

03/2017

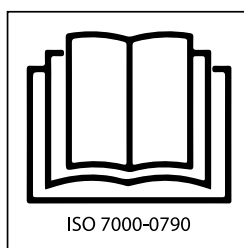
Mod: DFV-411/S

Production code: E1 SDA-104E CR 06DI 126



Diamond
catering equipment

FORNI A CONVEZIONE - VAPORE ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE



**LEGGERE LE ISTRUZIONI
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO**

**CONVECTION
CONVECTION+HUMIDIFICATION
COMBI DIRECT**

**304/104/107
ANALOGIC**

IT



ATTENZIONE !

Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato (elettrica o idraulica), leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale.

L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.

PREMESSA

Il contenuto del presente manuale è generico e non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel vostro prodotto.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente progettata e costruita e cioè per la cottura delle pietanze e per la rigenerazione dei cibi precotti e/o refrigerati.

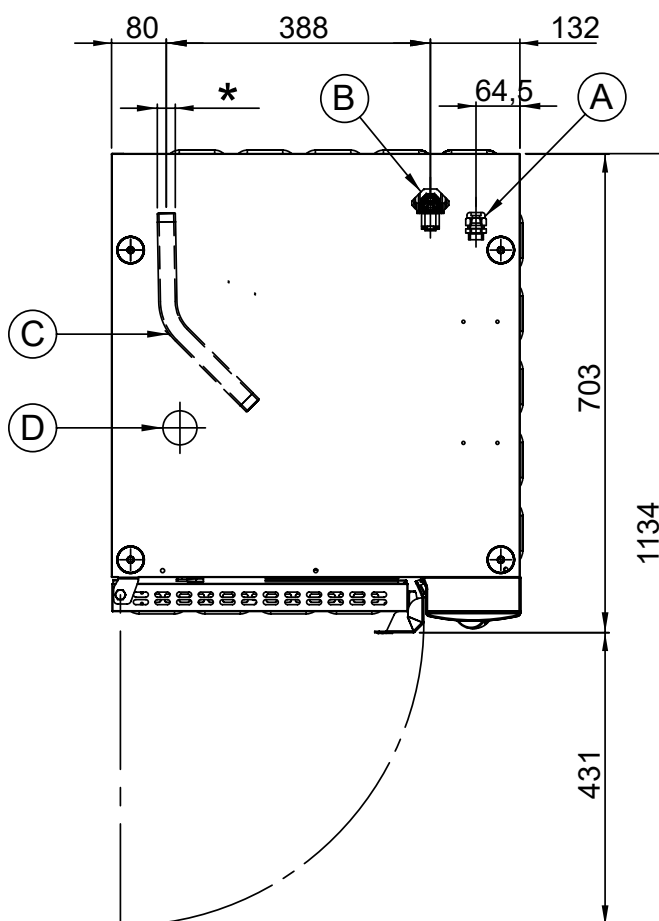
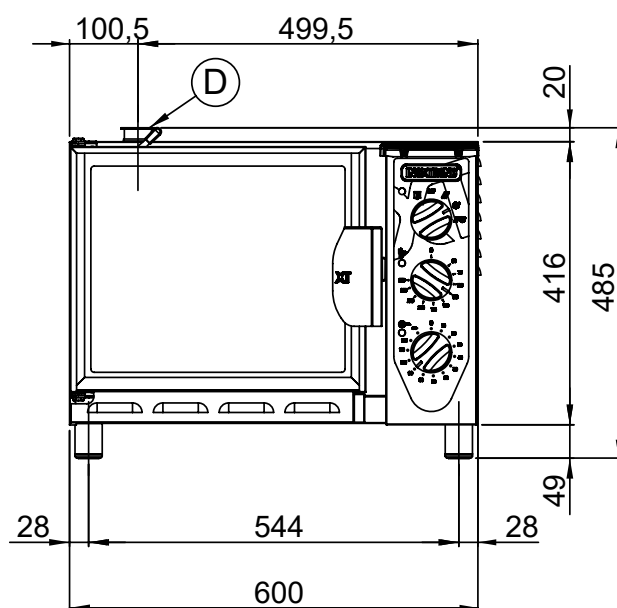
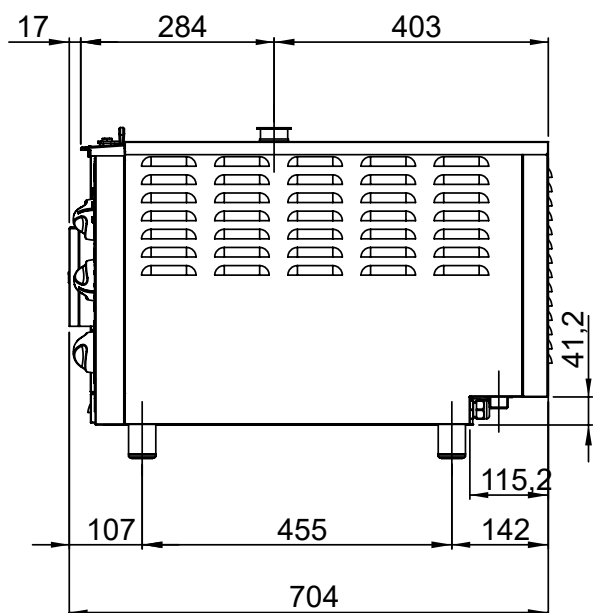
INDICE

0.0A	Dimensioni 4 x 2/3 GN
0.0B	Dimensioni 4 x 1/1 GN
0.0C	Dimensioni 7 x 1/1 GN
	Dimensioni supporti

	INSTALLAZIONE
1.0	Dichiarazione di conformità
1.1	Direttiva Europea ROHS 2011/65/UE
1.6	Tabella dati tecnici – allacciamento elettrico
2.0	Installazione dell'apparecchio
2.2	Collegamento elettrico
2.3	Collegamento idraulico – entrata acqua
2.3A	Tabella dati tecnici impianto acqua
2.4	Collegamento idraulico – scarico acqua
3.0	Automatismi di controllo e sicurezza
3.1	Sostituzione parti di ricambio
3.2	Controllo delle funzioni

	USO E MANUTENZIONE
4.1	Programmazione e funzionamento mod. Convection
4.1A	Descrizione componenti pannello Convection
4.2	Programmazione e funzionamento mod. Convection + Manual Humidification
4.2A	Descrizione componenti pannello Convection + Manual Humidification
4.3	Programmazione e funzionamento mod. Combi Direct
4.3A	Descrizione componenti pannello Combi Direct
4.4	Avviamento del forno
4.5	Comandi e controlli ausiliari
4.6	Spegnimento del forno
9.0	Manutenzione
9.1	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato non funzionamento
10.0	Consigli per le cotture
10.1	Rimedi alle anomalie di cottura

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

C - Scarico cam. cottura

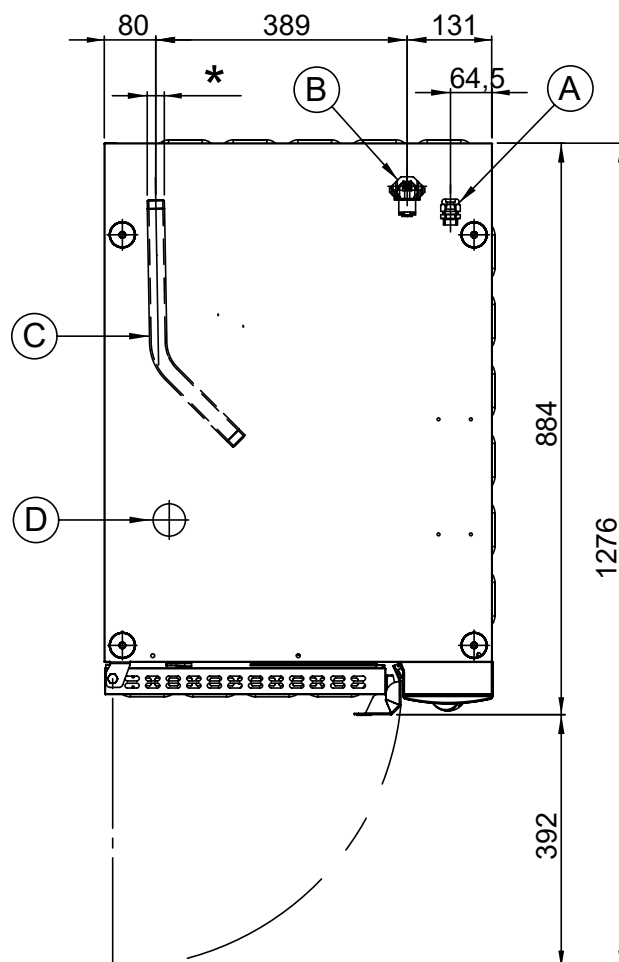
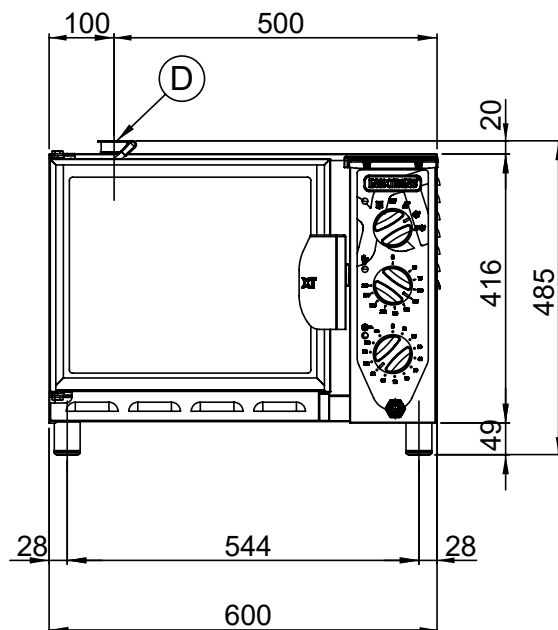
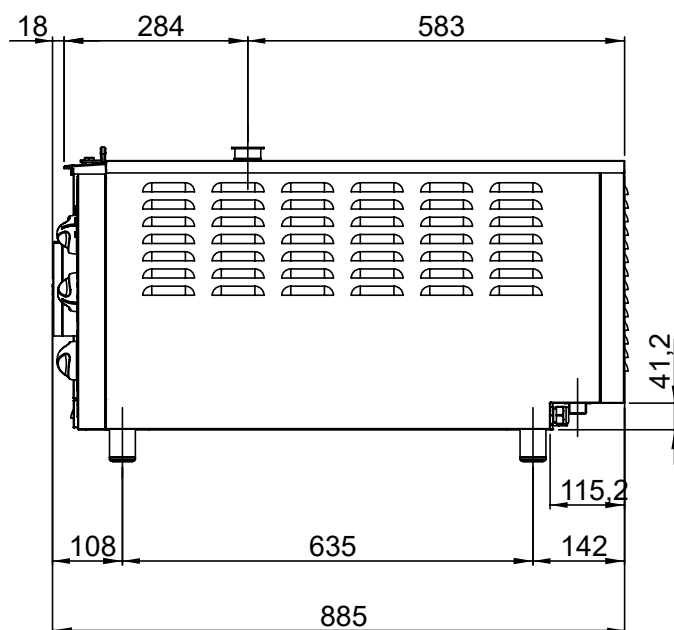
* Ø 3/4" fino a 10/10/2016
Ø 32 mm da 11/10/2016

D - Sfiato camera cottura

4 x 2/3 GN

0.1A Dimensioni mod. 4 x 2/3 GN			
Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
mm 600 x 704 x h 485	4 x 2/3 GN 4 x 1/2 GN	67 mm	60 kg

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

C - Scarico cam. cottura

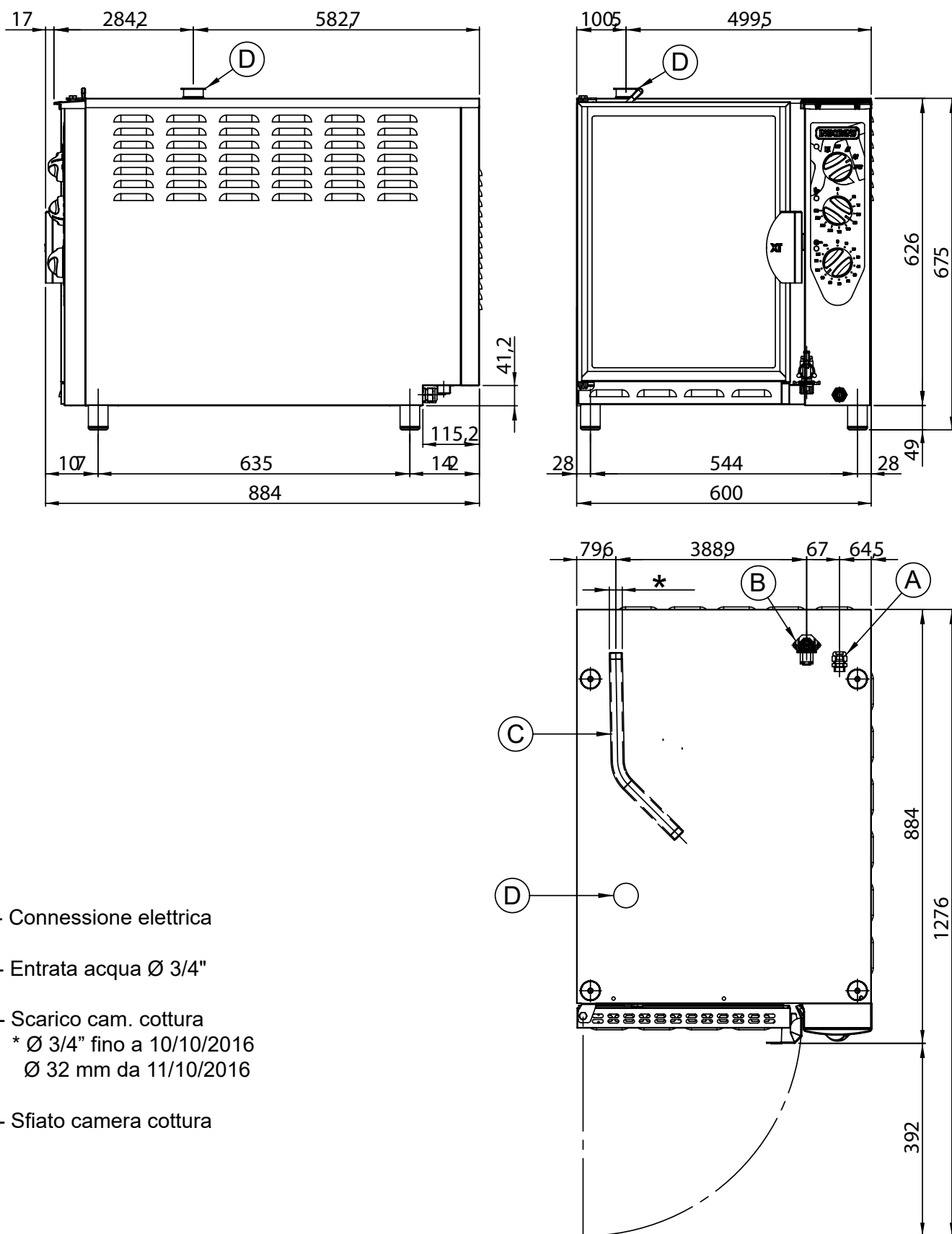
* Ø 3/4" fino a 10/10/2016
Ø 32 mm da 11/10/2016

D - Sfiato camera cottura

4 x 1/1 GN

0.1B Dimensioni mod. 4 x 1/1 GN			
Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
mm 600 x 885 x h 485	4 x 1/1 GN 8 x 1/2 GN	67 mm	70 kg

4 x 2/3 GN / 4 - 7 x 1/1 GN ANALOGIC



A - Connessione elettrica

B - Entrata acqua Ø 3/4"

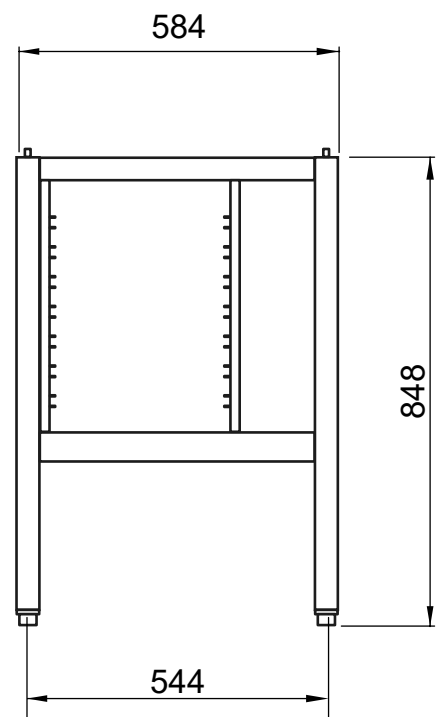
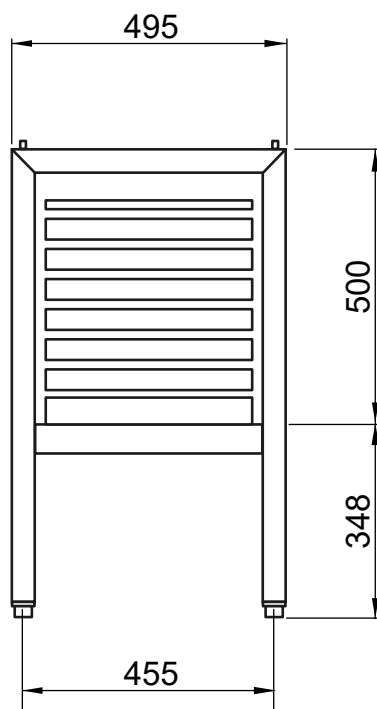
C - Scarico cam. cottura
 * Ø 3/4" fino a 10/10/2016
 Ø 32 mm da 11/10/2016

D - Sfiato camera cottura

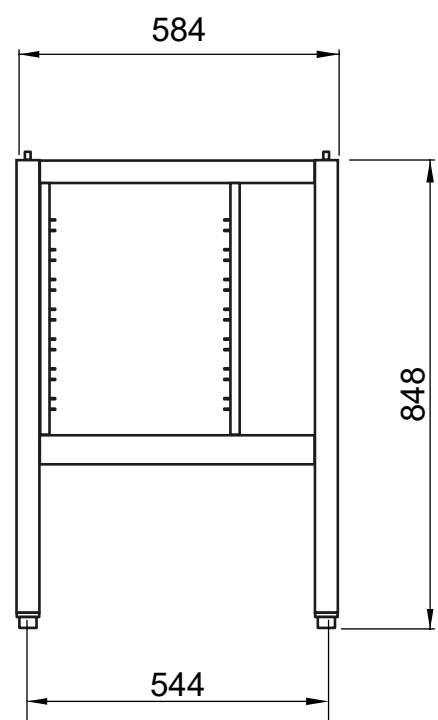
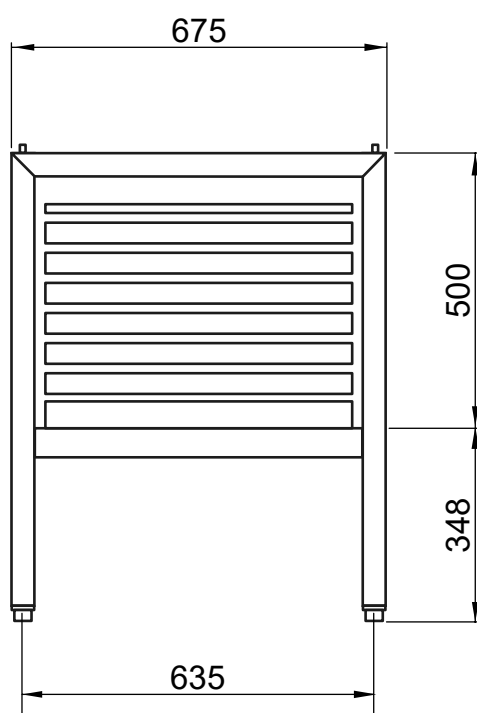
7 x 1/1 GN

0.1C Dimensioni mod. 7 x 1/1 GN			
Dimensioni	Capacità	Distanza teglie	Peso a vuoto
mm 600 x 884 x h 700	7 x 1/1 GN 14 x 1/2 GN	67 mm	75 kg

Supporto per mod. 0.1A (4 x 2/3 GN)



Supporto per mod. 0.1B (4 x 1/1 GN) e mod. 0.1C (7 x 1/1 GN)



INSTALLAZIONE

1.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il Costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni CEE.

L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza alle norme vigenti, soprattutto in merito all'areazione dei locali e dei sistemi per l'evacuazione dei gas combusti.

N.B.: Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti derivati da: uso non corretto, errata installazione e da cattiva manutenzione.

1.1 DIRETTIVA EUROPEA ROHS 2011/65/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea ROHS 2011/65/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

MOLTO IMPORTANTE:

a seconda del modello del forno, delle sue dimensioni e del suo peso, utilizzare per la movimentazione in fase di trasporto e spostamento prima dell'installazione, attrezzature che garantiscano la stabilità al fine di evitare ribaltamenti, cadute o movimenti incontrollati dell'apparecchio o delle sue parti componenti.

Mantenere l'imballo del forno fino al luogo dove il forno verrà installato.

L'imballo facilita la movimentazione e protegge il forno dagli urti accidentali.

1.6 TABELLA DATI TECNICI ALLACCIAMENTO ELETTRICO

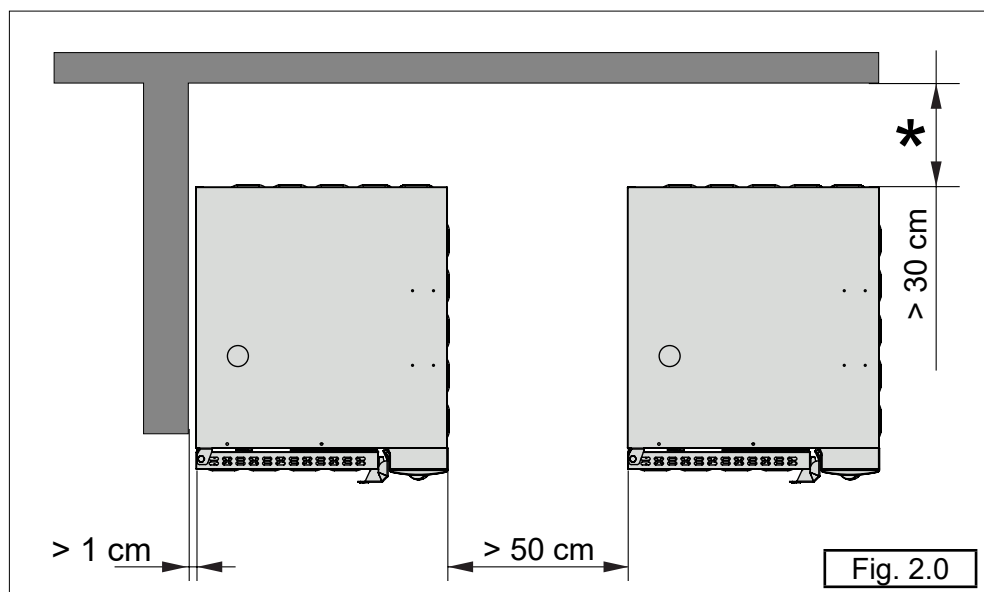
Modello	Potenza assorbita e voltaggio	Numero e potenza motori	Potenza riscaldante	Corrente assorbita	Sezione cavo alimentazione
4 x 2/3 GN	3.0 kW 230V+ 1 ~ 50/60 Hz	1 x 250 W	2.6 kW	5.0 A	3 x 1.5 mm ²
4 x 2/3 GN	4.3 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	3.9 kW	7.5 A	5 x 1.5 mm ²
4 x 1/1 GN	5.2 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	4.9 kW	8.5 A	5 x 1.5 mm ²
7 x 1/1 GN	7.5 kW 400 V+3N~50/60 Hz	1 x 250 W	7.2 kW	12.5 A	5 x 2.5 mm ²

2.0 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Gli impianti dell'acqua, dell'energia elettrica ed i locali nei quali gli apparecchi vengono installati devono essere eseguiti in conformità alle corrispondenti norme di installazione e sicurezza.

Collocare il forno in ambiente aerato e procedere alla messa a livello agendo sui piedini regolabili.

Per i modelli da tavolo mantenere una distanza minima di 6 cm tra il fondo del forno ed il piano di appoggio dei piedini.

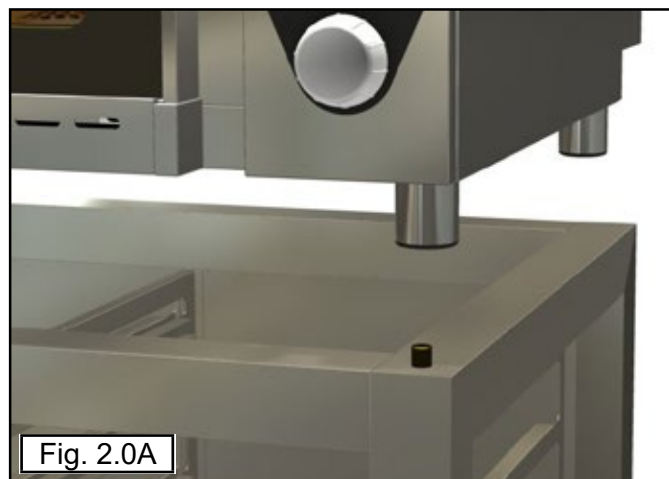


* Mantenere una distanza posteriore sufficiente perchè l'etichetta del morsetto equipotenziale sia visibile facilmente ad apparecchio installato.

Lo stesso morsetto deve essere accessibile per l'installazione del cavo equipotenziale dopo che il forno è stato installato secondo le istruzioni indicate.

Installare l'apparecchio in una posizione che ne permetta l'accesso al lato destro per le operazioni di installazione, manutenzione e assistenza tecnica.

Mantenere le distanze minime tra le pareti del forno, (posteriore e laterale destro) e le pareti in muratura o le altre apparecchiature come indicato in figura 2.0.



Qualora il forno venga collocato sugli appositi supporti, da noi forniti su richiesta, fare attenzione che il foro centrale dei piedini si innesti nel perno del supporto, questo incastro ne garantisce la stabilità, (Fig. 2.0A).

Rimuovere manualmente le pellicole protettive dalle parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.

2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio consegnato è predisposto per il funzionamento alla tensione riportata sulla targhetta "caratteristiche" applicata sul fianco dx dell'apparecchio.

La morsettiera di allacciamento è accessibile dal lato dx dell'apparecchio, smontando il fianco di rivestimento.

L'apparecchiatura deve trovare inserimento in un sistema equipotenziale, (Fig. 2.2) la cui efficacia deve essere in conformità alla normativa in vigore.

Il collegamento deve essere eseguito tramite la vite collocata in prossimità del pressacavo di alimentazione, contrassegnata dalla sigla **EQUIPOTENTIAL**.

Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora questa importante norma antinfortunistica non venga rispettata.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



Fig. 2.2

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente impianto di terra; a tale scopo sulla morsettiera di allacciamento c'è il morsetto, con il relativo simbolo, al quale deve essere connesso il conduttore di terra.

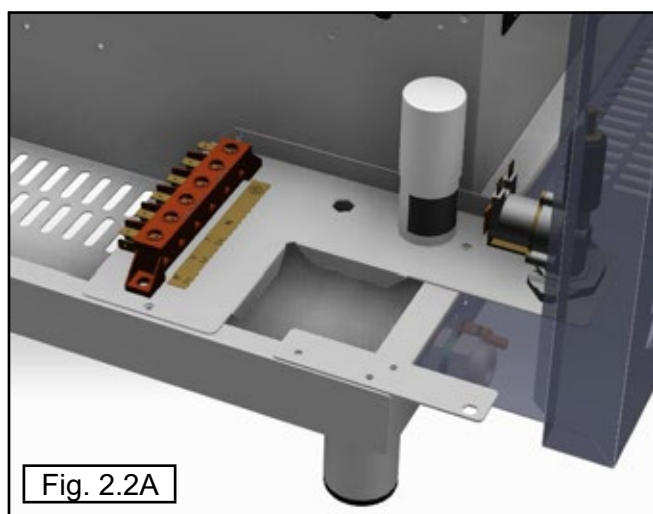


Fig. 2.2A

Prima di procedere all'applicazione del cavo, smontare la protezione in acciaio fissata al basamento del forno con le relative viti, (vedi fig.2.2A) introdurre il cavo nel raccordo di bloccaggio e introdurlo nel vano della morsettiera dal foro con guarnizione del basamento in prossimità della stessa.

A collegamento elettrico eseguito rimontare la protezione in acciaio precedentemente rimossa.

Il cavo flessibile, per il collegamento elettrico, deve avere caratteristiche non inferiori a quello con isolamento in gomma H07 RN-F con la sezione dei conduttori riportata nei dati tecnici.

Installare, a monte dell'apparecchio, un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

2.3 COLLEGAMENTO IDRAULICO - ENTRATA ACQUA

I forni sono provvisti di un raccordo di entrata-acqua situato nel retro dell'apparecchiatura. Porre sempre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione dell'acqua una valvola di intercettazione con comando facilmente azionabile, si consiglia inoltre il montaggio di un filtro a cartuccia sulla tubazione di entrata dell'acqua.

Utilizzare sempre un set di giunzioni idriche nuovo, eventuali vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'allacciamento idrico deve essere effettuato sempre con acqua fredda ed eseguito con condutture rigide. **Non utilizzare tubature flessibili per il collegamento del forno alla rete idrica.**

Nei modelli Convection + Humidification e Combi Direct, l'elettrovalvola (A) alimenta il sistema di generazione del vapore nella modalità Misto (Fig. 2.3).

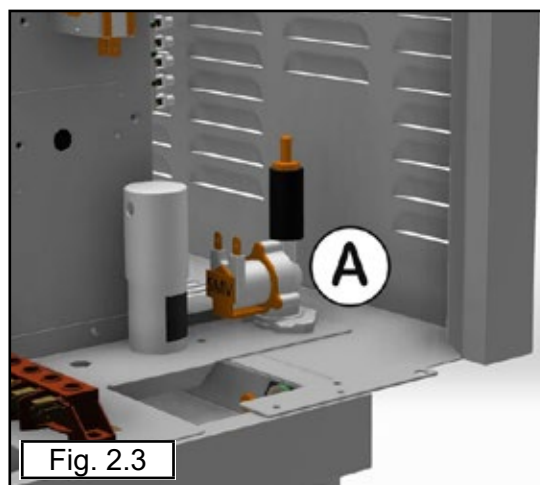


Fig. 2.3

L'acqua di alimentazione deve essere idonea al consumo umano e con le seguenti caratteristiche:

Temperatura: compresa tra 15 – 20°C

Durezza totale: compresa tra 4 e 8 °f (gradi Francesi).

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore a monte dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori, Il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore porta alla formazioni di incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura.

Eventuali interventi di assistenza tecnica necessari alla riparazione di danni causati dal calcare, non saranno considerati "in garanzia".

Pressione: compresa tra 150 e 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

N.B. valori di pressione più elevati comportano solo un dispendio del consumo di acqua e possono compromettere il corretto funzionamento di alcuni componenti.

Concentrazione di ione cloruro (Cl⁻): inferiore a 150 mg/lit.

Concentrazione di Cloro (Cl₂): inferiore a 0.2 mg/litro.

pH: maggiore di 7.

Conducibilità elettrica: compresa tra 50 e 2000 µS/cm.

Attenzione: L'utilizzo di sistemi di trattamento dell'acqua che determinano valori diversi da quelli sopra indicati non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia. Eventuali impianti dosatori di sostanze atte a evitare la formazione di incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati perché possono compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

2.3A TABELLA DATI TECNICI IMPIANTO ACQUA

Convection + Humidification			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Regolatore portata acqua di condensazione (optional) - Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Regolatore portata acqua ciclo misto Fig. 2.3A	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

Combi direct			
	304 4 x 2/3 GN	104 4 x 1/1 GN	107 7 x 1/1 GN
Regolatore portata acqua di condensazione Fig. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Regolatore portata acqua ciclo misto e ciclo vapore. Fig. 2.3	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.5 mm

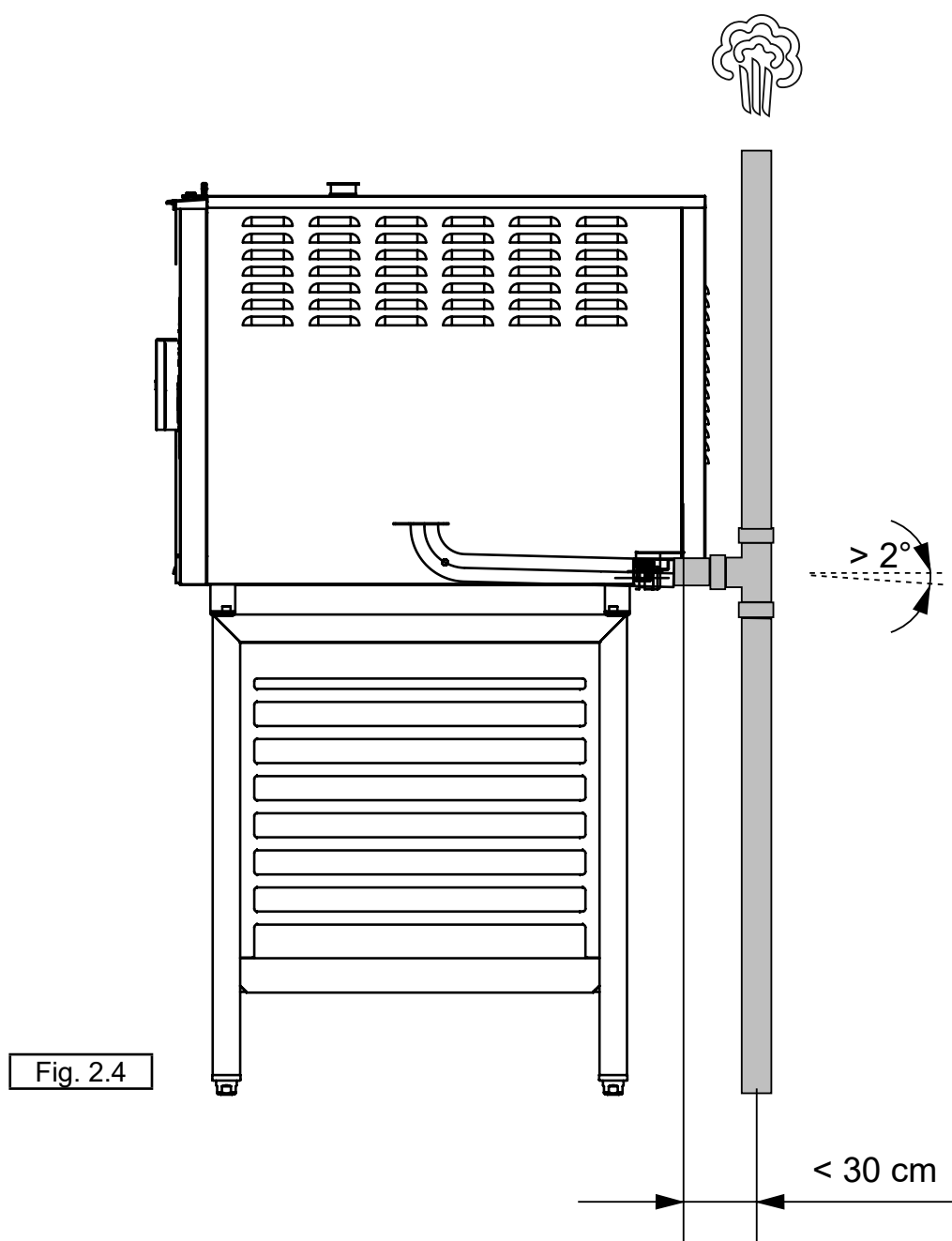
2.4 COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox.

Lo scarico deve essere privo di sifone e realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di 110°C.

E' assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non venga ridotto e che la sua tubazione sia a pressione atmosferica.

L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.



3.0 AUTOMATISMI DI CONTROLLO E SICUREZZA

I forni sono dotati di una serie di automatismi di controllo e sicurezza dei circuiti elettrici ed idraulici.

3.0A Fusibile da 2A: è inserito nel circuito ausiliario per la protezione da corto circuito dell'impianto elettrico ed è alloggiato nell'apposito supporto collocato sulla staffa di fissaggio dei contattori.

3.0D Protezione motore: una sonda termica disinserisce il motore qualora per motivi diversi si possa manifestare un sovraccarico, l'intervento della protezione determina l'arresto del motore e il conseguente disinserimento delle resistenze del riscaldamento.

Il ripristino della sonda avverrà automaticamente con la diminuzione della temperatura del motore.

3.0E Termostato sicurezza camera forno: disinserisce le resistenze riscaldanti in caso di anomalie derivate da surriscaldamento, il ripristino dovrà essere eseguito manualmente dopo la verifica delle cause che ne hanno causato l'intervento.

3.0F Interruttore apertura porta: arresta il funzionamento del forno quando viene aperta la porta.

3.0G Sistema termostatico per la condensazione dei vapori di scarico (Optional nei modelli convection + humidification): è composto di un elettrovalvola, comandata da un termostato il cui sensore è alloggiato a contatto con lo scarico.

L'elettrovalvola tramite l'iniettore (G) provvede ad immettere acqua fredda nel tubo di scarico per condensare il vapore quando viene raggiunta la temperatura di 90°C, (Fig. 3.0G).

Smontando il pannello laterale del forno e agendo sul regolatore F3 indicato nella fig. 3.0G1, è possibile modificare la sensibilità del sistema di condensazione nel seguente modo:

Ruotando il perno del termostato F3 in senso antiorario fino al clic, la funzione è disattivata.

Ruotando in senso antiorario senza farlo scattare, il sistema di condensazione si attiva quando la temperatura nello scarico è di circa 30 °C.

Ruotando in senso orario fino a fine corsa, il sistema di condensazione si attiva quando la temperatura nello scarico è di circa 90 °C.

Di fabbrica, i forni vengono consegnati con il termostato F3 regolato a 90 °C.

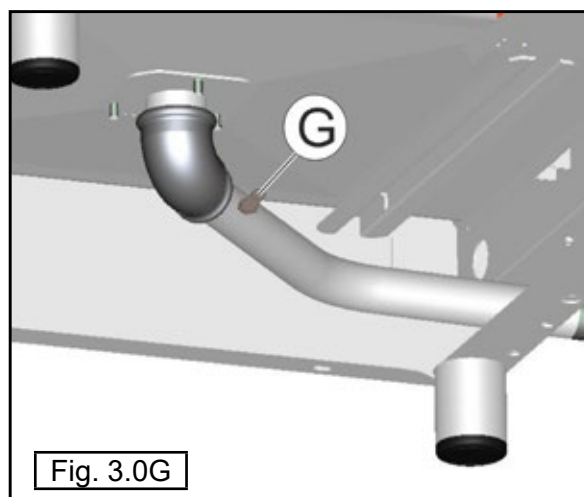


Fig. 3.0G

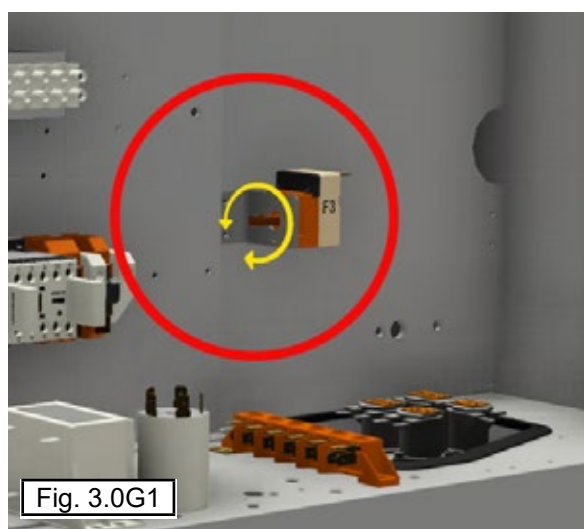
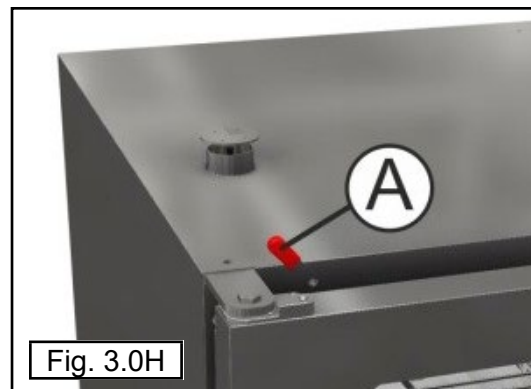


Fig. 3.0G1

3.0H Valvola sfiato camera: ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura e viene attivata manualmente tramite il pomello (A), situato sopra la porta. (Fig. 3.0H).



3.1 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

La sostituzione di parti danneggiate deve essere realizzata unicamente da personale tecnico qualificato. Per richiedere al costruttore le parti da sostituire è necessario comunicare il modello del forno e il numero di serie.

Tali dati sono reperibili dalla targhetta caratteristiche attaccata al forno.

Prima di procedere alla sostituzione delle parti di ricambio è necessario, ai fini della sicurezza, disinserire l'interruttore elettrico di protezione, chiudere la valvola di intercettazione acqua ed eventualmente quella del gas, installate a monte dell'apparecchio.

3.2 CONTROLLO DELLE FUNZIONI

Dopo aver completato l'installazione del forno è necessario eseguire una prova di tenuta delle condutture idriche ed eventualmente del gas.

L'installatore deve inoltre verificare, con gli opportuni strumenti di misurazione, che le emissioni di rumore aereo abbiano un livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).



L'etichetta ISO 3864-1 raffigurata a fianco deve essere applicata su una parte visibile a una altezza di 1,6 m. dal suolo.

Nei modelli a pavimento, l'etichetta è già applicata nella corretta posizione.

Nei modelli da tavolo, è fornita assieme alla documentazione del forno e va applicata, a installazione ultimata, su una parte visibile dell'apparecchio ad 1,60 m da terra.

L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno, fornire al Cliente le istruzioni necessarie e consegnargli il presente manuale di istruzioni a cui l'utente si dovrà attenere scrupolosamente nell'uso.

USO E MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

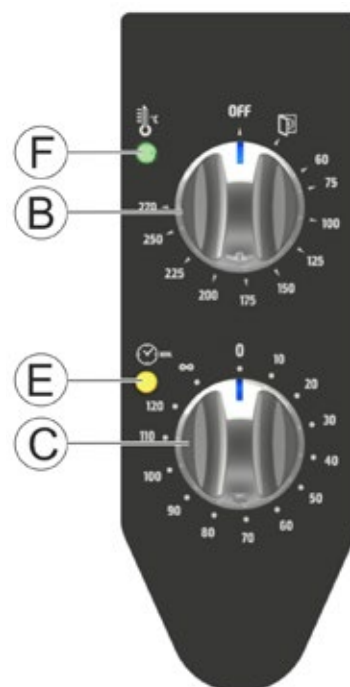
Modello forno	Numero di teglie	Carico massimo
304	4 x 2/3 GN	8 kg
104	4 x 1/1 GN	10 kg
107	7 x 1/1 GN	18 kg

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che
la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità:

	Modalità convezione aria calda (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalità convezione aria calda e vapore (Misto) (campo temperatura 50 - 270°C)
	Modalità vapore (campo temperatura 50 - 100°C)

4.1 PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO MOD. CONVECTION

	Ciclo convezione aria calda (campo temperatura 60-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Ciclo raffreddamento Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.

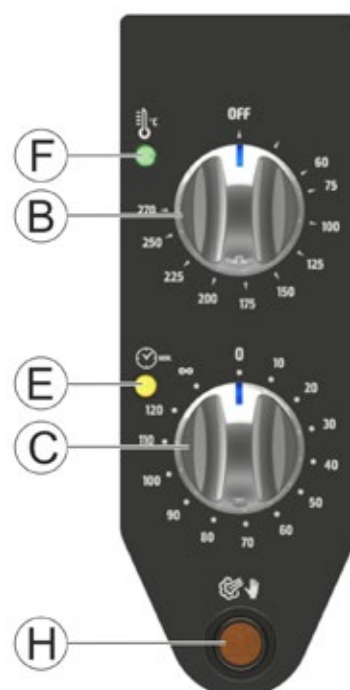


4.1A DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO CONTROLLO

B	Termostato camera cottura
C	Timer
E	Lampada spia timer in funzione
F	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

4.2 PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO MOD. CONVECTION + HUMIDIFICATION

	Ciclo convezione aria calda (campo temperatura 60-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Umidificazione manuale Premendo questo pulsante si attiva l'umidificazione manuale. La produzione di vapore è attiva durante il tempo in cui il pulsante viene mantenuto premuto ed è confermata dall'accensione dello stesso.

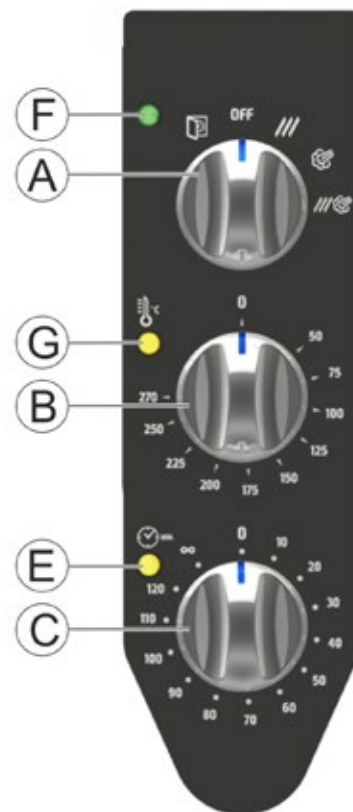


4.2A DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO CONTROLLO

B	Termostato camera cottura
C	Timer
E	Lampada spia timer in funzione
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione
H	Pulsante umidificazione manuale

4.3 4.1 PROGRAMMAZIONE E FUNZIONAMENTO MOD.COMBI DIRECT

	Ciclo convezione aria calda (campo temperatura 50-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Ciclo vapore (campo temperatura 50-100°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B). N.B. La massima temperatura di funzionamento sarà di 100°C, anche se la manopola del termostato verrà posizionata su valori di temperatura superiori.
	Ciclo misto, aria calda e vapore (campo temperatura 50-270°C) Posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx e selezionare la temperatura di cottura agendo sulla manopola del termostato (B).
	Ciclo raffreddamento Aprire la porta del forno e posizionare la manopola del selettore cicli (A) in corrispondenza del simbolo riportato a sx. Questo ciclo permette il funzionamento del motoventilatore, con la porta aperta, favorendo il rapido raffreddamento della camera di cottura.



4.3A DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO CONTROLLO

A	Selettore cicli
B	Termostato camera cottura
C	Timer
E	Lampada spia timer in funzione
F	Lampada spia forno sotto tensione
G	Lampada spia riscaldamento camera cottura in funzione

4.5 AVVIAMENTO DEL FORNO

Aprire le valvole di intercettazione dell'acqua e l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio.

Selezionare il tempo di cottura sul timer (C) che è regolabile fino ad un massimo di 120 min.; per tempi più lunghi selezionare la posizione (∞) di durata illimitata. L'inserimento del timer, con la porta chiusa, dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento del motoventilatore, l'attivazione del riscaldamento e la generazione del vapore, se selezionato.

Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura con relativo arresto di tutte le funzioni.

Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno.

E' buona norma osservare questa avvertenza prima di introdurre i cibi da cuocere nella camera di cottura.

4.5 COMANDI E CONTROLLI AUSILIARI

4.5A Luce interna per l'illuminazione della camera di cottura

Tutti i modelli "ANALOGIC" sono corredati di lampada di illuminazione interna. La sua attivazione viene comandata dal pulsante (D).

4.5B Preriscaldamento camera cottura

E' sempre consigliabile eseguire questa operazione prima di introdurre nella camera del forno i cibi da cuocere; il tempo necessario al preriscaldamento va impostato tenendo in considerazione che, nel ciclo convezione aria calda, sono necessari 10 minuti circa per raggiungere la temperatura di 220°C.

Selezionate il tempo e la temperatura desiderata, avviate il forno senza introdurre cibo; al termine del tempo impostato la suoneria segnerà che si potrà iniziare la cottura.

Nel ciclo vapore si consiglia di eseguire sempre il preriscaldamento con la manopola del regolatore vapore in posizione di MAX per una durata di 10 minuti, senza aprire la porta.

4.5C Valvola sfiato camera (Fig. 2)

Tutti i modelli sono forniti corredati di questo sistema che ha la funzione di regolare l'umidità all'interno della camera di cottura. L'apertura e la chiusura della valvola di sfiato si eseguono ruotando il pomello (A).

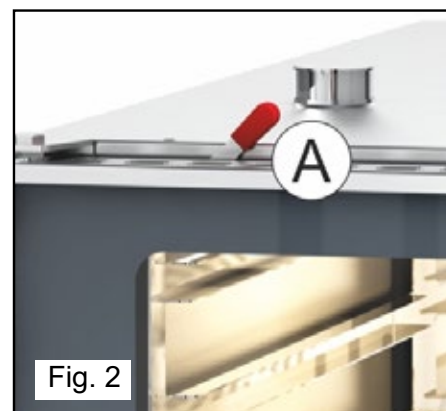


Fig. 2

4.6 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno avviene con la selezione della manopola del selettore cicli sulla posizione 0.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura. La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

L'eventuale filtro antigrasso, fornito su richiesta, deve essere pulito ogni 3 cicli di cottura in quanto il suo intasamento può provocare la non uniformità e l'allungamento del tempo di cottura.

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

- 1- pulite con acqua tiepida saponata;
- 2- risciacquate con acqua;
- 3- asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.

NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGI-NA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura. I sughi e i grassi che dagli alimenti cadono sul fondo vengono convogliati allo scarico posto centralmente.

Per la pulizia della camera di cottura usare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inossidabile, tipo spray, che permette di coprire tutti i punti dell'apparecchiatura e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione.

Procedere quindi come segue:

- 1- Riscaldare il forno fino alla temperatura di 50°C;
- 2- Applicare il prodotto sgrassante secondo le quantità consigliate;
- 3- Chiudere la porta;
- 4- Selezionare il ciclo vapore;
- 5- Avviare il forno per una durata di 20-30min. Al termine di questo lasso di tempo aprire la porta, avendo cura di proteggere pelle e occhi dai vapori provenienti dalla camera di cottura, e procedere ad un lavaggio con acqua, o in lavastoviglie per le parti smontabili.

La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

- 1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- 2- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (installata a monte dell'apparecchiatura);
- 3- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
- 4- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie **GASTRONORM**, avendo cura di lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm. tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.

E' buona norma evitare che il cibo da cuocere debordi dalla teglia; nel caso ciò non fosse possibile, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.

Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, i prodotti di sapore più forte andranno sempre collocati nella parte superiore della camera di cottura.

Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni senza ventilazione.

Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

L'inosservanza di quanto sopra detto può pregiudicare il perfetto risultato delle cotture.

10.0A Cottura a convezione: il sistema a convezione, ad aria calda e temperatura da 50 a 270°C, è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

10.0B Cottura a vapore: con questo sistema, a temperatura variabile tra 50-100°C, si possono eseguire cotture molto simili alla bollitura in acqua.

Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.



Si consiglia di usare sempre teglie G.N. forate, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto trattato si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia.

Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

10.0C Cottura convezione vapore: questo sistema detto comunemente "misto", unisce in modo variabile le due modalità di cottura precedenti.

È indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

Controllate che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.

Verificate che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo conseguentemente la corretta ventilazione tra i prodotti.

La temperatura di cottura può essere troppo elevata, provare con valori inferiori, se il prodotto non sopporta il contatto diretto con l'aria calda, dovrà essere posto in contenitori G.N. di profondità adeguata.



Se il cibo si presentasse secco:

Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.

La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.

Non è stato selezionato il ciclo misto per favorire un ambiente di cottura ricco di umidità.

Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.