ISTRUZIONI ORIGINALI

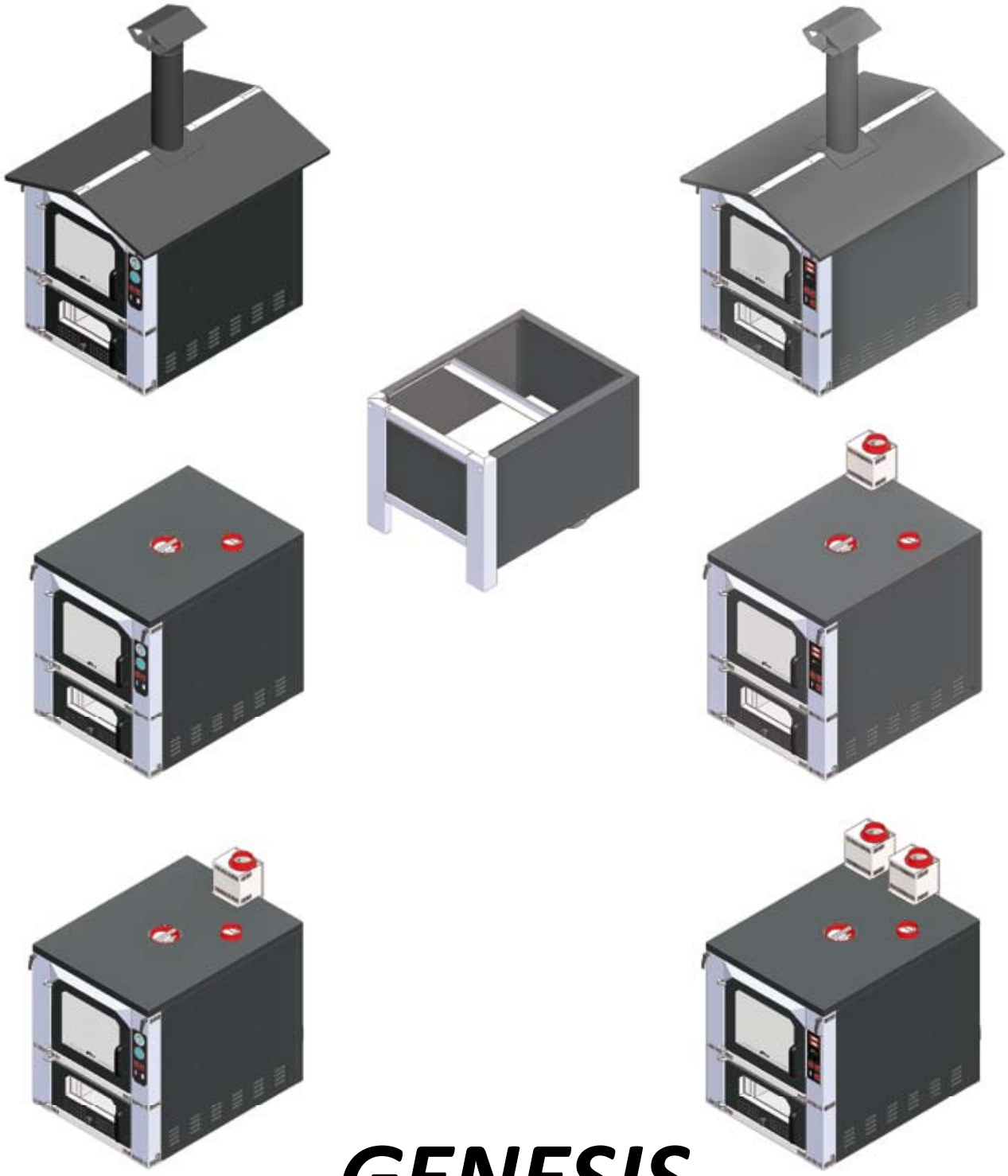
MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE FORNI A LEGNA TAFER

TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI

INSTALLATION AND USER MANUAL WOOD OVEN TAFER

CLASSIC

DIGIT



LINEA ***GENESIS*** LINE

Tecnologie Avanzate Forni E Riscaldamento
Oven and Heating Advanced Technologies

ALCUNE NOTE SUL MANUALE D'USO

*Il MANUALE D'USO **non è** un accessorio del Forno, ma è PARTE INTEGRANTE del Forno stesso **ed è** una PRESCRIZIONE DI SICUREZZA.*

Per questa ragione bisogna:

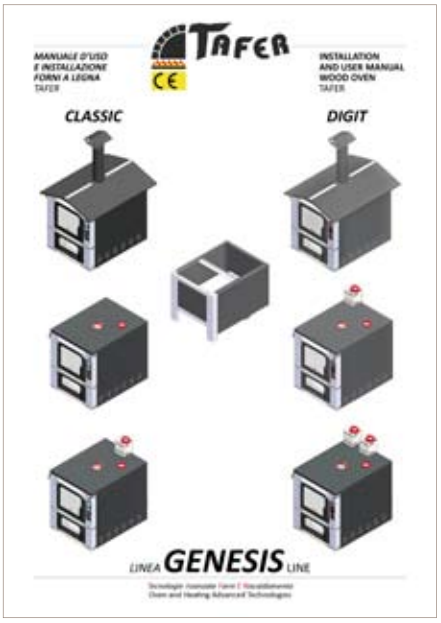
conservarlo in buono stato, in vicinanza del Forno e passarlo a qualsiasi conduttore, utente o successivo proprietario, cosicché dal Forno stesso si possano ricavare al meglio tutte le informazioni per cui è stato realizzato al massimo della SICUREZZA. ***Ricordarsi che qualsiasi aggiornamento va inserito nello stesso manuale come verrà indicato dal Costruttore****.*

Il manuale non deve essere danneggiato, deve rimanere integro (non strappare i fogli), va conservato al riparo da umidità e calore; durante la consultazione bisogna evitare di ungerlo o deteriorarne la leggibilità.

Per facilitare la consultazione, il manuale è stato diviso in parti (da 1 a 17) così che ogni fase sia ben articolata. Le parti che richiedono più attenzione vengono richiamate con simboli. Con questo accorgimento, il Costruttore intende richiamare l'attenzione del lettore sulle ATTENZIONI, AVVERTENZE e PERICOLI che lo riguardano.

Tutti i disegni e qualsiasi altro documento sono di proprietà del Costruttore che se ne riserva tutti i diritti e ricorda che non possono essere messi a disposizione di terzi senza la Sua approvazione scritta.

E' quindi vietata qualsiasi riproduzione anche parziale del testo e delle illustrazioni.



INDICE / TABLE OF CONTENTS

INDICE	PARTE PART	PAGINA PAGE
TABELLA RIASSUNTIVA DI MANUTENZIONE		4
ELENCO RISCHI RESIDUI		4
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE	**1**	**5**
- IDENTIFICAZIONE FORNO	1.1	5
- NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA	1.2	6
- DESCRIZIONE FORNO	1.3	7
- DESTINAZIONE D'USO	1.4	12
- AMBIENTE D'USO	1.5	12
- USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE	1.6	12
- PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO	1.7	13
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	**2**	**14**
CARATTERISTICHE TECNICHE	**3**	**23**
TRASPORTO E INSTALLAZIONE	**4**	**27**
- INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO	4.1	28
- INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER INTERNO	4.2	32
- INSTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO DA INCASSO	4.3	37
PANNELLO COMANDI CLASSIC	**5**	**45**
PANNELLO COMANDI DIGIT	**5**	**46**
MESSA A PUNTO E PRIMA ACCENSIONE	**6**	**48**
AVVIAMENTO	**7**	**52**
ARRESTI	**8**	**58**
- ARRESTO DI FINE GIORNATA	8.1	59
- ARRESTO PER LUNGHE FERMATE	8.2	61
- ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE	8.3	62
PULIZIA	**9**	**63**
LUBRIFICAZIONE	**10**	**71**
MANUTENZIONE ORDINARIA	**11**	**72**
ANOMALIE E RIMEDI	**12**	**76**
PARTI DI RICAMBIO	**13**	**77**
- ACCESSORI	13.1	78
SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO	**14**	**79**
ALLEGATI	**15**	**80**
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA	**16**	**81**
- TABELLA REVISIONE MANUALE	16.1	81
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI FORNO CLASSIC	17	**82**
DISPOSIZIONE PANNELLO COMANDI FORNO DIGIT	17	**83**

TABELLA RIASSUNTIVA DI MANUTENZIONE

MESE	*SEMESTRE*	*NECESSITÀ*	*ORE*	*ACCENSIONE*	***TIPO DI INTERVENTO***	***PARTE***
●		●			*PULIZIA CAMERA DI COTTURA*	*9.1*
				●	*PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE*	*9.2*
		●			*PULIZIA ESTERNA*	*9.3*
			250/300		*PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO*	*9.4*
	●				*LUBRIFICAZIONE CERNIERA*	*10*
		●			*SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA*	*11.1*
●			*250/300*		*CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE*	*11.2*

ELENCO RISCHI RESIDUI

ATTENZIONE
PERICOLO DI SCOTTATURA!
Quando lo sportello della Camera di Cottura è aperto e si controlla il cibo al suo interno, può succedere che una folata di vento improvvisa, faccia chiudere lo sportello improvvisamente.

PARTE 1
INFORMAZIONI INTRODUTTIVE

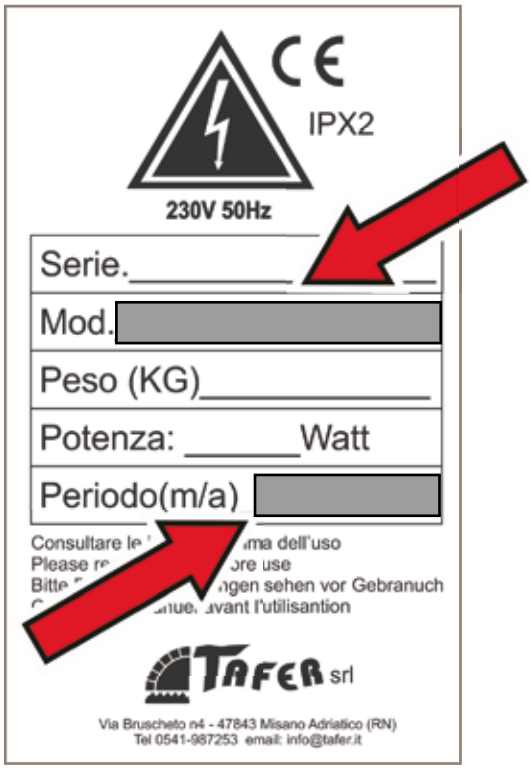
*I Forni della **linea GENESIS** sono stati realizzati in conformità alla Direttiva 2006/42/CE, alla Direttiva 2014/30/UE e Direttiva 2014/35/UE.*

Questa parte comprende i seguenti titoli:

1.1 IDENTIFICAZIONE FORNO
1.2 NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA
1.3 DESCRIZIONE FORNO E SUE PARTI
1.4 DESTINAZIONE D'USO
1.5 AMBIENTE D'USO
1.6 USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE

1.1 IDENTIFICAZIONE FORNO

*Per qualsiasi comunicazione con il Costruttore o Rivenditore di zona, **citare** sempre il tipo di MODELLO e PERIODO di fabbricazione, scritte sull'etichette poste dietro il Forno.*



1.2
NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

1.2.1
Il Forno a legna TAFER della Linea GENESIS, e accessori, vengono spediti e imballati in cartoni o cellofan termoretraibile.

1.2.2
Al ricevimento, controllare che:

***1**) Gl'imballi sono integri.*
***2**) La fornitura corrisponde alle specifiche dell'ordine.*
***3**) Non vi sono danni al Forno e accessori.*

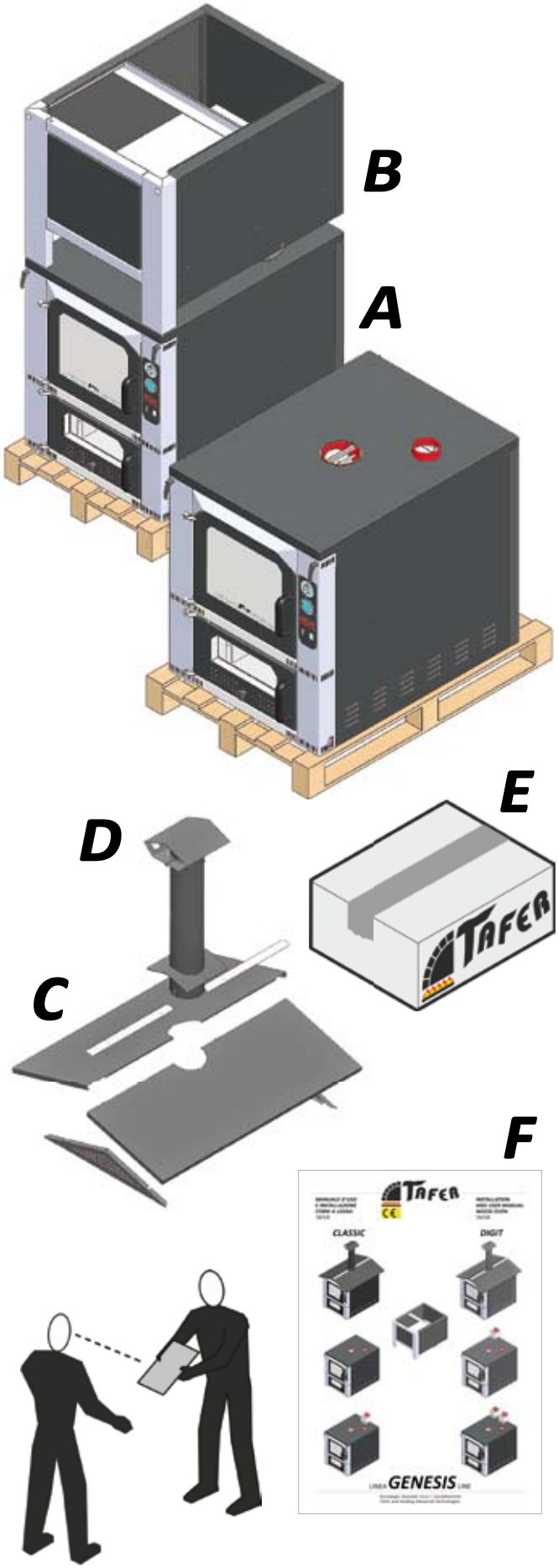
DESCRIZIONE:

***A** = FORNO*
***B** = CARRELLO PORTALEGNA (opzionale)*
***C** = TETTO (per esterno opzionale)*
***D** = COMIGNOLO (per esterno opzionale)*
***E** = KIT ACCESSORI STANDARD*
1 Teglia rettangolare
1 Teglia tonda
2 Griglie portateglia
1 Tirateglia
1 Attizzafuoco

*Per eventuali altri Accessori, vedere la **Parte 13.1 - ACCESSORI**.*

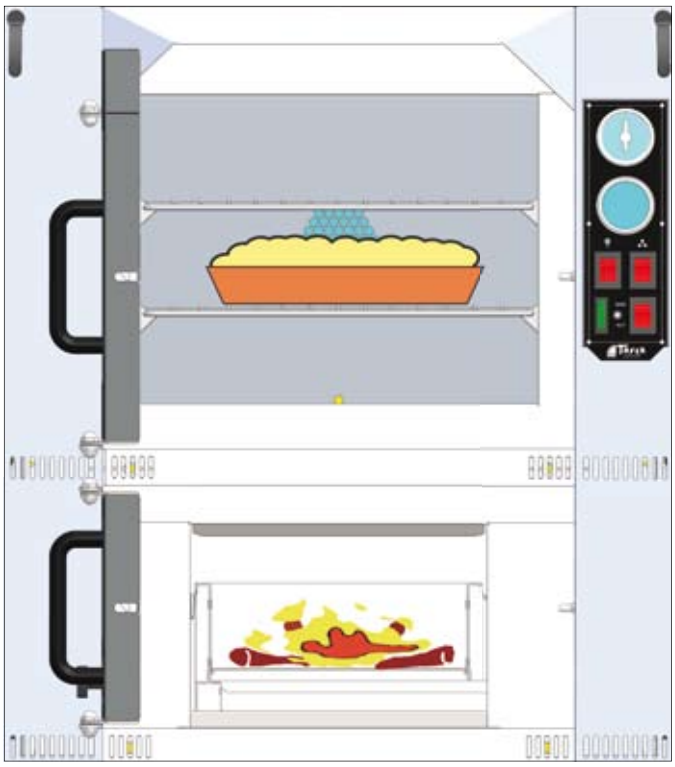
***F** = MANUALE D'USO.*

1.2.3
In caso di danni o pezzi mancanti, informare immediatamente e in modo dettagliato il Costruttore Tafer o il Rivenditore Autorizzato.

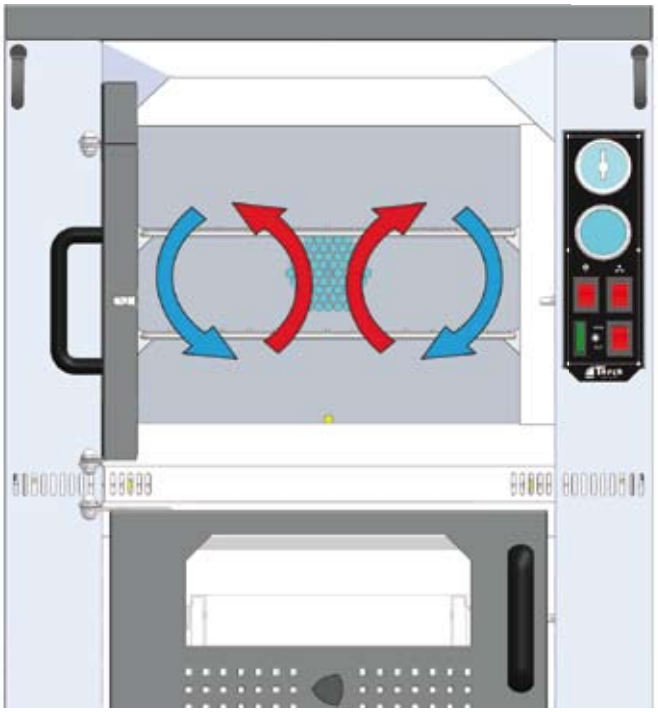


1.3 DESCRIZIONE FORNO

1.3.1
Il forno TAFER della Linea GENESIS, è un forno a legna, a fuoco indiretto e cottura continua ventilata. Questa caratteristica lo distingue dagli altri forni tradizionali - a fuoco diretto - in quanto, la camera di combustione completamente separata dalla camera di cottura, permette di cuocere i cibi evitando il contatto con fumo, cenere e gas tossici.

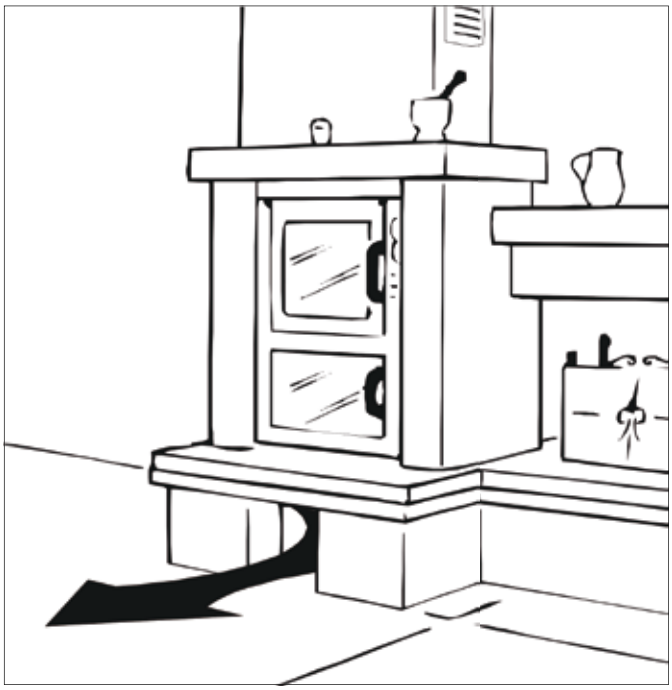


1.3.2
*Inoltre il Brevetto Esclusivo dei Forni TAFER, rispetto ai forni tradizionali della stessa tipologia (a fuoco indiretto), ha un diverso modo di diffondere il calore (difrazione termica) che permette di cuocere i cibi in profondità, rispettando naturalmente i tempi e la temperatura appropriata (vedere **Tabella di Cottura Indicativa** nella Parte 7.2 del presente manuale).*



1.3.3
Inoltre la ventilazione convettiva nella camera di cottura, permette di cuocere contemporaneamente cibi di natura diversa (carne/pesce) senza influenzare il sapore e odore degli stessi; in questo modo la distribuzione del calore è uniforme su tutti i piani di cottura a qualsiasi temperatura, così da evitare perdite di tempo dovute alla cottura separata.

1.3.4
*Il Forno GENESIS da interno ha la possibilità di alloggiare un generatore di aria calda per riscaldare l'ambiente circostante. La produzione dell'aria, avviene **senza abbassare minimamente** la temperatura della Camera di Cottura, nel caso si stia utilizzando anche il forno.*

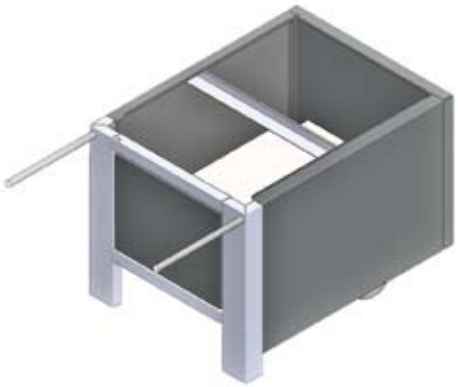


1.3.5
*I QUATTRO formati **da interno** (45 -60 - 80 - 100) vengono prodotti con o senza riscaldamento e con o senza carrello ed i TRE formati **da esterno** (60 - 80 - 100) vengono prodotti con tetto e comignolo per esterno e con o senza carrello.*

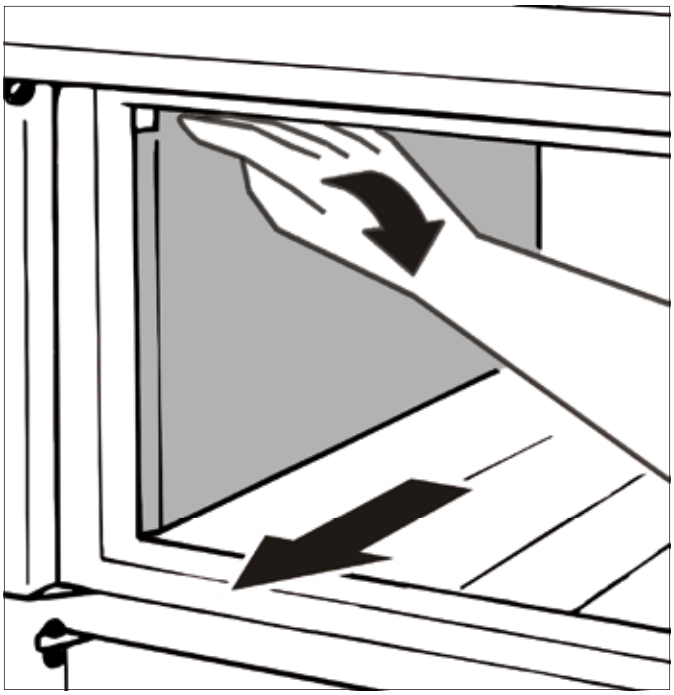
All'interno del comignolo il Costruttore ha inserito una rete metallica da 15x15 mm. per impedire l'accesso ad animali di entrare e quindi impedirne l'intrappolamento.

1.3.6
La sua struttura cubiforme lo rende molto robusto, adattabile in qualsiasi ambiente e facile da posizionare.

1.3.7
Il carrello portalegna (opzionale) è provvisto di ruote e manici, per facilitarne lo spostamento e di un ampio vano per legna e oggetti vari.

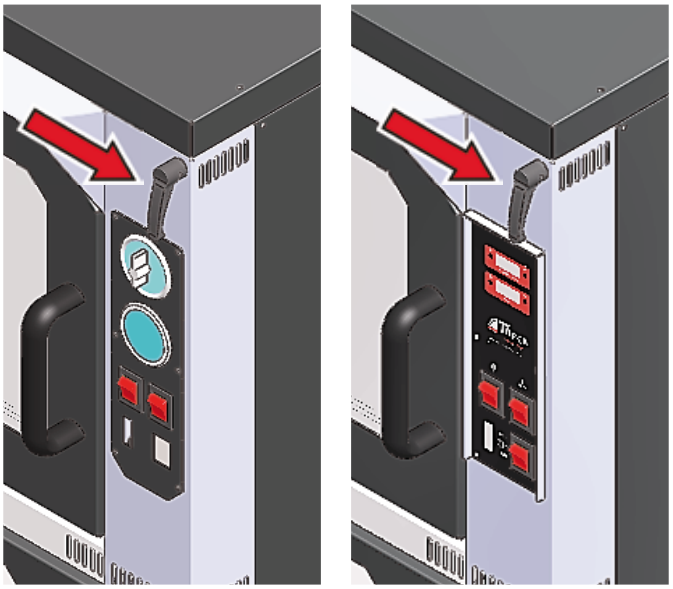


1.3.8
La camera di cottura in ACCIAIO INOX - ha la possibilità di essere smontata e lavata, per agevolarne l'igiene la eventuale sostituzione.



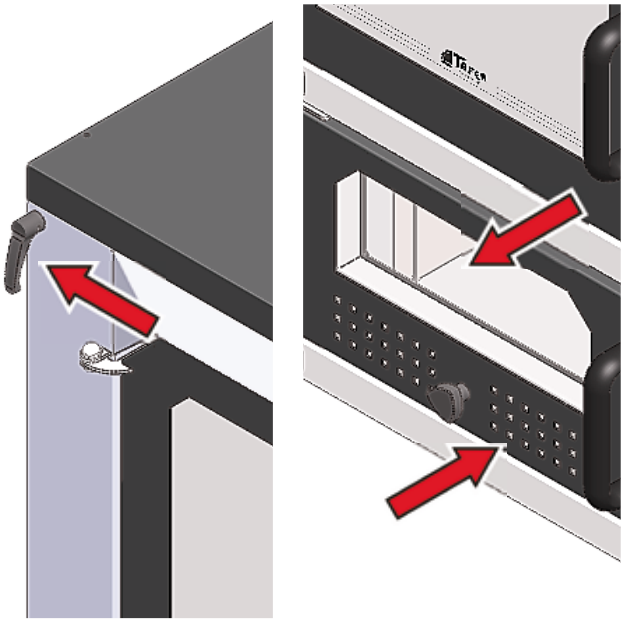
1.3.9
*Nei forni della **Linea CLASSIC**, la valvola del vapore, permette di regolare il giusto grado di umidità e temperatura all'interno della Camera di Cottura.*

*Nei Forni della **Linea DIGIT**, la valvola del vapore, regola nella Camera di Cottura, la miscelazione dell'aria calda e fredda uniformemente.*



1.3.10
La valvola del fumo si utilizza per controllare il tiraggio della canna fumaria, mantenere il calore più a lungo e ridurre il consumo di legna.

1.3.11
Lo sportello della Camera di Combustione, ha una griglia di controllo Aria/ Fuoco, che permette di regolare la combustione della legna visibile attraverso il vetro.



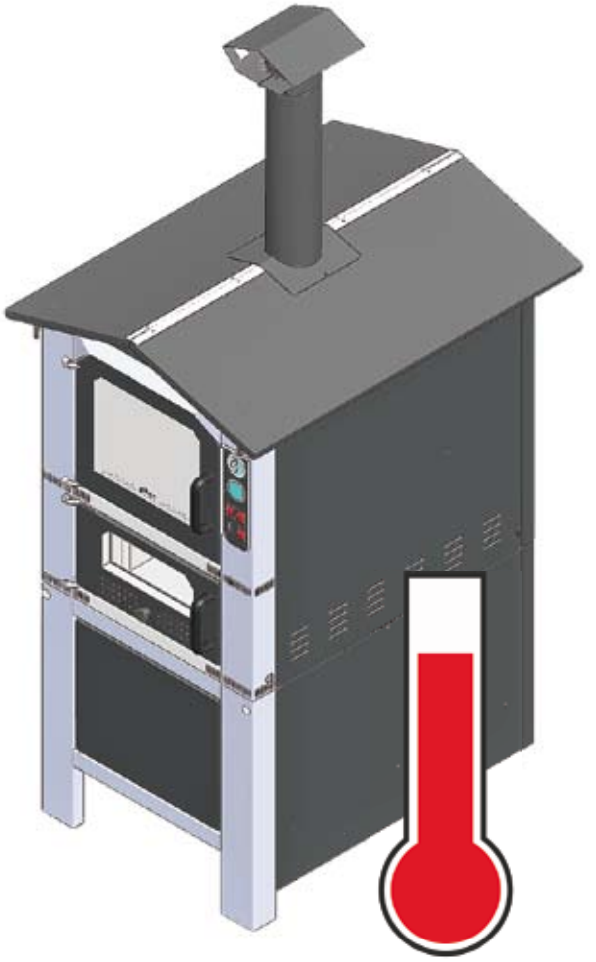
1.3.12
*Nella parte superiore del frontale, è posta una "**cappetta**" di recupero calore residuo, con relativo scarico.*

1.3.13
*I mantelli laterali e quello posteriore dei Forni TAFER, sono verniciati a caldo con polveri **ecologiche**.*

I manici degli sportelli sono antiscotto per poter agire in tutta tranquillità e gli sportelli della Camera di Cottura e della Camera di Combustione hanno un doppio vetro per evitare perdite di calore eccessive.

1.3.14
Il sistema d'isolamento dei Forni TAFER è tale da permettere un'elevata tenuta del calore e una temperatura esterna relativamente bassa;

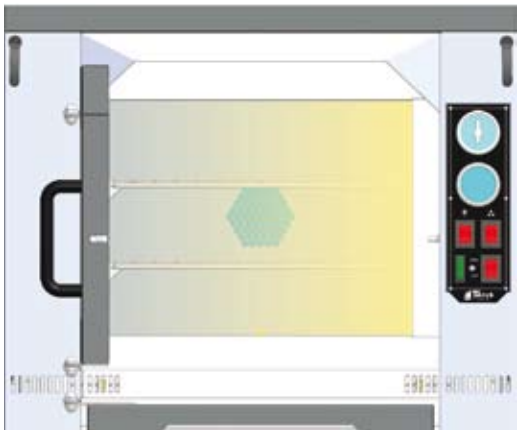
tutti i forni TAFER sono isolati con pannelli in lana di rocca.



MAX 80°C
circa-about

1.3.15
Le serrature degli sportelli, progettate da TAFER, sostengono gli sportelli e garantiscono l'appoggio costante degli sportelli al forno evitando così anche la guarnizione.

1.3.16
L'illuminazione interna a doppia lampada, nella camera di cottura, permette di vedere con facilità i cibi ed il loro grado di cottura.



1.3.17
*Nei Forni della Linea CLASSIC, un termometro esterno, indica la temperatura nella Camera di Cottura ed un Timer-Contaminuti con suoneria si utilizza per **programmare** i tempi di cottura (da 0 a 1 ora).*

*Nei Forni della Linea DIGIT, un display indica la temperatura (impostabile) della Camera di Cottura ed un altro display si utilizza per **programmare** i tempi di cottura (da 0 a 9 ore 59 minuti).*

1.3.18
*Il tempo di riscaldamento del Forno per raggiungere la temperatura di **300°C** è di circa 45 minuti.*

1.3.19
*Il consumo medio a **300°C** è di circa 4 Kg. di legna all'ora.*

1.3.20
*La temperatura massima che il Forno può raggiungere, è di **300°C** e **NON OLTRE.***

MAX

1.4 DESTINAZIONE D'USO

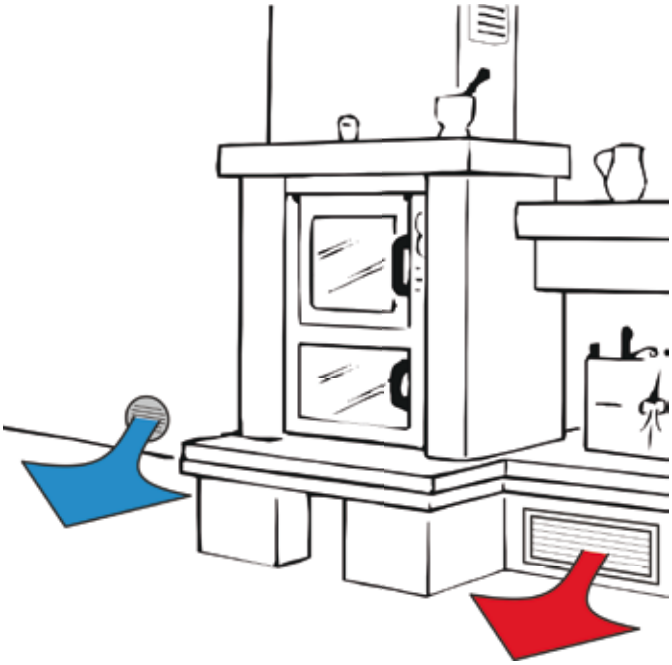
Il Forno GENESIS è stato progettato e costruito esclusivamente per la cottura dei cibi e/o per il riscaldamento dell'ambiente (opzionale), mediante il calore prodotto da combustione di legna naturale e stagionata (NON TRUCIOLARE, LEGNA VERNICIATA ECC.).
OGNI ALTRO UTILIZZO È DA CONSIDERARSI USO IMPROPRIO.

1.5 AMBIENTE D'USO

*Il Forno GENESIS può operare sia in ambiente **chiuso** che all'**aperto** (con i dovuti accessori).*

*Riguardo all'utilizzo in ambiente chiuso, cucina, tavernetta ecc. il Forno deve operare in condizioni di ricambio d'aria nell'ambiente. **(Vedere prese d'aria all'esterno a norme di legge)**.*

Riguardo all'utilizzo in ambiente esterno, tenere presente che la salsedine marina e agenti atmosferici in genere, riducono la durata della vita del Forno.



*Il Forno TAFER può essere utilizzato ad un'altezza che va **da 0 metri a 3500 metri**.*

1.6 USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE

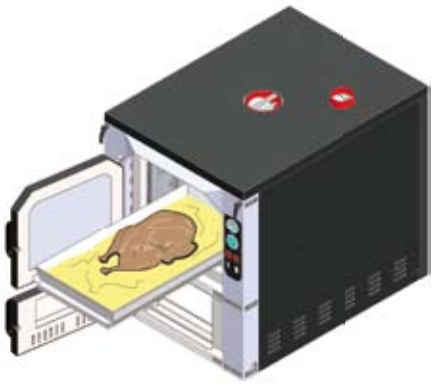
***Non utilizzare** il Forno per qualsiasi altro uso se non quello per cuocere o riscaldarsi.*

1.7 PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Una volta installato il Forno GENESIS:

- *Si accende il fuoco nella Camera di Combustione.*
- *Nel Forno DIGIT, s'imposta la temperatura di esercizio desiderata.*
- *Si attende che la temperatura nel termometro indichi la temperatura di esercizio desiderata.*
- *Attendere un quarto d'ora in modo che la temperatura si stabilizzi.*
- *Una volta raggiunta la temperatura, sia nel Forno DIGIT che nel Forno CLASSIC, s'imposta il Tempo di Cottura.*

- *Si inserisce il cibo nella Camera di Cottura utilizzando le griglie e gli accessori in dotazione.*
- *Di tanto in tanto si controlla il cibo all'interno della Camera di Cottura.*
- *Secondo necessità si inserisce legna nella Camera di Combustione in modo da mantenerla la temperatura desiderata.*
- *Con le Valvole si controlla il tiraggio, il vapore ed il calore.*
- *Secondo necessità si utilizza il riscaldamento (se provvisto e allacciato).*
- *Alla fine del tempo impostato il Timer suona.*
- *Si toglie il cibo e secondo necessità si lascia spegnere autonomamente il forno oppure si utilizza per il riscaldamento.*



DRIIIIINNNN

PARTE 2
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Durante la consultazione del presente manuale d'uso e sul Forno, troverete alcuni simboli; questi hanno un ben preciso significato.

SIMBOLOGIA CONVENZIONALE E SUA DEFINIZIONE

2.1
ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE
Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presenta se non effettuata nel rispetto delle normative di sIcurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

2.2
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO
Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presenta, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.

2.3
NOTA
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.

2.4
AVVERTENZE
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato, può causare lievi ferite alle persone o danni al forno

2.5
OPERATORE O CONDUTTORE FORNO
Identifica personale qualificato, ossia munito di competenze specifiche, in quanto le operazioni sono completamente manuali, quindi si rimanda alla preparazione e sensibilità dell'operatore.
E' tassativamente proibito all'operatore eseguire le operazioni che vengono indicate di responsabilità del MANUTENTORE ELETTRICO.

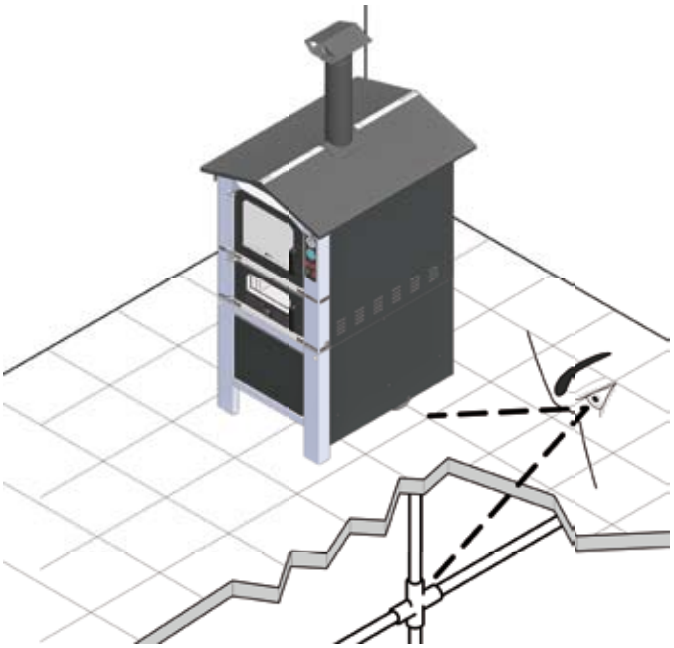
2.6
MANUTENTORE ELETTRICO O PERSONA ISTRUITA *(Vedi EN 60204-1 punto 3.55)*
Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina in condizioni normali; è preposto a tutti gli interventi di natura elettrica di regolazione, di manutenzione, e di riparazione. E' in grado di operare in presenza di tensione all'interno di armadi o scatole elettriche.

2.7
PROTEZIONE PERSONALE
La presenza di un simbolo tra quelli a fianco della descrizione richiede obbligatoriamente l'utilizzo di protezioni personali da parte dell'operatore, essendo implicito il rischio d'infortunio.

2.8
CONSIGLIO
Si riferisce ad un modo di lavoro sperimentato in fabbrica, ben sapendo che ogni operatore svilupperà poi un suo modo di operare.

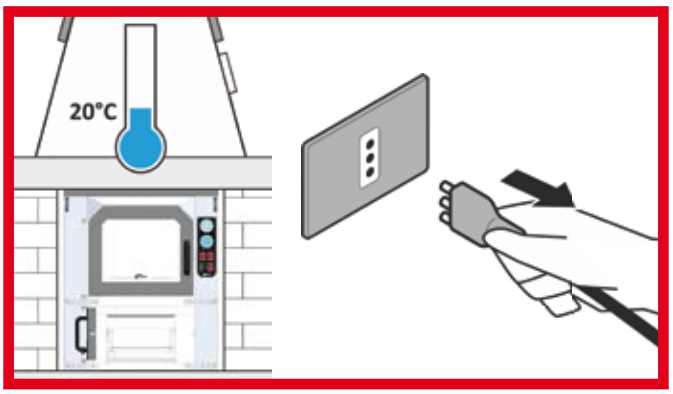
2.9
INTERVENTI STRAORDINARI
Eventuali interventi di manutenzione evidenziati dal simbolo qui a fianco, sono da richiedere al Rivenditore Autorizzato

2.10
*Prima dell'installazione del Forno, il cliente **deve assicurarsi** che il pavimento dove verrà installato, sia sufficientemente livellato, che ne possa sopportare il peso (vedi **Caratteristiche Tecniche Parte 3**) e che vi siano le predisposizioni tecnologiche.*



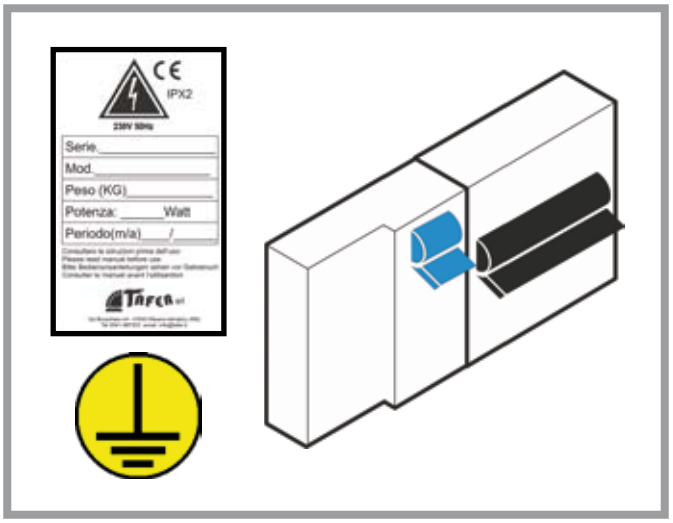
2.11
*Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, **portare** il Forno in **STATO ENERGETICO "0" (Zero)**.*

- ***Attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente. Posizionare tutti gli INTERRUTTORI SU "0". Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete.***



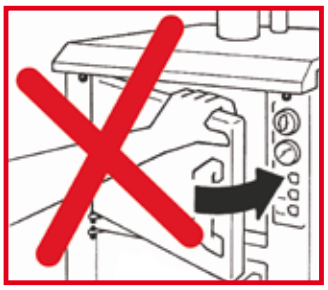
2.12
La tensione di rete nel Forno GENESIS, alimenta la luce interna, la ventilazione interna, il generatore di aria calda dove provvisto e il Display digitale dove provvisto.

E' fatto obbligo al cliente di verificare che l'impianto elettrico di rete, dove il Forno verrà installato, sia fornito di una buona messa a terra e di un impianto a norme provvisto d'interruttore differenziale (salvavita). In caso contrario adeguare l'impianto a carico dell'utilizzatore.



2.13
*Per qualsiasi movimentazione o installazione del Forno, la persona addetta, deve **sempre** indossare GUANTI DA LAVORO E SCARPE ANTINFORTUNISTICHE e fare riferimento alla "**Parte 4 Trasporto e Installazione**".*

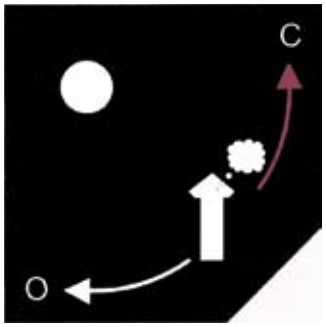
2.14
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO E/O CESOIAMENTO!
Chiudere o aprire gli sportelli del Forno impugnando solo ed esclusivamente le maniglie.

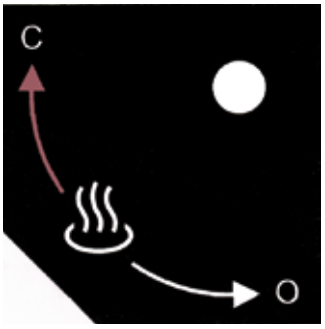


2.15
ATTENZIONE PERICOLO DI SCOTTATURA!
Quando si apre lo sportello della Camera di Cottura o della Camera di Combustione NON TOCCARLO MAI nella parte interna.

2.16
Non manomettere o deteriorare volutamente i dispositivi di sicurezza, ne rimuovere o nascondere le etichette di avvertimento, né modificare le caratteristiche del Forno.

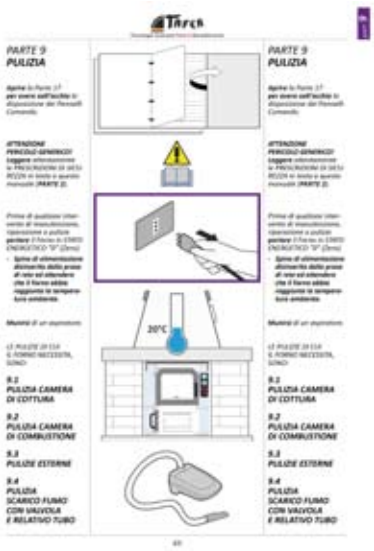
*IN CASI DI DETERIORAMENTO OD ILLEGGIBILITA' **richiedere** il cambio al Rivenditore Autorizzato.*





2.17
Verificare periodicamente etichette e messa a terra.

2.18
*Ogni circa 250 ore di funzionamento o quando la Camera di Combustione fa fumo, **pulire** la Canna Fumaria, il Tubo e lo Scarico Fumo con Valvola. (**Vedere: Parte 9 PULIZIA**).*



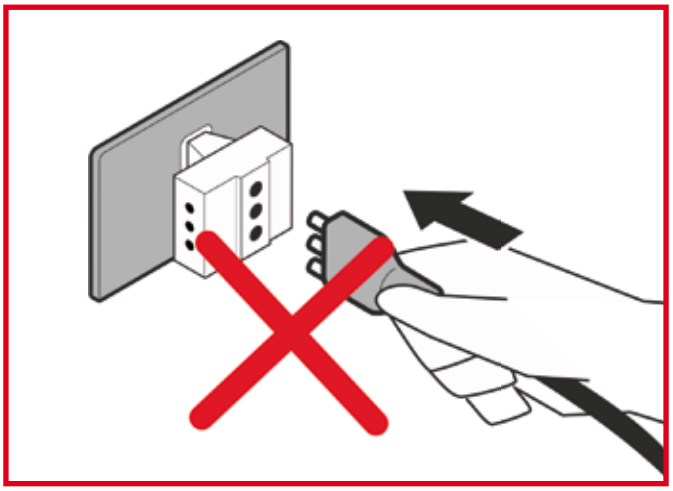
2.19
ATTENZIONE
PERICOLO D'URTO!
Tenere gli sportelli del Forno sempre chiusi, eccetto quando si deve accedere alle parti interne, e poi richiuderli sempre.

2.20
Per qualsiasi operazione di cottura, usare sempre guanti antiscottature.

2.21
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO E DI USTIONE!
Non toccare, appoggiarsi o sedersi per nessuna ragione in nessuna parte del Forno tanto che questo sia spento o acceso.

2.22
*Posizionare la legna **sempre al centro o in fondo** alla Camera di Combustione e mai in testa, così da evitare che cadano in terra tizzoni accesi.*

2.23
Non usare adattatori tra la spina del forno e la presa di rete.



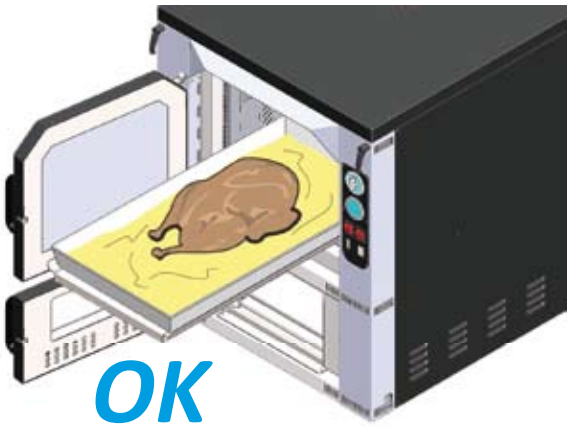
2.24
ATTENZIONE
PERICOLO DI CADUTA
E/O SCIVOLAMENTO!
L'operatore deve aver cura che lo spazio intorno al Forno sia sempre pulito in modo da evitare scivolamenti e di conseguenza urti e/o cadute.

2.25
Quando il Forno è acceso, tenere lontano da esso bambini o persone che non ne conoscono i pericoli.

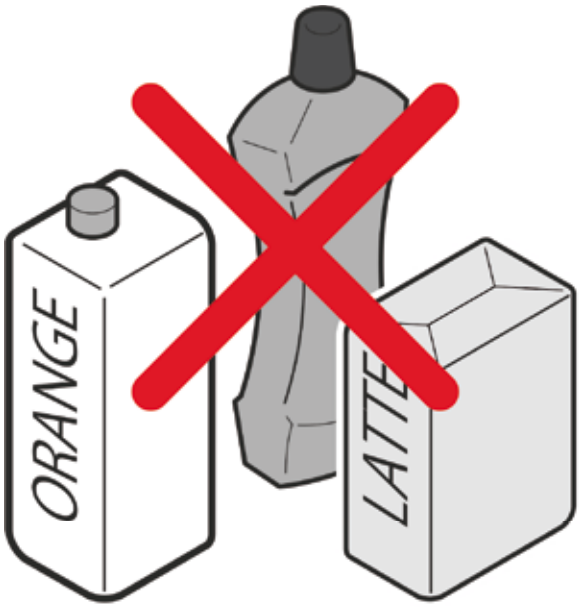
2.26
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Per il funzionamento del Forno, è assolutamente vietato usare combustibili diversi dalla LEGNA NATURALE.

2.27
ATTENZIONE PERICOLO DI RITORNO DI FIAMMA!
E' assolutamente vietato accendere *il Forno con sostanze liquide o gassose. (Es. alcool, benzina). Sono consigliati accenditori solidi.*

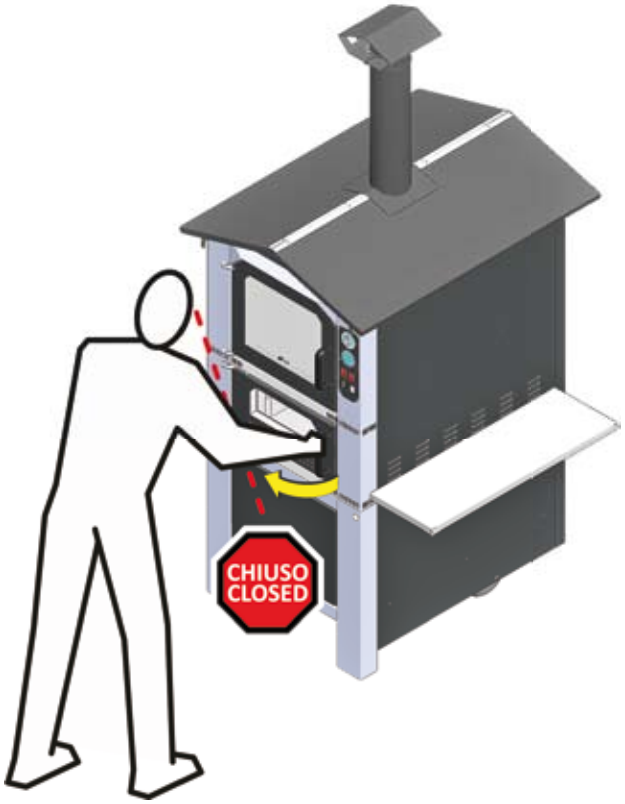
2.28
ATTENZIONE
PERICOLO D'INCENDIO!
Durante la cottura dei cibi, non far fuoriuscire oli o grassi dalla teglia di contenimento.



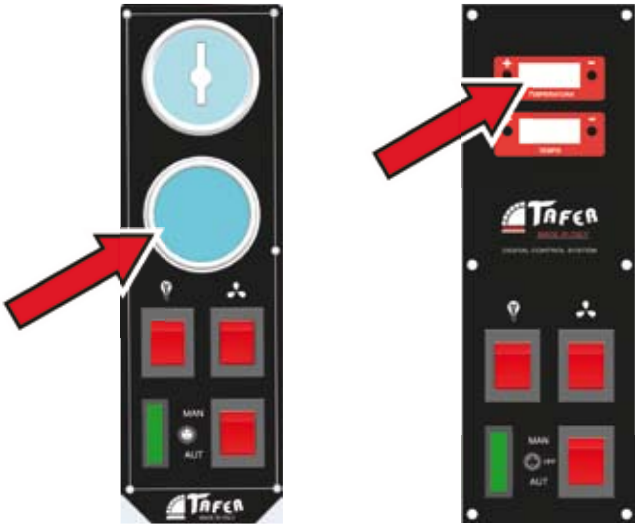
2.29
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
Durante il funzionamento del Forno, non introdurre nella Camera di Combustione buste di plastica, bottiglie di plastica o qualsiasi altro materiale diverso dalla legna naturale.



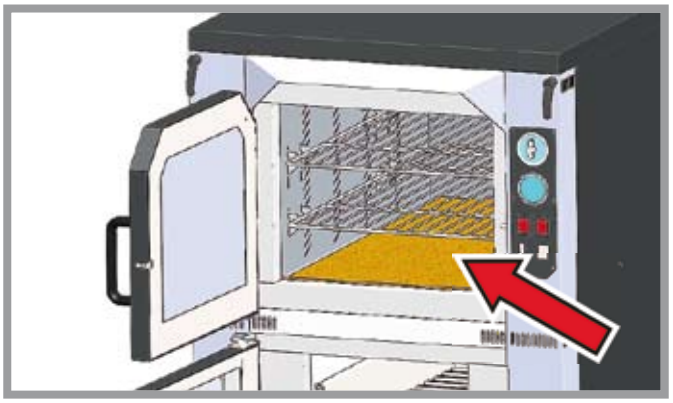
2.30
ATTENZIONE
PERICOLO D'INCENDIO!
Quando si apre lo sportello della Camera di Combustione, assicurarsi SEMPRE che lo sportello della Legnaia sia sempre chiuso per evitare che tizzoni accesi cadano nella legnaia.



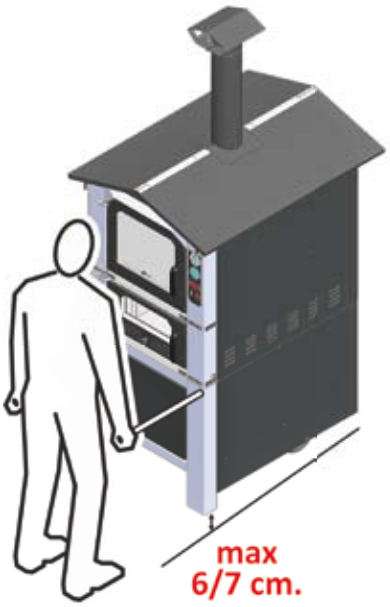
2.31
ATTENZIONE PERICOLO DI DANNEGGIAMENTO DELL'IMPIANTO ELETTRICO E DEL TERMOMETRO!
*Il Forno GENESIS **non deve MAI raggiungere** la temperatura maggiore di 300° C.*



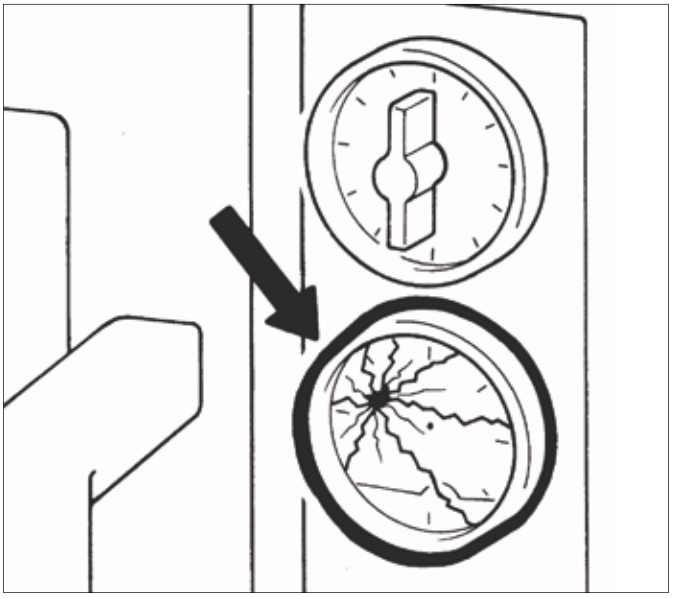
2.32
***Cucinare** esclusivamente con tutte le pareti interne della Camera di Cottura, montate.*



2.33
ATTENZIONE PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
*Quando si effettuano piccoli o grandi spostamenti, non alzare il Forno **più di 6/7 cm.** circa da terra.*



2.34
*In caso si debbano sostituire pezzi usurati e/o rotti, **richiedere** sempre ricambi originali al Rivenditore Autorizzato o TAFER.*



2.35
AVVERTENZA!
*PER NON DETERIORARE IL MATERIALE, **non spegnere MAI** il fuoco della Camera di Combustione, con acqua.*

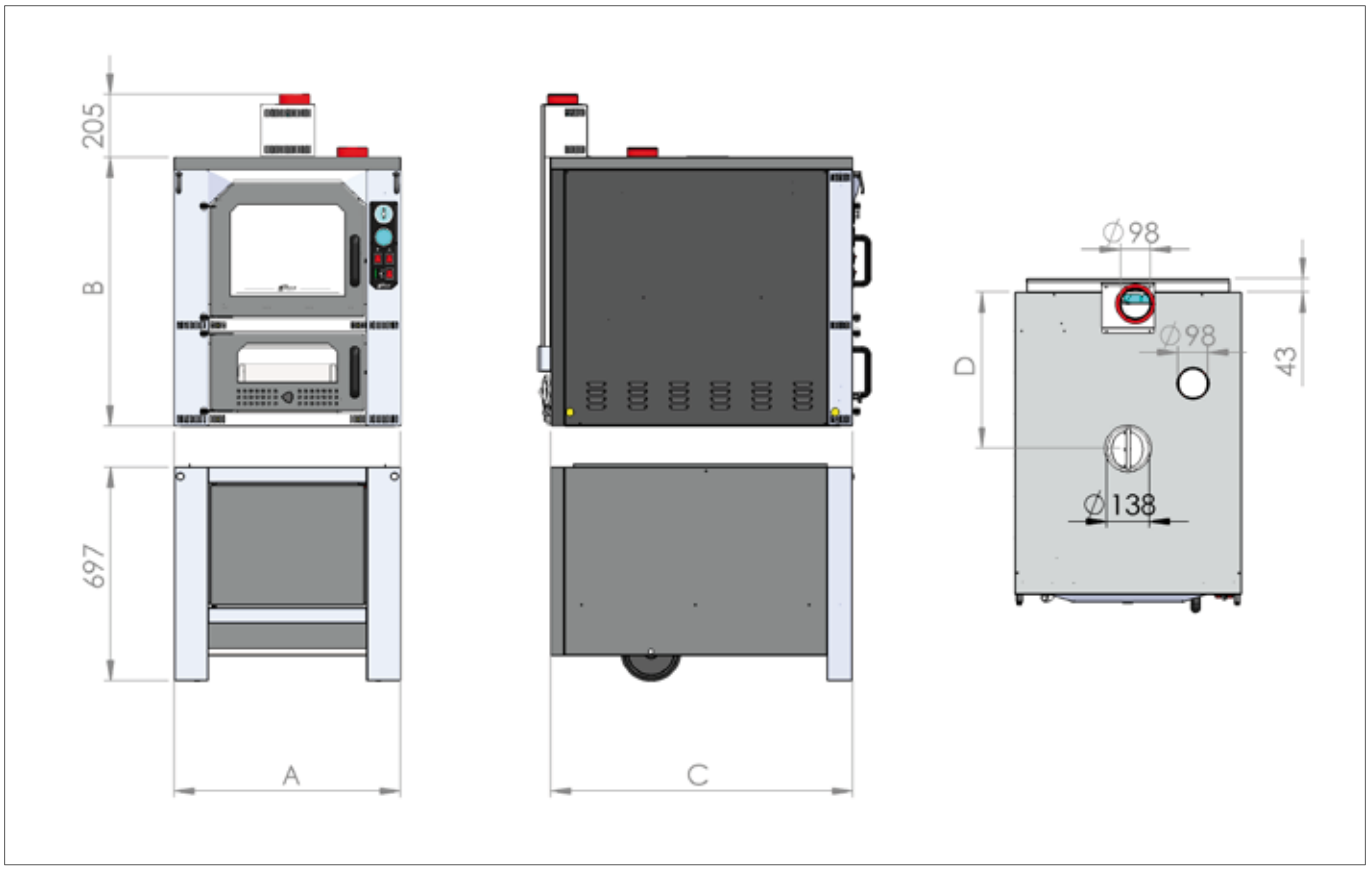
2.36
***Mantenere** tutti i dispositivi efficienti e sicuri, fino alla fine della vita.*

2.37
*Alla fine della vita del Forno, non disperderlo nell'ambiente, ma **rivolgersi** ad agenzie specializzate allo smaltimento.*

2.41
Le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA, sono terminate.

PARTE 3
CARATTERISTICHE TECNICHE

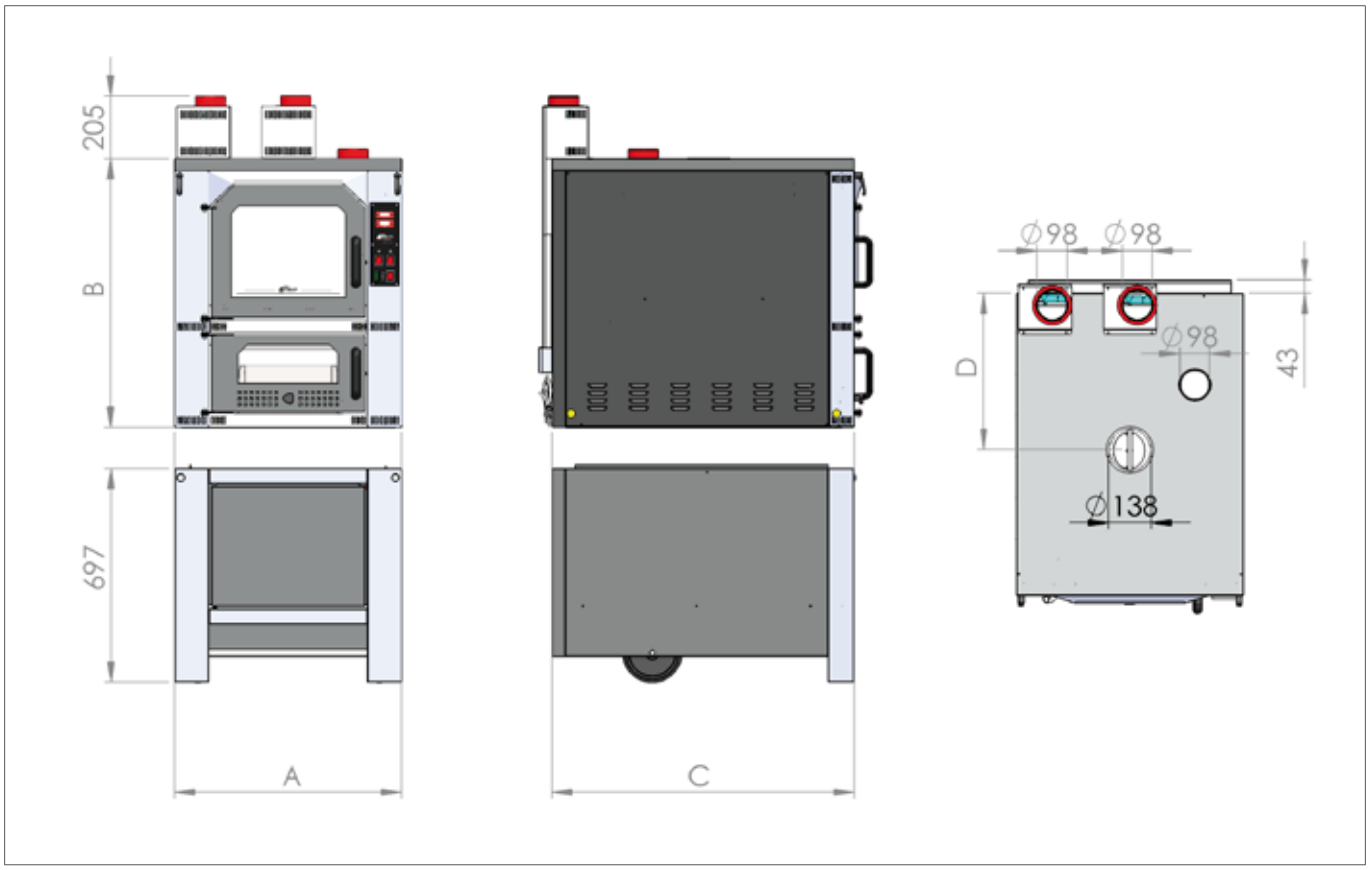
FORNO CLASSICO INTERNO



FORNO CLASSIC interno

MOD.	A	B	C	D	PIANO COTTURA CM.	PESO FORNO KG.	PESO CARRELLO KG.	CONSUMI KG./H.	TEMP. MAX DI ESERCIZIO	TENSIONE DI ALIMEN-TAZIONE SERVIZI	POTENZA ELETTRICA	GENERATORE DI ARIA CALDA
F45	740	878	636	370	43x45	180	35	2/3	300°C	230V-50Hz	90W	100 M^3/ORA A 90°C
F60	740	878	786	415	43x60	200	40	3/3,5	300°C	230V-50Hz	90W	100 M^3/ORA A 100°C
F80	740	878	986	510	43x80	220	50	3/4	300°C	230V-50Hz	90W	100 M^3/ORA A 110°C
F100	790	928	1186	672	48x100	260	65	4/5	300°C	230V-50Hz	90W	100 M^3/ORA A 130°C

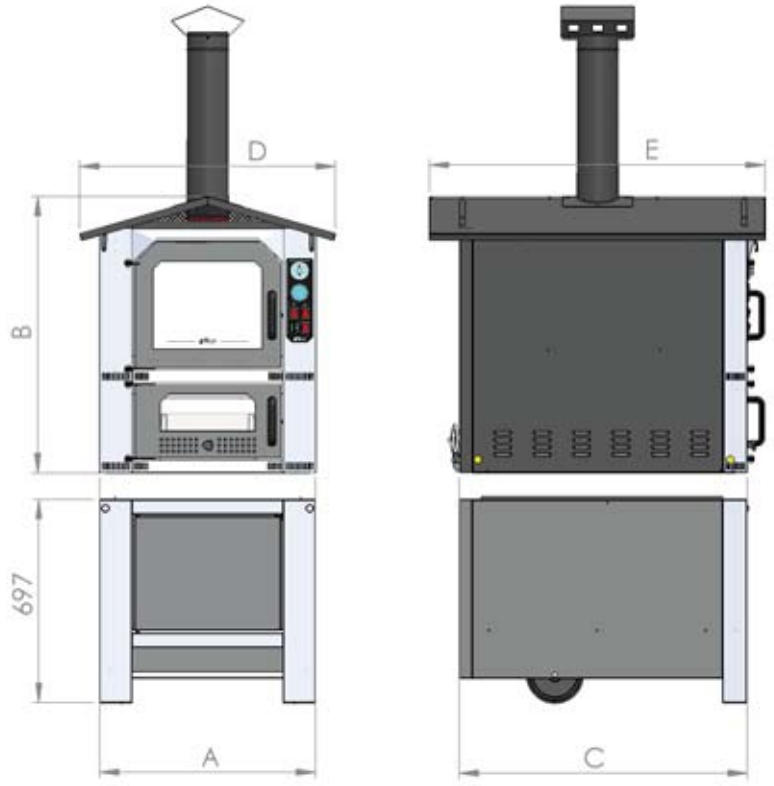
FORNO DIGIT INTERNO



FORNO DIGIT interno

MOD.	A	B	C	D	PIANO COTTURA CM.	PESO FORNO KG.	PESO CARRELLO KG.	CONSUMI KG./H.	TEMP. MAX DI ESERCIZIO	TENSIONE DI ALIMEN-TAZIONE SERVIZI	POTENZA ELETTRICA	GENERATORE DI ARIA CALDA
F45	740	878	636	370	43X45	180	35	2/3	300°C	230V-50Hz	110W	100 M^3/ORA A 90°C
F60	740	878	786	415	43X60	200	40	3/3,5	300°C	230V-50Hz	110W	100 M^3/ORA A 100°C
F80	740	878	986	510	43X80	220	50	3/4	300°C	230V-50Hz	110W	100 M^3/ORA A 110°C
F100	790	928	1186	672	48X100	260	65	4/5	300°C	230V-50Hz	110W	100 M^3/ORA A 130°C

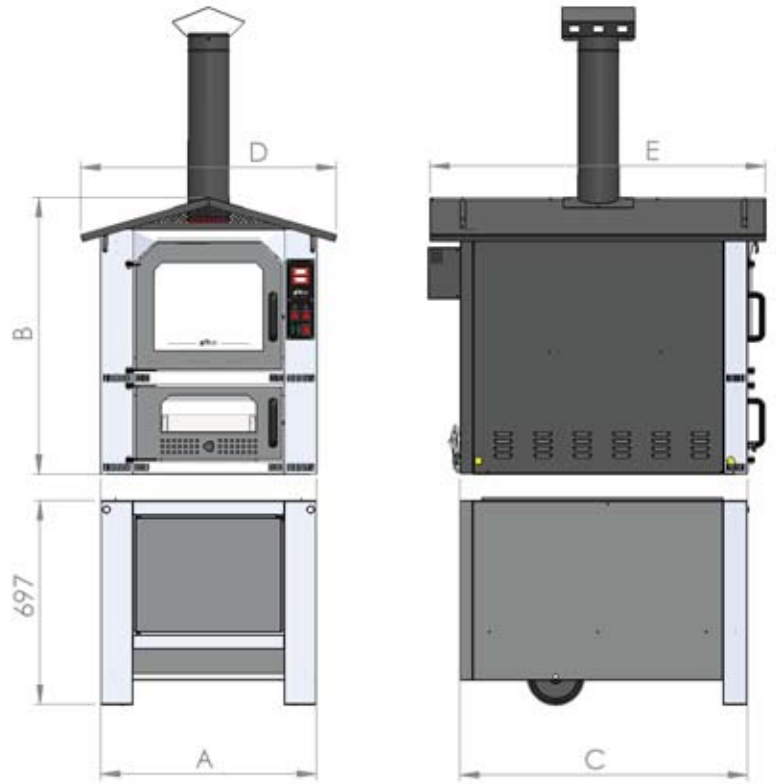
FORNO CLASSICO ESTERNO



FORNO CLASSIC esterno

MOD.	A	B	C	D	E	PIANO COTTURA CM.	PESO FORNO KG.	PESO CARRELLO KG.	CONSUMI KG./H.	TEMP. MAX DI ESERCIZIO	TENSIONE DI ALIMEN-TAZIONE SERVIZI	POTENZA ELETTRICA
F60	740	951	786	876	950	43x60	210	40	3/3,5	300°C	230V-50Hz	90W
F80	740	951	986	876	1150	43x80	230	50	3/4	300°C	230V-50Hz	90W
F100	790	1001	1186	911	1350	48x100	270	65	4/5	300°C	230V-50Hz	90W

FORNO CLASSICO INTERNO

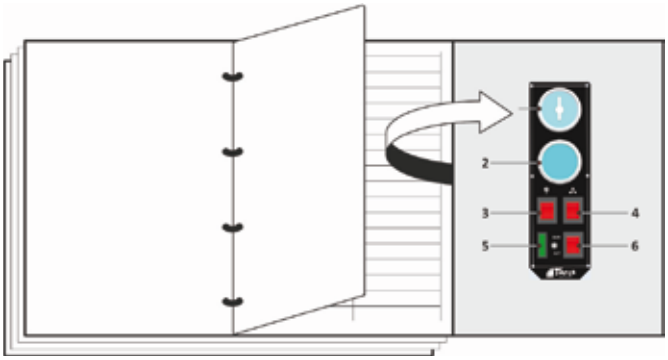


FORNO DIGIT esterno

MOD.	A	B	C	D	E	PIANO COTTURA CM.	PESO FORNO KG.	PESO CARRELLO KG.	CONSUMI KG./H.	TEMP. MAX DI ESERCIZIO	TENSIONE DI ALIMEN-TAZIONE SERVIZI	POTENZA ELETTRICA
F60	740	951	786	876	950	43x60	210	40	3/3,5	300°C	230V-50Hz	110W
F80	740	951	986	876	1150	43x80	230	50	3/4	300°C	230V-50Hz	110W
F100	790	1001	1186	911	1350	48x100	270	65	4/5	300°C	230V-50Hz	110W

PARTE 4
TRASPORTO E INSTALLAZIONE

***Aprire** la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione dei Pannelli Comando.*



Questa parte comprende i seguenti titoli:

4.1
INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO

4.2
INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER INTERNO

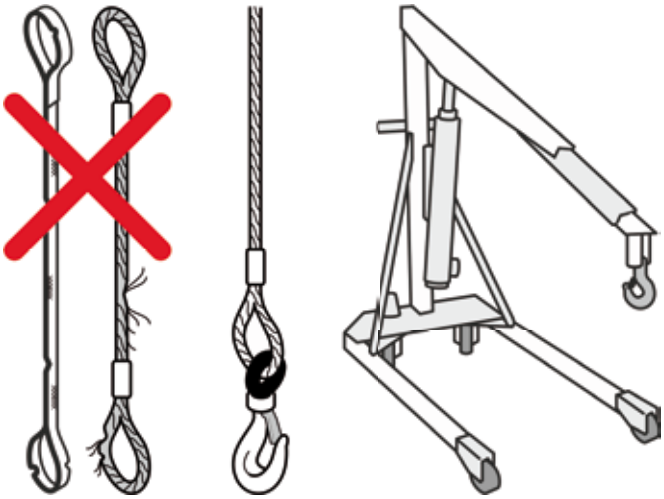
4.3
INSTALLAZIONE DEL FORNO SENZA CARRELLO DA INCASSO

4.1 INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO

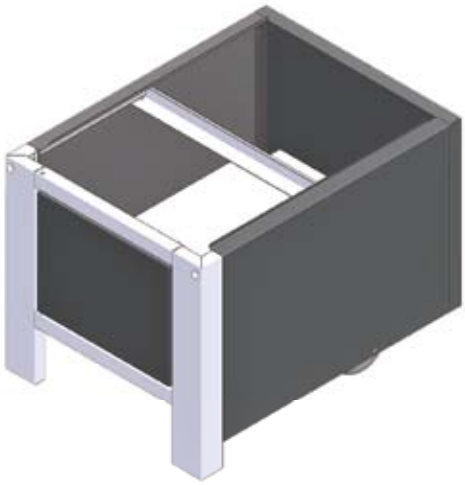
4.1.1 ATTENZIONE PERICOLO GENERICO!

Leggere attentamente *le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (**Parte2**).*

4.1.2
Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.



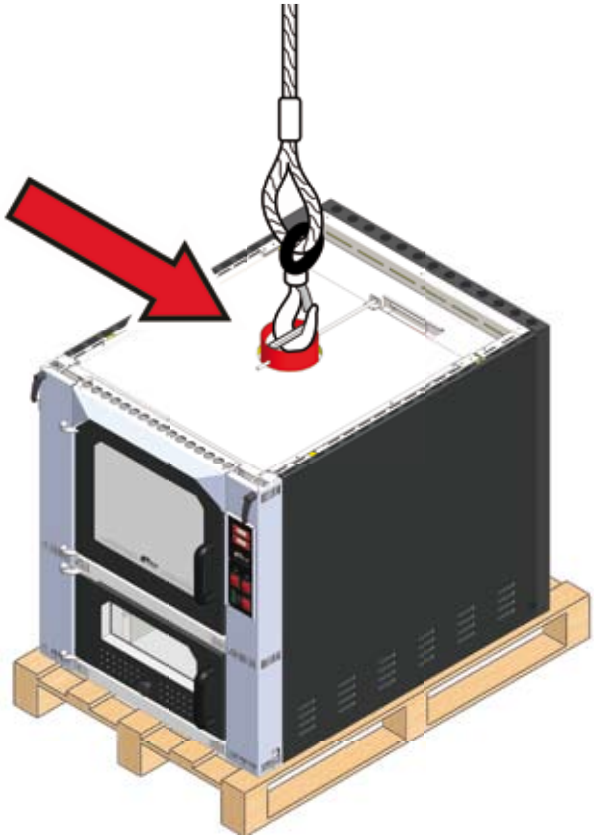
4.1.3
Posizionare *il Carrello in terra ad una distanza adeguata dal Forno e vicino al luogo dell'installazione.*



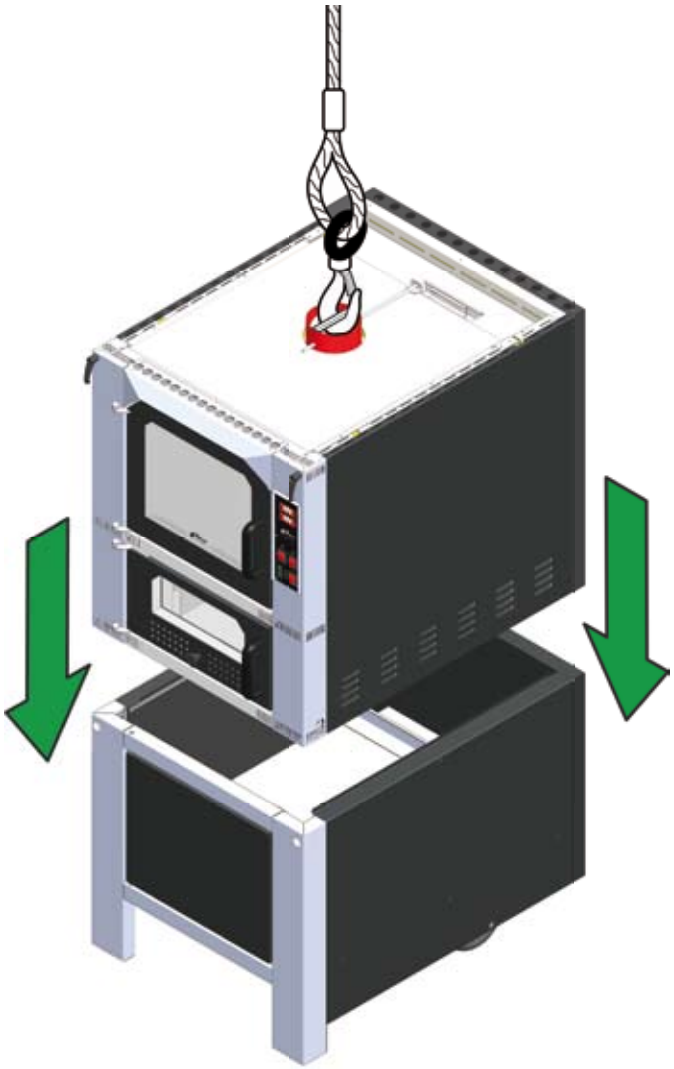
4.1.4 ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!

Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze.

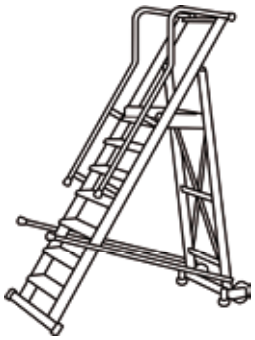
4.1.5
***Agganciare** la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo.*



4.1.6
***Scaricare** e **posizionare** il Forno sopra il carrello facendo attenzione d'inserirlo nelle apposite guide.*
***Sganciare** le funi.*



4.1.7
Con un trabattello di sicurezza o un scala di sicurezza:

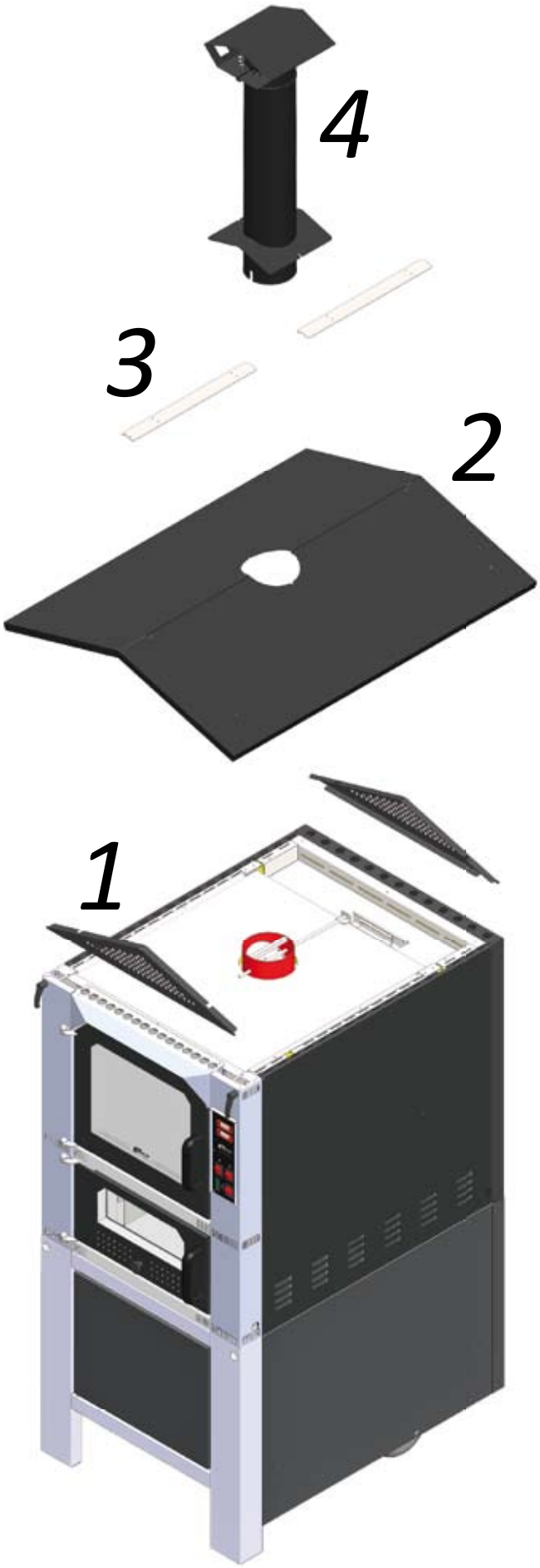


***1 - Avvitare** i due TRIANGOLI DI SUPPORTO al Forno con le quattro viti avvitate nel Forno.*

***2 - Avvitare** il TETTO con le quattro viti ai due TRIANGOLI DI SUPPORTO.*

***3 - Avvitare** i due COPPETTI INOX con le dieci viti al TETTO.*

***4 - Inserire** il COMIGNOLO ed avvitarlo con le due viti.*



4.1.8
Estrarre i manici di presa dal carrello.

4.1.9
ATTENZIONE PERICOLO DI RIBALTAMENTO!
Alzare il Forno Max. 7 cm. circa da terra, salvo ostacoli o per posizionamento.

4.1.10
NOTA!
Per spostamenti, bisogna TIRARE il Forno e poi, per avvicinamenti od accostamenti, SPINGERE SUL FORNO e NON SUI MANICI DI PRESA, facendo attenzione al buon scorrimento delle ruote

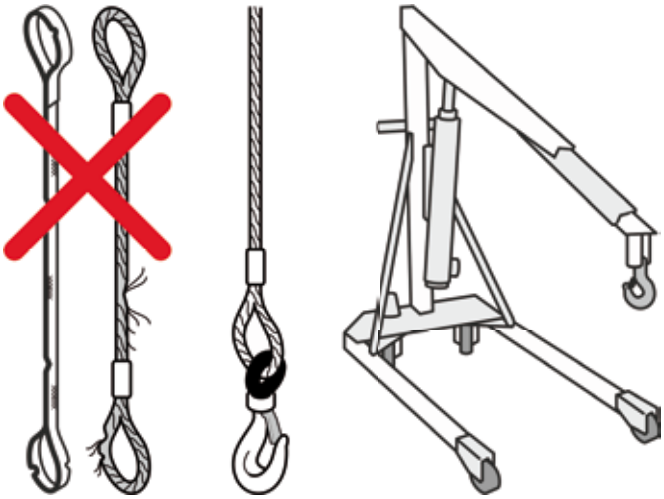
4.1.11
L'INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER ESTERNO, è terminata.

4.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER INTERNO

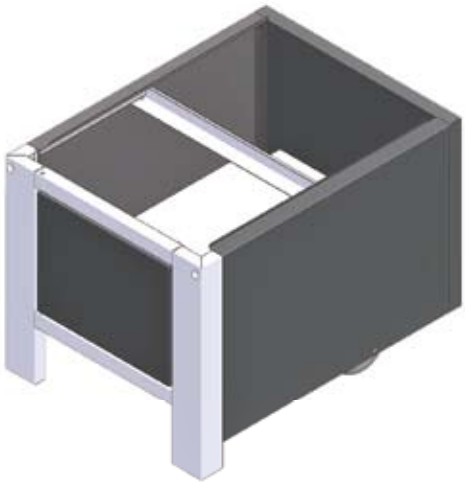
4.2.1 ATTENZIONE PERICOLO GENERICO!

Leggere attentamente *le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (**Parte2**).*

4.2.2
Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato e di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.



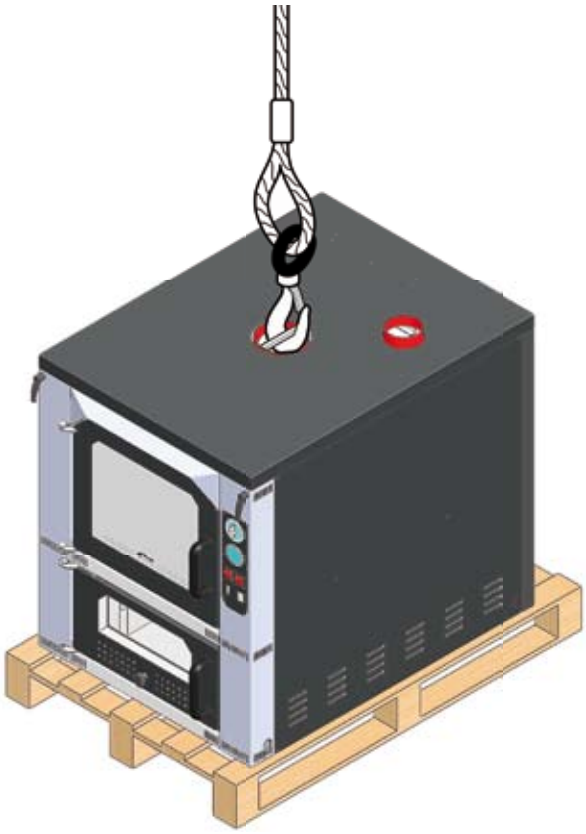
4.2.3
***Posizionare** il Carrello in terra ad una distanza adeguata dal Forno e vicino al luogo dell'installazione.*



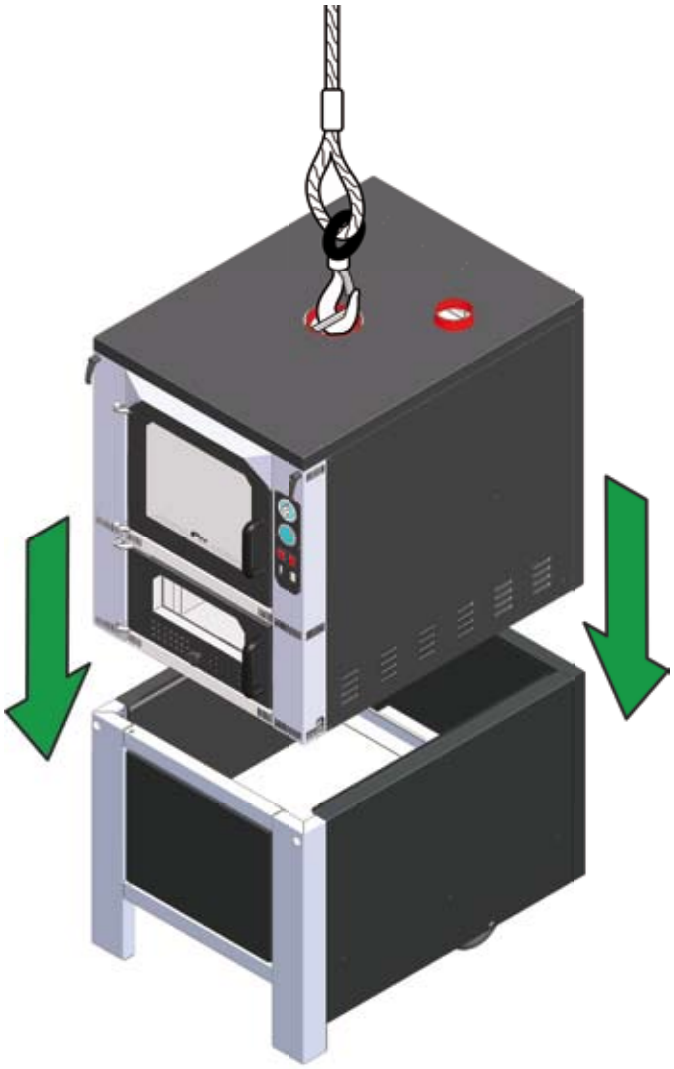
4.2.4 ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO!

Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze.

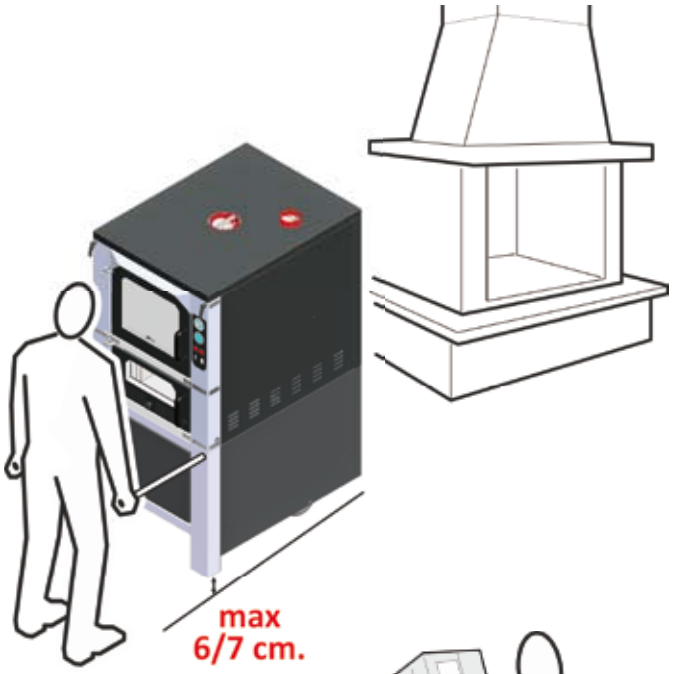
4.2.5
***Agganciare** la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo.*



4.2.6
***Scaricare** e **posizionare** il Forno sopra il carrello facendo attenzione d'inserirlo nelle apposite guide.*
***Sganciare** le funi.*



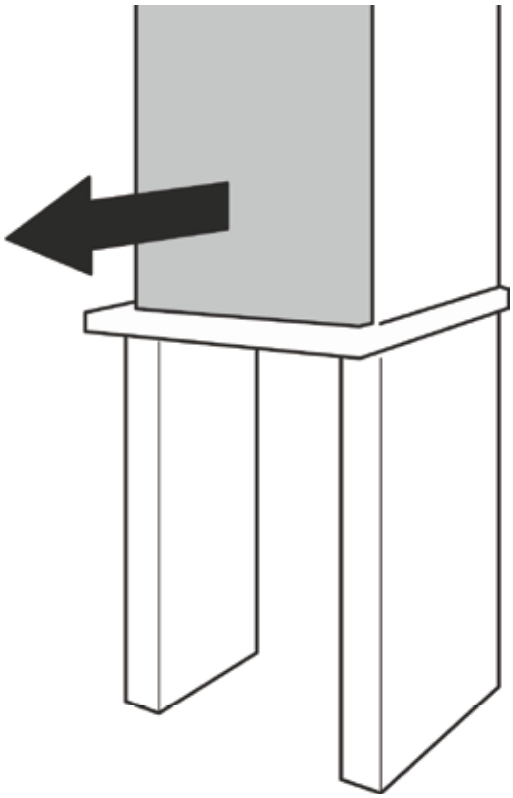
4.2.7
Posizionare il Forno con carrello nel luogo definitivo operativo.



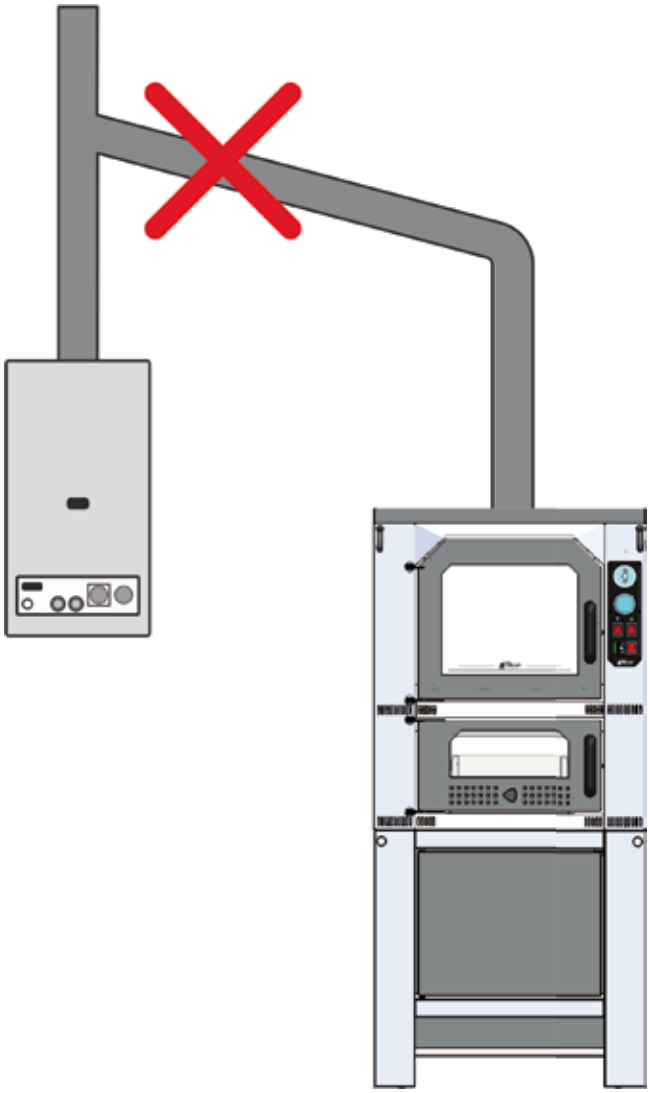
4.2.8
*Prima di continuare con l'installazione, **leggere attentamente tutta questa parte**; decidere che tipo d'installazione si vuole effettuare e procurarsi i materiali e attrezzi (tubi, curve, ecc.) per una corretta installazione.*

4.2.9
NOTA 1!
*Non installare una curva direttamente sullo SCARICO FUMO CON VALVOLA (3); c'è il **pericolo** che dopo un pò di tempo si deteriori.*

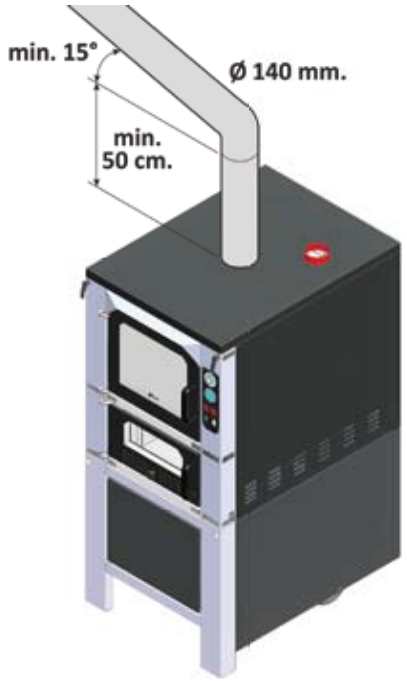
4.2.10
NOTA 2!
Questa installazione deve essere predisposta smontabile, per poter effettuare in futuro la pulizia e la manutenzione.



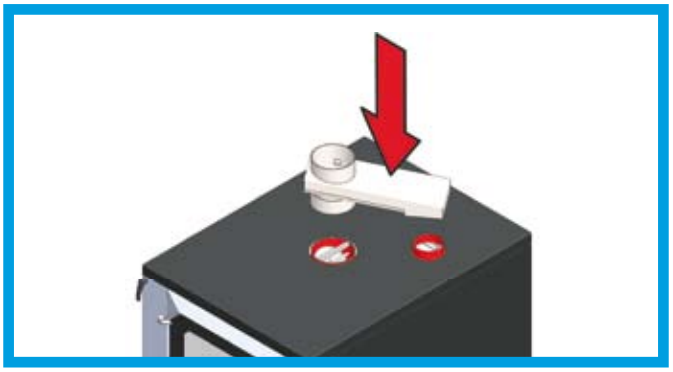
4.2.11
ATTENZIONE
PERICOLO DI NATURA TOSSICA E PERICOLO GENERICO!
NON INSTALLARE MAI IL TUBO DELLO SCARICO FUMI ALLA CANNA FUMARIA DELLA CALDAIA A GAS.



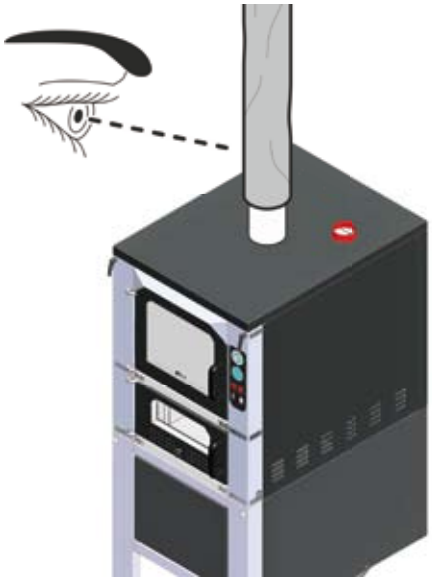
4.2.12
***Montare** un tubo liscio di ø140 lungo almeno 50 cm. sullo SCARICO FUMO CON VALVOLA (3) e poi collegarlo alla Canna fumaria di **un camino** o di **una singola canna fumaria**.*
Se la canna fumaria non è sopra il Forno, ma di fianco, l'inclinazione del tubo di collegamento deve essere di almeno 15°.



4.2.13
- *Se il Forno si utilizza per cuocere, **tutti i giorni**, bisogna collegare il COLLETTORE VAPORE FUMO (opzionale) sopra il Forno come da disegno.*
- *Se il Forno si utilizza per cuocere, una o due volte la settimana, non è necessario il COLLETTORE VAPORE FUMO (opzionale).*



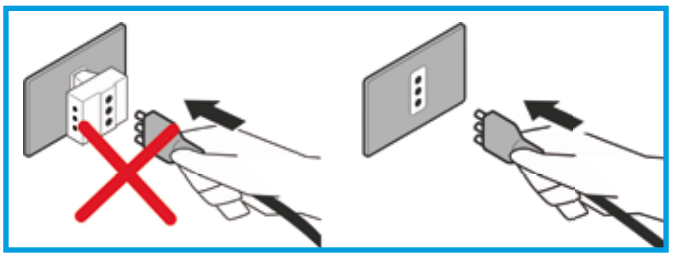
4.2.14
*Per ridurre la fuliggine ed avere maggior tiraggio dei fumi, **rivestire** il TUBO SCARICO con della lana di roccia o isolanti termici adeguati.*



4.2.15
*Se il caso, **provvedere** alle coperture stabilite.*

4.2.16
***Collegare** il Cavo di Alimentazione (15 o 16) alla presa di rete.*

4.2.17
L'INSTALLAZIONE DEL FORNO CON CARRELLO PER INTERNO, è terminata.



4.3 INSTALLAZIONE DEL FORNO DA INCASSO

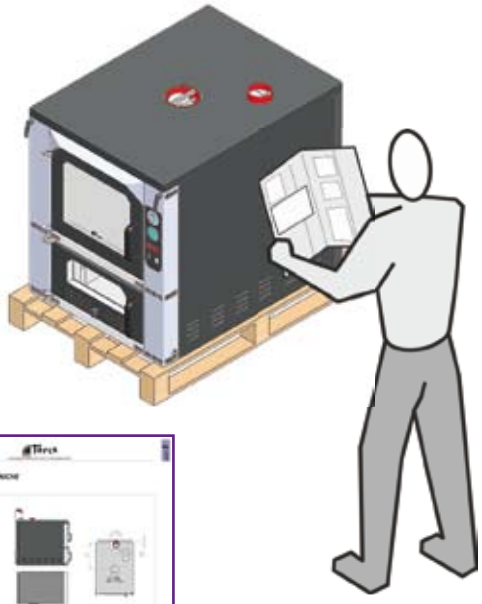
4.3.1 ATTENZIONE PERICOLO GENERICO!

Leggere attentamente *le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (**Parte2**).*

4.3.2 PREPARAZIONE DELL'INSTALLAZIONE:

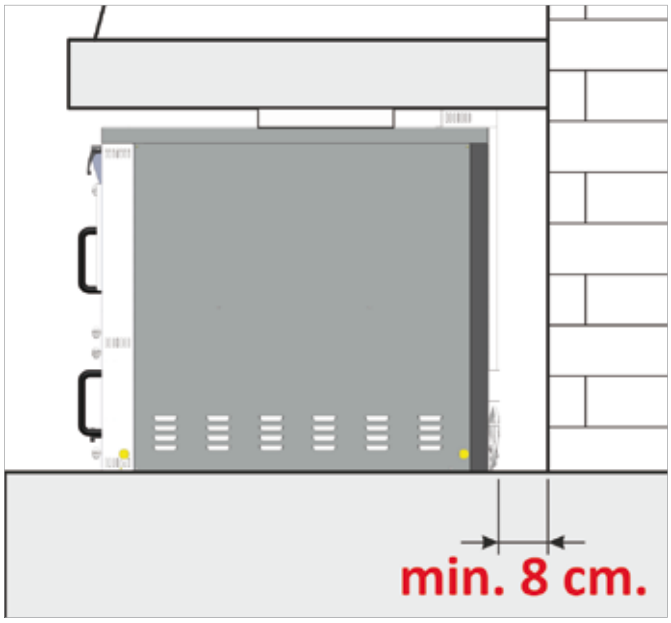
Prima di procedere all'installazione, ***leggere attentamente*** *tutta questa parte;* ***decidere*** *che tipo d'installazione si vuole effettuare e procurarsi i materiali e attrezzi (tubi, curve, ecc.) per una corretta installazione.*

Vedere *inoltre tutte le informazioni tecniche nella* ***Parte 3 CARATTERISTICHE TECNICHE****.*

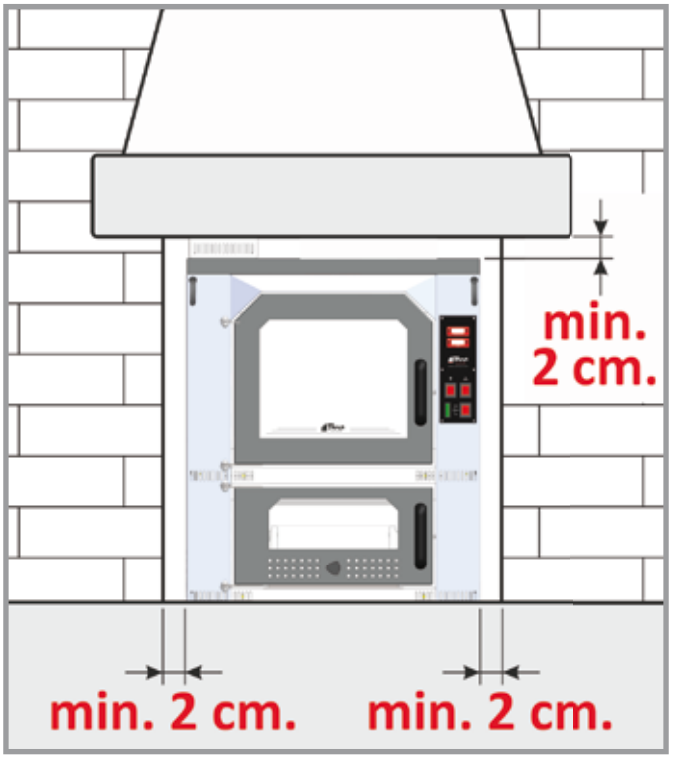


Qui di seguito vengono illustrate delle soluzioni di predisposizioni per ***mostrare i principi*** *corretti d'installazione.* ***In ogni caso è il cliente finale che decide quale soluzione adottare per le proprie esigenze.***

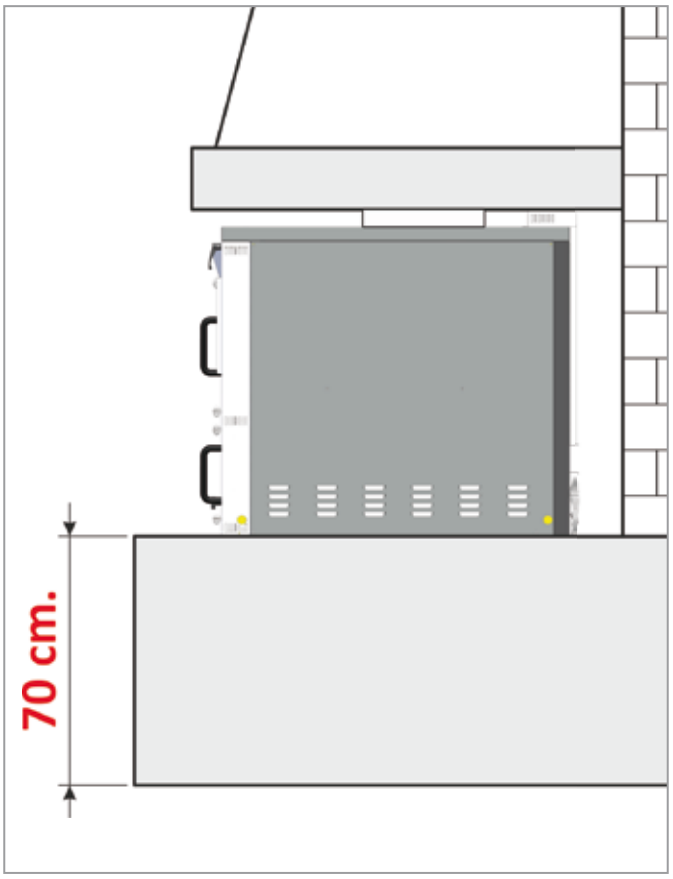
4.3.3
La distanza ***minima*** *che il Forno GENESIS* ***DEVE AVERE*** *dal muro posteriore, è* ***di 8 cm****.*



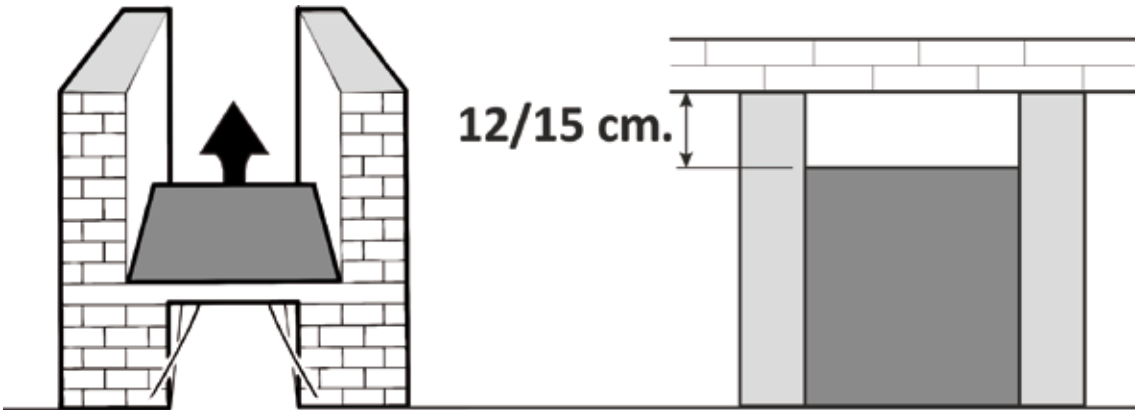
4.3.4
Ai lati e sopra,
ALMENO 2 cm.



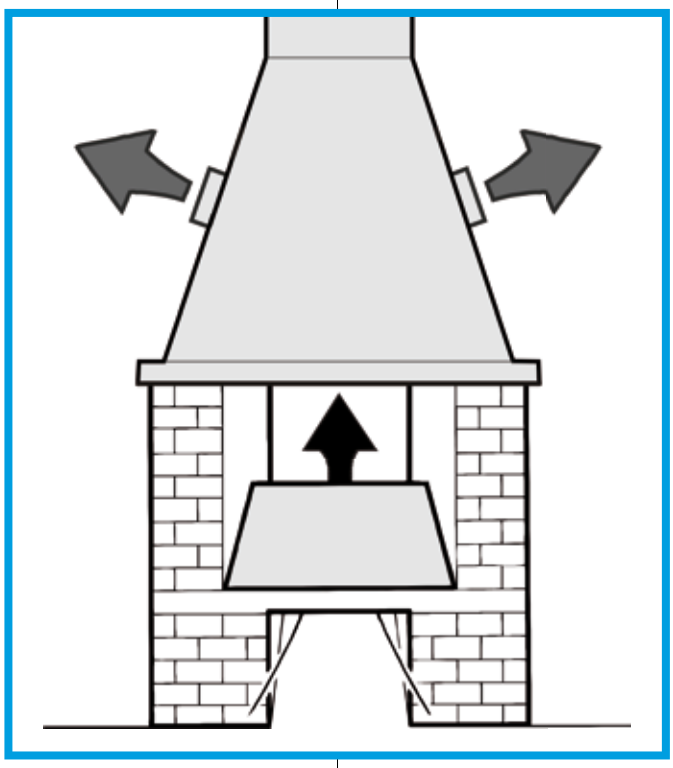
4.3.5
La distanza consigliata che il Forno GENESIS ***DEVE AVERE*** *dal pavimento,* ***è di 70 cm.***

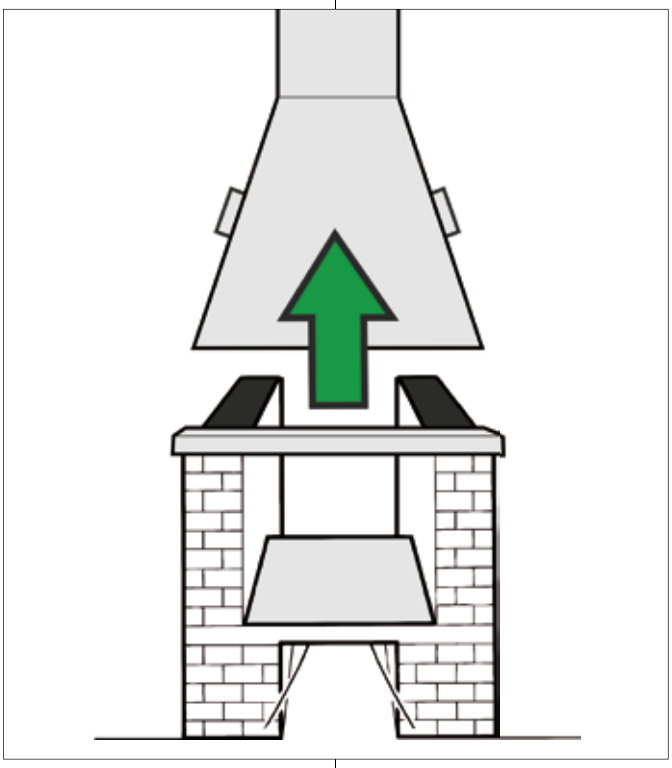


4.3.6
Per compensare l'aria di raffreddamento del forno, lasciare un foro - come presa d'aria - nella parte posteriore del piano di appoggio dell'alloggiamento, profondo 12/15 cm. per la larghezza e...



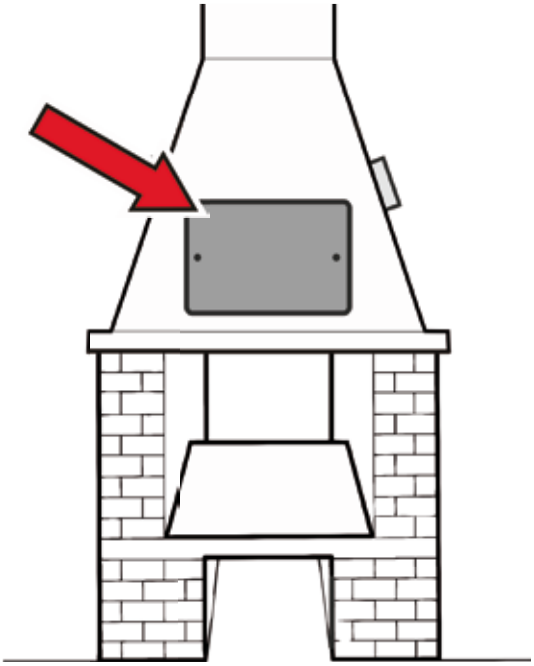
praticare *nella copertura UNA o DUE prese d'aria per lo sfogo del calore, altrimenti si rischia di bruciare i motori elettrici dei vari servizi del forno.*



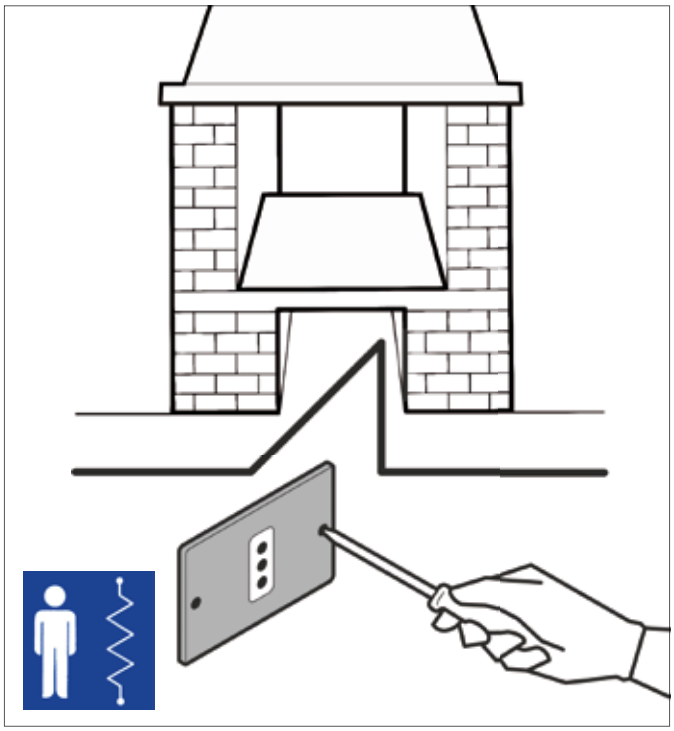


4.3.7
La copertura della canna fumaria, ***deve essere*** *smontabile per* ***accedere*** *periodicamente alle pulizie.*

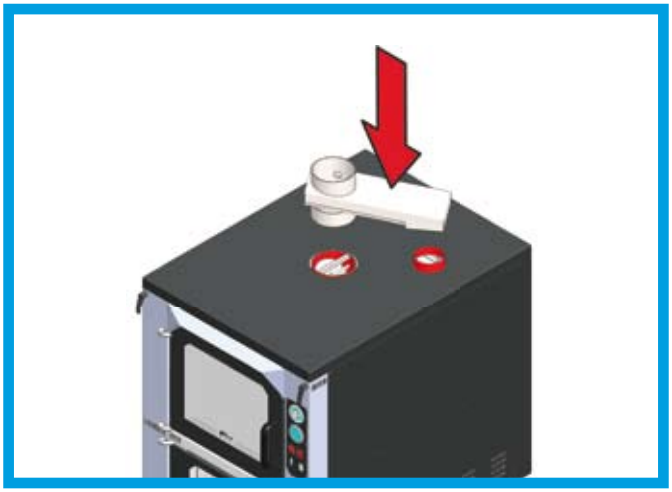
4.3.8
*Se la copertura della canna fumaria **NON È** smontabile, **praticare** nella copertura un'apertura per poter accedere in futuro alla pulizia della canna fumaria e le varie eventuali manutenzioni straordinarie.*



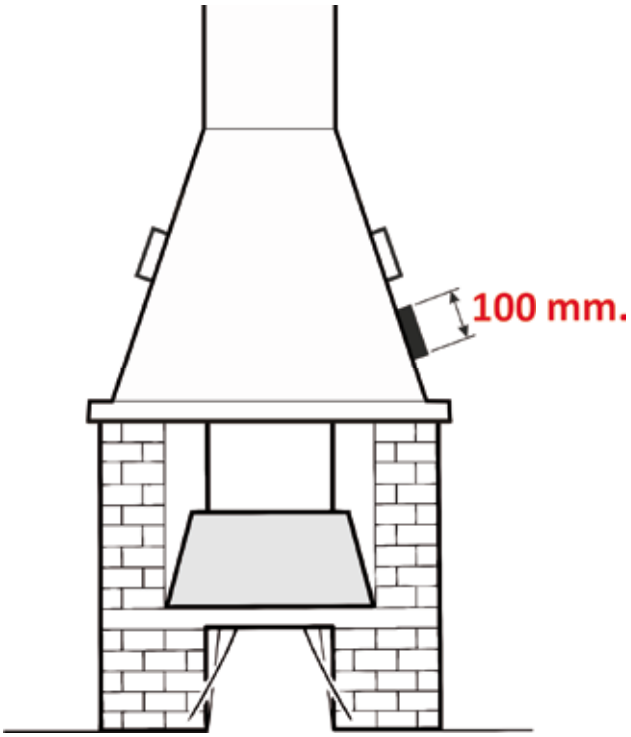
4.3.9
ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE!
***Provvedere** ad installare in basso a destra dell'alloggiamento Forno, una presa di rete a norme.*

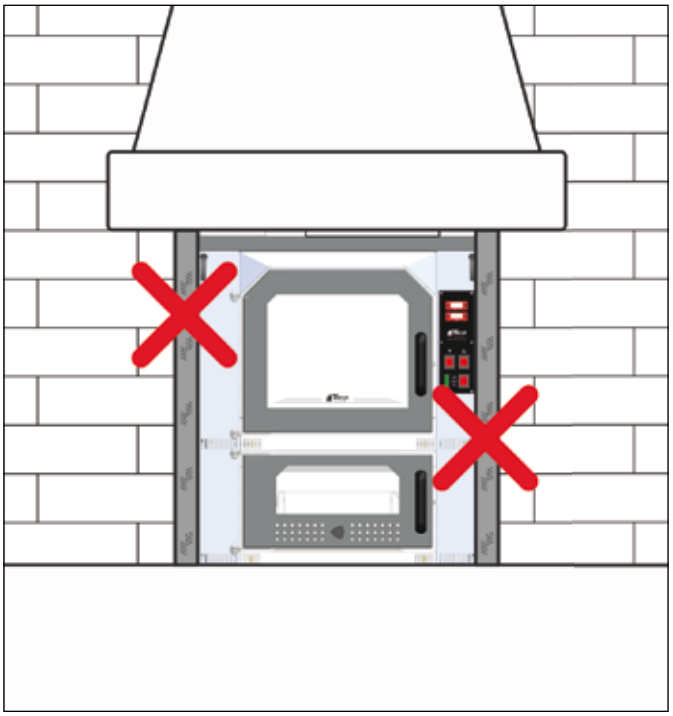


4.3.10
- *Se il Forno si utilizza per cuocere, TUTTI I GIORNI, **bisogna collegare** il COLLETTORE VAPORE FUMO (opzionale) sopra il Forno come da disegno.*
- *Se il Forno si utilizza per cuocere, UNA O DUE VOLTE LA SETTIMANA, **non è necessario** il COLLETTORE VAPORE FUMO (opzionale).*



4.3.11
Se si vuole collegare il riscaldamento, ***predisporre*** *un'uscita adeguata nella copertura di almeno Ø100 mm.*





4.3.12
NOTA!
Il Forno ***NON DEVE ESSERE MURATO PER NESSUN MOTIVO****, al fine di estrarlo in caso di eventuali assistenze tecniche future.*

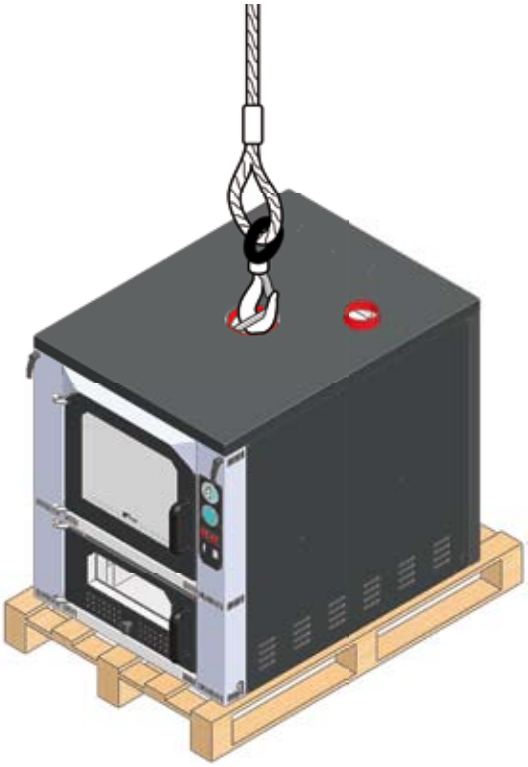
4.3.13
La PREPARAZIONE PER L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DA INCASSO, è terminata.

4.3.14
Una volta preparato lo spazio per l'alloggiamento del forno ed aver procurato i materiali per il montaggio, proseguire qui si seguito.

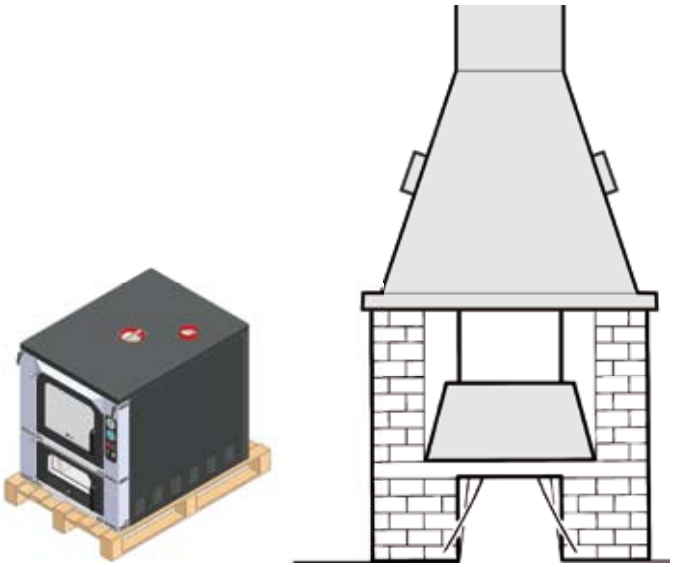
4.3.15
Munirsi di un mezzo di sollevamento adeguato o di funi in fibra di portata nominale 500 Kg. cadauna.

4.3.16
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO! Allontanare qualsiasi persona dalle vicinanze.

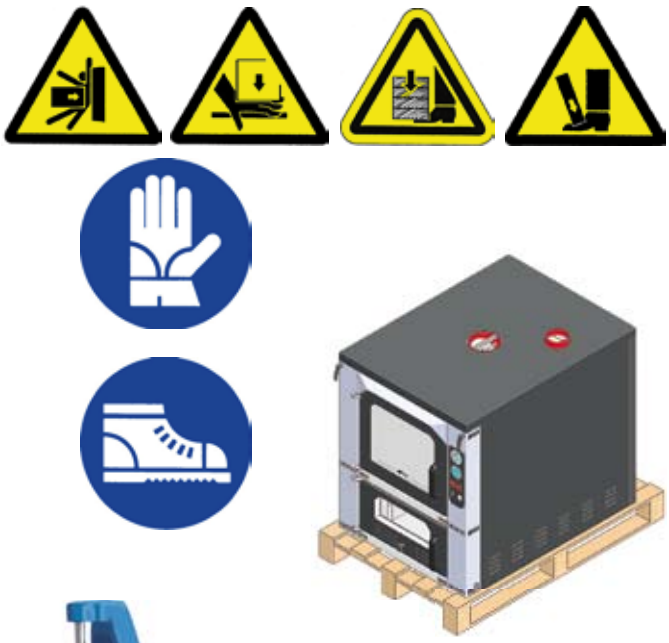
4.3.17
Se il caso, ***agganciare*** *la fune nell'apposito attacco posto sullo Scarico Fumo.*



4.3.18
Posizionare *il Forno vicino al luogo d'installazione.*

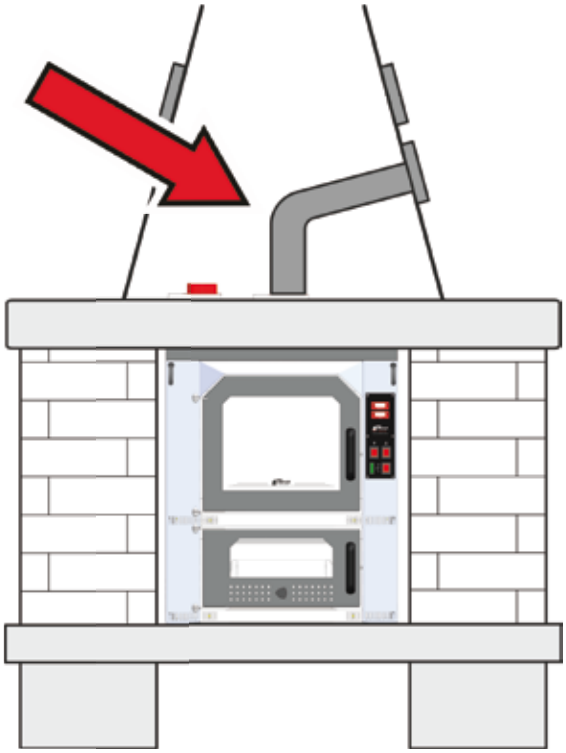


4.3.19
ATTENZIONE PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO ED URTO!
Indossare *GUANTI da lavoro e SCARPE antinfortunistiche e allontanare qualsiasi persona nelle vicinanze.*

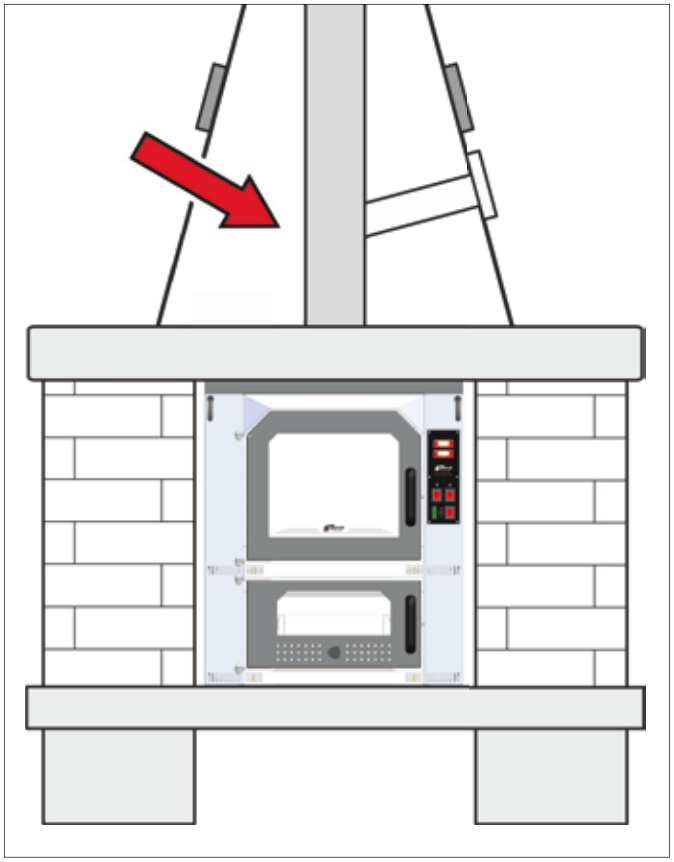


4.3.20
In più persone*, con un mezzo di sollevamento adeguato,* ***posizionare*** *il Forno davanti al foro di alloggiamento predisposto e* ***spingerlo*** *al suo interno.*

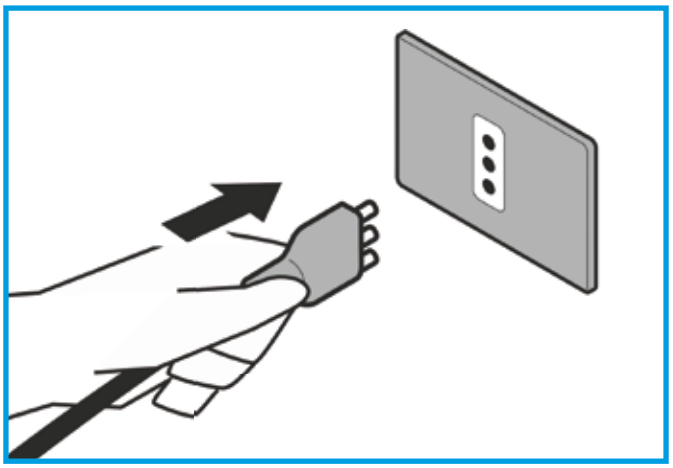
4.3.21
Se il Forno è provvisto di riscaldamento, ***collegare*** *con un tubo Ø100 il collettore del motore al bocchettone di uscita.*



4.3.22
***Effettuare** tutti gli allacciamenti necessari.*

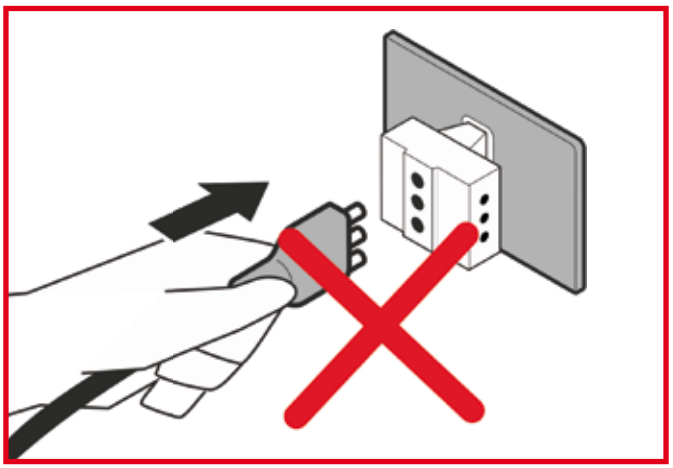


4.3.23
***Montare** la copertura della canna fumaria.*



4.3.24
***Collegare** il Cavo di Alimentazione alla presa di rete.*

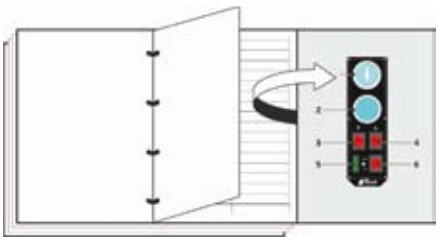
A questo punto il Forno GENESIS è installato.



4.3.25
L'INSTALLAZIONE DEL FORNO DA INCASSO, è terminata.

PARTE 5
PANNELLO COMANDO CLASSIC

Aprire la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione del Pannello Comandi.



DESCRIZIONE

POSIZIONE - POSITION

TIMER - CONTAMINUTI
Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato. Max 60 minuti.

1

TERMOMETRO
Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.

2

INTERRUTTORE LUCE CAMERA DI COTTURA
Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.

3

INTERRUTTORE VENTILAZIONE
Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.

4

SPIA RISCALDAMENTO *(opzionale)*
Quando è spenta indica che il motore del riscaldamento non è in funzione.
Quando è accesa indica che il motore del riscaldamento è in funzione.

5

INTERRUTTORE RISCALDAMENTO *(opzionale)*
- *Su OFF il motore del riscaldamento è SPENTO.*
- *Su MAN si avvia il motore del riscaldamento manualmente.*
- *Su AUT si avvia il motore del riscaldamento quando la soglia della temperatura è >50°C. Quando la temperatura è <50°C il motore si spegne automaticamente.*

6

PARTE 5
PANNELLO COMANDO CLASSIC

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione del Pannello Comandi.

DESCRIZIONE

TIMER - CONTAMINUTI
Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato. Max 60 minuti.

TERMOMETRO
Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.

INTERRUTTORE LUCE CAMERA DI COTTURA
Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.

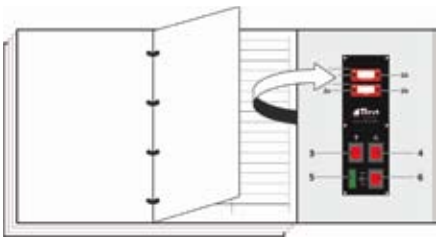
INTERRUTTORE VENTILAZIONE
Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.

SPIA RISCALDAMENTO (opzionale)
Quando è spenta indica che il motore del riscaldamento non è in funzione.
Quando è accesa indica che il motore del riscaldamento è in funzione.

INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (opzionale)
- Su OFF il motore del riscaldamento è SPENTO.
- Su MAN si avvia il motore del riscaldamento manualmente.
- Su AUT si avvia il motore del riscaldamento quando la soglia della temperatura è >50°C. Quando la temperatura è <50°C il motore si spegne automaticamente.

PARTE 5
PANNELLO COMANDO DIGIT

Aprire la Parte 17 per avere sottocchio la disposizione del Pannello Comandi.



DESCRIZIONE

POSIZIONE - POSITION

DISPLAY TEMPERATURA
*Si accende premendo un tasto **+** o **-** oppure quando la temperatura nella Camera di Cottura supera i 50°C.*

1

*Il Pulsante **+** (**più**) **aumenta** la temperatura di intervento.*

1a

*Il Pulsante **-** (**meno**) **diminuisce** la temperatura di intervento.*

1b

La funzione del DISPLAY TEMPERATURA è quella di visualizzare ed impostare la temperatura nella Camera di Cottura e mantenerla stabile entro 4°C.

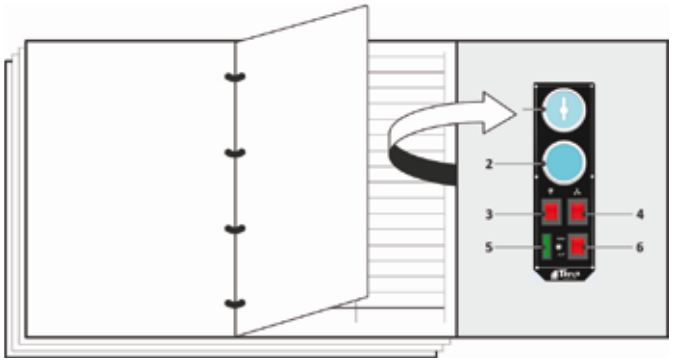
Quando il DISPLAY indica la temperatura in modo fisso significa che la temperatura è nel range di controllo del sistema.
Quando il DISPLAY indica la temperatura in modo lampeggiante significa che c'è uno sforamento rispetto alla temperatura impostata maggiore di 50°C.

Se si è impostata la temperatura di 300°C e si supera di 50°C, il sistema va in allarme sonoro. Non si spegne sino a quando la temperatura scende almeno di 1°C sotto i 50°C.

Per abbassare velocemente la temperatura:
- *Aprire lo sportello della Camera di Cottura.*
- *Chiudere la Valvola Fumo.*
- *Aprire la Valvola Vapore.*
- *Chiudere le Prese Aria Combustione.*

DESCRIZIONE	POSIZIONE - POSITION
DISPLAY TEMPO *Visualizza il tempo contando alla rovescia da 0 a 9 ore e 59 minuti.*	***2***
*Il Pulsante **+** (**più**) **aumenta** il tempo da impostare.*	***2a***
*Il Pulsante **-** (**meno**) **diminuisce** il tempo impostato.*	***2b***
*Al rilascio del Pulsante **+** o **-** il Display memorizza automaticamente l'impostazione ed inizia il conteggio alla rovescia fino allo zero, dopodiché **SUONA**.* *Per spegnere il suono premere uno dei due Pulsanti **+** o **-**.*	
INTERRUTTORE LUCE CAMERA DI COTTURA *Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.*	***3***
INTERRUTTORE VENTILAZIONE *Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.*	***4***
SPIA RISCALDAMENTO *(opzionale)* *Quando è spenta indica che il motore del riscaldamento non è in funzione.* *Quando è accesa indica che il motore del riscaldamento è in funzione.*	***5***
INTERRUTTORE RISCALDAMENTO *(opzionale)* - *Su OFF il motore del riscaldamento è SPENTO.* - *Su MAN si avvia il motore del riscaldamento manualmente.* - *Su AUT si avvia il motore del riscaldamento quando la soglia della temperatura è >50°C. Quando la temperatura è <50°C il motore si spegne automaticamente.*	***6***

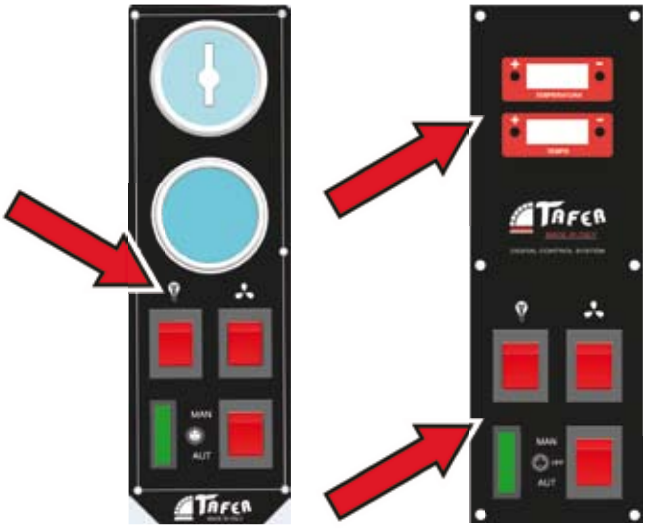
PARTE 6
MESSA A PUNTO E PRIMA ACCENSIONE



***Aprire** la Parte 17 per **avere sottocchio** la disposizione dei Pannelli Comando del Forno.*

6.1
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO!
Leggere attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).

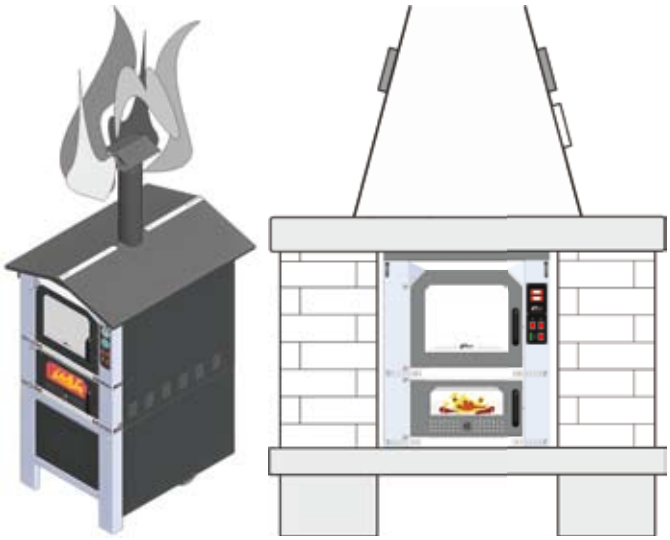
La Messa a Punto deve essere eseguita da UN Conduttore Forno.

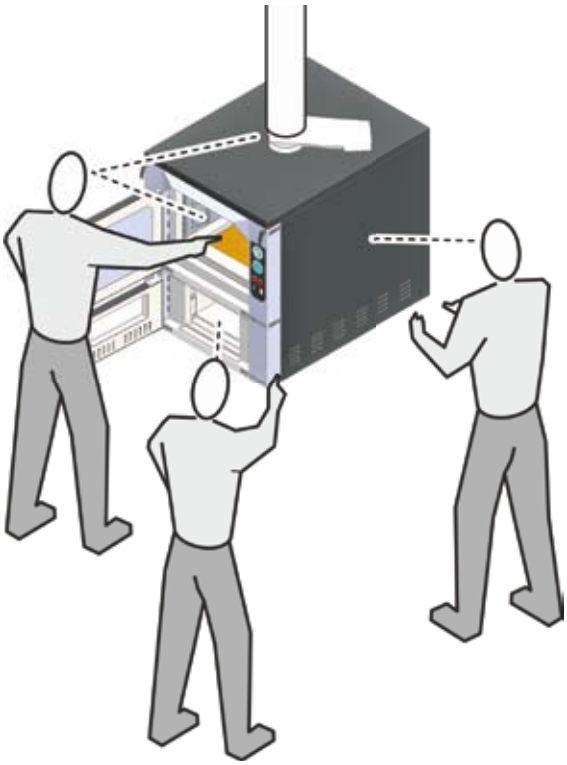


6.2
***Effettuare** una verifica generale sugli allacciamenti, collegamenti, nonchè sul funzionamento di tutti i Comandi.*

6.3
NOTA!
Se durante la verifica dovessero insorgere dei problemi, contattare il Rivenditore Autorizzato o il Costruttore TAFER, citando sempre il Numero di Matricola, Modello ed Anno di costruzione

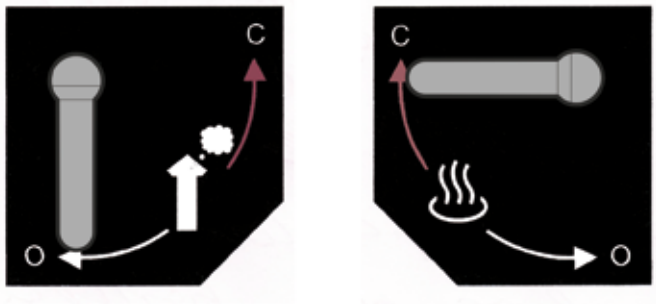
6.4
NOTA!
PRIMA DI POTER CUCINARE NEL FORNO GENESIS, E' NECESSARIO ACCENDERLO SENZA CIBI ALL'INTERNO, ***PER ALMENO 2 VOLTE,*** *COSI' DA PERMETTERE L'EVACUAZIONE DI ODORI SGRADEVOLI PRODOTTI DAI COMPONENTI NUOVI.* ***Comportarsi come descritto qui di seguito.***



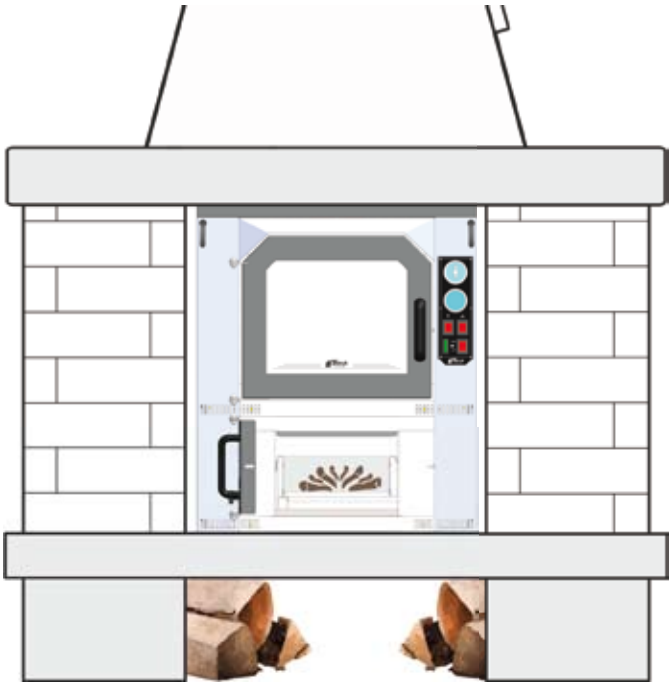


6.5
Assicurarsi *che tutte le protezioni ed accessori interni ed esterni, siano montati, altrimenti provvedere.*

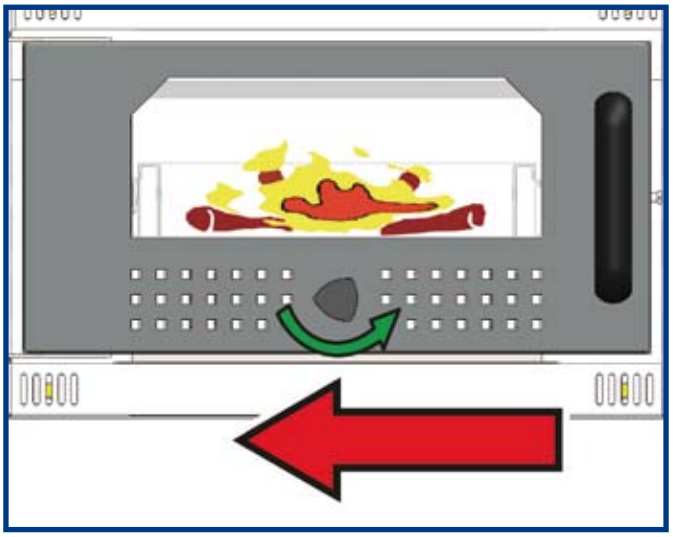
6.6
Posizionare *il CONTROLLO VALVOLA FUMO su "APERTA".*
Posizionare *il CONTROLLO VALVOLA VAPORE su "CHIUSA".*



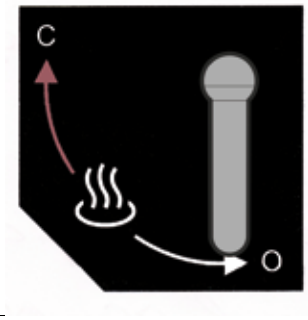
6.7
***Aprire** lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE; **alloggiare** al centro o in fondo della stessa poca legna asciutta e di piccolo taglio, ed **accendere** il fuoco.*



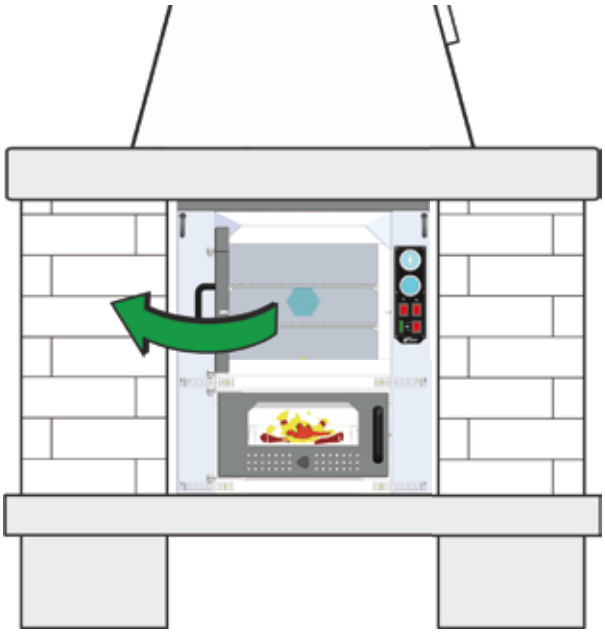
6.8
***Chiudere** lo sportello e assicurarsi che le PRESE ARIA COMBUSTIONE siano "APERTE".*



6.9
***Far arrivare** la Temperatura del Forno a 100°C. - 150°C, visibile sul TERMOMETRO (2) o DISPLAY (1), dopodiché **posizionare** il CONTROLLO VALVOLA VAPORE su "**aperta**".*

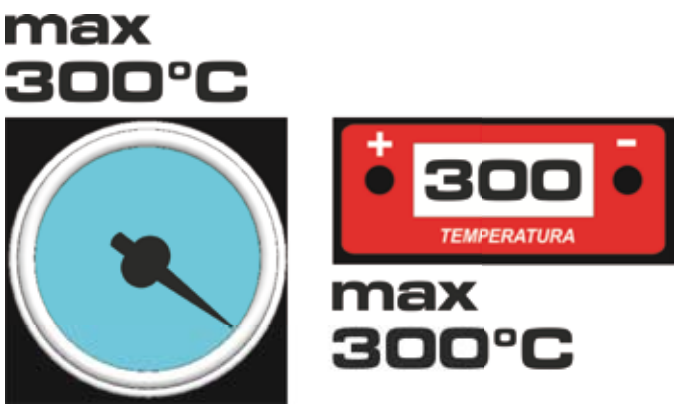


6.10
***Aprire** di tanto in tanto, lo SPORTELLO CAMERA DI COTTURA, così da permettere l'evacuazione dei fumi e degli odori sgradevoli, prodotti dal materiale nuovo.*



6.11
***Mantenere** il fuoco acceso **PER 2 ORE** ed assicurarsi che **NON SUPERI MAI** i 300° C.*

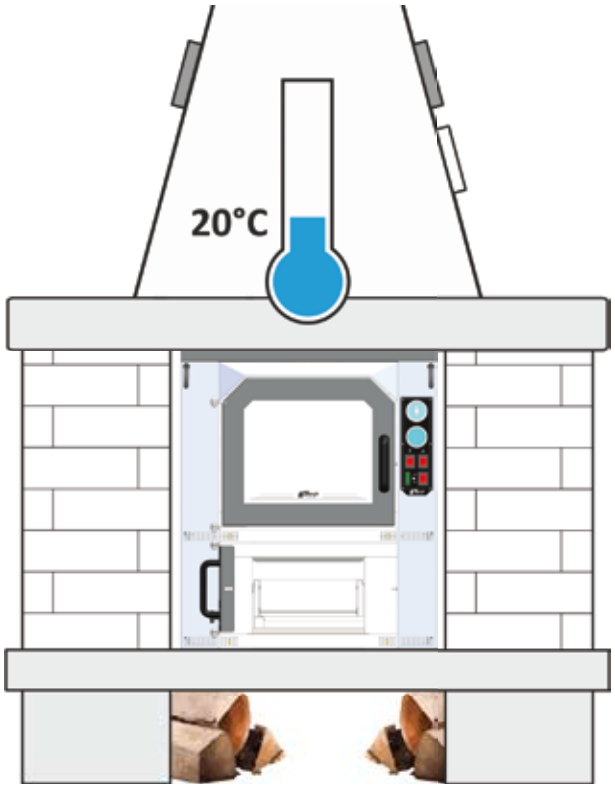
Poi spegnere il Forno e lasciarlo raffreddare completamente.



6.12
Ripetere** i punti 6.6, 6.7, 6.8, 6.9 e 6.10, dopodiché riscaldare il Forno fino a 300°C. per 1 ora circa. **Poi spegnerlo e lasciarlo raffreddare completamente.

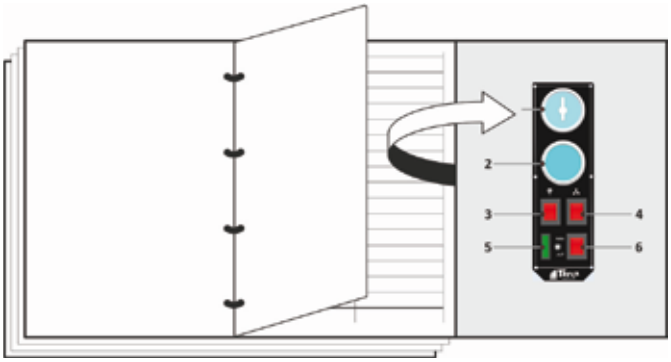
6.13
*A questo punto il Forno GENESIS è pronto, **ed è possibile utilizzarlo** per cucinare.*

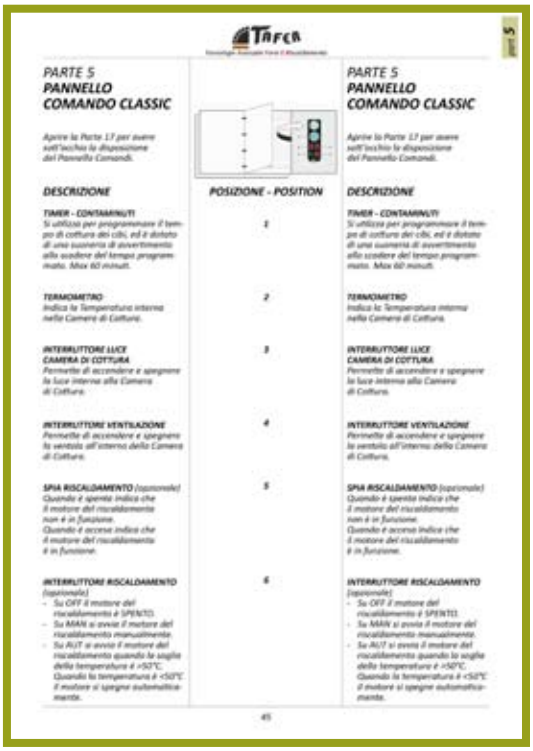
6.14
La MESSA A PUNTO E PRIMA ACCENSIONE, è terminata.



PARTE 7
AVVIAMENTO

***Aprire** la Parte 17 **per avere sottocchio** la disposizione dei Pannelli Comando e...*





PARTE 5
PANNELLO COMANDO CLASSIC

Aprire la Parte 17 per avere sott'occhio la disposizione dei Pannelli Comandi.

DESCRIZIONE | POSIZIONE - POSITION | DESCRIZIONE

TIMER - CONTAMINUTI
Si utilizza per programmare il tempo di cottura dei cibi, ed è dotato di una suoneria di avvertimento allo scadere del tempo programmato. Max 60 minuti.

TERMOMETRO
Indica la Temperatura interna nella Camera di Cottura.

INTERRUTTORE LUCE CAMERA DI COTTURA
Permette di accendere e spegnere la luce interna alla Camera di Cottura.

INTERRUTTORE VENTILAZIONE
Permette di accendere e spegnere la ventola all'interno della Camera di Cottura.

SPIA RISCALDAMENTO (opzionale)
Quando è spenta indica che il motore del riscaldamento non è in funzione.
Quando è accesa indica che il motore del riscaldamento è in funzione.

INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (opzionale)
- Su OFF il motore del riscaldamento è SPENTO.
- Su MAN si avvia il motore del riscaldamento manualmente.
- Su AUT si avvia il motore del riscaldamento quando la soglia della temperatura è <50°C. Quando la temperatura è <50°C il motore si spegne automaticamente.

***leggere** la loro DESCRIZIONE nella PARTE 5.*

ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
***Leggere** attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (Parte2).*

PARTE 2
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Durante la consultazione del presente manuale d'uso e sul Forno, troverete alcuni simboli, questi hanno un ben preciso significato.

SIMBOLOGIA CONVENZIONALE E SUA DEFINIZIONE

2.1
ATTENZIONE PERICOLO DI FOLGORAZIONE
Segnala al personale interessato che l'operazione descritta presente se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire uno shock elettrico.

2.2
ATTENZIONE PERICOLO GENERICO
Segnala al personale interessato, che l'operazione descritta presente, se non effettuata nel rispetto delle normative di sicurezza, il rischio di subire danni fisici.

2.3
NOTA
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto è di rilevante considerazione o importanza.

2.4
AVVERTENZE
Segnala al personale interessato, informazioni il cui contenuto se non rispettato, può causare lievi ferite alle persone o danni al forno

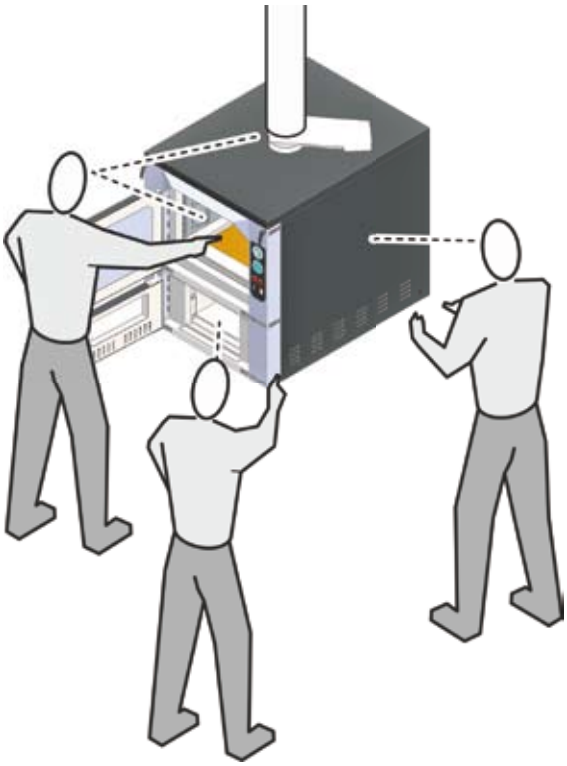
Questa parte comprendi i seguenti titoli:

7.1
COME AVVIARE IL FORNO

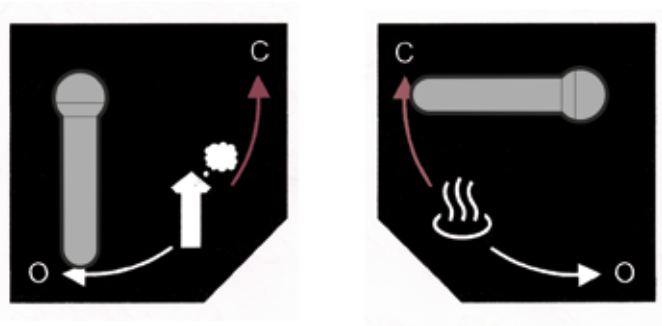
7.2
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE

7.1 COME AVVIARE IL FORNO

7.1.1
***Assicurarsi** che tutte le protezioni ed accessori interni/esterni, siano montati.*

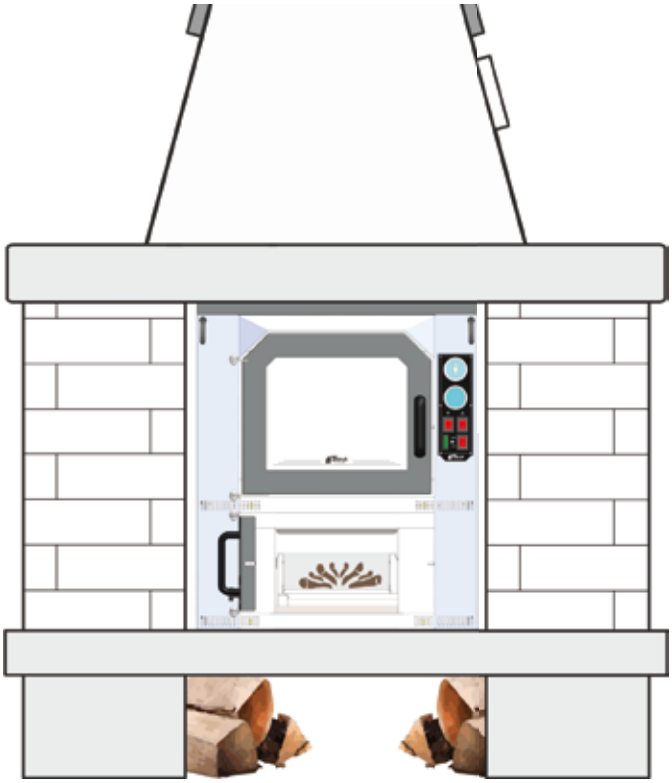


7.1.2
***Posizionare** il CONTROLLO VALVOLA FUMO su "APERTA" .*
***Posizionare** il CONTROLLO VALVOLA VAPORE su "CHIUSA".*

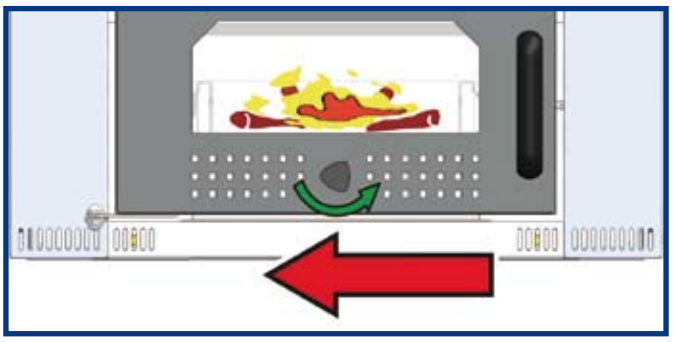


7.1.3
***Aprire** lo SPORTELLO della CAMERA DI COMBUSTIONE;*

***alloggiare** in fondo alla stessa legna asciutta e di piccolo taglio.*
***Accendere** il fuoco con mattoncini accendifuoco o carta (NO LIQUIDI, PETROLIO, ALCOOL ecc.).*

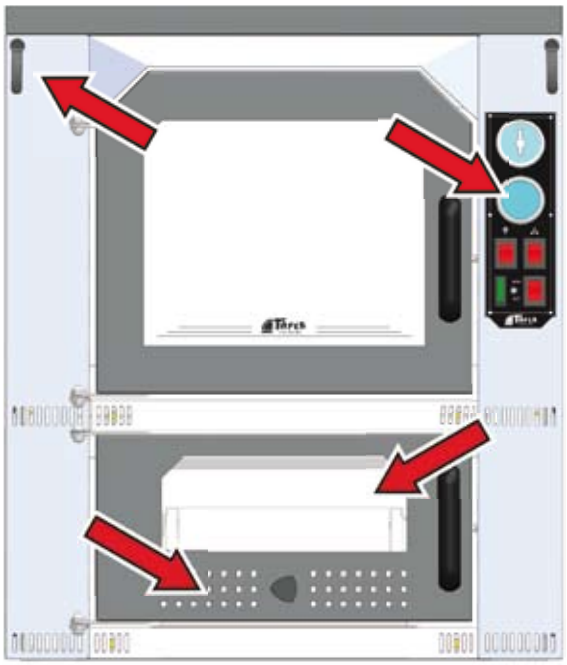


7.1.4
***Chiudere** lo sportello e assicurarsi che le PRESE ARIA COMBUSTIONE siano "APERTE".*



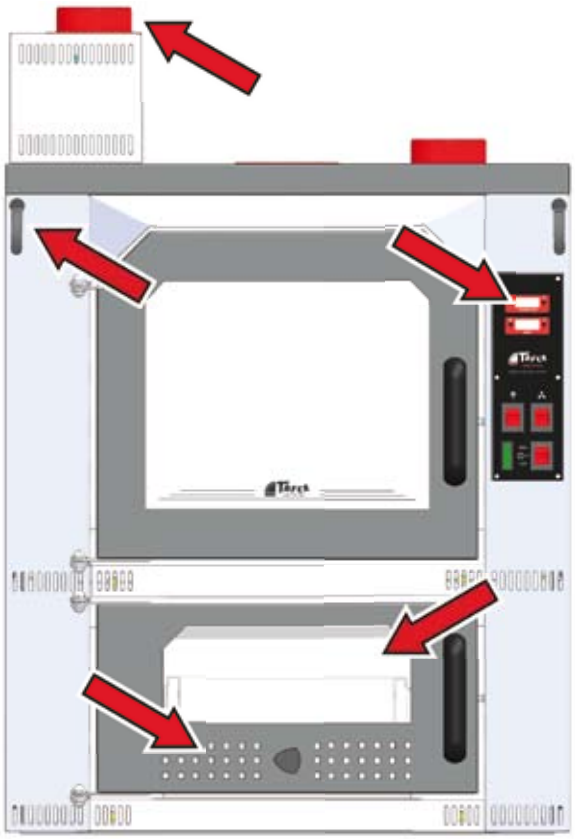
7.1.5a
Se si possiede il Forno GENESIS CLASSIC, la temperatura della Camera di Cottura è visualizzata nel TERMOMETRO (2).

Il controllo della Temperatura la regola l'operatore tramite le PRESE ARIA COMBUSTIONE, il CONTROLLO VALVOLA FUMO e tramite la quantità di legna immessa nella CAMERA DI COMBUSTIONE.



7.1.5b
Se si possiede il Forno GENESIS DIGIT, la temperatura della Camera di Cottura è visualizzata nel DISPLAY (1).

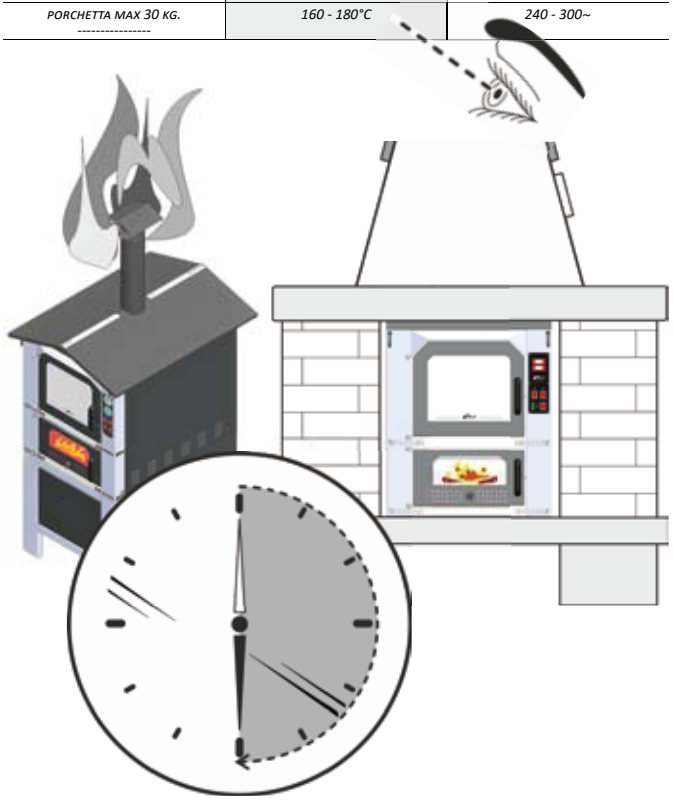
Il controllo della Temperatura avviene tramite la programmazione della temperatura espellendo in modo automatico il calore in eccesso con un margine di 50°C. Inoltre l'operatore la controlla tramite le PRESE ARIA COMBUSTIONE, il CONTROLLO VALVOLA FUMO e tramite la quantità di legna immessa nella CAMERA DI COMBUSTIONE.



7.1.6
***Consultare** la TABELLA DI COTTURA INDICATIVA **nella Parte 7.2.2** e **stabilire** la temperatura di esercizio.*

***Raggiungere** la temperatura d'esercizio desiderata per circa 30 minuti, dopodiché il Forno GENESIS è pronto per cuocere.*

ALIMENTO **FOOD**	*TEMPERATURA* TEMPERATURE	***TEMPO DI COTTURA*** **TIME IN MINUTE**
DOLCI DESSERTS	*100 - 180°C*	*45~*
PANE BREAD	*180 - 200°C*	*60~*
PESCE FISH	*200 - 250°C*	*15 - 30~*
ARROSTI ROASTS	*180 - 200°C*	*60 - 120~*
PIZZA AL TAGLIO PIZZA SLICES	*160 - 200°C*	*20 - 30~*
PIZZA AL PIATTO WHOLE PIZZA	*300°C*	*3~*
PORCHETTA MAX 30 KG. ----------	*160 - 180°C*	*240 - 300~*



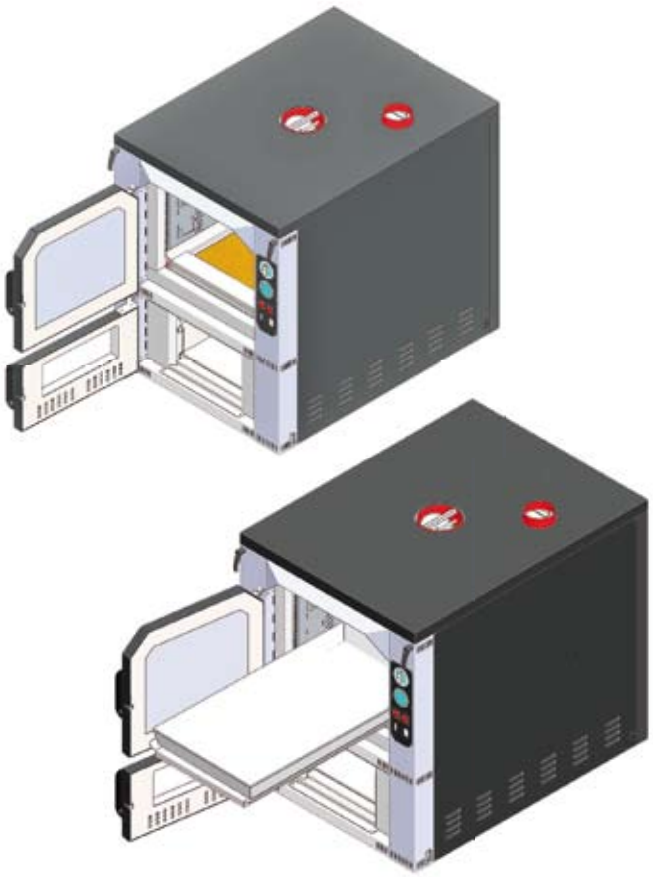
7.1.7
***Utilizzare** i comandi del Forno, per avere i servizi desiderati in base alle esigenze.*

7.1.8
COME AVVIARE IL FORNO, è terminato

7.2 COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI

7.2.1
Qui di seguito vengono descritti alcuni esempi di come cuocere PIZZA - LASAGNE - ARROSTO CROSTATA in questa sequenza, e alcuni suggerimenti pratici dettati dall'esperienza diretta del Produttore.

In seguito sarà l'esperienza e la professionalità del Conduttore (Cuoca/o) a far sì che i piatti escano in modo eccellente.



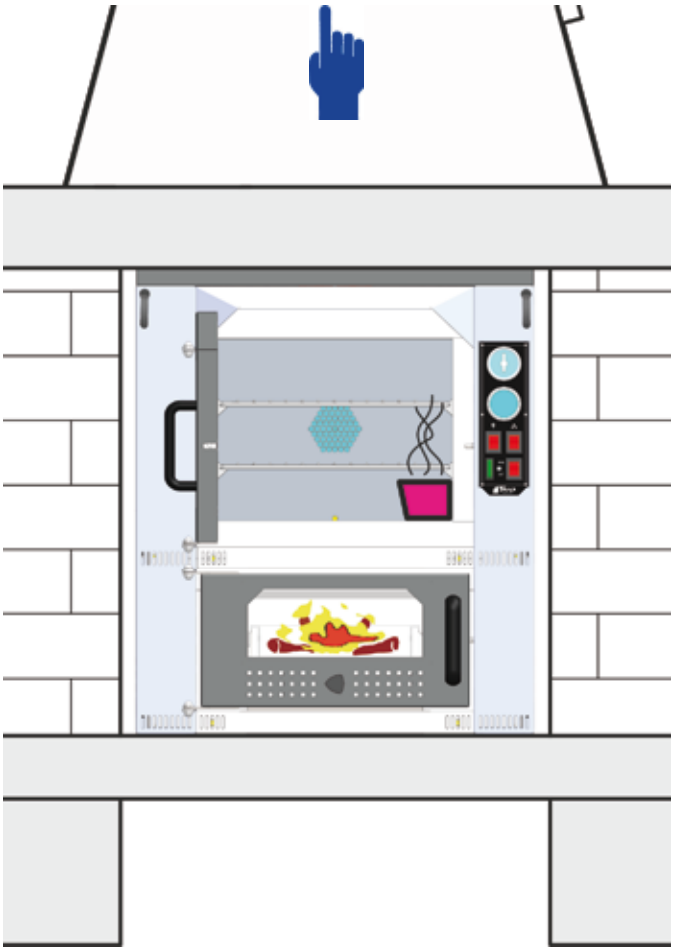
NOTA!
*Nelle PIANE REFRATTARIE si cuoce solamente la PIZZA ed il PANE. Per gli altri cibi usare **SEMPRE** delle TEGLIE e posizionarle sempre sopra la GRIGLIA PORTA-TEGLIE e MAI sopra le PIANE REFRATTARIE (c'è il rischio il cibo si attacchi al fondo).*

NOTA!
L'umidità all'interno della Camera di Cottura, ***può essere aumentata*** *inserendo una ciotola resistente al calore con acqua.*

Questa serve ***ad aumentare il contatto del calore*** *con il cibo stesso, ottenendo così una doratura più forte.*

Tenga inoltre presente che quanto detto sopra, sono indicazioni sommarie.

Sta nel buon senso del Conduttore (Cuoca/o) vigilare sempre sul Forno e sulla cottura dei cibi e usare l'ordinaria diligenza.



7.2.2
TABELLA DI COTTURA INDICATIVA

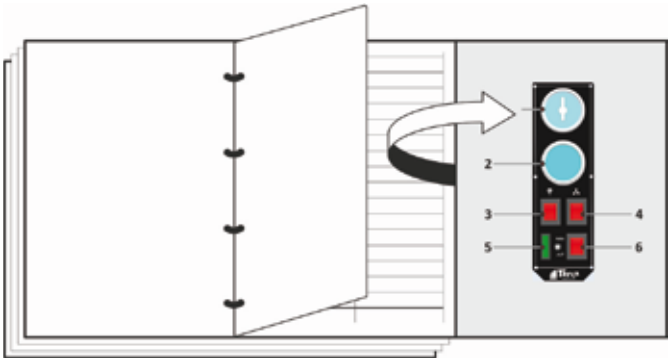
ALIMENTO **FOOD**	*TEMPERATURA* TEMPERATURE	***TEMPO DI COTTURA*** **TIME IN MINUTE**
DOLCI DESSERTS	*100 - 180°C*	*45~*
PANE BREAD	*180 - 200°C*	*60~*
PESCE FISH	*200 - 250°C*	*15 - 30~*
ARROSTI ROASTS	*180 - 200°C*	*60 - 120~*
PIZZA AL TAGLIO PIZZA SLICES	*160 - 200°C*	*20 - 30~*
PIZZA AL PIATTO WHOLE PIZZA	*300°C*	*3~*
PORCHETTA MAX 30 KG. ----------	*160 - 180°C*	*240 - 300~*

7.2.3
COME UTILIZZARE IL FORNO PER CUOCERE I CIBI, è terminato.

7.3
L'AVVIAMENTO, è terminato.

PARTE 8
ARRESTI

***Aprire** la Parte 17 **per avere sottocchio** la disposizione dei Pannelli Comando.*



Questa parte comprende i seguenti titoli:

8.1 ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.2 ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

8.3 ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

Qui di seguito viene descritto come comportarsi in ognuno dei seguenti casi sopra citati.

8.1 ARRESTO DI FINE GIORNATA

8.1.1
***Posizionare** su "0" l'INTERRUTTORE LUCE CAMERE DI COTTURA (3).*

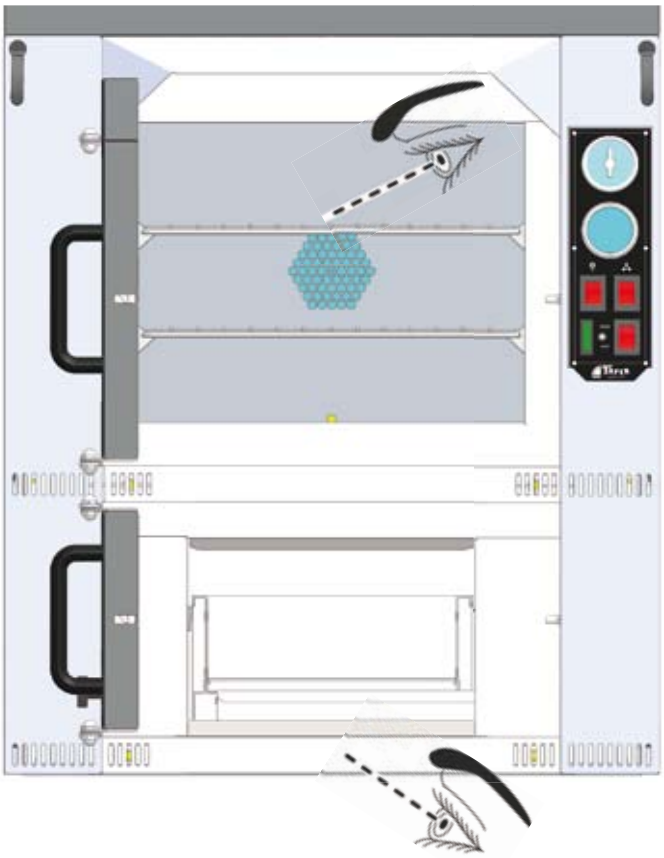
8.1.2
***Posizionare** su "0" l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (4).*

8.1.3
Se presente,
***posizionare** su "0 - OFF" l'INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (6)*
oppure
*lasciarlo su AUT ed il riscaldamento si spegne da solo una volta raggiunta la temperatura **<50°C**.*

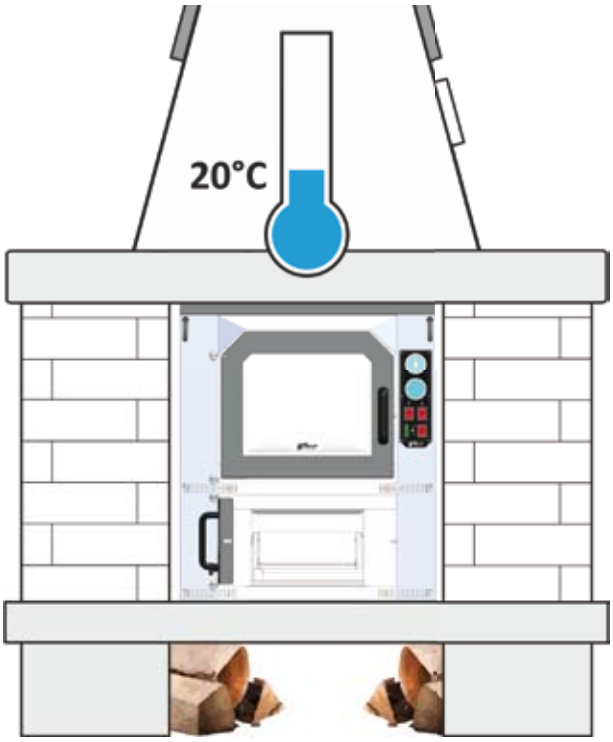
8.1.4
***Verificare** che all'interno della CAMERA DI COTTURA non ci sia rimasto del cibo.*

8.1.5
***Verificare** che all'interno della CAMERA DI COMBUSTIONE, la legna sia spenta.*

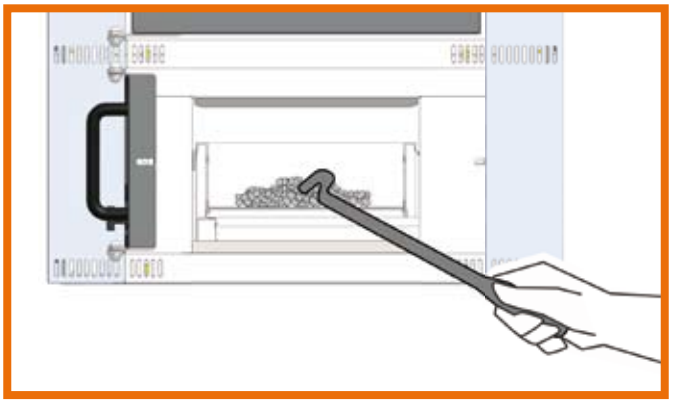
8.1.6
AVVERTENZA!
*PER NON DETERIORARE IL MATERIALE, **non spegnere MAI** il fuoco nella CAMERA DI COMBUSTIONE con acqua.*



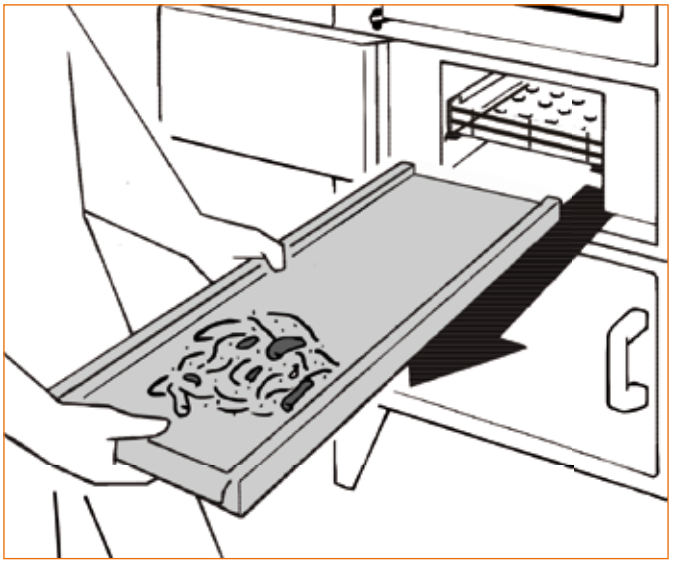
8.1.7
***Attendere** che il forno abbia raggiunto la temperatura ambiente.*



8.1.8
***Pulire** la griglia del fuoco e far scendere la cenere nel cassetto cenere.*



8.1.9
***Sfilare** il Cassetto della cenere;*
***svuotare** la cenere in un apposito contenitore **pulire**.*

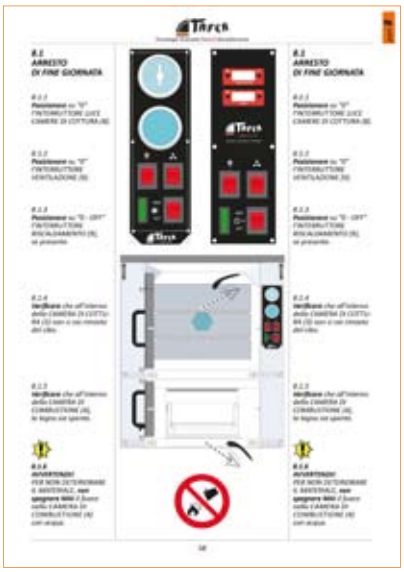


8.1.10
***Pulire** la Camera di Cottura come descritto nella **PARTE 9 PULIZIA**.*

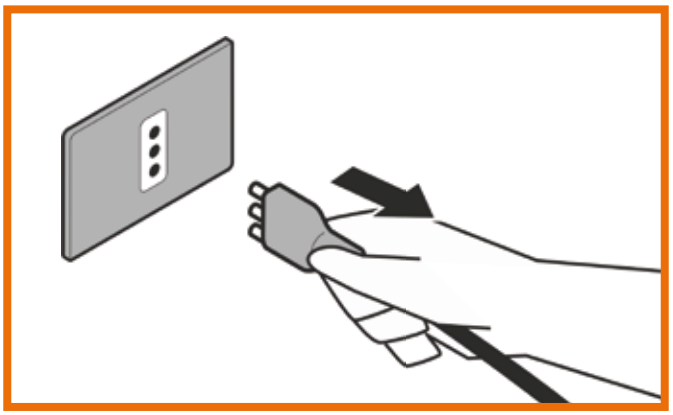
8.1.11
L'ARRESTO DI FINE GIORNATA, è terminato.

8.2
ARRESTO PER LUNGHE FERMATE

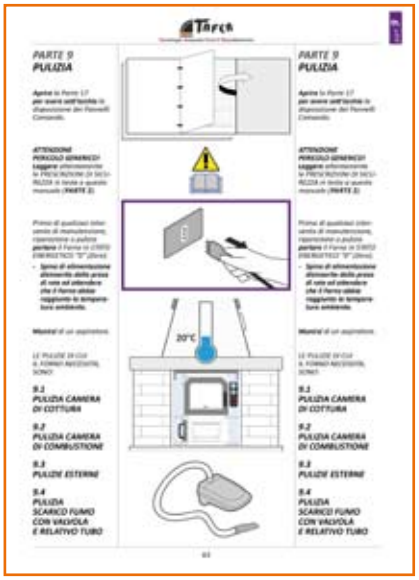
8.2.1
***Comportarsi** come descritto nella **Parte 8.1 - ARRESTO DI FINE GIORNATA**.*



8.2.2
***Staccare** la spina del CAVO DI ALIMENTAZIONE dalla presa di rete.*



8.2.3
***Pulire** tutto il Forno. Vedere PARTE 9 PULIZIA.*



8.2.4
*Nel caso il Forno sia all'esterno, **COPRIRLO**.*

8.2.5
L'ARRESTO PER LUNGHE FERMATE, è terminato.

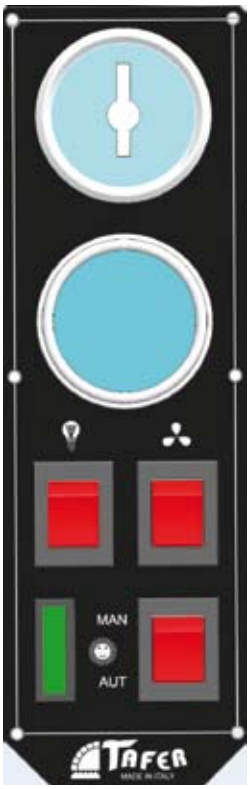
8.3
ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE

In caso di mancanza di Tensione si può continuare ad utilizzare il Forno però è necessario sapere che:

la tensione di rete nel Forno CLASSIC, alimenta la luce interna, la ventilazione interna ed il generatore di aria calda dove provvisto.

Nel Forno DIGIT, alimenta la luce interna, la ventilazione interna, il generatore di aria calda dove provvisto, il motore scarico calore ed i Displays.

Per questo motivo nei Forni DIGIT non è possibile visualizzare la temperatura del Forno, il Tempo e gli allarmi



8.3.1
***Posizionare** su "0" l'INTERRUTTORE LUCE CAMERA COTTURA (3).*

8.3.2
***Posizionare** su "0" l'INTERRUTTORE VENTILAZIONE (4).*

8.3.3
***Posizionare** su "0" l'INTERRUTTORE RISCALDAMENTO (6), se provvisto.*

8.3.4
***Attendere** il ritorno della tensione.*

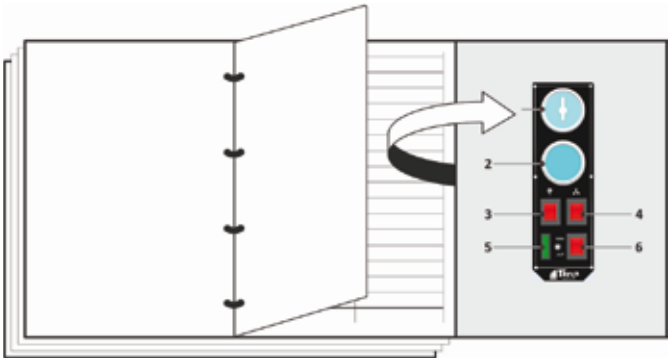
8.3.5
***Riaccendere** gli Interruttori in base alle esigenze.*

*Nel Forno DIGIT bisogna **riprogrammare** il Tempo di cottura, mentre la Temperatura il DISPLAY mantiene l'ultima impostata.*

8.3.6
L' ARRESTO PER MANCANZA DI TENSIONE, è terminato.

PARTE 9
PULIZIA

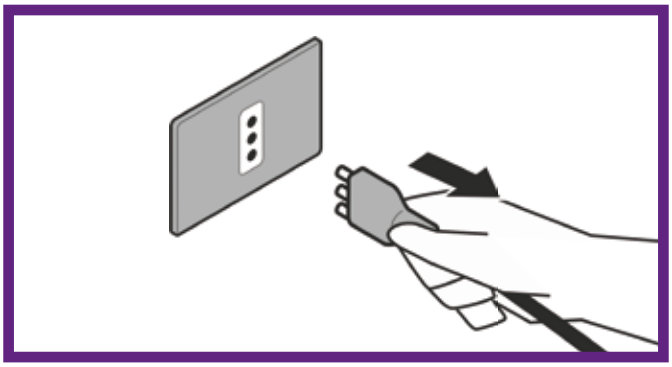
***Aprire** la Parte 17*
***per avere sottocchio** la disposizione dei Pannelli Comando.*



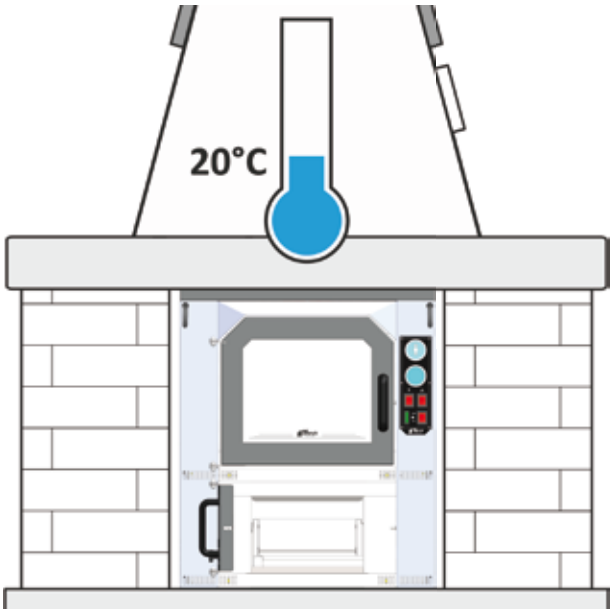
ATTENZIONE
PERICOLO GENERICO!
***Leggere** attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (**PARTE 2**).*

*Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, **portare** il Forno in **STATO ENERGETICO "0" (Zero)**.*

- ***Attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente. Posizionare tutti gli INTERRUTTORI SU "0". Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete.***



***Munirsi** di un aspiratore.*



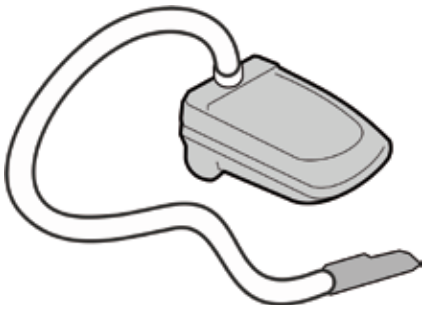
LE PULIZIE DI CUI IL FORNO NECESSITA, SONO:

9.1 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

9.2 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

9.3 PULIZIE ESTERNE

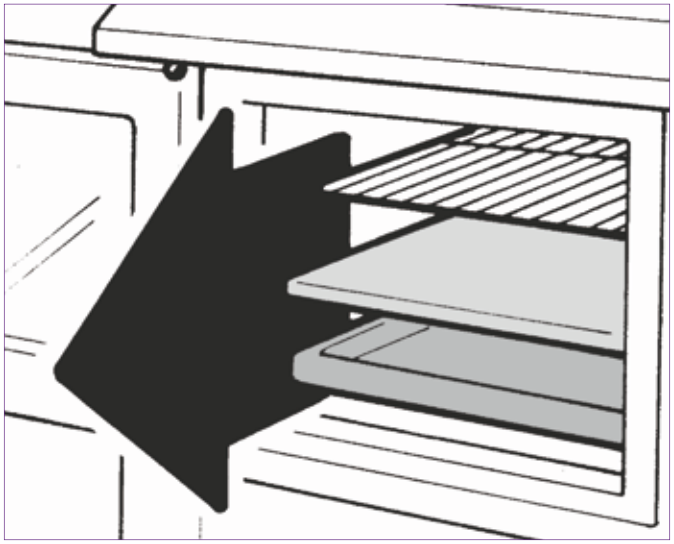
9.4 PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO



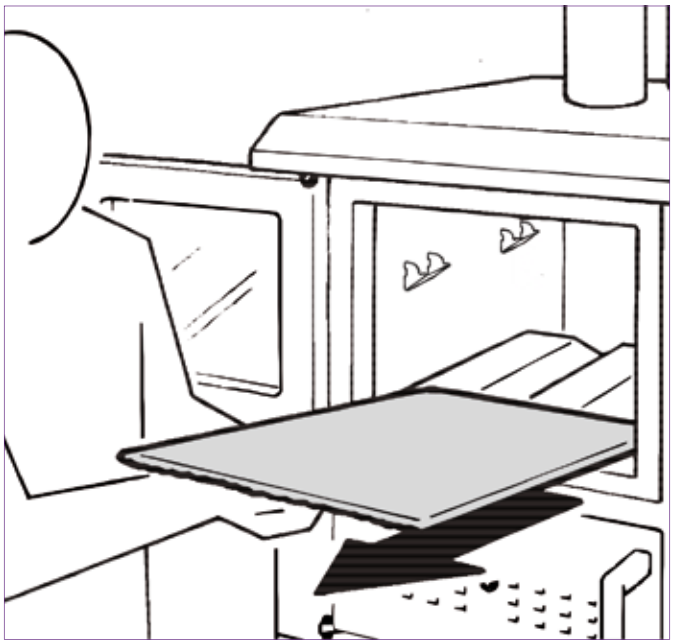
9.1 PULIZIA CAMERA DI COTTURA

*Quando si presenta la necessità o almeno 1 (una) volta al mese, **pulire** la CAMERA DI COTTURA nel seguente modo:*

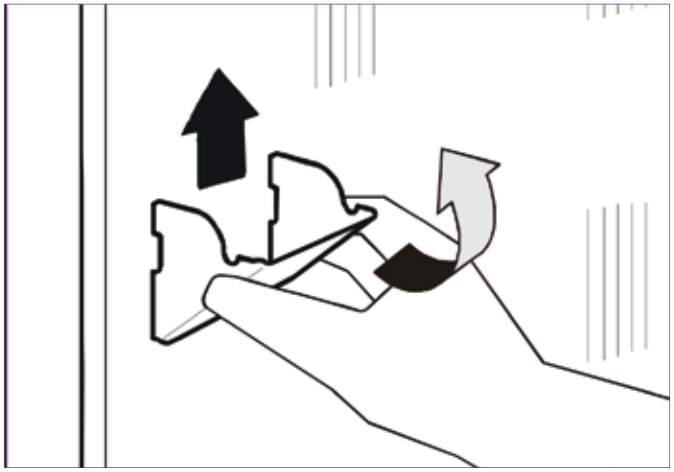
9.1.1
***Aprire** lo SPORTELLO CAMERA COTTURA.*



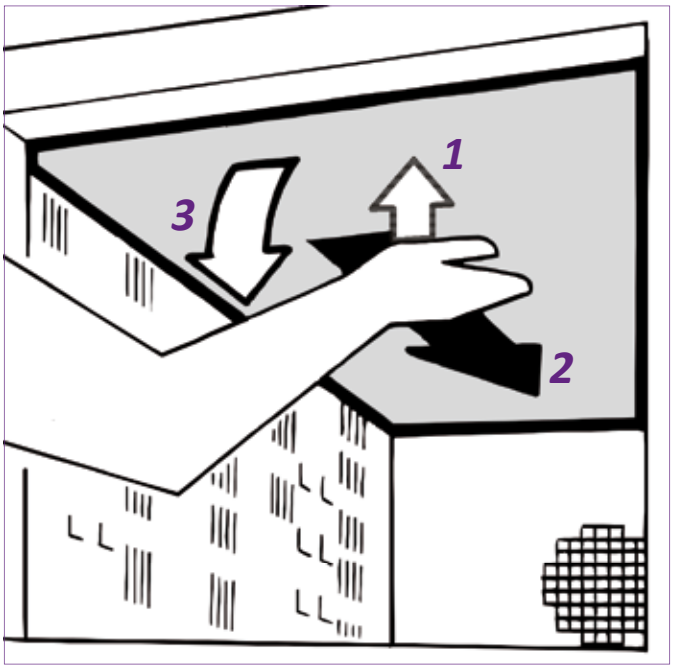
9.1.2
***Togliere** i piani intermedi e la piana inferiore.*



9.1.3
***Togliere** i supporti piani di cottura.*

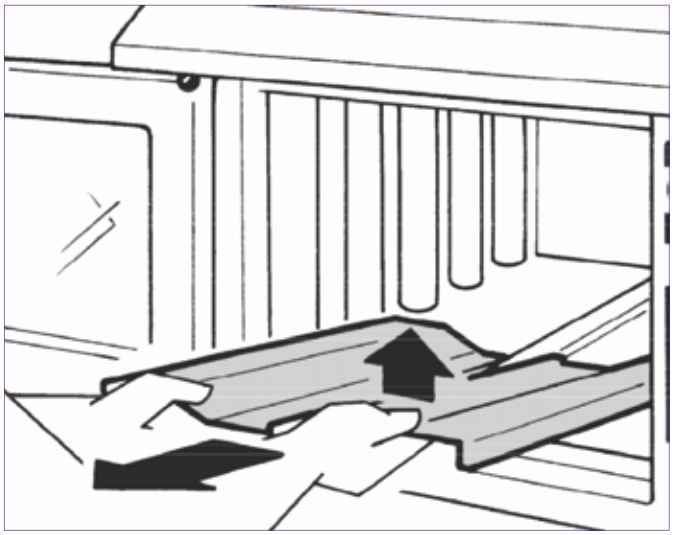


9.1.4
***Togliere** il cielo*
in sequenza 1, 2 e 3.

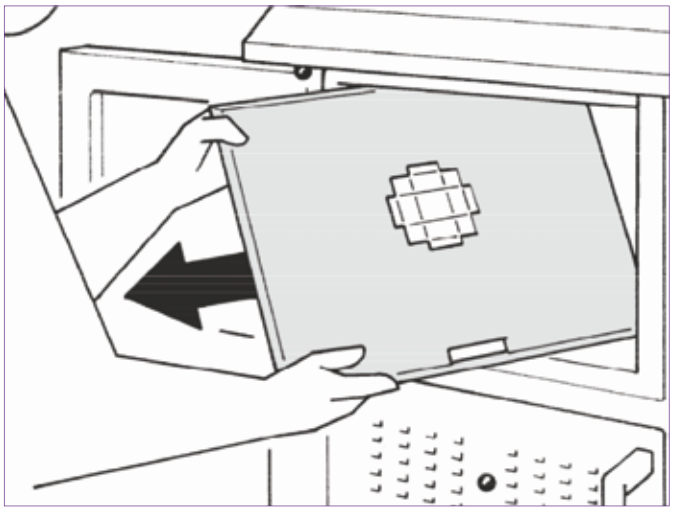


9.1.5
***Togliere** le pareti laterali.*

9.1.6
***Togliere** i pannelli*
sottopiana.

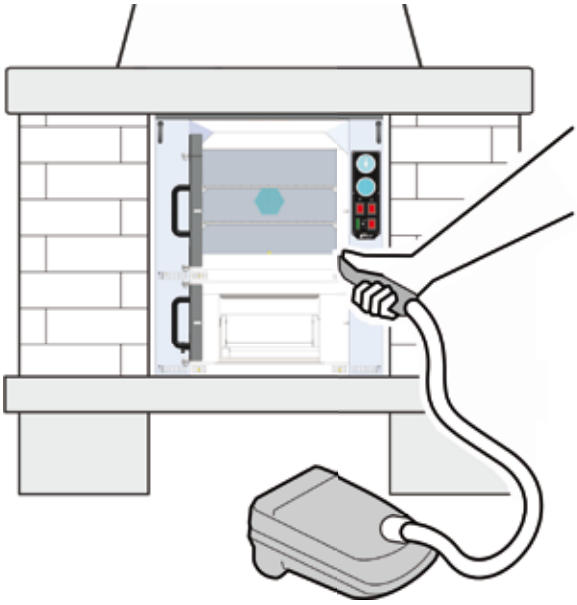


9.1.7
***Togliere** il pannello posteriore ventola.*

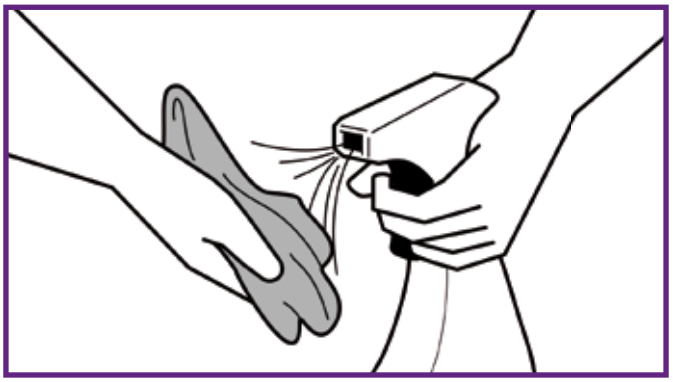


9.1.8
AVVERTENZA!
Per la pulizia, non usare sostanze abrasive, pagliette metalliche o altro di simile.

9.1.9
***Pulire** con un aspiratore sotto la piana inferiore.*

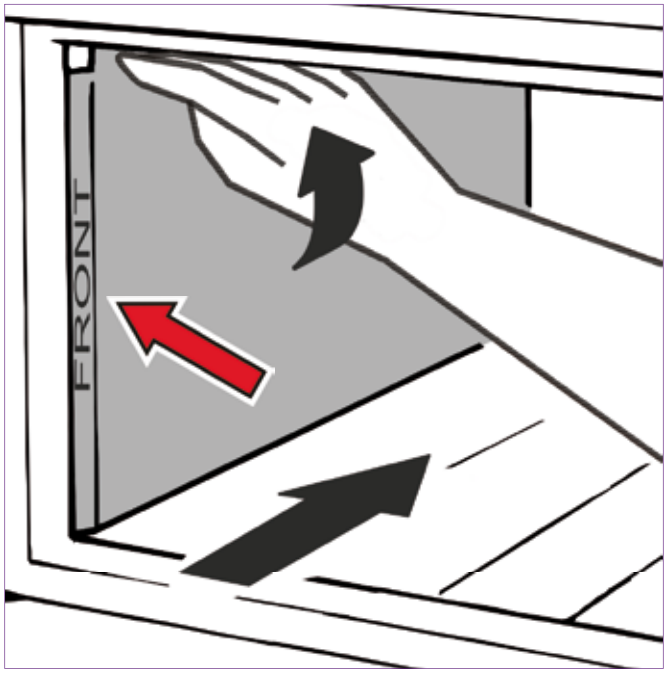


9.1.10
***Lavare** tutti i pannelli estratti con prodotti detergenti adatti alla pulizia dei forni o dell'acciaio inox.*

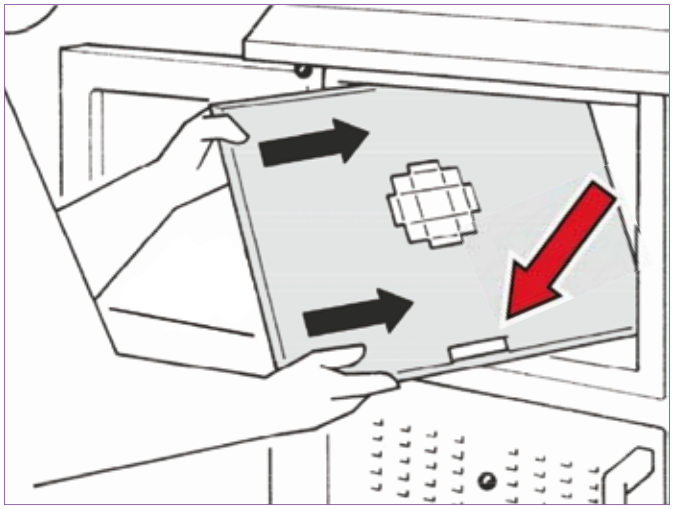


9.1.11
***Rimontare** le protezioni della CAMERA COTTURA (3) nell'ordine inverso di come sono state smontate (**da 9.1.7 a 9.1.1**) e fare particolare attenzione:*

*al verso delle Pareti Laterali (**FRONT -AVANTI**)*

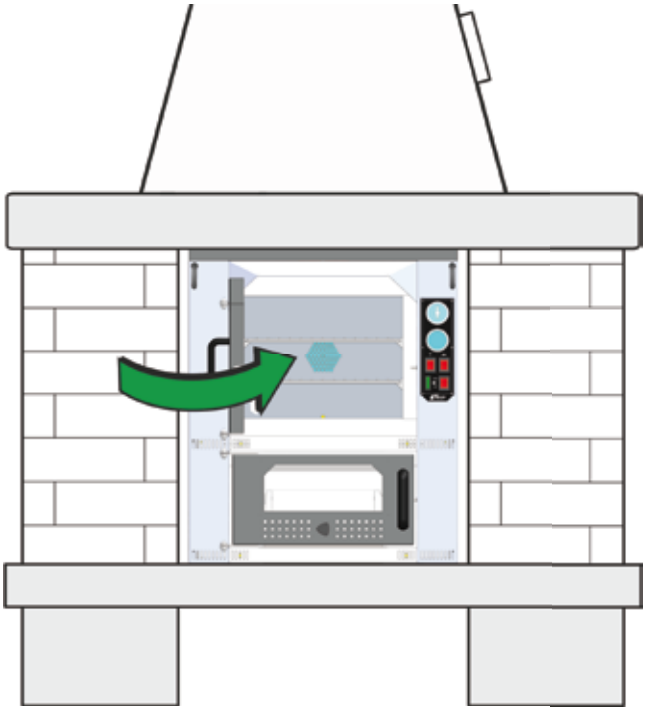


*ed al Pannello Posteriore **posizionandolo** con il foro rettangolare in basso.*



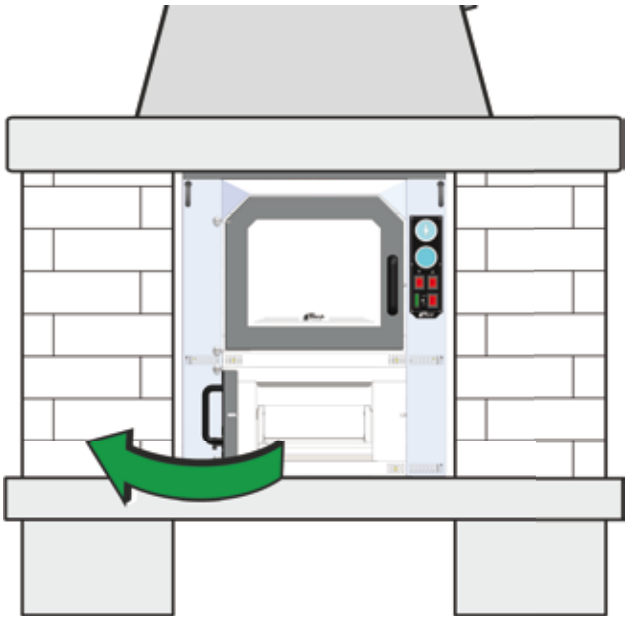
9.1.12
***Chiudere** lo SPORTELLO CAMERA COTTURA.*

9.1.13
La PULIZIA CAMERA DI COTTURA, è terminata.



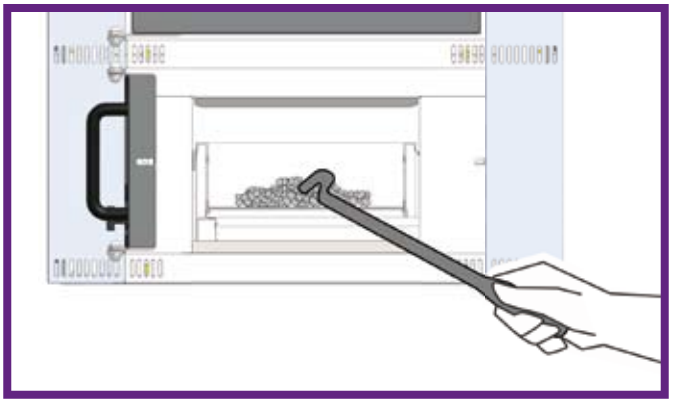
9.2 PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE

*Ad ogni accensione **pulire** la CAMERA DI COMBUSTIONE nel seguente modo:*

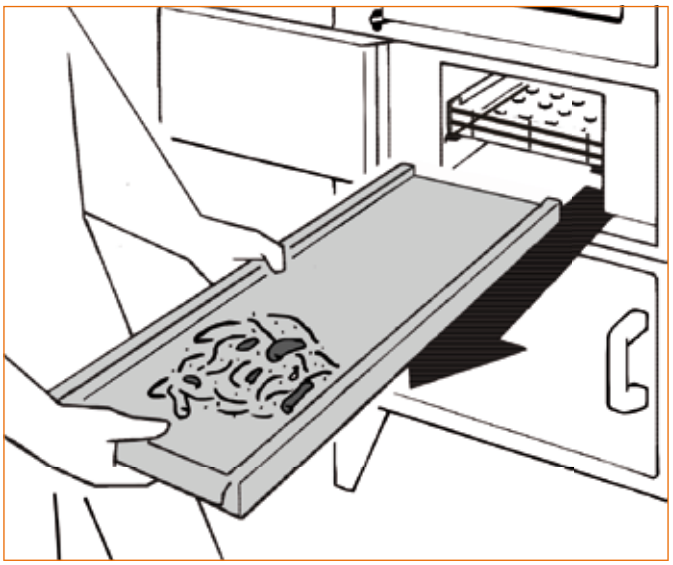


9.2.1
***Aprire** lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE.*

9.2.2
***Far cadere** con l'attizzafuoco la cenere residua della griglia del fuoco.*



9.2.3
***Sfilare lentamente** e **completamente** il cassetto della cenere, assicurandosi che NON CI SIANO TIZZONI ACCESI.*



9.2.4
- ***Svuotare** il cassetto della cenere in un contenitore;*
- ***pulire** il vano;*
- ***reinserire** il cassetto della cenere nell'alloggiamento fino in fondo.*

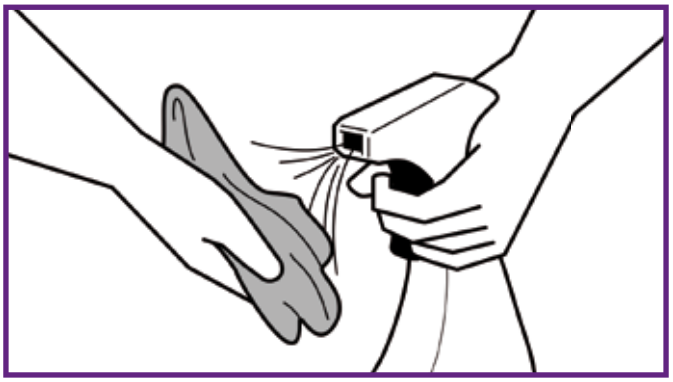
9.2.5
***Chiudere** lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE.*

9.2.6
La PULIZIA CAMERA DI COMBUSTIONE, è terminata.

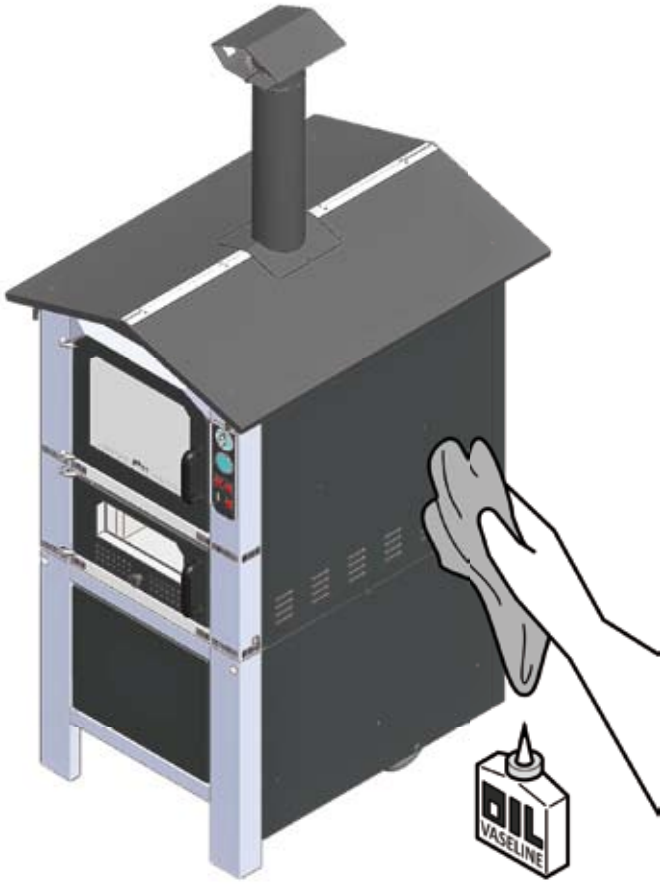
9.3 PULIZIA ESTERNA

Quando si presenta la necessità...

9.3.1
***Pulire** le pareti esterne verniciate con una spugna (non abrasiva) imbevuta di detergente leggero.*



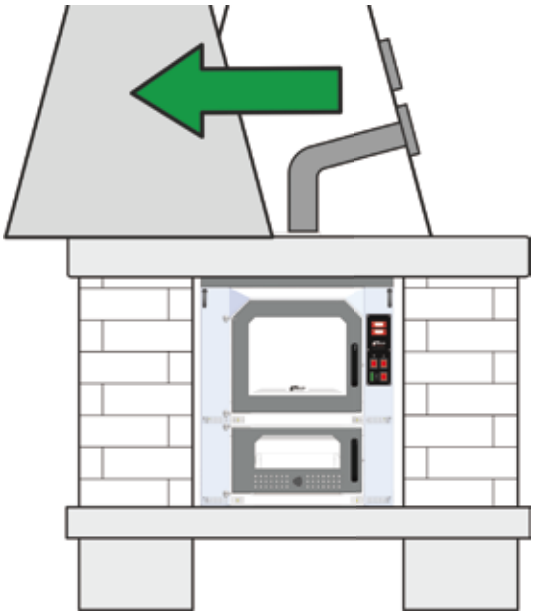
9.3.2
*Per ravvivare la brillantezza della vernice, **usare** un panno imbevuto con pochissimo olio di vasellina.*



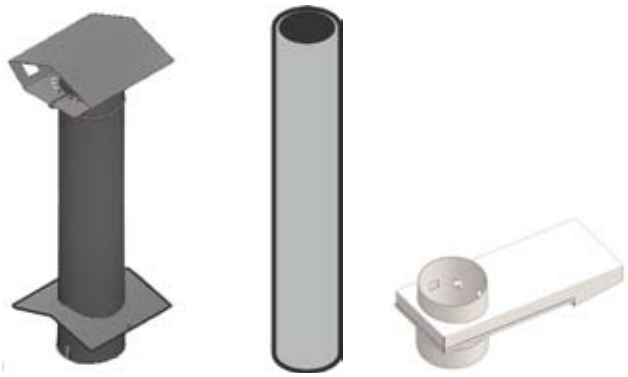
9.3.3
La PULIZIA ESTERNA, è terminata.

9.4 PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO

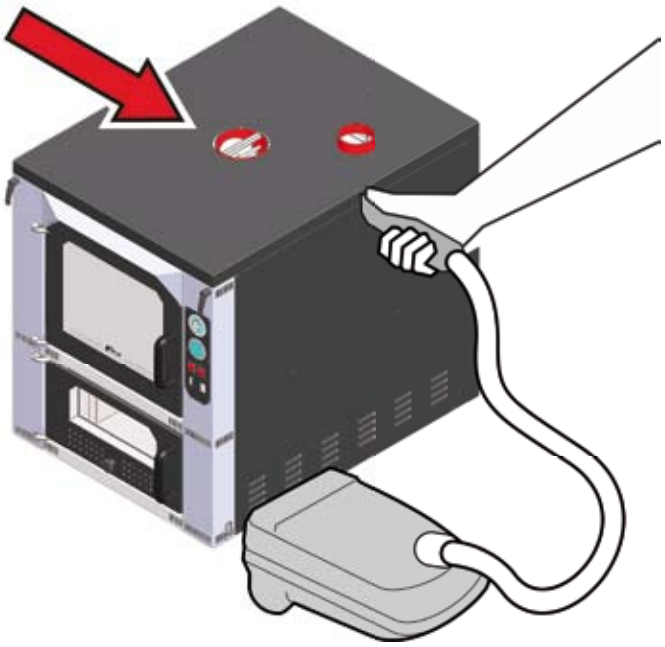
*OPERAZIONE DA **EFFETTUARE OGNI 250/300 ORE** O APPENA FA FUMO LA CAMERA DI COMBUSTIONE.*



9.4.1
*Dove applicato, **togliere** il pannello copertura superiore della canna fumaria.*



9.4.2
***Smontare** il tubo e COLLETTORE VAPORE FUMI (se presente) o comignolo dalla sede dello SCARICO FUMO CON VALVOLA e se necessario, **portare** il tubo all'esterno, e pulirlo.*



9.4.3
*Con l'utilizzo di un aspiratore, **aspirare** all'interno dello SCARICO la fuliggine residua.*

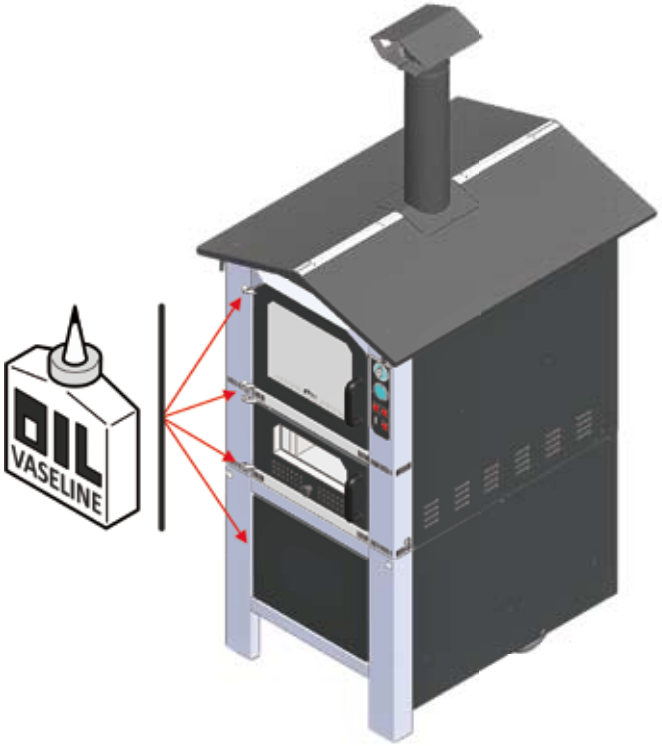
9.4.4
***Rimontare** il tubo e COLLETTORE VAPORE FUMI (se presente) o il comignolo nella sede SCARICO FUMO CON VALVOLA.*

*Dove applicato, **rimontare** il pannello copertura superiore della canna fumaria.*

9.4.5
La PULIZIA SCARICO FUMO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO, è terminata.

PARTE 10
LUBRIFICAZIONE

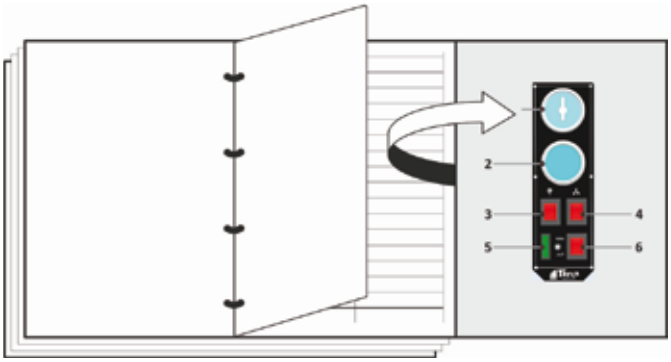
10.1
***Lubrificare** almeno due volte l'anno, le cerniere con OLIO DI VASELLINA.*



10.2
La LUBRIFICAZIONE, è terminata.

PARTE 11
MANUTENZIONE ORDINARIA

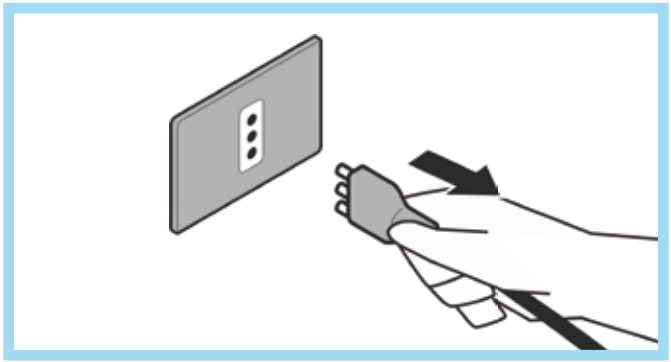
***Aprire** la Parte 17 **per avere sottocchio** la disposizione dei Pannelli Comando.*



***ATTENZIONE PERICOLO GENERICO! Leggere** attentamente le PRESCRIZIONI DI SICUREZZA in testa a questo manuale (**PARTE 2**).*

*Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, riparazione o pulizia, **portare** il Forno in **STATO ENERGETICO "0" (Zero)**.*

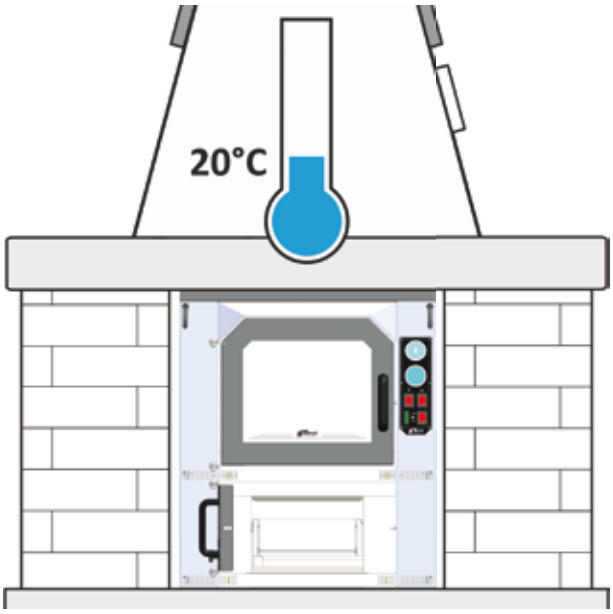
- ***Attendere che il Forno abbia raggiunto la temperatura ambiente. Posizionare tutti gli INTERRUTTORI SU "0". Spina di alimentazione disinserita dalla presa di rete.***



Le MANUTENZIONI ORDINARIE sono:

11.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

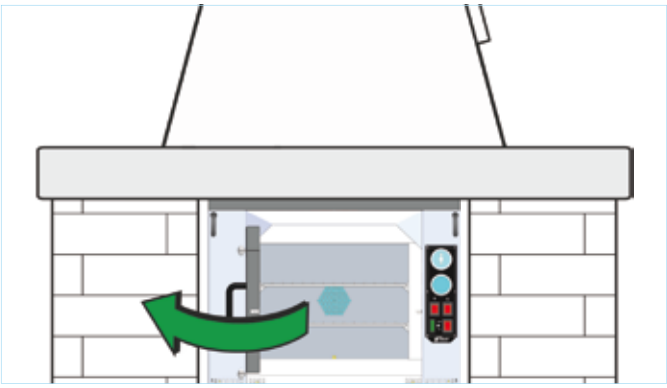
11.2 CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE



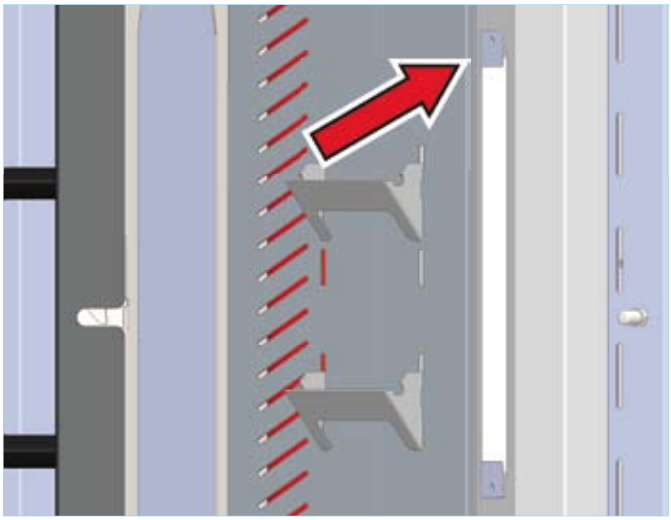
Per qualsiasi altra MANUTENZIONE, rivolgersi al Vostro Rivenditore Autorizzato o TAFER.

11.1 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA

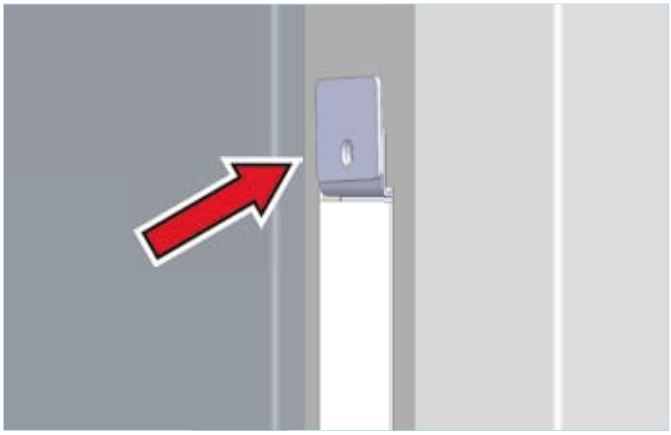
***Munirsi** di lampada/e di eguale misura delle vecchie.*
LAMPADA ALOGENA 220V - 28 Watt G9.



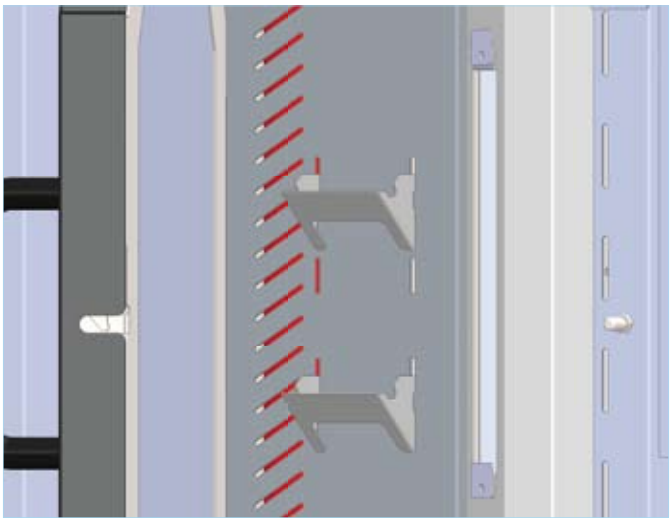
11.1.1
***Aprire** lo SPORTELLO CAMERA COTTURA.*



11.1.2
*Con una chiave brugola da 3 mm. **svitare** la vite superiore.*

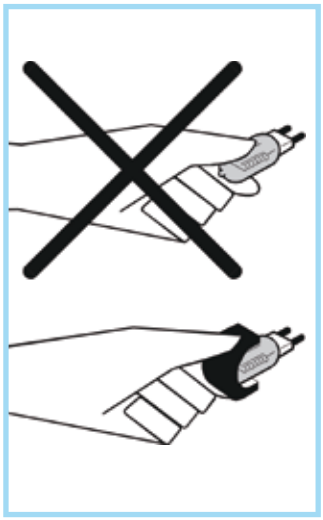


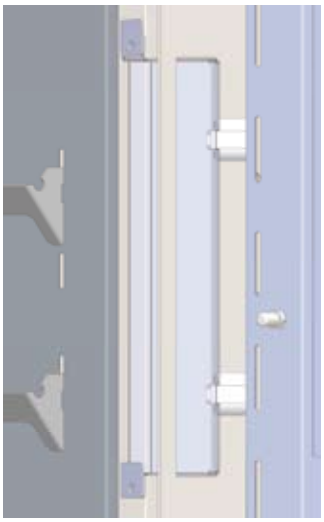
11.1.3
***Ruotare** la piastrina verso l'alto.*



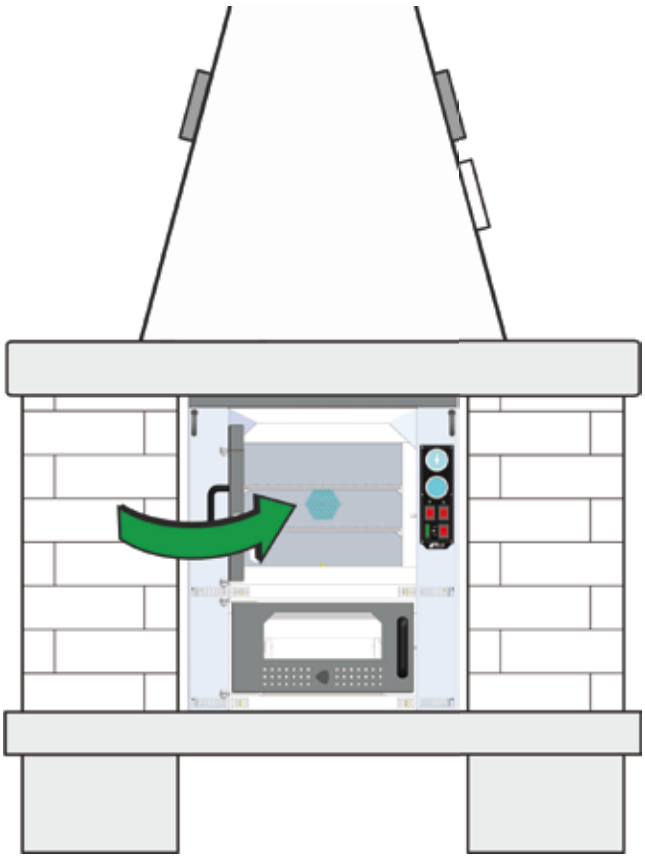
11.1.4
ATTENZIONE PERICOLO DI TAGLIO!
***Sfilare** il vetro ceramica.*

11.1.5
*Facendo attenzione a **non toccare** la lampada a mani nude, **inserirla** nel proprio alloggiamento.*



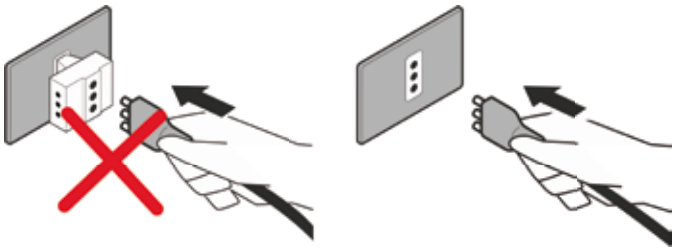


11.1.6
- ***Infilare** il vetro ceramica.*
- ***Ruotare** la piastrina verso il basso.*
- *Con una chiave brugola da 3 mm. **avvitare** la vite superiore.*



11.1.7
***Chiudere** lo SPORTELLO CAMERA COTTURA.*

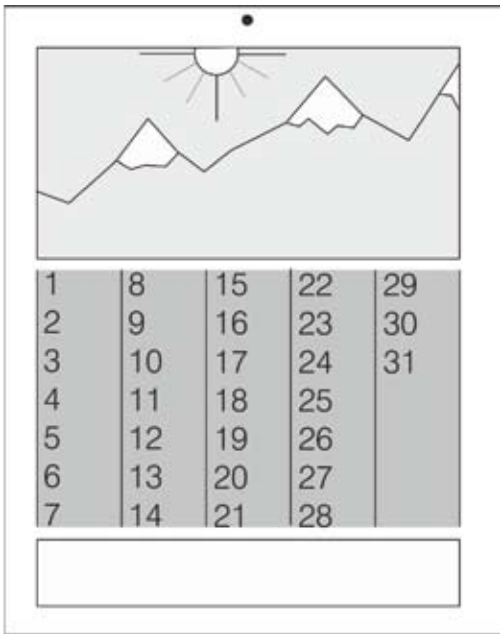
11.1.8
***Inserire** la spina del CAVO DI ALIMENTAZIONE nella presa di rete.*



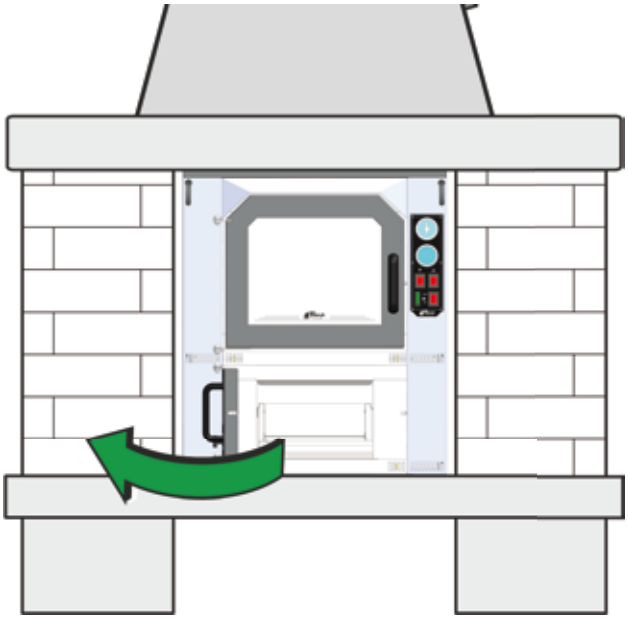
11.1.9
La SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA ILLUMINAZIONE INTERNA, è terminata.

11.2 CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE

11.2.1
*Questa operazione **deve essere effettuata** ogni mese nel caso si tenga il Forno acceso 7/8 ore al giorno oppure ogni 250/300 ore di esercizio.*

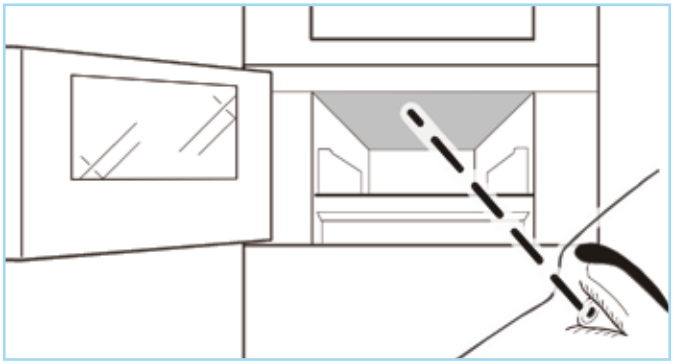


11.2.2
***Aprire** lo SPORTELLO CAMERA COMBUSTIONE.*



11.2.3
Con una torcia o quando il fuoco è acceso, verificare lo stato della lamiera nel CIELO della CAMERA DI COMBUSTIONE.

- *Se s'intravedono dei **fori sulla lamiera** chiamare il Vostro Rivenditore Autorizzato per la sostituzione.*
- *Se la lamiera è in buono stato continuare ad utilizzarlo **anche se è deformata**.*

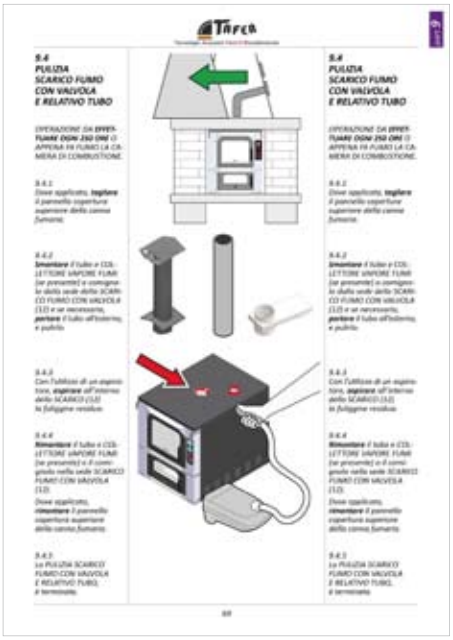


11.2.4
Il CONTROLLO CIELO DELLA CAMERA DI COMBUSTIONE, è terminato.

PARTE 12
ANOMALIE E RIMEDI

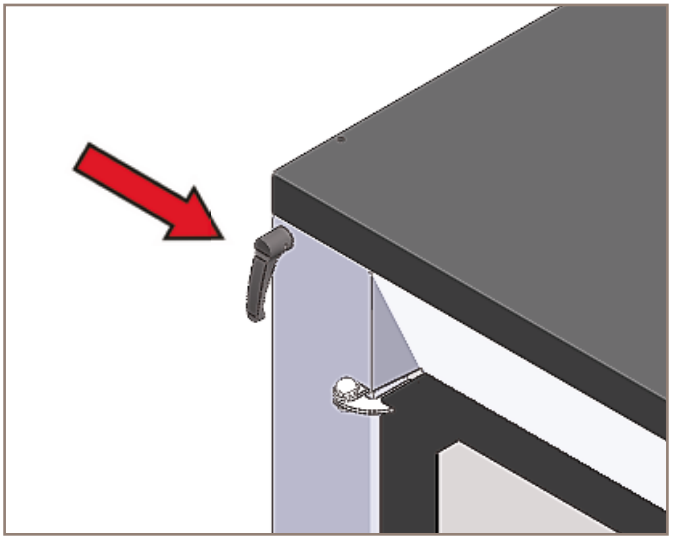
***ANOMALIA 1**:*
Il Forno fa fumo.

***RIMEDIO 1**:*
***Pulire** SCARICO TUBO CON VALVOLA E RELATIVO TUBO (**Vedere: PARTE 9.4 PULIZIA**).*



***ANOMALIA 2**:*
La CAMERE DI COTTURA non raggiunge o fa fatica a raggiungere la temperatura di esercizio.

***RIMEDIO 2**:*
***Regolare** verso chiusa la VALVOLA SCARICO FUMO.*



Per qualsiasi altro tipo d'Anomalie di funzionamento del Forno GENESIS, rivolgersi al SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA del RIVENDITORE AUTORIZZATO.

PARTE 13
PARTI DI RICAMBIO

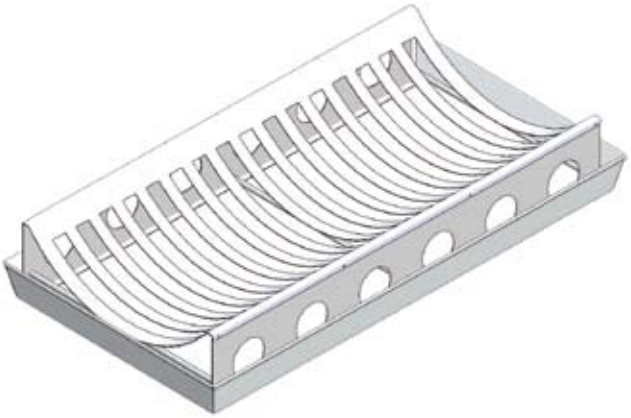
L'ELENCO PARTI DI RICAMBIO sono da ***richiedere*** *al Rivenditore Autorizzato.*

13.1
ACCESSORI

Ulteriori accessori si possono richiedere al Rivenditore Autorizzato.

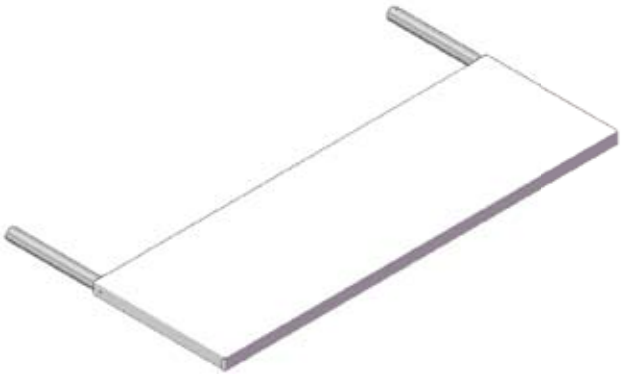
DESCRIZIONE

KIT PORCHETTA *(43 x 75) per forno da 80.*
KIT PORCHETTA *(48 x 90) per forno da 100.*
Si utilizza per cuocere grandi arrosti (tacchini, oca) o per cuocere la porchetta.



CARRELLO PORTATEGLIA
Per forni da 80 e 100.
Si utilizza per agevolare lo scorrimento della teglia.

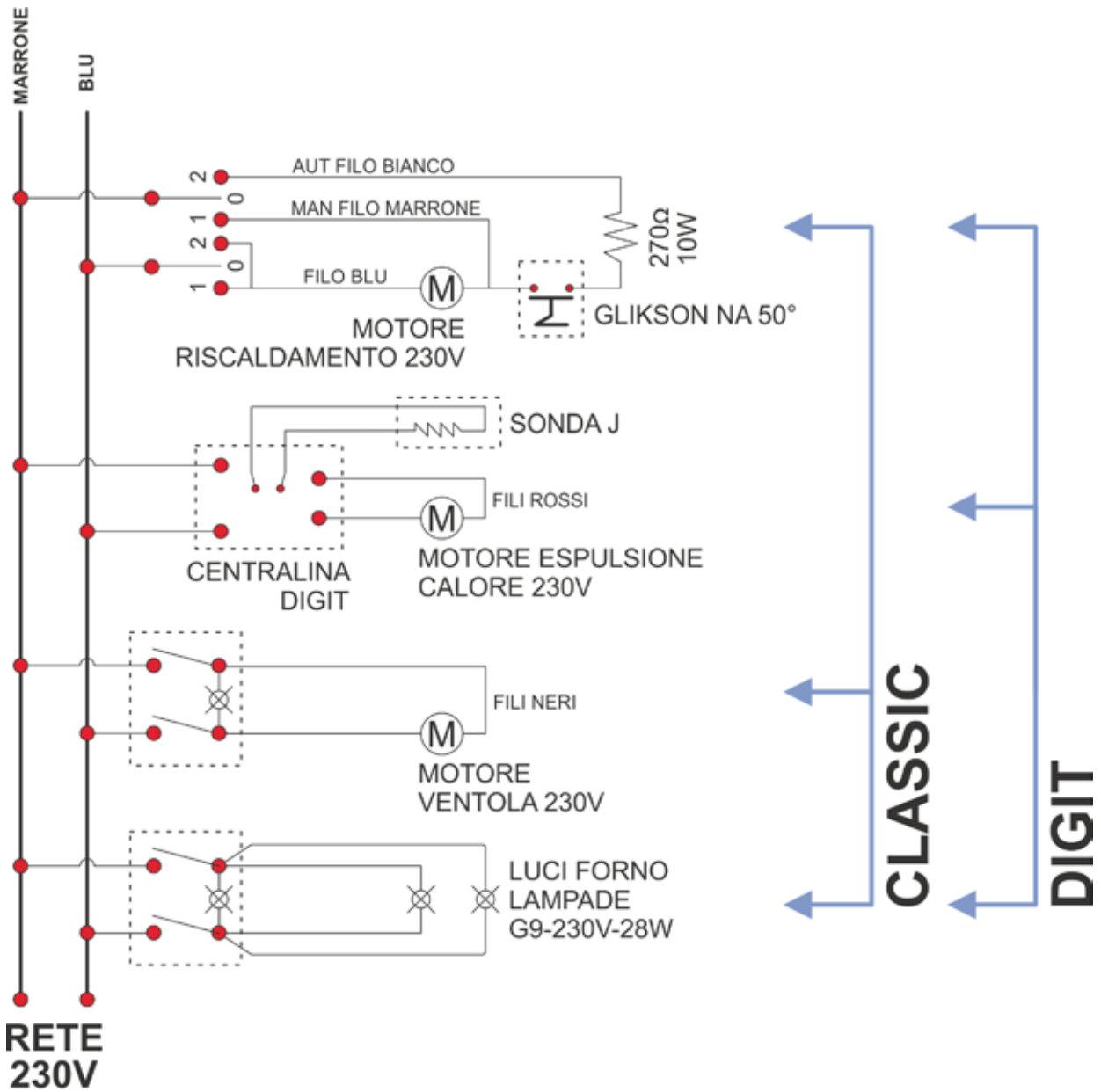
MENSOLA LATERALE
Per forni con Carrello da 60 - 80 -100.
Si utilizza come piano di appoggio.



COLLETTORE VAPORE FUMI
Si utilizza per tutti i tipi di forni da interno per convogliare i vapori della CAMERA DI COTTURA nella canna fumaria.

PARTE 14
SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO

FORNO GENESIS



TUTTI I FILI SONO IN VETRO SILICONE 1x0.75
TUTTI I MOTORI SONO UGUALI 230V-30W

PARTE 15
ALLEGATI

PARTE 16
INFORMAZIONI DI ASSISTENZA TECNICA

Per qualsiasi necessita di ASSISTENZA TECNICA RIVOLGERSI al Vostro Rivenditore Autorizzato,

oppure a:

TAFER S.R.L.
Via Bruscheto, 4
47843 - Misano Adriatico (RN)
Tel./Fax: 0541.987253
info@tafer.it -www.tafer.it

16.1 TABELLA REVISIONE MANUALE

DESCRIZIONE	N° REVISIONE	DATA			
EDIZIONE 1 FEBBRAIO 2017 **EMISSIONE**	0	01/02/2017			

Tecnologie Avanzate Forni E Riscaldamento
Oven and Heating Advanced Technologies

TAFER S.R.L.
Via Bruscheto, 4
47843 - Misano Adriatico (RN)
Tel./Fax: 0541.987253
info@tafer.it -www.tafer.it