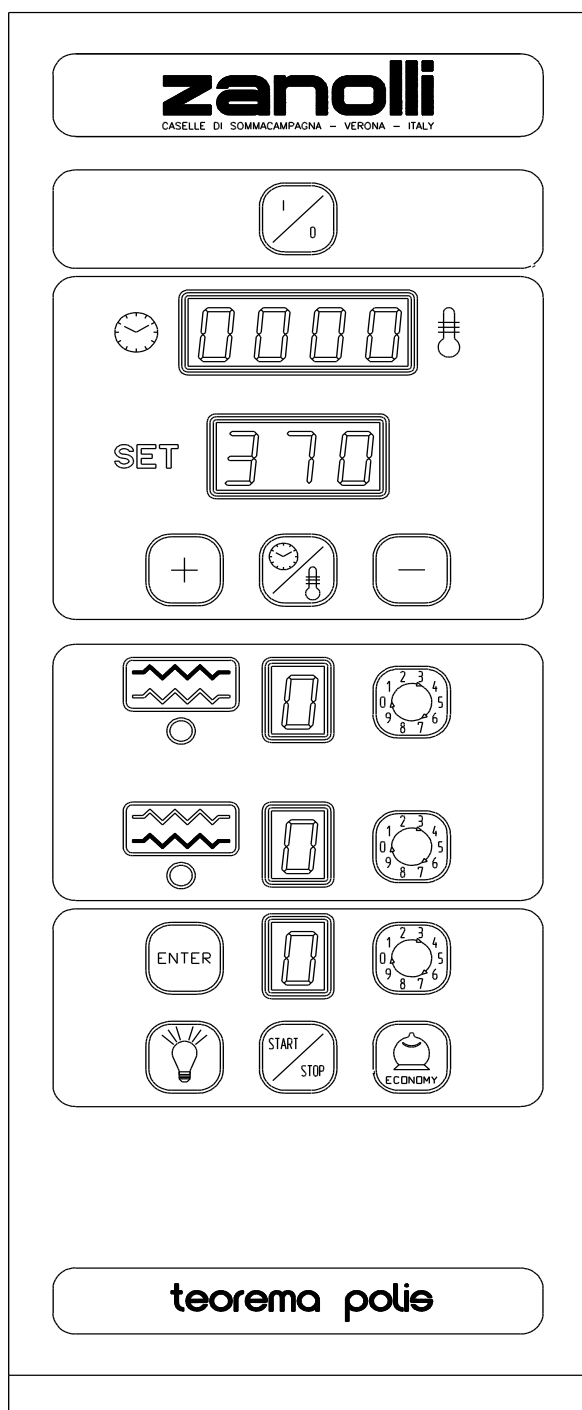
Posizionare entrambi i regolatori di potenza su 5 e verificare che le corrispondenti spie si accendano e spengano periodicamente.

Spegnere gli interruttori e e l'interruttore generale sul quadro elettrico.

6.PANNELLO COMANDI

6.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

La Fig.6.1. mostra il pannello di controllo con tutti i comandi:


























-  Tasto on/off generale del sistema
-  Display temperatura camera e orologio
-  Display temperatura di settaggio
-  Tasto incremento dati programmabili
-  Tasto attivazione e visualizzazione "Timer" - "Temperatura camera" - "Programmazione accensione programmata" - "Programmazione orologio"
-  Tasto decremento dati programmabili
-  Spia regolatore di potenza cielo
-  Display visualizzazione comando resistenze cielo
-  Tasto incremento sequenziale potenza cielo
-  Spia regolatore di potenza platea
-  Display visualizzazione comando resistenze platea
-  Tasto incremento sequenziale potenza platea
-  Tasto programmazione cicli
-  Display visualizzazione selezione ciclo di cottura
-  Tasto incremento sequenziale ciclo di cottura
-  Tasto accensione e spegnimento luce camera
-  Tasto start/stop cottura
-  Tasto economy
-  Interruttore cappa aspirante
-  Interruttore luminoso vaporizzatore



Fig. 6.1 Pannello comandi





7.FUNZIONAMENTO

7.1 STATI FUNZIONALI DEL SISTEMA

7.1.1 Stato di attività e inattività on/off generale

Nello stato di inattività la scheda è alimentata, ma nessuna delle funzioni previste nel funzionamento del sistema potrà essere abilitata dato che non è ancora abilitato il teleruttore generale e comparirà sul display set   del pannello di controllo la scritta “OFF” e sul display  viene visualizzata l’ora corrente con il puntino luminoso dei secondi (compreso tra la seconda e la terza cifra) lampeggiante (1/2 sec. acceso,1/2 sec spento)

Tutti i tasti presenti sulla pulsantiera risulteranno quindi disabilitati, tranne il tasto  (accensione sistema) e il tasto  la cui pressione porterà rispettivamente il sistema nello stato programmazione orologio (vedi paragrafo “programmazione”).


Premendo il tasto  il sistema si trova nello stato di attività, sul display   vengono caricati i dati relativi all’ultima temperatura di set impostata, e sul display  viene riportato il ciclo utilizzato prima di spegnere il forno.

7.2 IMPOSTAZIONI

7.2.1 Impostazione temperatura di settaggio

Per impostare la temperatura di settaggio voluta utilizzare i tasti  e . fino a leggere sul display   la temperatura di cottura desiderata.

7.2.2 Impostazione potenza del cielo e della platea

Premendo i tasti  si varierà il valore del tempo di accensione delle resistenze adibite al riscaldamento del forno. Ad ogni pressione il valore riportato sul display relativo incrementa il suo valore di un’unità sino a raggiungere le 9 unità, valore da cui premendo nuovamente il tasto abbinato si ritornerà a visualizzare 0.

FUNZIONAMENTO

N.B. Ogni unità riportata dai due display corrisponde a 5 secondi in cui il gruppo di resistenze abbinato rimarranno accese. Per le unità rimanenti la resistenza rimarrà spenta. La durata totale del ciclo è di 45 secondi.


Il valore relativo ai tempi di accensione delle due resistenze può essere cambiato in qualsiasi momento da parte dell'utente, anche durante il ciclo di cottura. Le resistenze del cielo s'accendono nella prima parte del ciclo mentre quelle della platea s'accendono nella seconda.

Ad esempio se s'imposta 6 al cielo e 5 alla platea, s'otterrà la seguente situazione:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Cielo			ON					OFF	
Platea		OFF					ON		

Si potrà notare che, con quest'impostazione, nei primi 20 secondi sono accese solo le resistenze del cielo e quindi il forno utilizza metà della potenza totale. Nei successivi 10 secondi sono accese sia le resistenze del cielo sia della platea pertanto il forno utilizza la potenza totale. Nei restanti 15 secondi sono accese le sole resistenze della platea e pertanto il forno utilizza nuovamente metà della potenza totale

7.2.3 Tasto economy


Premendo il tasto  economy s'imposta la potenza a valori prefissati (5 al cielo e 3 alla platea) pertanto s'otterrà la seguente condizione di funzionamento:

	5	10	15	20	25	30	35	40	45
Cielo			ON					OFF	
Platea			OFF					ON	


Si potrà notare che, con quest'impostazione, nei primi 25 secondi sono accese solo le resistenze del cielo e quindi il forno utilizza metà della potenza totale. Nei successivi 5 secondi sono spenti entrambi i gruppi di resistenze. Nei restanti 15 secondi sono accese le sole resistenze della platea e pertanto il forno utilizza nuovamente metà della potenza totale. Si è quindi nella condizione in cui in tutto il ciclo il forno non utilizza mai più della metà della sua potenza e, per 5 secondi il suo consumo è nullo.

Un risultato analogo lo si può ottenere anche regolando manualmente la potenza, avendo l'accortezza che la somma dei valori del cielo e della platea sia inferiore o al limite uguale a 9.

7.2.4 Tasto Start/Stop

Premendo il tasto start/stop  si avvia il ciclo di cottura secondo l'impostazione precedentemente impostata.

7.2.5 Tasto luce camera

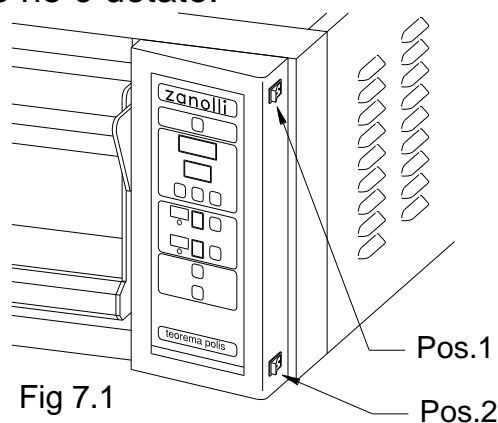
Premendo il tasto luce camera  si attiva l'accensione della lampada posizionata all'interno della camera di cottura premendolo una seconda volta la si disattiva.

7.2.6 Interruttore cappa aspirante , interruttore luminoso vaporizzatore

Portando in posizione I l'interruttore posto nella parte superiore a lato del pannello


comandi (vedi Pos.1 Fig. 7.1), si avvia uno dei due motori di aspirazione. Portando l'interruttore in posizione II si avviano tutti e due i motori di aspirazione. Portandolo in posizione 0 si ha lo spegnimento.



L'interruttore luminoso posto nella parte inferiore del pannello comandi (vedi Pos.2 Fig. 7.1), attiva l'accensione e lo spegnimento del vaporizzatore, se il forno ne è dotato.



7.3 PROGRAMMAZIONI

7.3.1 Programmazione orologio e giorno della settimana

La programmazione dell'orologio e del giorno della settimana può essere effettuata esclusivamente in stato di inattività cioè quando il display  visualizza "OFF".

Premendo il tasto  e mantenendolo premuto per almeno 3 secondi viene visualizzato sul display  l'orario con le prime due cifre relative alle

FUNZIONAMENTO

ore lampeggianti. Agendo sui tasti \oplus e \ominus l'utente ha la possibilità di modificare le ore al valore corretto. per memorizzare il nuovo valore delle ore e passare alla programmazione dei minuti, premere una seconda volta il tasto ⌚ . Il lampeggio passa quindi sulle cifre relative ai minuti che potranno essere variate con le stesse modalità viste per le ore.

Prima di premere nuovamente il tasto ⌚ , impostare il giorno della settimana mediante il tasto incremento sequenziale potenza cielo ☀ la cui cifra di riferimento verrà visualizzata sul display comando resistenze cielo ☀ .

Ad esempio:

- 1=LUNEDI
- 2=MARTEDI
- 3=MERCOLEDI
- 4=GIOVEDI
- 5=VENERDI
- 6=SABATO
- 7=DOMENICA

La successiva pressione sul tasto ⌚ determina la memorizzazione del nuovo orario e del giorno della settimana. A memorizzazione avvenuta il punto separatore delle ore e minuti incomincia a lampeggiare e l'indicazione del giorno della settimana scompare.

7.3.2 Programmazione cicli di cottura

Per programmare i cicli di cottura è necessario trovarsi nello stato di attività cioè dopo aver premuto il tasto on/off generale del sistema ⏻ è scomparsa la scritta "OFF" dal display SET 370 ed al suo posto è comparso il valore della temperatura di settaggio.

In questa condizione, dopo aver selezionato il ciclo desiderato mediante il tasto ciclo di cottura ☀ e dopo che risulta visualizzata la cifra desiderata per il ciclo da memorizzare sul display ☀ , premere il tasto programmazione cicli ENTER e mantenerlo premuto per almeno 3 secondi.






I display visualizzeranno le seguenti scritte:

- | | | |
|-----------------------------------------------------|------------------|--------------|
| -Display temperatura camera e orologio | ☀ 0000 | Prog |
| -Display temperatura di settaggio | SET 370 | Cic |
| -Display visualizzazione comando resistenze cielo | ☀ | Spento |
| -Display visualizzazione comando resistenze platea | ☀ | |
| Spento | | |
| -Display visualizzazione selezione ciclo di cottura | ☀ | N° del ciclo |








Dopo 2 secondi si entrerà nell'effettiva fase in cui possono essere modificati i parametri della cottura a seconda delle diverse esigenze.





I display visualizzeranno le seguenti scritte:


FUNZIONAMENTO

-Display temperatura camera e orologio	 0000	Spento
-Display temperatura di settaggio	SET  370	valore prec.
-Display visualizzazione comando resistenze cielo		valore prec.
-Display visualizzazione comando resistenze platea		valore prec.
-Display visualizzazione selezione ciclo di cottura		N° del ciclo



I parametri modificabili sono:






- 1) la temperatura di settaggio potrà essere modificata agendo sui tasti  e ,
- 2) I valori relativi alla potenza del cielo e della platea saranno programmabili mediante i relativi tasti di incremento sequenziale potenza cielo e platea ,
- 3) il Timer di cottura; tale parametro potrà essere visualizzato sul display  0000 mediante la pressione del tasto  e successivamente modificato agendo sui tasti  e .




Qualora si volesse procedere ad una nuova modifica della temperatura di settaggio è necessario premere il tasto  per abilitare la visualizzazione del relativo valore sul display SET  370 e successivamente agire sui tasti  e .

Una volta ultimata la modifica di uno o più valori la pressione del tasto  determinerà la memorizzazione di tali valori e la scheda si riposizionerà nello stato di attività.

7.3.3 Programmazione accensione programmata



Per programmare l'accensione programmata è necessario trovarsi nello stato di attività cioè dopo aver premuto il tasto on/off generale del sistema  è scomparsa la scritta "OFF" dal display SET  370 ed al suo posto è comparso il valore della temperatura di settaggio.



Premendo il tasto  e mantenendolo premuto per almeno 3 secondi vengono visualizzate sul display  0000 quattro lineette orizzontali "----" che confermano l'ingresso in fase di programmazione dell'accensione programmata. Agendo sui tasti  e  incominciano a lampeggiare le prime due cifre e l'utente ha la possibilità di impostare le ore al valore corretto. Per memorizzare il valore delle ore e passare alla programmazione dei minuti, premere una seconda volta il tasto . Il lampeggio passa quindi sulle cifre relative ai minuti che potranno essere variate con le stesse modalità viste per le ore.


Prima di premere nuovamente il tasto , impostare il giorno della settimana mediante il tasto incremento sequenziale potenza cielo  la cui cifra di riferimento verrà visualizzata sul display comando resistenze cielo .

Ad esempio:






- 1=LUNEDI
- 2=MARTEDI
- 3=MERCOLEDI
- 4=GIOVEDI
- 5=VENERDI
- 6=SABATO
- 7=DOMENICA




La successiva pressione sul tasto  determina la memorizzazione dell'ora e il giorno della settimana in cui il forno si accenderà automaticamente. A memorizzazione avvenuta il display  ritorna a visualizzare l'orario attuale ed il punto separatore delle ore e minuti incomincia a lampeggiare ed il punto dopo le cifre dei minuti resterà fisso ad indicare che è stata impostata una accensione programmata.



Per consentire al sistema di eseguire l'accensione programmata il forno si deve trovare nello stato di attività cioè dopo aver premuto il tasto on/off generale del sistema  è scomparsa la scritta "OFF" dal display  ed al suo posto è comparso il valore della temperatura di settaggio.

Per essere certi che il sistema abbia memorizzato e mantenuto la programmazione verificare la presenza dell'accensione del punto in basso a destra del display .

7.3.4 Impostazione del timer

Durante lo stato di funzionamento del forno cioè quando è stato attivato il funzionamento delle resistenze mediante la pressione del tasto  è possibile, in qualsiasi momento, attivare il conteggio del timer tramite il tasto . Sul display  viene visualizzato il valore in ore e minuti del tempo che decrementa con il punto lampeggiante fra il gruppo di cifre delle ore e dei minuti. Il valore che appare sul display può essere modificato mediante i tasti  e  e verrà reso attivo 2 secondi dopo l'impostazione.

Concluso il tempo impostato l'avvisatore acustico suona per 10 secondi ed il display  presenta 4 zeri lampeggianti che lampeggiano fino a che non si disattiva il funzionamento del forno mediante il tasto  oppure riattivando la funzione timer premendo due volte il tasto .





Durante il funzionamento del timer è possibile visualizzare sul display  o il timer o la temperatura reale della camera premendo il tasto .

7.4 ALLARMI

7.4.1 ALLARME DI SOVRATEMPERATURA

Se, per un guasto la temperatura interna della camera dovesse superare i 400°C, il sistema blocca con effetto immediato il ciclo in corso.

Viene quindi diseccitato il teleruttore generale che inibirà le funzioni del forno.

Sul display   comparirà la scritta "OFF" e sul display   comparirà la scritta "ALLO".

Per resettare l'allarme e riabilitare il sistema premere il tasto .

Nel caso in cui si riattivi il funzionamento del forno prima che la temperatura della camera si scesa al di sotto dei 400°C ricomparirà nuovamente l'allarme.

In ogni caso far verificare da un tecnico il forno per eliminare la causa che ha provocato l'allarme prima di utilizzare nuovamente il forno.

8. USO


8.1 PREPARAZIONE PER L'USO

Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo per lavorare prodotti alimentari è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 9, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.




IMPORTANTE - PRIMA ACCENSIONE

Le componenti del forno nuovo d'acquisto (piani di cottura in refrattario e lamiera) necessitano di una fase di pre-riscaldamento. **PORTARE GRADUALMENTE IL FORNO IN TEMPERATURA NELL'ARCO DI 5-6 ORE** (1°h=100°C - 2-3°h=150°C - 4°h=200°C - 5°h=250°C - 6°h=300°C); in occasione della prima accensione è dunque procedura **INDISPENSABILE** al fine di evitare l'eventuale danneggiamento di tali parti (raggiungendo le massime temperature nelle prime ore di funzionamento).


8.2 ACCENSIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Accendere l'interruttore : il pannello di controllo si accende e si possono effettuare le impostazioni, mentre la camera di cottura è ancora spenta.



8.3 IMPOSTAZIONI

Impostare la temperatura richiesta per mezzo dei pulsanti,  e .
Impostare la potenza degli elementi riscaldanti del cielo e della platea con il relativo pulsante .

8.4 INIZIO COTTURA

A questo punto accendere l'interruttore  in poco tempo vedrete che la temperatura della camera comincia ad aumentare. Se avete impostato la massima temperatura (370°C) e la regolazione della potenza del cielo e della platea al massimo (9), il forno arriverà a regime in 40-45 minuti.

8.5 Infornamento

 Attenzione, quando la camera è in temperatura il vetro e le parti in metallo della porta e alcune delle parti circostanti, raggiungono temperature che sono pericolose per il corpo umano. Le suddette parti sono identificate con il simbolo , per avvertire di questo pericolo.

8.6 Indicazioni generali per una buona cottura

Per i prodotti alimentari in generale non è possibile indicare una temperatura e un tempo di cottura precisi, data l'enorme variabilità di caratteristiche cui sono soggetti.

Per quanto riguarda in particolare la produzione di pasticceria e prodotti simili il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalla forma, dallo spessore della pasta e dalla quantità di ingredienti. Consigliamo comunque di fare almeno alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) partendo con una temperatura di 250°C e tenendo presenti i seguenti punti:

1) con temperature più basse in genere si ottiene un prodotto di qualità migliore e più digeribile, il forno non è sottoposto a stress e dura di più, ma bisogna allungare il tempo di cottura.




2) con temperature più alte è più difficile ottenere una cottura uniforme, ma il tempo di cottura necessario diminuisce.


3) è normale che subito dopo l'infornamento del prodotto ci sia un calo di temperatura anche di 20-30°C. Ciò non è da considerarsi come una limitazione del forno, bensì come un'utile indicazione che all'inizio della cottura l'evaporazione dell'acqua presente nel prodotto crudo sottrae una grande quantità di calore. Comunque è sempre possibile impostare una temperatura più elevata che all'infornamento raggiungerà il valore voluto. In ogni caso, se il forno è usato entro la sua capacità massima, verso la fine della cottura la temperatura ricomincerà a salire.

4) il forno ha una capacità produttiva massima espressa **indicativamente** nelle caratteristiche in Kg di prodotto per ora. Se questa capacità produttiva massima verrà superata, la temperatura della camera di cottura diminuirà anche oltre i 20-30°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'infornamento successivo.

5) tenendo la valvola scarico vapore completamente chiusa il vapore esce sotto la porta d'infornamento e i prodotti (in particolare le pizze) possono rimanere troppo umidi. Aprendola completamente i prodotti si seccano troppo e il forno rende meno. Per la cottura di pizze potete dunque provare con la valvola aperta ad un terzo.


8.7 Spegnimento

Alla fine di ogni giornata lavorativa disattivate le resistenze mediante il tasto  spegnete mediante una pressione sull'interruttore  in modo che compaia sul display  la scritta "OFF".

Se si vuole utilizzare l'accensione programmata, disattivare le resistenze mediante il tasto  impostate l'accensione programmata e lasciate il forno in stato di attività.

Per periodi di inattività lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile oltre a posizionare il forno in stato di inattività, spegnere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica.

8.8 PULIZIA

 Alla fine di ogni giornata lavorativa (se non più spesso) è necessario pulire accuratamente il piano di cottura e tutte le parti del forno che sono venute a contatto con i prodotti lavorati, per evitare che tali sostanze alimentari si degradino e inquinino sia l'ambiente di lavoro che i successivi prodotti che verranno cotti. Per come effettuare la pulizia si veda il capitolo 9.

9. PULIZIA

⚠ La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sul tasto posto sul quadro di alimentazione.

9.1 PULIZIA DELLE PARTI IN VISTA

⚠ I cristalli sono particolarmente sensibili a repentine variazioni di temperatura che possono causare la loro rottura in minuscoli frammenti. **Non maneggiare i cristalli e non portarli a contatto con l'acqua finché non sono a temperatura ambiente.**

⊘ Inoltre non è consigliabile usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox e ai cristalli, ma piuttosto prendere l'abitudine di lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati.

9.2 PULIZIA DELLE PARTI IN REFRATTARIO

Nei forni, per asportare i residui della cottura dalle superfici in refrattario utilizzare uno spazzolino. Nel caso alcuni residui siano attaccati alle superfici in refrattario, staccarli delicatamente con una spatola.

⚠ Non usare nessun liquido e soprattutto nessun detersivo, poiché il materiale refrattario è poroso e non è possibile risciacquarlo in modo tale da garantire la non contaminazione dei cibi che vengono in contatto con tali superfici.

⊘ Inoltre non usare strumenti troppo abrasivi poiché il materiale refrattario è fragile e potrebbe facilmente scheggiarsi o addirittura rompersi.

9.3 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA DEL FORNO

Per la pulizia della camera di cottura in lamiera alluminata utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo, facendo attenzione a non farlo cadere sulle eventuali superfici in refrattario.

PULIZIA

Nel caso ci siano consistenti depositi di grasso, rimuoverli prima delicatamente con una spatola.

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e rimuovrebbero in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

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

9.4 PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE

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

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e la vernice e, a lungo andare, asporterebbero la vernice, facendo arrugginire le lamiere.

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

10. MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche e a gas. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparato, a persone, animali o cose.

⚠ Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario rimuovere le protezioni fisse. Questo rende accessibili i conduttori in tensione. **Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo tale che il manutentore possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni a protezioni fisse rimosse.**

10.1 INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

10.1.1 Sostituzione lampada

Staccare la spina dal quadro di alimentazione.

⚠ Il vano in cui si trova la lampada è una zona del forno priva di coibentazione. Ciò comporta che la chiusura esterna di tale vano raggiunge temperature elevate durante il funzionamento del forno.

Pertanto la sostituzione della lampada va effettuata solo a forno freddo, o con l'uso di guanti protettivi.

Svitare la vite e smontare il supporto del portalamпада fissato alla parete del forno.

La lampada alogena va sostituita con una di pari potenza .

Rimontare il supporto del portalamпада, facendo attenzione al corretto posizionamento dei fili elettrici.

10.2 SCHEMA ELETTRICO

La Fig.10-3 riporta lo schema elettrico a 400 Vac. 3-N. La Fig.10-4 riporta lo schema elettrico a 230 Vac 3. La Fig.10-5 riporta lo schema elettrico a 230 Vac 1-N. La Fig.10-6 riporta lo schema elettrico a 440 Vac 3. La Fig.10-7 riporta lo schema elettrico a 400 Vac 3.

10.3 ADATTAMENTO A DIVERSE TENSIONI DI ALIMENTAZIONE

⚠ Attenzione! Per adattare l'apparecchio a funzionare con tensioni di alimentazione diverse da quella indicata nell'etichetta della predisposizione iniziale, è necessario effettuare tre modifiche:

- 1) cablaggio dei fili delle resistenze.
 - 2) cablaggio dell'alimentazione del pannello comandi
 - 3) rimozione della vecchia etichetta e applicazione della nuova.
- Eseguite tutte e tre le modifiche con attenzione, poiché solo così l'apparecchio può ritenersi sicuro.

10.3.1 Cablaggio dei fili delle resistenze

Staccare la spina dal quadro di alimentazione. Rimuovere la protezione fissa del quadro elettrico. Staccare tutti i fili delle resistenze dai teleruttori e riconnetterli a seconda della tensione.

10.3.2 Applicazione della nuova etichetta

Rimuovere la vecchia etichetta dalla targa sulla parte posteriore dell'apparecchio, pulire la zona con uno straccio inumidito di benzina ad applicare la nuova etichetta.

10.4 DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi più complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio e i disegni esplosi con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

MANUTENZIONE

N°	Descrizione	Codici				
		T2 POLIS MC18	T2S POLIS MC18	T3 POLIS MC18	T4 POLIS MC18	T6 POLIS MC18
1	TELAIO FERMA VETRO	CARP0110	CARP0545	CARP0111	CARP0110	CARP0111
2	STAFFA SX	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206	SUPP0206
3	BOCCOLA	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
4	TELAIO PORTA	PORT0162	PORT0183	PORT0164	PORT0162	PORT0164
5	STAFFA DX	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207	SUPP0207
6	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0068	RESI0035	RESI0069	RESI0068	RESI0069
7	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0051	RESI0035	RESI0052	RESI0051	RESI0052
8	POMELLO SCARICO VAPORE	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
9	PORTALE	FIAN0149	FIAN0232	FIAN0151	FIAN0149	FIAN0151
10	LAMIERA DI CONTENIMENTO	CARP0486	CARP1096	CARP0486	CARP0488	CARP0488
11	FIANCO SX	FIAN0228	FIAN0235	FIAN0228	FIAN0230	FIAN0230
12	FONDO-CIELO	CARP0506	CARP1098	CARP0507	CARP0508	CARP0509
13	ASTA FARFALLA	ASTA0007	ASTA0013	ASTA0007	ASTA0015	ASTA0015
14	REGISTRO COMANDO FARFALLA	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
15	CAMERA COTTURA	CAME0081	CAME0090	CAME0082	CAME0115	CAME0117
16	SCHIENALE	FIAN0153	FIAN0233	FIAN0155	FIAN0153	FIAN0155
17	CAMINO	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046	TUBO0046
18	CRISTALLO PORTA	CRIS0025	CRIS0026	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
19	TUBO MANIGLIA	MANI0057	MANI0060	MANI0058	MANI0057	MANI0058
20	MOLLA PORTA SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009
21	MOLLA PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
22	REFRATTARIO COTTURA	REFR0023	REFR0022	REFR0023	REFR0024	REFR0024
23	PIANO COTTURA IN LAMIERA ANT.	PLAM0018	PLAM0024	PLAM0020	PLAM0018	PLAM0020
24	PIANO COTTURA IN LAMIERA POST.	PLAM0019	PLAM0025	PLAM0021	PLAM0019	PLAM0021
25	RINFORZO REFRATTARI	-	-	-	CARP1208	CARP1209
26	CARTER COMANDI	CART0128	CART0128	CART0128	CART0128	CART0128
27	TELAIO VETRO VANO LUCE	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046
28	CRISTALLO LUCE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
29	LAMIERA DI SEPARAZIONE	CARP0491	CARP1097	CARP0491	CARP1316	CARP1316
30	FONDO-CIELO	CARP0506	CARP1098	CARP0507	CARP0508	CARP0509
31	SUPPORTO LAMPADA ALOGENA	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515
32	LAMPADA ALOGENA	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
33	PORTALAMPADA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
34	STAFFA SUPPORTO PORTALAMPADA	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275
35	COLLETTORE LUCE LAMPADA	CARP0495	CARP1130	CARP0495	CARP0495	CARP0495
36	FIANCO DX	FIAN0224	FIAN0234	FIAN0224	FIAN0226	FIAN0226
37	MEMBRANA ADESIVA	PANN0275	PANN0275	PANN0275	PANN0275	PANN0275
38	PULSANTIERA 9 PROGRAMMI	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149
39	SCHEDA BASE	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148
40	TERMOSTATO SICUREZZA 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
41	SONDA FE-COST 6x200	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020
42	TELERUTTORE 32 A	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
		ELET0160	ELET0160	ELET0160	ELET0160	ELET0160
		ELET0432	ELET0432	ELET0432	ELET0432	ELET0432
43	MORSETTO DI TERRA 10 MMQ	ELET0462	ELET0462	ELET0462	ELET0462	ELET0462
44	MORSETTO PORTAFUSIBILE 4 MMQ	ELET0440	ELET0440	ELET0440	ELET0440	ELET0440
45	FUSIBILE	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204
46	TRASFORMATORE LAMPADA ALOGENA	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144

Tab.10.1 Elenco parti di ricambio

MANUTENZIONE

N°	Descrizione	Codici			
		T2 POLIS MC28	T3 POLIS MC28	T4 POLIS MC28	T6 POLIS MC28
1	TELAIO FERMA VETRO	CARP0110	CARP0111	CARP0110	CARP0111
2	STAFFA SX	SUPP6013	SUPP6013	SUPP6013	SUPP6013
3	BOCCOLA	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006	BOCC0006
4	TELAIO PORTA	PORT6035	PORT6036	PORT6035	PORT6036
5	STAFFA DX	SUPP6014	SUPP6014	SUPP6014	SUPP6014
6	RESISTENZA ANTERIORE	RESI0068	RESI0069	RESI0068	RESI0069
7	RESISTENZA POSTERIORE	RESI0051	RESI0052	RESI0051	RESI0052
8	POMELLO SCARICO VAPORE	MANI0009	MANI0009	MANI0009	MANI0009
9	PORTALE	FIAN0207	FIAN0208	FIAN0207	FIAN0208
10	LAMIERA DI CONTENIMENTO	CARP0774	CARP0774	CARP0773	CARP0773
11	FIANCO SX	FIAN0229	FIAN0229	FIAN0231	FIAN0231
12	FONDO-CIELO	CARP0506	CARP0507	CARP0508	CARP0509
13	ASTA FARFALLA	ASTA0007	ASTA0007	ASTA0015	ASTA0015
14	REGISTRO COMANDO FARFALLA	CARP0248	CARP0248	CARP0248	CARP0248
15	CAMERA COTTURA	CAME0085	CAME0086	CAME0116	CAME0118
16	SCHIENALE	FIAN0209	FIAN0210	FIAN0209	FIAN0210
17	CAMINO	TUBO0075	TUBO0075	TUBO0075	TUBO0075
18	CRISTALLO PORTA	CRIS0025	CRIS0028	CRIS0025	CRIS0028
19	TUBO MANIGLIA	MANI0057	MANI0058	MANI0057	MANI0058
20	MOLLA PORTA SX	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009	SPRI0009
21	MOLLA PORTA DX	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010	SPRI0010
22	REFRATTARIO COTTURA	REFR0023	REFR0023	REFR0024	REFR0024
23	PIANO COTTURA IN LAMIERA ANT.	PLAM0018	PLAM0020	PLAM0018	PLAM0020
24	PIANO COTTURA IN LAMIERA POST.	PLAM0019	PLAM0021	PLAM0019	PLAM0021
25	RINFORZO REFRATTARI	-	-	CARP1208	CARP1209
26	CARTER COMANDI	CART0129	CART0129	CART0129	CART0129
27	TELAIO VETRO VANO LUCE	CARP0046	CARP0046	CARP0046	CARP0046
28	CRISTALLO LUCE	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006	CRIS0006
29	LAMIERA DI SEPARAZIONE	CARP0771	CARP0771	CARP1317	CARP1317
30	FONDO-CIELO	CARP0506	CARP0507	CARP0508	CARP0509
31	SUPPORTO LAMPADA ALOGENA	CARP0515	CARP0515	CARP0515	CARP0515
32	LAMPADA ALOGENA	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020	LAMP0020
33	PORTALAMPADA BISPINA	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021	LAMP0021
34	STAFFA SUPPORTO PORTALAMPADA	CARP1275	CARP1275	CARP1275	CARP1275
35	COLLETTORE LUCE LAMPADA	CARP0495	CARP0495	CARP0495	CARP0495
36	FIANCO DX	FIAN0225	FIAN0225	FIAN0227	FIAN0227
37	MEMBRANA ADESIVA	PANN0275	PANN0275	PANN0275	PANN0275
38	PULSANTIERA 9 PROGRAMMI	ELET0149	ELET0149	ELET0149	ELET0149
39	SCHEDA BASE	ELET0148	ELET0148	ELET0148	ELET0148
40	TERMOSTATO SICUREZZA 500°C	TERM0005	TERM0005	TERM0005	TERM0005
41	SONDA FE-COST 6x200	TERM0020	TERM0020	TERM0020	TERM0020
42	TELERUTTORE 32 A	ELET0002	ELET0002	ELET0002	ELET0002
		ELET0160	ELET0160	ELET0160	ELET0160
		ELET0432	ELET0432	ELET0432	ELET0432
43	MORSETTO DI TERRA 10 MMQ	ELET0462	ELET0462	ELET0462	ELET0462
44	MORSETTO PORTAFUSIBILE 4 MMQ	ELET0440	ELET0440	ELET0440	ELET0440
45	FUSIBILE	ELET0204	ELET0204	ELET0204	ELET0204
46	TRASFORMATORE LAMPADA ALOGENA	ELET0144	ELET0144	ELET0144	ELET0144

Tab.10.2 Elenco parti di ricambio

MANUTENZIONE

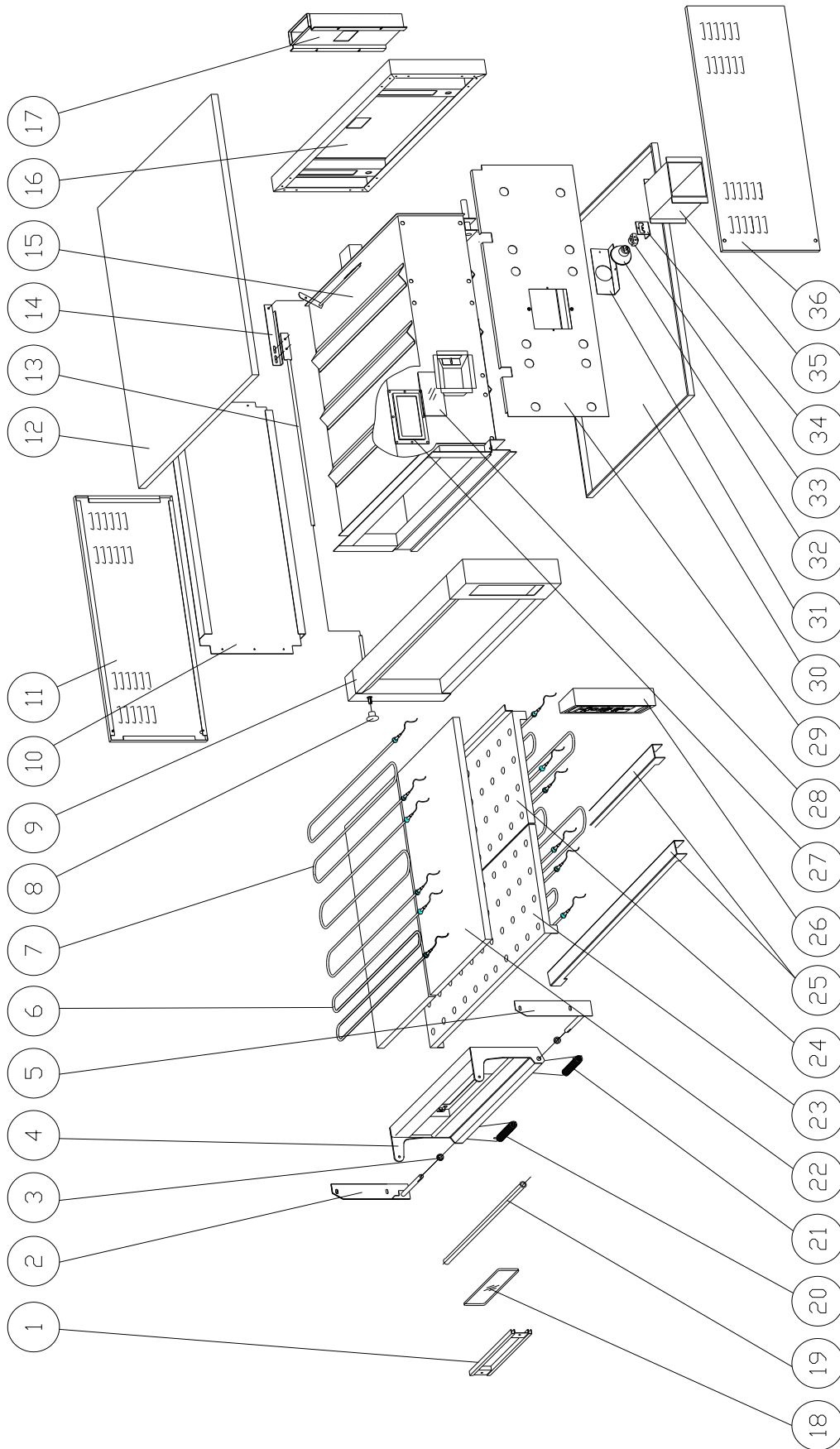


Fig.10-1 Disegno esploso

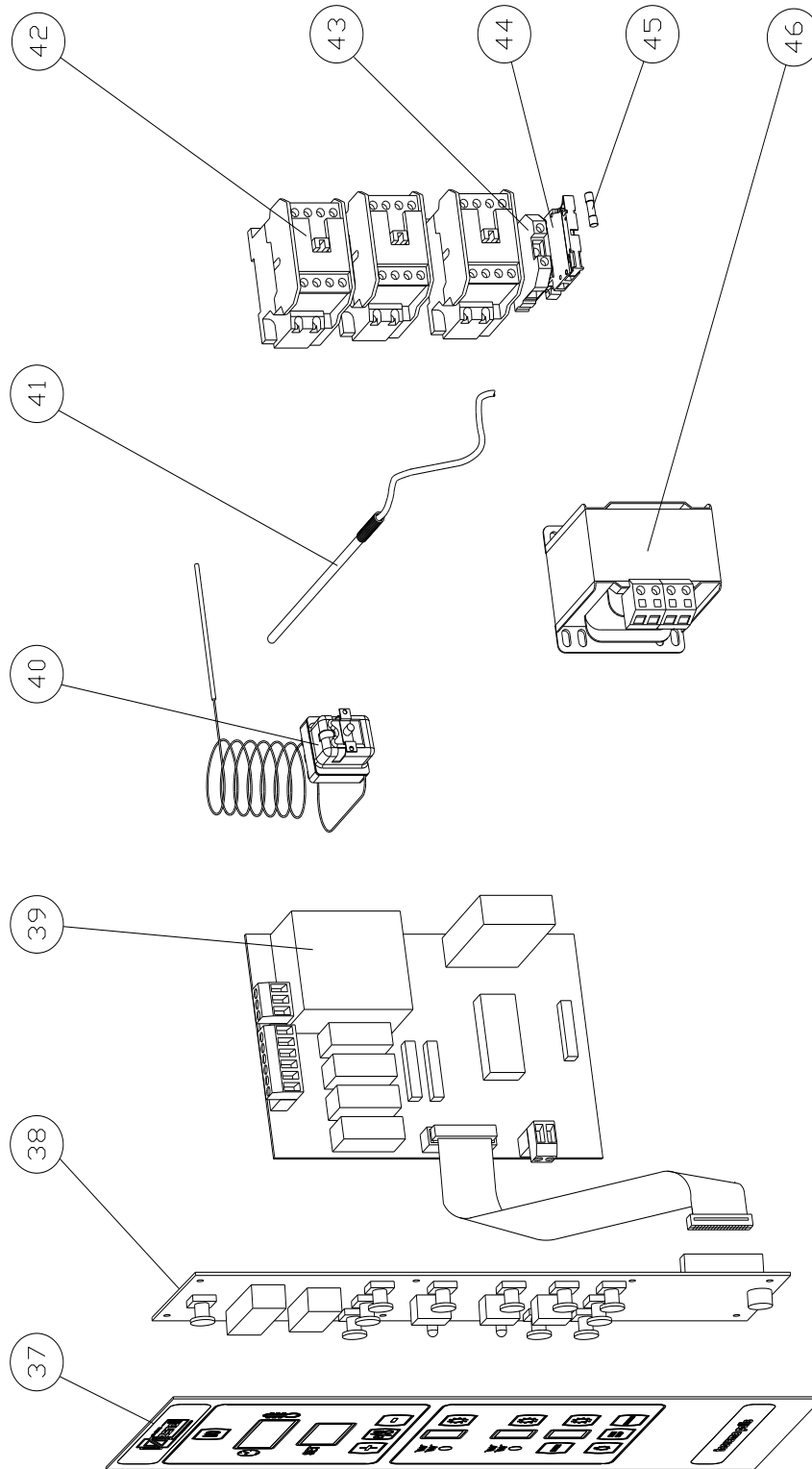


Fig.10-2 Disegno esploso parti elettriche

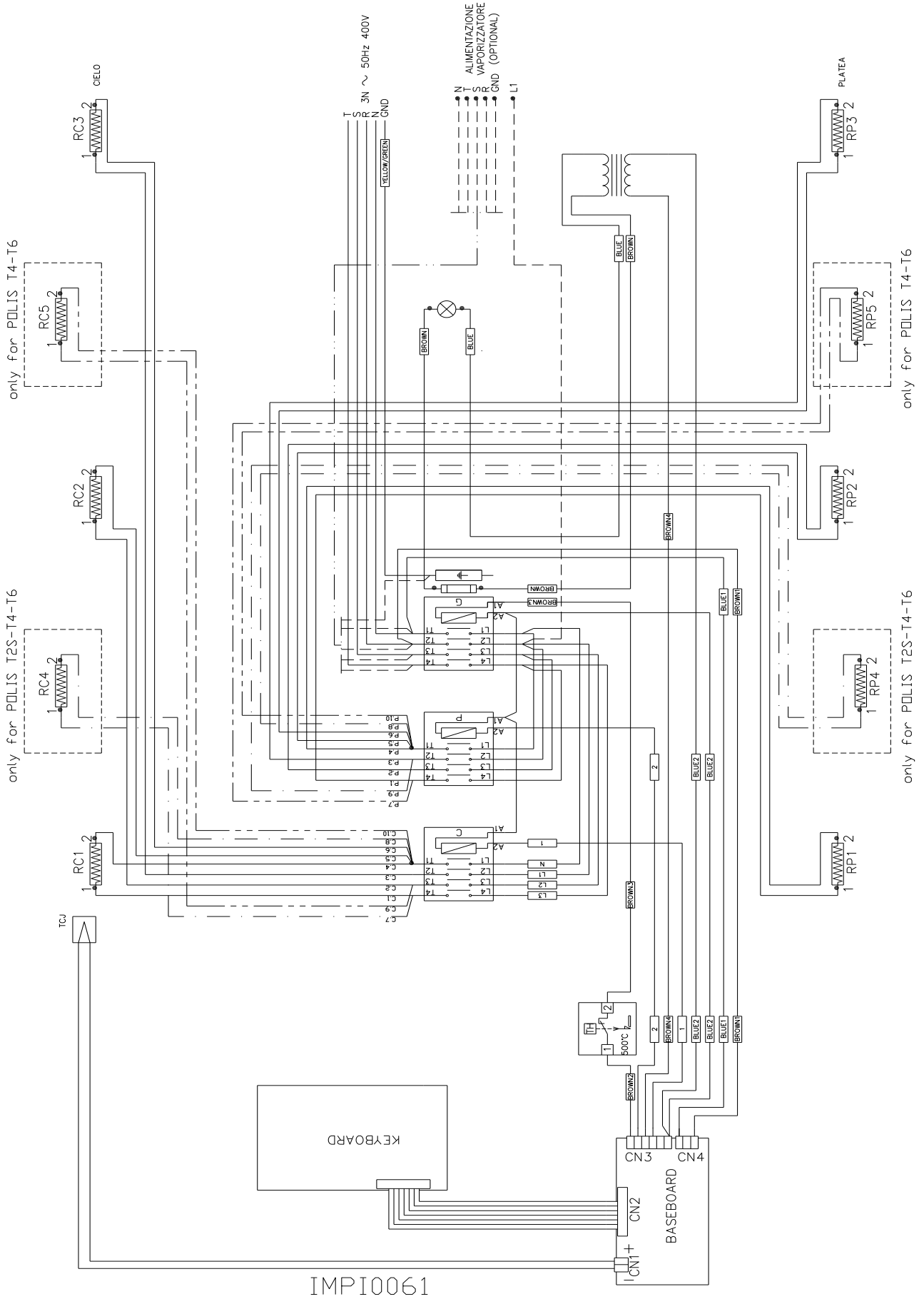


Fig.10-3 Schema elettrico a 400V 3-N

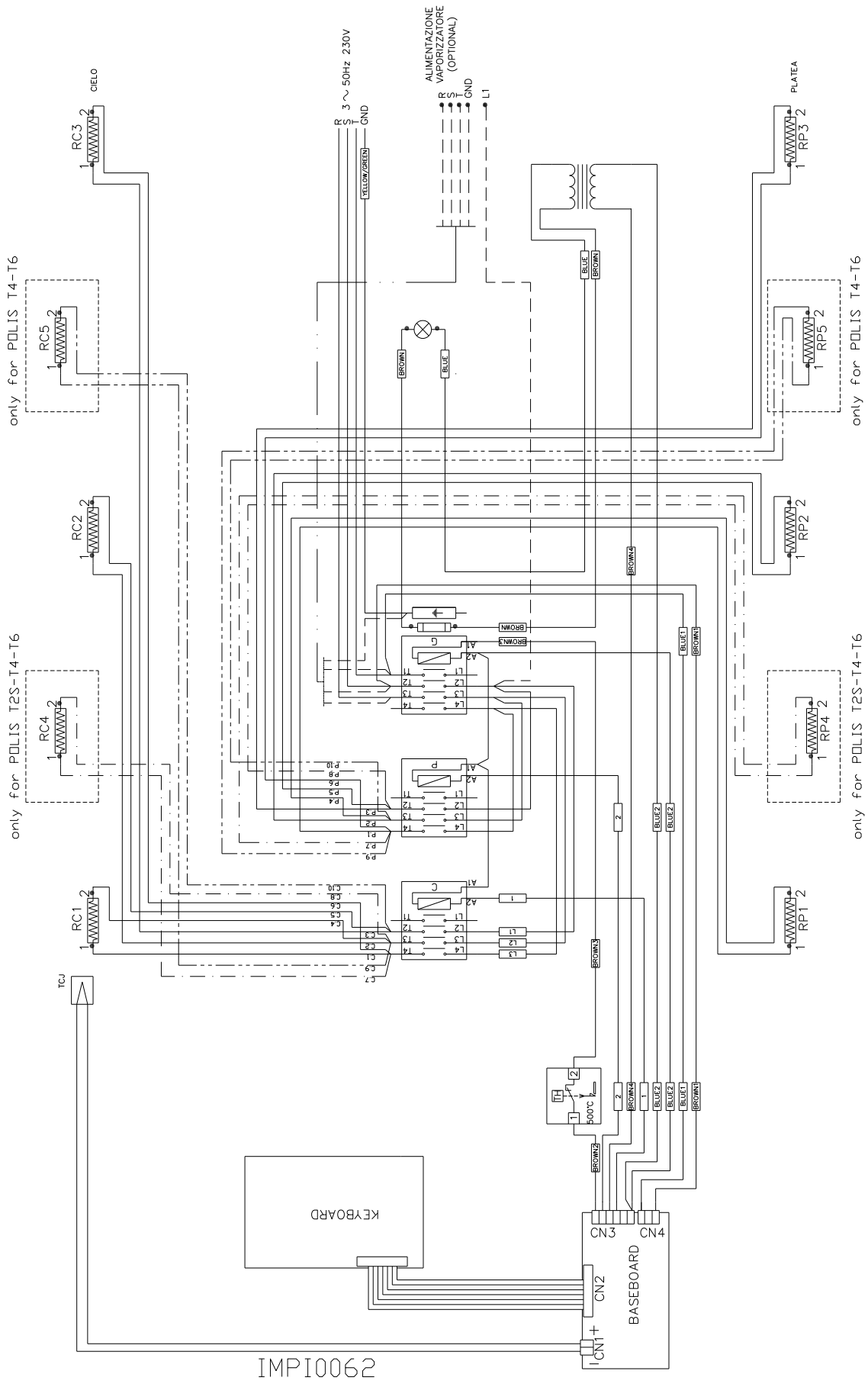
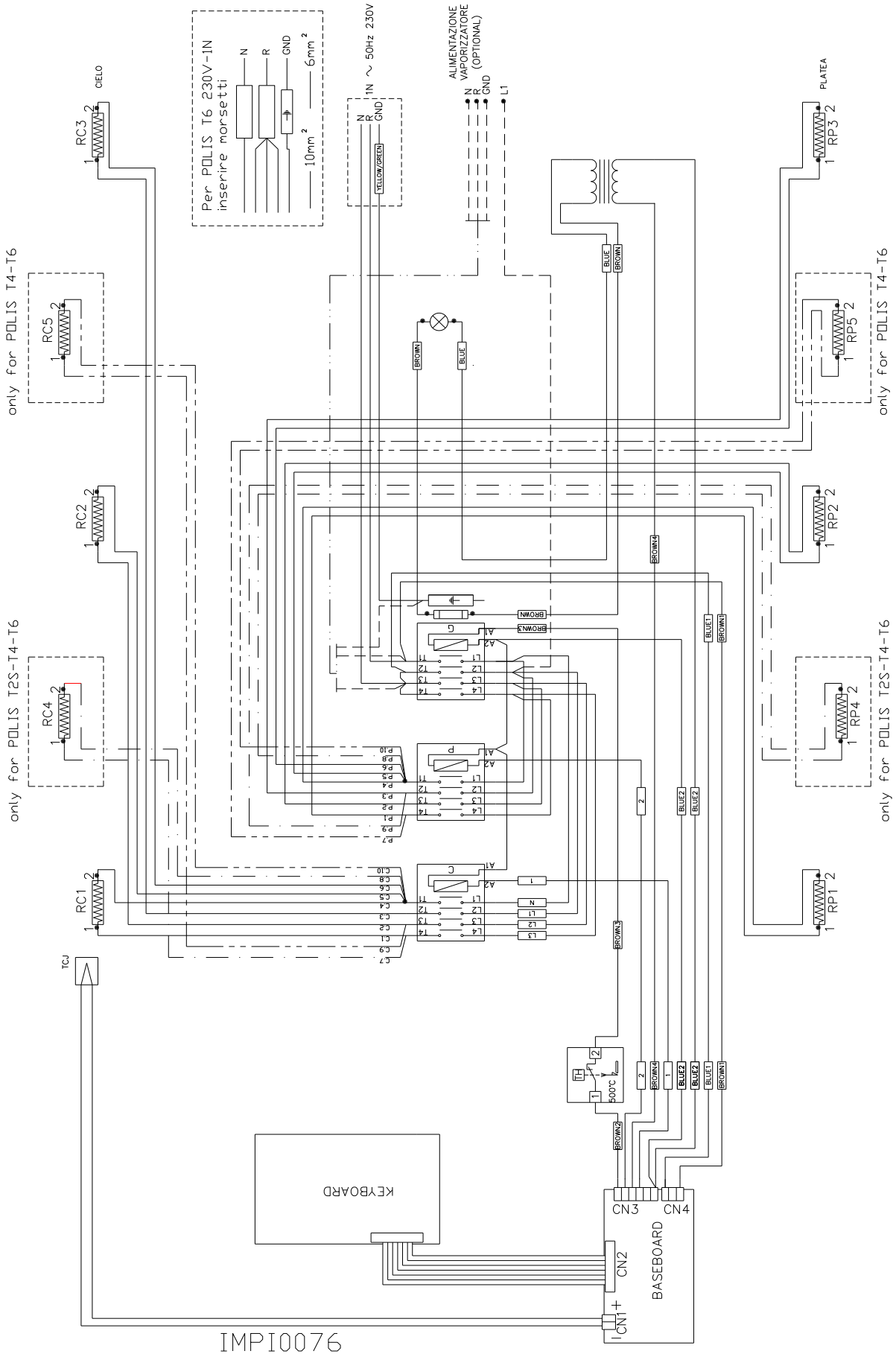


Fig.10-4 Schema elettrico a 230V 3

MANUTENZIONE



IMPI0076

Fig.10-5 Schema elettrico a 230V 1-N

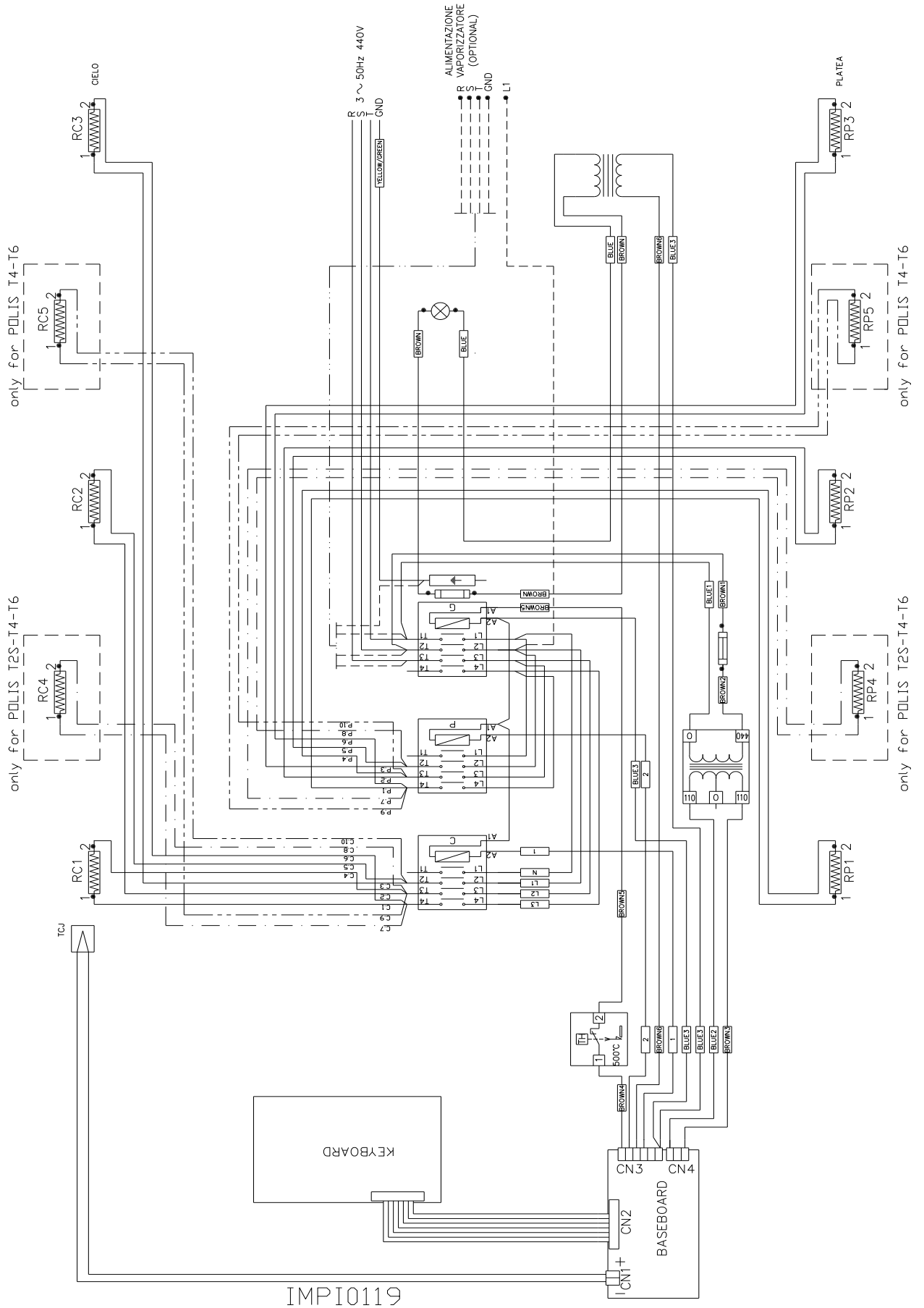


Fig.10-6 Schema elettrico a 440V 3

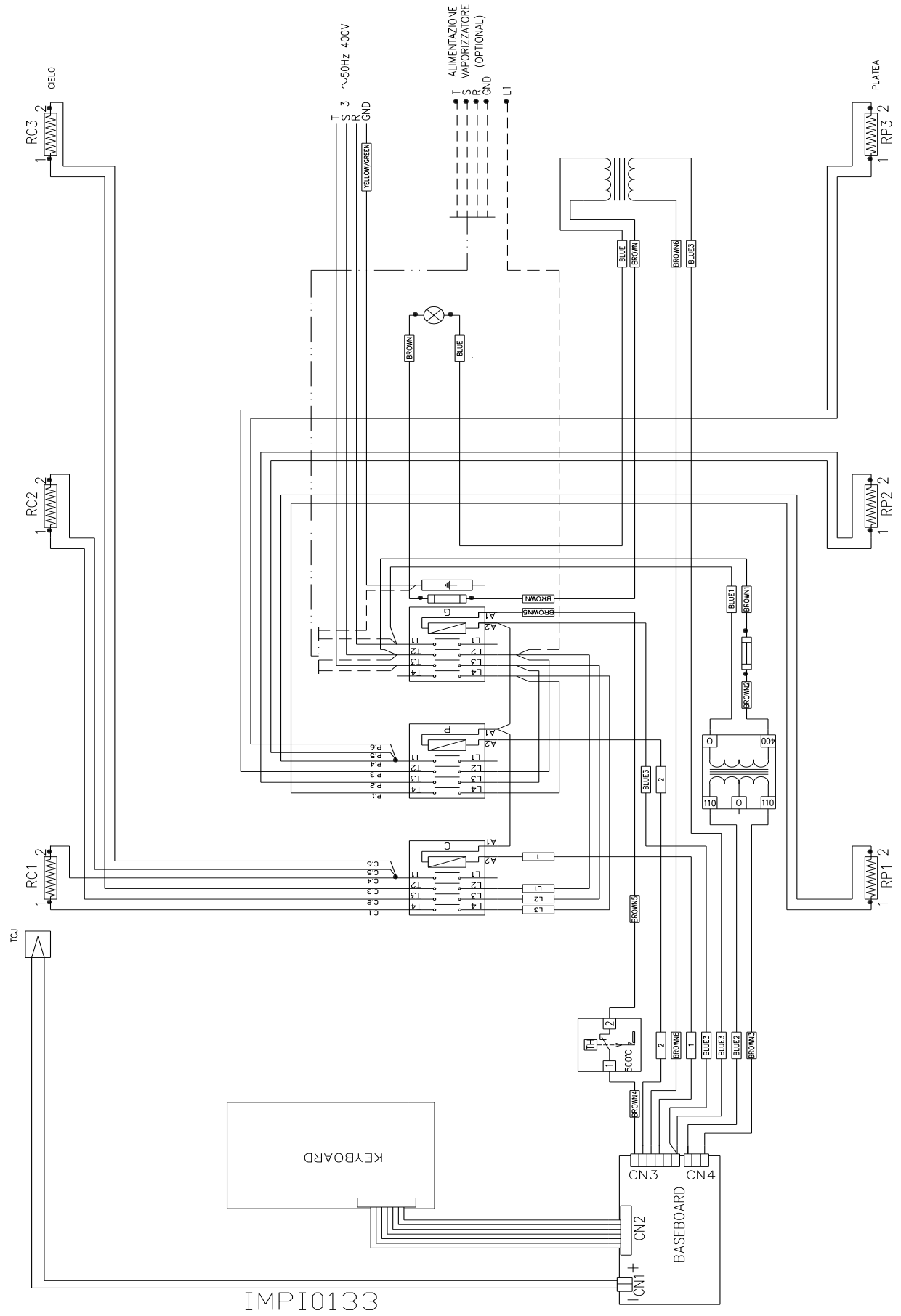


Fig.10-7 Schema elettrico a 400V 3

11. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc.....tenendo presente la posizione del baricentro (tab.5.1.) indicata nel capitolo INSTALLAZIONE (5).I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera verniciata, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

12.DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi: Dr. ZANOLLI s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna, VR

dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura:

Marca Dr. ZANOLLI s.r.l.

Modello

N° di serie

Anno di costruzione

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee:

- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE

e con le norme cogenti alle direttive.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Collaudatore

ALL 7.2-C Dichiarazione di Conformità Rev. 2 del 05/07/12

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011