



MANUALE D'USO
ZENO SERIES



USER MANUAL

Download the complete user manual



Alfa Forni participates in the SAVE THE PLANET initiative; that's why the manual has been printed only in English. To download the other languages, scan the QR code or click the link below.



Alfa Forni partecipa all'iniziativa SAVE THE PLANET, per questo il manuale è stato stampato esclusivamente in lingua inglese. Per scaricare le altre lingue scansionare il QRcode oppure digita il link qui sotto.



Alfa Forni nimmt an der SAVE THE PLANET-Initiative teil. Die gedruckte Anleitung ist deswegen nur auf Englisch verfügbar. Um die anderen Sprachen herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder geben Sie den Link hier unten ein



Alfa Forni participe à l'initiative SAUVER LA PLANÈTE et pour cela le manuel à été imprimé seulement en anglais. Pour télécharger les autres langues, flashez le code QR ou cliquez sur ce lien.



Alfa Forni participa en la iniciativa SALVAR EL PLANETA, por eso el manual fue publicado solo en inglés. Para descargar los otros idiomas escanea el código QR o haz clic aquí.

CONSERVATE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTO FUTURO



DOWNLOAD USER MANUAL
www.alfaforni.com/user-manual-zeno.php

LEGGERE SEMPRE IL MANUALE D'USO COMPLETO.
Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com.

Indice

• AVVERTENZE	5
• DISIMBALLO FORNI	7
• INSTALLAZIONE	8
• BASE	10
• INSTALLAZIONE DIETRO PARETE	11
• COLLEGAMENTO ELETTRICO CE	12
• VENTILAZIONE	14
• TOUCH SCREEN E INTERFACCIA UTENTE	17
• ELENCO ALLARMI	24
• PRIMO UTILIZZO E ACCENSIONE	27
• MANUTENZIONE E PULIZIA	28
• VANO TECNICO	34
• PIANI ZENO	38
• F.A.Q.	40
• GARANZIA	41

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

GENTILE CLIENTE

Prima di iniziare l'utilizzo di questo forno, leggere il seguente manuale. La sicurezza dell'operatore, i dispositivi dell'apparecchiatura devono essere tenuti in costante efficienza. Questo libretto ha lo scopo di illustrare l'uso corretto e la manutenzione. L'operatore ha il dovere e la responsabilità di seguirlo.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - UL

Alfa Refrattari S.r.l - sita in via Osteria della Fontana, Anagni (FR), Italia - dichiara che i prodotti elettrici sono conformi alle seguenti direttive:

- Sicurezza del macchinario. Concetti fondamentali, principi generali di progettazione.
- Specifiche e principi tecnici. - **UNI EN ISO 12100:2010**
- Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare.
- Norme generali - Parte 1 - **CEI EN 60335-1**
- Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2 - Norme particolari per cucine, forni, piastre di cottura elettriche per uso collettivo **CEI EN 60335-2-36 2017**
- Disturbi nelle reti di alimentazione prodotti da apparecchi elettrodomestici e da equipaggiamenti elettrici simili - Parte2- Armoniche - **EN 60555-2-34**
- Disturbi nelle reti di alimentazione prodotti da apparecchi elettrodomestici e da equipaggiamenti elettrici simili-Parte3 - Fluttuazioni di tensione - **EN 60730-2-9**
- Compatibilità elettromagnetica - Norma generica sull'emissione - Parte 1 - Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera - **EN 50081-1**
- Compatibilità elettromagnetica - Norma generica sull'immunità - Parte 1- Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera - **EN 50082-1 2014/35/UE, 2006/42/CE, 2004/108/CEE, 2014/30/UE**
- **CSA C22.2 No. 109**, Commercial Cooking Appliances, Edition 3, Revision Date 03/2021
- Alfa Refrattari S.r.l dichiara che il prodotto, come da fascicolo tecnico, è conforme alle direttive sopra menzionate.

AVVERTENZE GENERALI

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO.

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, n° matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
 - Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non utilizzare il forno.
 - Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi. Per facilitarne il distacco è consigliabile utilizzare aria calda (es. Asciugacapelli).
 - L'apparecchio è destinato all'uso professionale da persone qualificate.
 - I forni Alfa Forni, pur comprendendo del materiale isolante tra i due strati di acciaio, potrebbe surriscaldarsi all'esterno.
 - Nelle fasi di accensione è possibile che si verifichino dei piccoli rumori sordi, questo non deve destare preoccupazione, infatti si tratta solamente del materiale che si adatta al cambiamento di temperatura.
 - Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento o di farne oggetto di gioco.
 - Per la pulizia evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare normali prodotti non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente le superfici pulite e asciugare con un panno morbido o in microfibra.
 - Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti in materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale e causare danni all'apparecchio.
 - Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
 - Posizionare il forno su una superficie piana e assicurarsi che sia distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore.
 - Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
 - Non colorare o applicare nessun oggetto sul forno.
 - L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
 - Ove presente, utilizzare l'apposito ferma-ruota in dotazione per bloccare il forno una volta posizionato e durante l'uso.
 - Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
 - Mai immettere oggetti infiammabili nel forno.
 - Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
 - Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
 - Non utilizzare scatolame o contenitori chiusi nell'apparecchio. Durante la cottura si possono generare delle sovrappressioni all'interno dei contenitori creando pericoli di scoppio.
 - Non riporre materiale infiammabile nel primo ripiano sotto la camera del forno, ove presente.
 - Manovrare lo sportello impugnando i manici.
 - Non toccare le superfici esterne e la canna di evacuazione fumi durante l'uso.
 - Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
 - Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
 - Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
 - Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
 - Non usare fiamme libere vicino al forno.
 - Nel caso in cui del grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
 - Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
 - Non lasciare incustodito l'apparecchio durante la cottura
 - Non sollevare il forno dal davanzale o dal frontale.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.**



AVVERTENZE DI SICUREZZA

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservazione di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO E' DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE. È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.

PER LA VOSTRA SICUREZZA: Non depositare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi. Mantenere l'area sottostante e circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili.

ATTENZIONE: Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi. L'apparecchio deve essere scollegato dalla sua sorgente di alimentazione quando in manutenzione e quando si sostituiscono delle parti

PER LA VOSTRA SICUREZZA: Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio

ATTENZIONE: L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o pulitori a vapore

ATTENZIONE: Quando si apre la porta del forno fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire

ATTENZIONE: Gli apparecchi devono essere scollegati dall'alimentazione durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione delle varie parti"

CONSERVATE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTO FUTURO



DOWNLOAD USER MANUAL

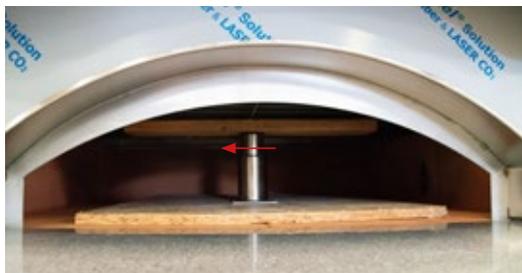
www.alfaforni.com/user-manual-zeno.php

LEGGERE SEMPRE IL MANUALE D'USO COMPLETO.

Ulteriori copie di questo manuale sono disponibili sul sito www.alfaforni.com.

DISIMBALLO FORNI

BLOCCO TAVELLE



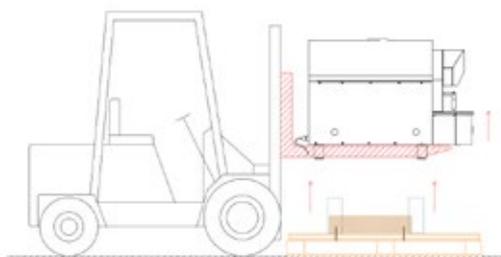
Il forno viene spedito con all'interno un blocco tavelle per tutelare le stesse durante il trasporto.

Prima dell'accensione è necessario rimuoverlo, per fare questo: tenere ferma la base del cilindro metallico e ruotare la parte superiore in senso antiorario.

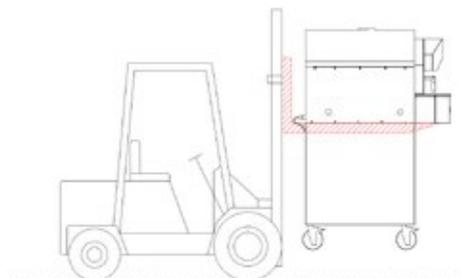


Una volta svitato il cilindro metallico rimuovere lo stesso e le tavole dal forno.

MOVIMENTAZIONE FORNO



FORNO TOP



FORNO ALTO

INSTALLAZIONE

Il locale deve avere le seguenti caratteristiche:

SPAZIO FORNO: Predisporre uno spazio adeguato al posizionamento del forno. Per gli ingombri e i pesi fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto.

CAMINO: per scarico vapori con un tiraggio efficiente adatto ad accogliere una tubazione di diametro non inferiore a 120 mm

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: Trifase di potenza almeno pari alla potenza massima del forno. In ogni modo tenere conto delle altre utenze elettriche per determinare la potenza da installare nel locale dove sarà installato il forno.

In caso ci sia la necessità di collegare un cavo di alimentazione con una lunghezza maggiore contattare un tecnico specializzato.



QUESTO APPARECCHIO NON PUÒ ESSERE RIVESTITO. INCASSARE IL FORNO SOLO CON MATERIALI IGNIFUGHI. LA PARTE SUPERIORE DEL FORNO NON PUÒ ESSERE INCASSATA E DEVE RIMANERE LIBERA DA ARREDI CHE NE POTREBBERO COMPROMETTERE LA CORRETTA VENTILAZIONE. LASCIARE SPAZI ADEGUATI DI MANOVRA PER LA MANUTENZIONE.

- **ATTENZIONE:** non riempire gli spazi di aria necessari con isolamento o altri materiali
- Quando questo forno non è correttamente installato, può provocare incendi. Per ridurre il rischio di incendio, seguire le istruzioni di installazione.
- Leggere questo manuale per intero prima di installare il forno. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare danni, ferite, o anche morte.
- Lasciare libero lo spazio laterale destro per una corretta manutenzione del forno.
- Togliere i blocchi all'interno della camera del forno utilizzati per il trasporto.

ATTENZIONE

le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno

IMPORTANTE: Si raccomanda di posizionare il forno durante l'utilizzo a sufficiente distanza da materiali infiammabili o che possano danneggiarsi con il calore

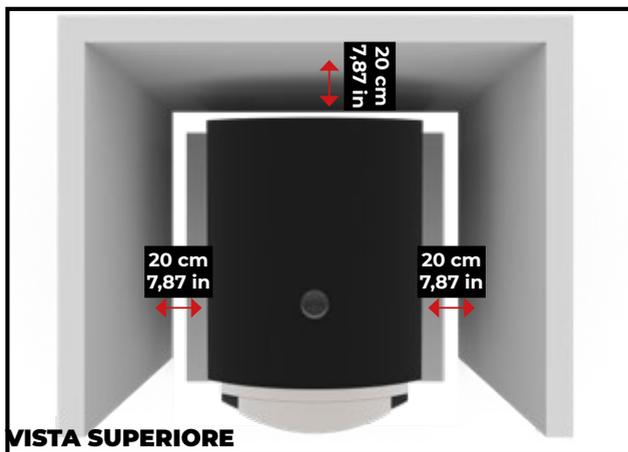
PER LA VOSTRA SICUREZZA

Posizionare il forno su una superficie pianeggiante e assicurarsi che sia perfettamente stabile. Movimenti involontari durante l'utilizzo possono risultare molto pericolosi per cose e persone

IMPORTANTE: Posizionare il forno ad una distanza minima di 20 cm dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature. Aumentare la distanza minima a 50 cm attorno alla canna fumaria e a 1 m dalla parte superiore del forno.

I FORNI IN VERSIONE TOP VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE (per il peso fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto allegata al manuale), **SE PRESENTI, REGOLARE I PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APPOGGIO.**

Per agevolare la movimentazione, è consigliato rimuovere le tavelle poste all'interno della camera di combustione.



BASE

- **Montaggio corretto:** Prima di utilizzare la base, verificare che tutte le viti e le parti siano ben serrate per garantire la stabilità e la sicurezza durante l'uso.
- **Capacità di carico:** Rispettare il limite di peso indicato per la base per forno con ruote. Non sovraccaricare la base altrimenti potrebbe causare danni alle ruote o provocare il ribaltamento del forno.
- **Superficie di posizionamento:** Assicurarsi di posizionare la base per forno su una superficie piana e stabile. Evitare di collocarla su superfici scivolose o instabili che potrebbero causare il ribaltamento del forno.
- **Bloccaggio delle ruote:** La base per forno è dotata di ruote con freno, assicurarsi di bloccare le ruote quando il forno è in posizione per evitare spostamenti indesiderati durante l'utilizzo. Controllare periodicamente lo stato delle ruote, assicurandosi che siano in buone condizioni e che rotolino senza ostacoli. Lubrificare le parti mobili e pulire la base per forno regolarmente per evitare l'accumulo di polvere e sporco.
- **Uso sicuro:** Utilizzare la base per forno con ruote solo per lo scopo previsto, cioè per supportare e facilitare il movimento del forno. Non utilizzarla come scala o supporto per altri oggetti pesanti.
- Alla base del forno è possibile applicare un copri-ruote.
- Il copri-ruote viene fornito smontato, sarà necessario avvitare i 3 pezzi l'uno con l'altro mediante le viti in dotazione.
- Una volta assemblato basta semplicemente far scivolare lo stesso sotto la base come illustrato nelle immagini sotto.

MONTAGGIO COPRIRUOTE



1x chiave
brugola 4mm

8x viti





Fissare i supporti laterali al frontale mediante le viti in dotazione



Una volta fissate le 3 componenti del copriuote posizionarlo sotto il forno facendolo scivolare a terra.



INSTALLAZIONE

DIETRO UNA PARETE



ATTENZIONE:
L'INCASSO È DA INTENDERSI COME
INSTALLAZIONE DIETRO UNA PARETE

Il forno può essere installato dietro una parete ignifuga lasciando liberi e accessibili i lati non a vista del forno. (Vedi IMG 3)

Non coprire il forno con materiali che causerebbero un surriscaldamento eccessivo della parte esterna del forno con conseguente possibile deterioramento della vernice

Prevedere almeno 2cm di aria intorno al forno nella parte frontale (Vedi IMG 1) per garantire una facile estrazione in caso di necessità.

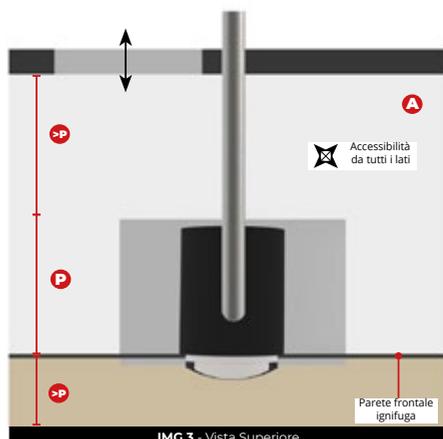
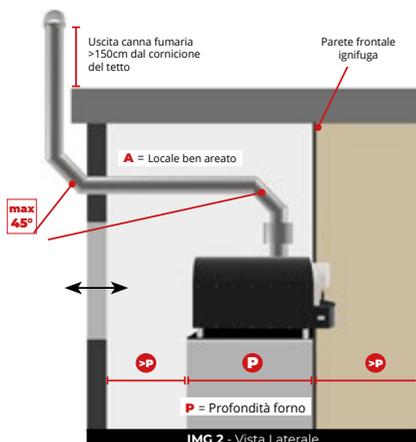
Il locale deve essere ben aerato predisponendo prese di aria idonee.

Vedi sezione ventilazione a pag. 14. La mancanza di ricircolo d'aria può causare malfunzionamenti

Utilizzare materiali ignifughi per la realizzazione della parete. (Vedi IMG 1)

Per l'uscita vapori fare riferimento alla sezione areazione a pagina 16.

Installare il forno su base. In caso di installazioni su un piano avvitare i piedini.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

VERSIONE CE

Il prodotto è fornito di un metro e mezzo di cavo con spina elettrica. Le operazioni di montaggio della spina elettrica e di collegamento del forno devono essere eseguite da personale qualificato.

In caso ci sia la necessità di collegare un cavo di alimentazione con una lunghezza maggiore contattare un tecnico specializzato.

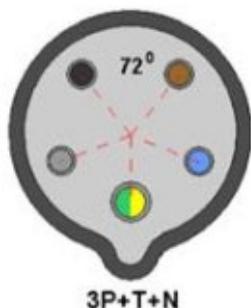
Il cavo d'alimentazione del forno deve essere collegato ad un interruttore onnipolare esterno con apertura minima dei contatti pari a 3 mm posto nelle immediate vicinanze, con le seguenti caratteristiche minime:

MODELLO	POTENZA MAX	POTENZA NOMINALE	CAVO ELETTRICO	POTERE INTERRUZIONE.
	kW	Amp	mm ²	kA
Zeno 4	13,5	21	5x6	10
Zeno 6	18	26	5x6	10

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione

I dispositivi di protezione contro le sovracorrenti dovranno essere conformi a quanto prescritto nelle relative norme del paese di installazione. I dispositivi usati per l'allacciamento dovranno essere omologati per il paese di installazione. Il grado di protezione degli involucri dovrà essere non inferiore a IP 44 con le caratteristiche stabilite dalla Norma del paese di installazione. Verificare che il forno abbia il morsetto di terra collegato ad un impianto di messa a terra conforme alla norma del paese di installazione.

Il forno Zeno è dotato di un morsetto equipotenziale installato nella parte posteriore che in caso di collegamento di più apparecchi elettrici consente una maggiore protezione da scariche elettriche accidentali.



CAMINO SCARICO VAPORI

Le operazioni di collegamento del camino scarico vapori del forno devono essere eseguite da personale qualificato. Il collegamento al camino deve avvenire tramite una tubazione d'acciaio o in alluminio di diametro 120 mm. Il tiraggio del camino deve garantire l'evacuazione dei vapori nelle condizioni atmosferiche più sfavorevoli. Eventuali ventilatori e cappe aspiranti presenti nel locale non devono compromettere il tiraggio del cammino.

VENTILAZIONE

VENTILAZIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze nell'aria.

VENTILAZIONE NATURALE

La ventilazione naturale si può realizzare tramite una o più aperture permanenti su pareti/finestre/infissi o attraverso condotti di ventilazione. La superficie netta delle aperture di ventilazione deve essere almeno di 300 cm².

Le aperture di ventilazione possono essere realizzate nella muratura, sulle porte o sugli elementi finestrati di pareti del locale d'installazione o del locale per l'aria comburente rivolte verso l'esterno, possono essere ricavate maggiorando la fessura tra porte rivolte verso l'esterno e il pavimento del locale di installazione o del locale per l'aria comburente, oppure possono essere realizzate su serramenti rivolti verso l'esterno, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

La ventilazione del locale di installazione può essere altresì assicurata da un condotto di ventilazione singolo o condotti collettivi, purché tale canalizzazione sia impermeabile ai fumi e ai gas oltre che priva di cambi di direzione a spigoli vivi.

Nel caso di ventilazione indiretta del locale di installazione, la circolazione dell'aria tra locali comunicanti può essere assicurata mediante più aperture di transito dell'aria, prevedere sezioni nette non minori di 200 cm².

Tali aperture possono essere realizzate nella muratura o nelle porte delle pareti comuni ai locali interessati, oppure possono essere ricavate maggiorando la fessura tra le porte interne e il pavimento dei locali medesimi, purché sia garantito il libero passaggio dell'aria e la sezione netta sia misurabile.

ATTENZIONE

Rivolgersi sempre ad un tecnico qualificato

VENTILAZIONE FORZATA

La ventilazione forzata può essere ottenuta tramite sistemi dotati di elettroventilatore. La portata effettiva deve essere non minore di $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW.

La velocità dell'aria in prossimità degli apparecchi installati non deve recare disturbo agli operatori ed in particolare deve avere le seguenti caratteristiche:

- Velocità dell'aria a bordo cappa deve essere compresa tra $0,25 \text{ m/s}$ e $0,50 \text{ m/s}$;
- Velocità dell'aria di reintegro minore o uguale a $0,15 \text{ m/s}$ fino a 2 m dal piano di calpestio.

Le aperture per afflusso dell'aria nei locali, ricavate verso l'esterno, devono avere le caratteristiche seguenti:

- Essere situate in posizione tale da non creare cortocircuiti nel flusso d'aria;
- Essere protette con griglie;

AERAZIONE

L'aerazione necessaria può essere ottenuta mediante la realizzazione di uno dei sistemi descritti ai paragrafi successivi.

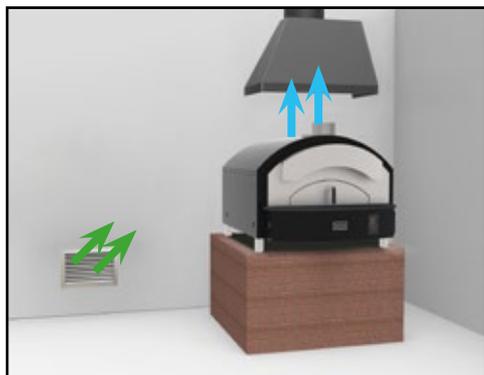
SISTEMA DI AERAZIONE FORZATA

La portata oraria del sistema deve essere almeno pari a $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW riferito alla portata termica nominale complessiva degli apparecchi utilizzatori presenti nel locale di installazione.

SISTEMA DI AERAZIONE NATURALE

Portata termica nominale complessiva non maggiore di 15 kW tramite aperture permanenti, rivolte verso l'esterno, nel locale d'installazione degli apparecchi. La superficie netta delle aperture o della sezione non minore di 100 cm^2 ;

Portata termica nominale complessiva non maggiore di 35 kW tramite cappe collegate ad apposito camino o condotto intubato a tiraggio naturale opportunamente dimensionato secondo la norma vigente nel paese di installazione.



➔ VENTILAZIONE NATURALE - $S=300\text{cm}^2$
➔ AERAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILAZIONE NATURALE - $S=300\text{cm}^2$
➔ AERAZIONE NATURALE - $S>100\text{cm}^2$



➔ VENTILAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ AERAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$



➔ VENTILAZIONE FORZATA - $1,72 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$
➔ AERAZIONE NATURALE - $S>100\text{cm}^2$

TOUCH SCREEN E INTERFACCIA UTENTE

CENNI PRELIMINARI

- **“STAND-BY”**: il dispositivo è alimentato ma è spento via software; le utenze sono spente
- **“ON”** il dispositivo è alimentato ed è acceso; le utenze possono essere accese
- **“OFF”**: il dispositivo non è alimentato; le utenze sono spente.



Video tutorial funzioni touch screen

STAND BY SCREEN

Una pressione breve del tasto ON/OFF accende il dispositivo



Verrà inoltre visualizzato in alto a sinistra il tasto Planning che permette di impostare l'accensione programmata settimanale.



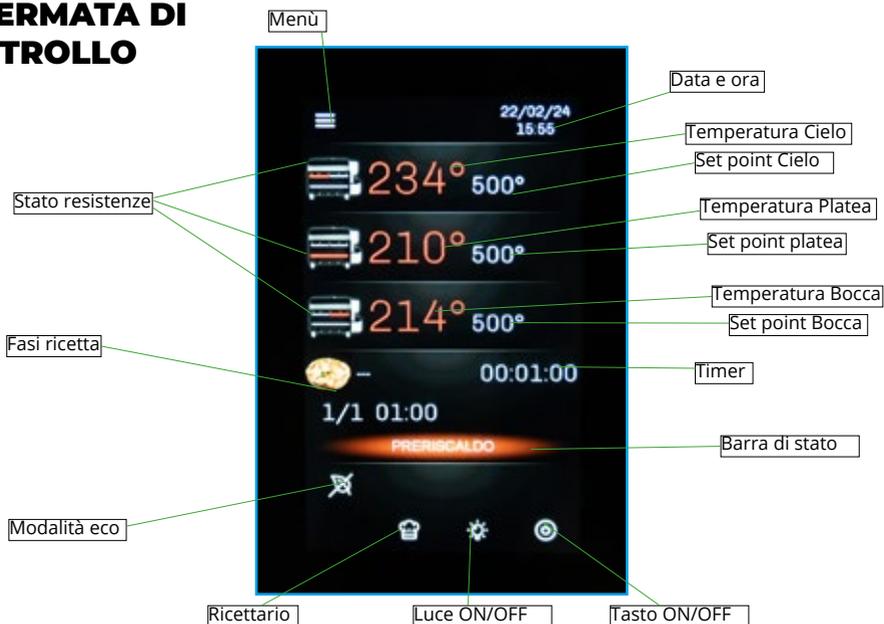
Il tasto “Configurazione” permette di accedere all'impostazione di data e ora, alla configurazione dei parametri, all'elenco degli allarmi (vedi capitolo “CONFIGURAZIONI” per visionare in dettaglio tutte le opzioni disponibili).



Il tasto “Luce Camera” permette di accendere o spegnere manualmente la luce della camera anche quando il controllore è nello stato di Stand-by.



SCHEMATA DI CONTROLLO



FUNZIONI

Nel forno Zeno, la gestione differenziata della temperatura tra cielo, platea e bocca si ottiene impostando i valori di temperatura desiderata zona per zona. Le temperature sono impostabili singolarmente e non sono vincolate l'una all'altra.

Le impostazioni sul display sono:

- Barra di stato
- Modalità Eco
- Temperatura e set point
- Potenza cielo
- Potenza platea
- Potenza bocca forno
- Timer di cottura
- Luce
- Ricettario
- Accensione programmata settimanale
- Impostazioni generali e altre funzioni

BARRA DI STATO

Quando il dispositivo è acceso, il forno si trova già in funzione e le relative uscite sono attive a seconda della regolazione necessaria. La barra di stato indica lo stato di funzionamento in cui si trova il dispositivo:

PRERISCALDO

Preriscaldamento

START

Forno in temperatura,
avvio ciclo

STOP

Ciclo in corso

COTTURA TERMINATA

Ciclo terminato

MODALITÀ ECO

È possibile attivare la funzione di risparmio energetico. Questa funzione permette la riduzione dei consumi limitando la potenza delle resistenze. Può restare attivo fino a quando non viene premuto il tasto per la disattivazione



Disattivato



Attivato

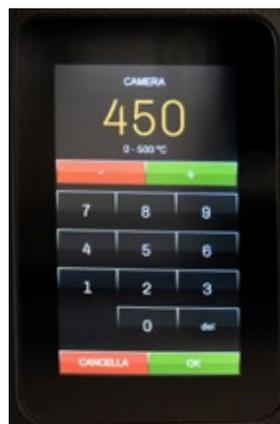
TEMPERATURA E SET POINT

Come impostare la temperatura Nel forno Zeno:

La regolazione della temperatura si basa sulle sonde camera e le uscite preposte alla regolazione sono costituite dai 3 relè (cielo, platea e bocca).

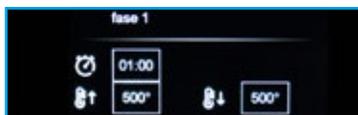
Cliccando sulla riga di temperatura si accede alla schermata di impostazione della temperatura di set point. Si può impostare la temperatura in un range da 0 a 500°C

Una volta che il forno avrà raggiunto la temperatura, le resistenze lavoreranno in automatico per mantenere la temperatura scelta (numero rosso resistenza accesa, numero bianco resistenza spenta). La resistenza riparte quando la temperatura rilevata va al di sotto di 5°C rispetto a quella di set point.



TIMER DI COTTURA

Toccando sul Timer si potrà impostare il tempo di cottura che vogliamo dare alla pizza, alla fine del tempo il dispositivo emetterà un suono di avviso.



LUCE

Il tasto On/Off Luce accende o spegne la luce in modo manuale con lo strumento in stand-by oppure in on.

La luce può essere accesa sia dalla schermata di stand by e dalla schermata in funzione



RICETTARIO

Memorizzare una ricetta

È possibile memorizzare fino a un massimo di 99 ricette. Si accede al menu ricettario tramite l'apposito tasto.  Comparirà una schermata suddivisa in 2 contenitori:

“LE RICETTE OEM” dove possono essere salvate fino a 99 ricette, “LE MIE RICETTE” dove possono venire visualizzate le ricette preferite presenti nel contenitore principale; in questo modo è possibile avere un contenitore per un accesso veloce alle ricette che vengono usate più spesso. All'interno del ricettario “LE RICETTE OEM” si possono trovare ricette (perché già caricate dal costruttore o perché create precedentemente) oppure delle ricette di default da cui partire per creare la propria ricetta selezionando una ricetta già esistente si entra in una schermata nella quale è possibile:



Utilizzare la ricetta per il ciclo di cottura che si vuole eseguire



Cancellare la ricetta (viene sovrascritta da quella di default)



Duplicare la ricetta



Salvare la ricetta



Includere o escludere la ricetta dalla lista dei preferiti

Fasi

Per configurare la ricetta (con una o più fasi) premere sopra una delle fasi disponibili; si aprirà la seguente schermata nella quale è possibile



ELIMINA FASE

Eliminare la fase in modifica (nel caso in cui ce ne sia più di una)

AGGIUNGI FASE

Aggiungere una nuova fase

Per tornare alla schermata ON premere il tasto



Per tornare alla pagina precedente, premere il tasto



ACCENSIONE PROGRAMMA SETTIMANALE

Questa funzione consente di programmare, per ogni giorno della settimana, fino a un massimo di 2 ricette con 2 accensioni ciascuna.

La ricetta verrà caricata ed il forno si porterà alla temperatura di preriscaldamento predisposta per la ricetta.

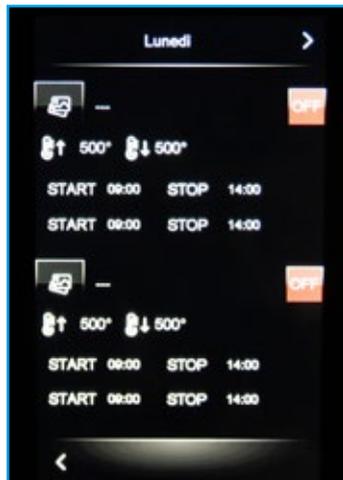
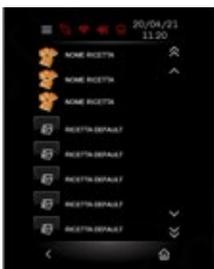
Per essere eseguita dovrà essere avviata manualmente tramite l'apposito tasto.

Per accedere alla procedura, operare nel modo seguente:

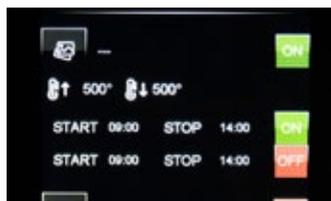
1. Assicurarsi che sia stata memorizzata almeno una ricetta e che il dispositivo sia in stato Stand-by; in caso non ci siano ricette già memorizzate, verrà proposta quella di default.
2. Toccare il tasto visualizzato in basso al centro. Verrà proposta la seguente schermata con la ricetta di default (se si tratta della prima programmazione):

Per programmare un'accensione procedere come segue:

1. Selezionare il giorno della settimana.
2. Selezionare una delle due ricette; apparirà la schermata per scegliere da quale contenitore caricare la ricetta ("LE RICETTE OEM" oppure "LE MIE RICETTE"):



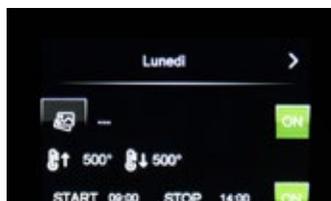
3. Attivare con il tasto OFF/ON la ricetta che si vuole programmare.



Appena la ricetta viene messa in ON, nelle due programmazioni orarie appariranno ulteriori due tasti



Di default saranno impostati ad OFF però premendo sul tasto si cambierà la modalità come segue:



Lo stato di ON attiverà il preriscaldamento della ricetta impostata regolando in base alla configurazione della macchina.

4. Programmare l'ora di START e quella di STOP.

5. Terminata la programmazione del giorno della settimana selezionato, e possibile:



Annullare le modifiche appena effettuate



Salvare le modifiche ed uscire; controllore visualizzerà la pagina di Stand-by. In questo caso verrà mostrata la ricetta programmata temporalmente più vicina

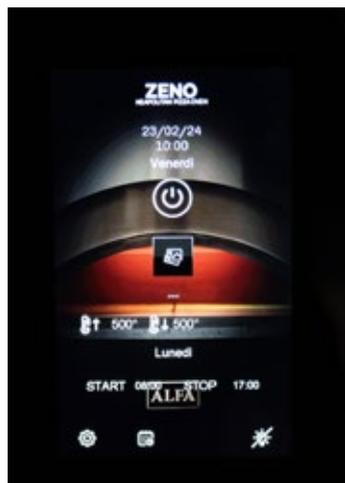


Salvare le modifiche e passare al giorno successivo.

Se si programma una ricetta con orario di accensione e spegnimento programmato bisogna fare attenzione al fatto che il forno potrebbe perdere la programmazione impostata in caso di spegnimenti improvvisi per mancanza di corrente o nel caso in cui venga staccata la spina.

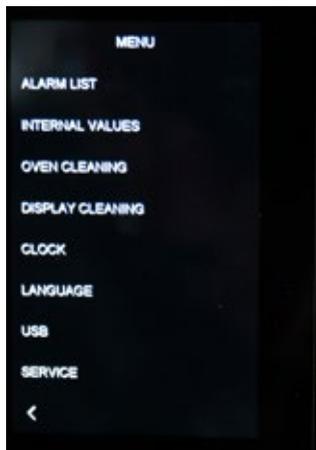
Al riavvio questo fa perdere lo spegnimento impostato in automatico e quindi il forno potrebbe non spegnersi all'orario previsto e restare acceso. Diventa quindi necessario agire manualmente

Per modificare in qualsiasi momento la programmazione settimanale, toccare il tasto ripetere le sequenze appena sopra descritte



IMPOSTAZIONI E ALTRE FUNZIONI

Dalla schermata Stand-by, toccando il tasto  si accede alla schermata di menu dove sono disponibili le seguenti opzioni:



Il campo orologio indica data e ora corrente, configurabile in formato EUROPEO oppure USA.

In caso di allarme attivo, al posto del campo orologio il display visualizza la seguente icona. Premendo sopra l'icona viene visualizzata la pagina con gli allarmi attivi.



ELENCO ALLARMI

Selezionando questa opzione è possibile visualizzare la pagina degli allarmi attivi.

CODICE DI ALLARME	SIGNIFICATO
ALLARME RTC	Allarme Rtc Rimedi: - impostare data e l'ora
ALLARME Sonda camera/cielo/ bocca	Allarme sonda camera/cielo Rimedi: - Verificare il tipo di sonda; - verificare il collegamento dispositivo-sonda - Verificare la temperatura della camera Principali conseguenze: - l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME Sonda platea	Allarme sonda platea rimedi: - Gli stessi del caso precedente ma relativamente alla platea Principali conseguenze: - l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME Mancanza tensione	Allarme interruzione dell'alimentazione Rimedi: - verificare il collegamento dispositivo-alimentazione Principali conseguenze: - Se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso o spento, al ripristino dell'alimentazione il Dispositivo si spegnerà - Se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura e la durata dell'interruzione è inferiore al tempo stabilito, al ripristino dell'alimentazione il ciclo verrà riproposto dall'inizio della fase durante la quale l'interruzione si sarà manifestata

ALLARME Collegamento assente	Allarme comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo Rimedi: - Verificare il collegamento interfaccia utente-modulo di controllo Principali conseguenze: - le utenze verranno disattivate
ALLARME Temperatura	Allarme di temperatura di massima cielo/platea Rimedi: - Verificare la temperatura rilevata dalla sonda cielo/platea/bocca; Principali conseguenze: - Nessuna conseguenza
ALLARME Alta temperatura scheda	Allarme di temperatura di impiego Rimedi: - verificare la temperatura di impiego del modulo di controllo; principali conseguenze: - Lo sfianto verrà aperto, il ventilatore del vano tecnico verrà acceso, l'uscita cielo, l'uscita platea e bocca e il generatore vapore verranno spente
	Allarme ingresso micro porta Rimedi: - Verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso;
ALLARME Termostato sicurezza	Allarme ingresso termostato sicurezza rimedi: - Verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; Principali conseguenze: -L'uscita cielo, l'uscita platea e l'uscita bocca il generatore vapore verranno spente
ALLARME Assorbimento picchi	Allarme ingresso assorbimento elettrico Rimedi: - Verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; Principali conseguenze: - L'uscita cielo, l'uscita platea e l'uscita bocca il generatore vapore verranno spenti

VALORI INTERNI

Selezionando questa opzione è possibile consultare i parametri del forno nel dato istante.

CICLO DI PULIZIA FORNO

Il ciclo piroschissione, indicato come “ciclo di pulizia forno”, è un programma che può essere avviato quando il controllore è in stand-by. Durante questo ciclo, tutte le resistenze funzionano al massimo della potenza fino al raggiungimento del set point. Entrando nel menu opzioni e premendo pulizia forno, il ciclo parte immediatamente e si apre una nuova schermata dove vengono visualizzate le seguenti informazioni: temperatura camera + set ciclo pulizia, countdown del tempo del ciclo pulizia.

Il forno inizierà il countdown e una volta terminato il ciclo si riporterà automaticamente nella schermata di Stand-By

PULIZIA DISPLAY

Selezionando questa opzione il display rimane disattivato per 15 secondi per dare la possibilità di pulire il vetro per evitare di modificare le impostazioni visualizzate.

IMPOSTAZIONI DATA/ORA

Selezionando questa opzione è possibile configurare la data e l'ora del dispositivo.

LINGUE

Selezionando questa opzione è possibile configurare il dispositivo con la lingua desiderata. Sarà possibile selezionare una di queste lingue: italiano, inglese, tedesco, francese e spagnolo

USB

È necessario avere a disposizione un supporto usb vuoto che una volta collegato al display tramite la porta presente all'interno del vano tecnico. Selezionando questa opzione sarà possibile importare o esportare la mappa parametri oppure il ricettario e fare aggiornamenti software.

SERVICE

L'accesso a questa sezione è protetto da password e solo il rivenditore e il produttore hanno accesso a queste configurazioni.

L'accesso non autorizzato fa decadere la garanzia del prodotto.

Accedendo a questa sezione Il forno Zeno consente di intervenire sulla scheda elettrica per settare i parametri di default.

**IN CASO DI BISOGNO RIVOLGERSI A PERSONALE ESPERTO AUTORIZZATO DALL'AZIENDA
PRODUTTRICE ALFA FORNI.**

Altre funzioni

FUNZIONE BUZZER

Il buzzer è un segnale acustico che verrà attivato nelle seguenti condizioni:

- Alla conclusione del ciclo di cottura
- Per 1 secondo alla conclusione di una fase del ciclo di cottura
- All'attivazione di un allarme

VENTILATORE VANO TECNICO

La gestione del ventilatore del vano tecnico dipende principalmente dallo stato del dispositivo:

- Se il dispositivo è acceso, il ventilatore sarà acceso
- Se il dispositivo è spento, il ventilatore sarà spento

Nota: il ventilatore potrà rimanere acceso allo spegnimento del dispositivo se la temperatura di impiego del modulo di controllo è al di sopra della soglia di temperatura impostata da fabbrica a 50°C a meno che non venga completamente tolta la tensione elettrica principale.

PRIMO UTILIZZO E ACCENSIONE

PRIMA DELL'UTILIZZO Rimuovere la pellicola protettiva prima dell'accensione, per facilitarne il distacco, utilizzare aria calda (es. asciugacapelli), non utilizzare oggetti taglienti.

DAVANZALE Per il davanzale in pietra lavica non utilizzare prodotti aggressivi per la pulizia. È consigliato utilizzare in una soluzione di acqua e alcool puro al 30%: alcool scioglierà il grasso presente sulle pietre e l'acqua lo catturerà. Ricordiamo di non utilizzare alcun detersivo o sgrassatore, poiché le pietre assorbono i liquidi. Il liquido si può spruzzare o vaporizzare direttamente sulla superficie e poi asciugare con un panno morbido e asciutto. Per lo sporco più ostinato è, invece, molto efficace il bicarbonato di sodio miscelato con un po' di acqua calda. Il risultato è una crema densa da spargere sull'acciaio che deve essere lasciata agire per qualche minuto e poi risciacquata, asciugando bene con un panno in microfibra. Inoltre, per una pulizia straordinaria dell'acciaio esistono in commercio prodotti specifici. Leggere sempre l'etichetta del prodotto e verificare che non contenga agenti aggressivi che potrebbero danneggiare l'acciaio inox.

SPORTELLO Lo sportello è un regolatore di cottura molto efficace. Manovrare lo sportello con cautela. - Non toccare le parti in metallo dello sportello: limitarsi ad aprirlo tramite le apposite maniglie. Un errato utilizzo potrebbe causare danni al prodotto.

1° ACCENSIONE

Durante la prima accensione potrebbe verificarsi la fuoriuscita di fumo dalle resistenze. È un fenomeno normale in quanto trattasi dell'olio protettivo presente sulle stesse che evapora.

Lasciare che il forno si riscaldi gradualmente e a sportello aperto per dare modo alle tavole di disperdere l'umidità in eccesso. Portare gradualmente il forno a temperatura, salendo di circa 100 gradi l'ora. Questo per permette tavole refrattarie presenti all'interno della camera di combustione di asciugarsi gradualmente.

Attenzione

Prestare attenzione che l'impianto di terra sia la prima cosa ad essere collegata per evitare rischi relativi a correnti di dispersione.

MANUTENZIONE E PULIZIA

ATTENZIONE: Gli apparecchi devono essere scollegati dall'alimentazione durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione delle varie parti"

CALENDARIO MANUTENZIONE		
	PULIZIA	INTERVALLO DI TEMPO
1	Piano Cottura	Prima e dopo ogni uso
2	Esterno forno	Settimanale
3	Pulizia acciaio inox	Settimanale
4	Proteggere acciaio inox	Mensile
5	Protezione da ossidazione	Biennale

PULIRE IL PIANO COTTURA.

Attendere che il forno si raffreddi per eliminare residui rimasti sul piano con l'utilizzo della spazzola.

PULIRE L'ESTERNO DEL FORNO.

Come tutti i prodotti verniciati a polvere, questi forni sono costruiti per resistere ad ogni tipo di agente atmosferico incluso la salsedine purché sia assicurata una manutenzione puntuale ed efficace. Per la pulizia dell'acciaio inox utilizzare un panno morbido imbevuto in una soluzione d'acqua e sapone o in alternativa di bicarbonato di sodio e detersivo per piatti. Strofinare con delicatezza a forno completamente freddo .

IMPORTANTE: controllate sempre la certificazione del prodotto che utilizzate e che i componenti siano quelli dichiarati.

ATTENZIONE: Gli acciai sottoposti ad alte temperature tendono a cambiare colore in superficie. Si tratta di una caratteristica intrinseca del materiale.

PULIRE LE PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE.

I forni Alfa Forni sono costruiti con acciaio inossidabile 304 all'esterno. Per pulire queste parti, raccomandiamo un pulitore per acciaio inossidabile. Si raccomanda inoltre di leggere attentamente le avvertenze e le modalità d'uso riportate sulla confezione del prodotto detergente. Non utilizzare detersivi contenenti acidi. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno.

PROTEGGERE L'ACCIAIO INOSSIDABILE.

Per una migliore protezione delle parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina. Nel caso di installazione in luoghi di mare, al fine di evitare corrosione e incrostazioni, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.

PROTEZIONE DA OSSIDAZIONE.

L'acciaio inossidabile resiste all'ossidazione ma occasionalmente (umidità, salsedine, etc.) delle macchie di ruggine possono apparire sulla superficie. In questo caso, usare un prodotto per eliminare la ruggine per rimettere il forno a nuovo.

ATTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia del forno assicurarsi che non ci sia tensione a questo scopo aprire l'interruttore onnipolare esterno.

ATTENZIONE

Non pulire il forno con prodotti detergenti. Per la pulizia del pannello comandi non utilizzare acqua ma pulire solo tramite un panno umido.

ATTENZIONE

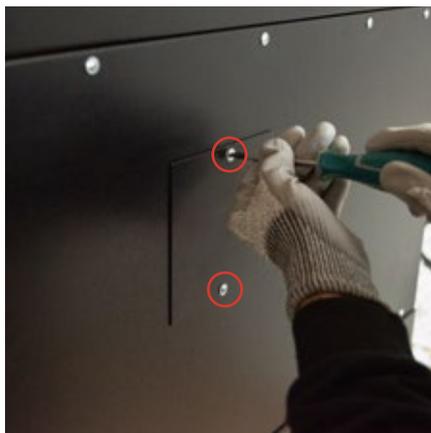
Per ogni altra manutenzione non riportata sopra rivolgersi alla casa costruttrice o assistenza autorizzata.



È OBBLIGATORIO CHE GLI OPERATORI AUTORIZZATI UTILIZZINO DEI GUANTI PER LA PROTEZIONE CONTRO IL CALORE ED EVENTUALMENTE UN INDUMENTO PROTETTIVO PER LA PROTEZIONE DEL CORPO.

Manutenzione lampada

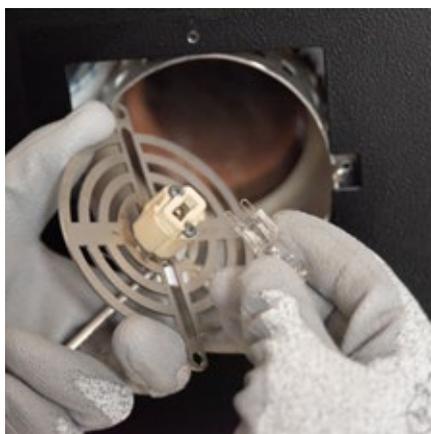
ATTENZIONE: effettuare le operazioni con il forno freddo e scollegato dall'alimentazione



1. Smontare il carter verniciato laterale destro svitando le viti di fissaggio (utilizzare un giravite a stella)



2. Svitare le 2 viti di fissaggio sulla griglia di bloccaggio ed estrarre la lampada per la sostituzione.



3. Sfilare la lampada e installare la nuova avendo cura che questa non sia a contatto diretto con il vetro interno

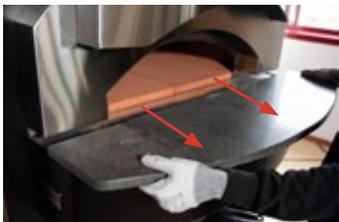


4. Seguire i passaggi contrari per rimontare il tutto

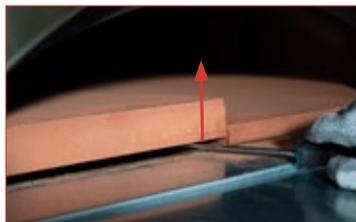
Manutenzione piano refrattario

ATTENZIONE: effettuare le operazioni con il forno freddo e scollegato dall'alimentazione

PER LA RICHIESTA DELLA TAVELLA DA SOSTITUIRE FARE RIFERIMENTO AGLI SCHEMI PRESENTI NELLA PAGINA SUCCESSIVA



1. Per eseguire la sostituzione del piano refrattario o di una sola tavella bisogna rimuovere il davanzale in pietra lavica. Per rimuovere il davanzale è sufficiente tirare a se il piano.



2. Con l'aiuto di un cacciavite fare leva su una tavella e sollevarla per estrarla. Per rimuovere le tavelle nella parte posteriore è necessario prima rimuovere quelle anteriori.



3. Ripristinare le nuove tavelle e reinstallare il davanzale

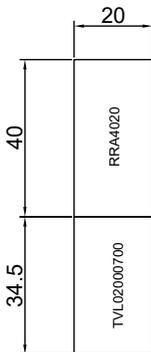
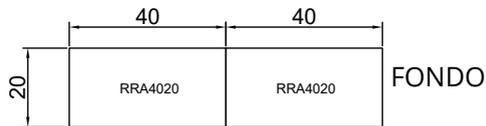
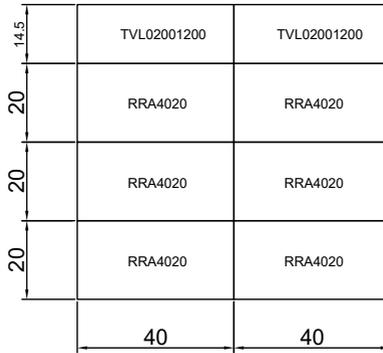
4. Attenzione: la tavella frontale di destra ha la sonda di temperatura inserire all'interno. Fare attenzione durante la sostituzione.

- Per rimuovere le tavelle laterali sx è necessario rimuovere prima le tavelle del piano e poi far scivolare verso l'interno le tavelle laterali.
- Per rimuovere le tavelle laterali dx è necessario rimuovere prima le sonde di temperatura dal pannello destro, poi le tavelle del piano e infine far scivolare.
- Per rimuovere le tavelle di fondo è necessario rimuovere prima le tavelle del piano e poi far scivolare verso l'interno le tavelle
- Per rimuovere le tavelle superiori è necessario svitare il pannello laterale destro, rimuovere la fibroceramica nella parte alta, rimuovere la traversa che tiene in posizione le tavelle, a questo punto si ha la possibilità di accedere alle tavelle e si possono sostituire facendole scivolare verso l'esterno tirandole a se.
- **NOTA:** è importante eseguire i passaggi a rovescio al fine di riposizionare la fibra nella posizione corretta per garantire l'isolamento. Queste operazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato.

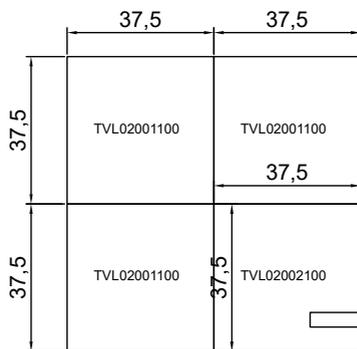
Piani Zeno 4

ZENO 4

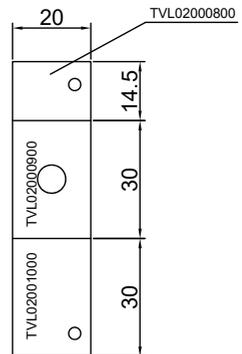
CIELO



SINISTRA



PLATEA

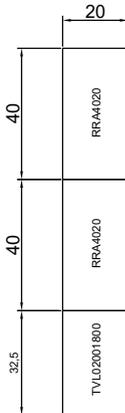
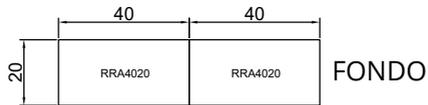
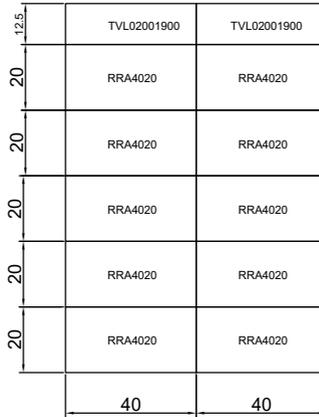


DESTRA

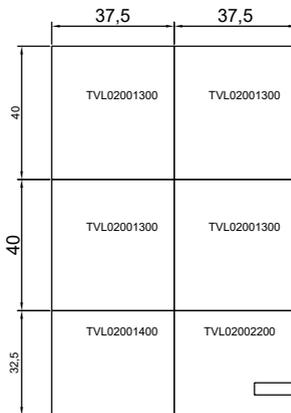
Piani Zeno 6

ZENO 6

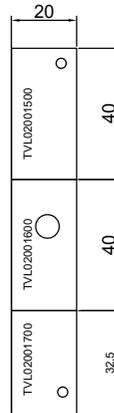
CIELO



SINISTRA



PLATEA



DESTRA

Manutenzione resistenze

- Questa operazione deve essere fatta da un tecnico specializzato
- Le resistenze sono di tipo corazzato.
- Potenza: Resistenze superiori 1500W, Resistenze inferiori 750W
- Assicurarsi che non ci sia tensione. Disconnettere il forno da qualunque alimentazione elettrica

ATTENZIONE: effettuare le operazioni con il forno freddo e scollegato dall'alimentazione



1. Smontare il carter verniciato laterale destro svitando le viti di fissaggio (utilizzare un giravite a stella).



2. Una volta svitate tutte le viti, potete procedere a rimuovere il pannello laterale. È consigliabile eseguire l'operazione in due fasi da evitare di causare danni al forno o al circuito elettrico interno.

Attenzione: sul pannello è installato il collegamento di terra. Facendo attenzione al cavo. Per scollegare il cavo è necessario svitare il dado con una chiave del 7. Avere cura di ricollegare la messa a terra una volta che la manutenzione è terminata.



3. Individuare la resistenza danneggiata verificando la continuità di corrente tra un polo e l'altro delle resistenze tramite l'ausilio di un tester. (Questa operazione deve essere fatta da un tecnico specializzato).



4. A questo punto disconnettere i 2 fastoni di collegamento elettrico e svitare le 2 viti che fissano la resistenza alla struttura del forno. Una volta svitate le 2 viti di fissaggio.



5. Una volta svitate le 2 viti di fissaggio estrarre e sostituire la resistenza.

ATTENZIONE: Avere cura di reinstallare correttamente i collegamenti elettrici.

ATTENZIONE: Riposizionare correttamente la fibra che si può spostare durante la manutenzione

Sostituzione sonda temperatura

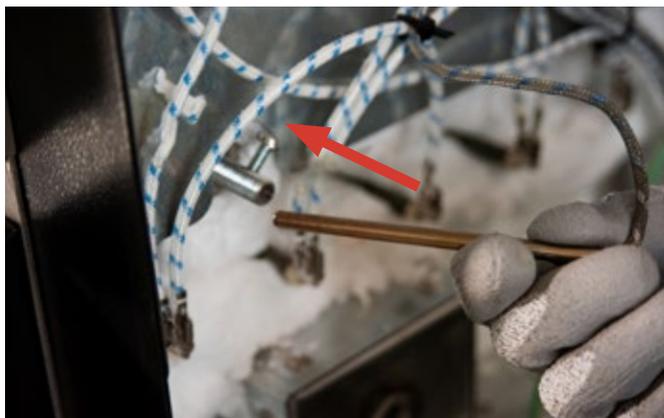
ATTENZIONE: effettuare le operazioni con il forno freddo e scollegato dall'alimentazione



1. Per effettuare la sostituzione della sonda rimuovere il carter laterale (vedi pag. accanto) provvedere quindi ad allentare la vite di fermo con un cacciavite a stella.



2. Sfilare la sonda dal suo alloggiamento. E scollegare i relativi contatti dalla scheda (fare riferimento a pag. 38, Punto A)



3. Inserire la nuova sonda nell'alloggio fino al completo inserimento e ricollegare i contatti elettrici sulla scheda.

VANO TECNICO

MANUTENZIONE E ISPEZIONE

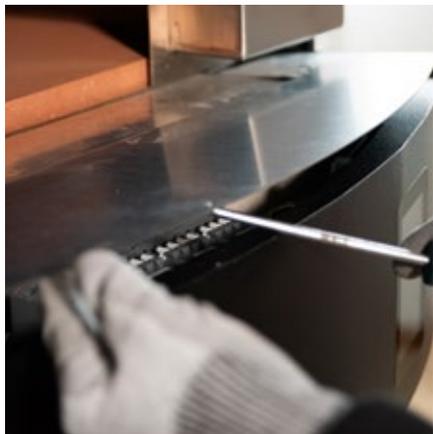
ATTENZIONE: effettuare le operazioni con il forno freddo e scollegato dall'alimentazione



1. Per rimuovere il davanzale è sufficiente tirare a sé il piano.



2. Svitare le 3 viti di blocco della protezione in acciaio

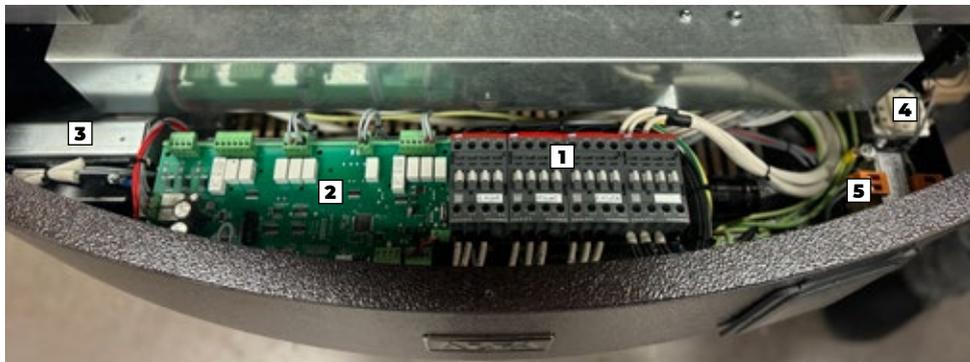


3. Sollevare la protezione in acciaio con l'ausilio di un cacciavite.

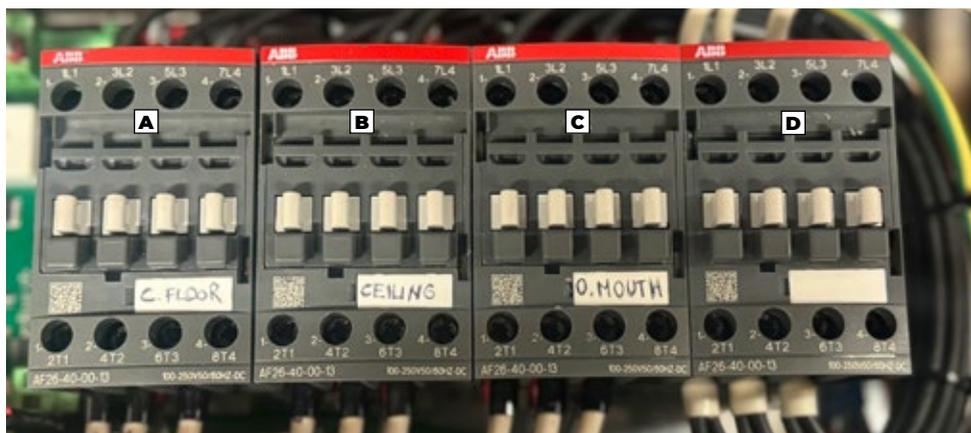


4. Ora è possibile accedere al vano tecnico.

- Questa operazione deve essere fatta da un tecnico specializzato.
- Assicurarsi che non ci sia tensione. Disconnettere il forno da qualunque alimentazione elettrica.
- Per accedere al vano tecnico è sufficiente rimuovere il davanzale in pietra lavica tirandolo frontalmente e rimuovere il pannello in acciaio di protezione svitando le tre viti di fissaggio

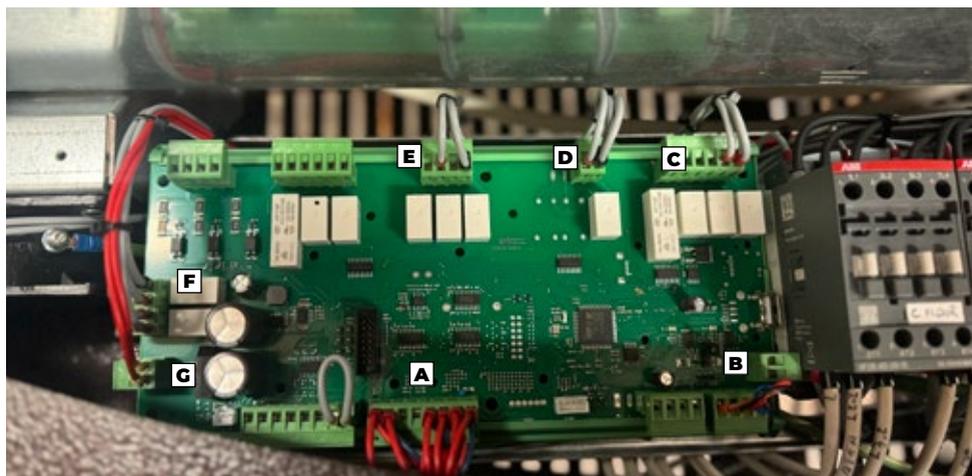


1. Contattori elettrici
2. Scheda elettronica di controllo
3. Ventola di raffreddamento
4. Termostato di sicurezza
5. Trasformatore



1 - CONTATTORI ELETTRICI

- A. Contatti Platea
- B. Contatti Cielo
- C. Contatti Bocca
- D. Contatti alimentazione principale e termostato di sicurezza



2 - SCHEDA ELETTRONICA

- A. Sonde di temperatura (Bocca, Cielo e Platea)
- B. Collegamento schermo touch EVCO
- C. Collegamento ventola
- D. Contattore Bocca
- E. Collegamento luce forno
- F. Contattore Platea e Cielo
- G. Collegamento Trasformatore



3 - VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Espelle aria calda dal vano tecnico per mantenerlo freddo.



4 - Termostato di sicurezza

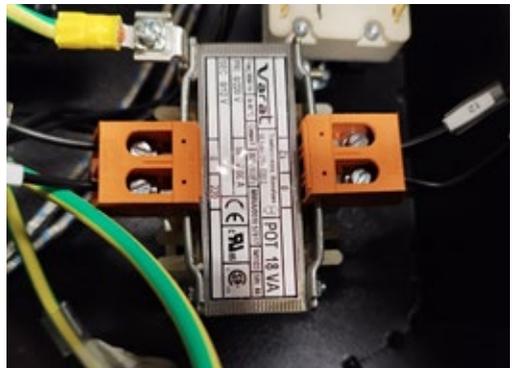
Dotato di sonda installata nel vano resistenze e interviene in caso di superamento valori di sicurezza Il termostato viene fornito armato e in caso di intervento il riarmo deve essere fatto manualmente.



Il Pulsante è presente nella parte inferiore del davanzale e per il riarmo è necessario fare pressione con l'ausilio di un utensile.

5 - Trasformatore

Ingresso alta tensione e uscita bassa tensione per alimentazione componenti elettrici.



FAQ

Il forno non si accende

- Verificare di aver effettuato correttamente tutti i collegamenti elettrici
- Verificare che le temperature raggiunte all'interno del vano tecnico non siano superiori ai 50°C. Il sistema va in blocco automatico. Far raffreddare il forno.
- Verificare che il termostato di sicurezza non sia stato attivato. Il forno è in modalità protezione

Il forno non sale di temperatura

- Verificare che la tensione sia corretta.
- Verificare che tutte le resistenze siano funzionanti

Il forno non cuoce

- Verificare che la temperatura sul piano sia quella corretta
- Verificare che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la durata di utilizzo

Il forno si raffredda velocemente

- Verificare che non ci siano infiltrazioni di acqua all'interno del forno

AVVERTENZE IN CASO DI INCIDENTI E MALFUNZIONAMENTI DEL FORNO
Non introdurre cibi e altri materiali infiammabili all'interno del forno
Togliere immediatamente la tensione all'apparecchio
Allontanare personale non addetto alle operazioni di ripristino del prodotto

SMALTIMENTO

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).

GARANZIA



I forni professionali ALFA sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 12 mesi avverso i difetti di conformità: una buona manutenzione ed un corretto uso del prodotto possono contribuire ad una sua maggior durata nel tempo.

Il termine di decadenza per la denuncia dei difetti è di 8 giorni dalla loro scoperta. Per la disciplina della garanzia legale si rimanda a quanto statuito dalle singole disposizioni nazionali di riferimento.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO DA MOSTRARE AL RIVENDITORE. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO SERIALE PRESENTE SULL'ETICHETTA IDENTIFICATIVA SITUATA NELLA PARTE POSTERIORE DEL PRODOTTO.

Per qualsiasi reclamo in garanzia si prega di contattare esclusivamente il proprio rivenditore di fiducia. In vigenza della Garanzia, ALFA pone rimedio a guasti e malfunzionamenti il cui legame con difetti di materiale o fabbricazione sia dimostrabile. ALFA potrà decidere, in base al singolo caso concreto, se riparare il prodotto, sostituire il prodotto o sostituire le parti difettose, fermi restando accordi commerciali e disposizioni nazionali di riferimento.

Si consiglia l'utilizzo esclusivo di ricambi a marchio ALFA

Condizioni di esclusione della garanzia:

Danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto tramite l'apposizione, al momento della ricezione del prodotto, della dicitura "accettazione con riserva" e contattando immediatamente il venditore per ulteriori chiarimenti;

Nel caso in cui il forno sia non propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale. In particolare in caso di necessità di incasso del forno al momento della installazione si prega di seguire le corrette procedure indicate in questo manuale a pena di decadenza della garanzia;

Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente o alterato non essendo più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto;

Nel caso di danni al prodotto dovuti all'ostruzione di tutti i fori di uscita dei fumi;

Mancata osservanza delle istruzioni per la corretta manutenzione e pulizia del prodotto come riportato nel manuale;

Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o danni riscontrati nei casi in cui non sia stato usato il solo combustibile raccomandato, ad es. non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile;

Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotti o consigliati da Alfa;

Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno;

Danni dovuti al superamento della

temperatura indicata dal pirometro in dotazione, oltre i 500°C (932° F), a causa di un improprio utilizzo del combustibile a legna;

Nel caso in cui l'etichetta situata nella parte posteriore del prodotto venga rimossa, alterata o cancellata;

Nel caso di normale usura del prodotto dovuta all'utilizzo da parte del professionista;

Possibili punti di ossidazione dell'acciaio dovuti ad un'esposizione ad ambienti salini o in prossimità del mare. Alfa precisa che la possibile ossidazione non è dovuta a vizi qualitativi del prodotto, ma a caratteristiche chimico-fisiche intrinseche degli acciai in caso di esposizione prolungata in prossimità degli ambienti salini;

Possibile deterioramento della vernice a causa di prolungato contatto con fiamme;

Piccole imperfezioni della superficie presenti sulle parti verniciate o estetiche che non incidono sull'uso normale del prodotto;

Parti accessorie in dotazione al prodotto, come lo sportello;

Le tavelle e l'isolante sottopiano non sono coperti da garanzia, i forni Alfa vengono comunque corredati da una tavella sostitutiva;

Per i prodotti ad alimentazione elettrica sono esclusi dalla garanzia le lampadine e qualsivoglia danno dovuto a sovratensione o all'utilizzo di corrente con potenza e/o tensioni inadeguate;

Il costo per la manodopera necessaria all'esecuzione dell'intervento in garanzia.

