

09/2021

Mod: PFE-102/S

Production code: EQ-SME910-HS/DI

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



PREMESSA

Il contenuto del presente manuale è riferito a diversi modelli di forni, per questo motivo, non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel forno da voi acquistato.

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 di alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati.

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Indicare che questo apparecchio è solo per uso professionale e che deve essere utilizzato da personale qualificato; notare che le parti che sono state protette dal produttore o dal suo agente non devono essere regolate dall'utente.

ATTENZIONE! Prima di realizzare qualsiasi tipo di connessione di questo apparato (elettrica o idraulica), leggere con attenzione le istruzioni riportate nel presente manuale. Questo manuale deve essere conservato con cura per essere disponibile per future consultazioni da parte degli utilizzatori o dei tecnici addetti alla manutenzione. L'installazione deve essere realizzata esclusivamente da personale tecnico specializzato.

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 2012/19/UE

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/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.

1.3 TRASPORTO DEL FORNO E RIMOZIONE DEGLI IMBALLI

Al ricevimento del forno e prima di procedere all'installazione verificare che l'imballo sia integro e che non siano presenti danni visibili. Verificare che assieme al forno ci sia tutta la relativa documentazione, composta da:

- manuale di installazione, uso e manutenzione
- schema elettrico
- etichetta ISO 3864-1

Prima di trasportare il forno fino al punto dove deve essere installato verificare che:

- le porte abbiano un'ampiezza sufficiente a consentire il passaggio del forno;
- la pavimentazione sopporti il peso.

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.

Durante lo spostamento e l'installazione del forno, l'installatore è tenuto a rispettare le norme antinfortunistiche vigenti nel luogo di installazione (uso di scarpe antinfortunistiche, guanti, ecc.). Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare il forno. La pellicola adesiva che protegge le superfici in acciaio inossidabile può essere rimossa anche dopo aver posizionato il forno sopra il corrispondente supporto o sulla superficie di appoggio.



ATTENZIONE. I materiali dell'imballaggio e le pellicole adesive sono potenzialmente pericolosi. Per questo motivo devono essere mantenuti fuori dalla portata dei bambini e correttamente smaltiti, nel rispetto delle norme locali.

È opportuno separare i materiali degli imballaggi (legno, cartone, plastica...) e smaltirli separatamente, nel rispetto delle normative in vigore nel luogo di installazione.

Nota: rimuovere manualmente le pellicole adesive che proteggono le parti in acciaio, prima di mettere in funzione l'apparecchio, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o di oggetti metallici.

Pulire gli eventuali residui di colla utilizzando una spugna imbevuta di solvente.

Se il forno viene fatto riscaldare senza aver prima tolto le pellicole adesive, la rimozione delle pellicole e la pulizia dei residui di collante risulteranno molto più difficoltose.

1.4 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo libretto, perché esse forniscono importanti indicazioni riguardo la sicurezza dell'installazione, uso e manutenzione del forno.

1.4B RICEVIMENTO

L'apparecchiatura arriva protetta da un imballo. Controllare all'arrivo che l'apparecchiatura non abbia subito danneggiamenti durante il trasporto e che la stessa sia completa nelle sue parti come da ordine. Nel caso di danni visibili annotare immediatamente sul documento relativo al trasporto il danno riscontrato riportando la dicitura:

RITIRO CON RISERVA PER EVIDENTI DANNI AD IMBALLO.

IMPORTANTE: Tutte le operazioni di seguito citate debbono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza vigenti, sia per quanto relativo all'attrezzatura usata sia per quanto relativo alle modalità operative.

1.4C MOVIMENTAZIONE

PRIMA DI DAR CORSO AD OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE ASSICURARSI CHE LA CAPACITA' DI SOLLEVAMENTO SIA ADEGUATA AL PESO DELL'APPARECCHIATURA IN QUESTIONE.

Movimentare l'apparecchiatura con carrello elevatore o simile (A): inserire le forche sul lato anteriore o posteriore della pedana di legno a corredo dell'apparecchiatura. Dar corso al sollevamento assicurandosi che l'apparecchiatura sia in equilibrio stabile.

ATTENZIONE: NEL CORSO DELLA MOVIMENTAZIONE NON CAPOVOLGERE O ROVESCIARE.

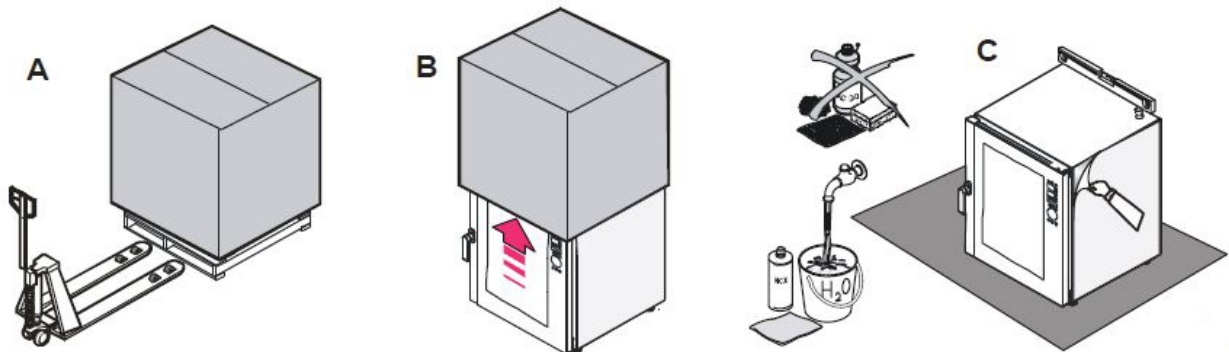
AVVERTENZE: IL RISPETTO DELLE RACCOMANDAZIONI RIPORTATE SUL LATO ESTERNO DELL'IMBALLO È GARANZIA DI INTEGRITÀ FISICA E FUNZIONALE DELL'APPARECCHIATURA A TUTTO VANTAGGIO DELL'UTILIZZATORE FINALE. VIENE RACCOMANDATO QUINDI DI:

- MOVIMENTARE CON CURA
- TENERE ALL'ASCIUTTO
- EVITARE NEL MODO PIÙ ASSOLUTO DI SOVRAPPORRE ALTRI OGGETTI ALL'APPARECCHIATURA.

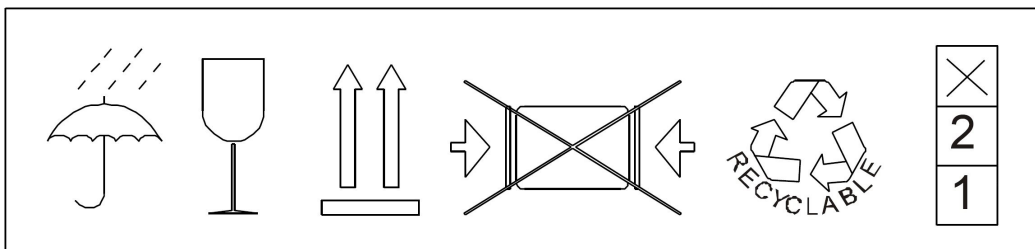
SOVRAPPORRE SOLAMENTE CON APPARECCHIATURE DELLO STESSO MODELLO E TIPO E NELLE QUANTITA' (N° PEZZI MASSIMI) RIPORTATE SULL'IMBALLO.

1.4D POSIZIONAMENTO

- Togliere l'imballo (B)
- Togliere manualmente la pellicola di protezione sulle parti in acciaio, evitando di utilizzare sostanze abrasive e/o oggetti metallici (C)
- Collocare l'apparecchiatura assicurandosi che essa sia perfettamente in piano (C), altrimenti agire sui piedini ad altezza regolabile affinché essa sia posizionata in maniera corretta.
- Nel caso di forno+mobiletto neutro, alloggiare i piedini negli spazi appositamente creati sul mobiletto.
- Collocare l'apparecchiatura ad una distanza almeno di 6 cm dalla parete posteriore e da una delle 2 pareti laterali per consentire il collegamento del cavo di alimentazione, della rete idrica e del conduttore equipotenziale: la posizione dell'apparecchiatura deve inoltre permettere un facile accesso, in qualsiasi momento, per tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché per gli interventi di riparazione.



1.5 INDICAZIONI GENERICHE PRESENTI SULL'IMBALLO



1.5B INDICAZIONI PRESENTI SULL'IMBALLO FORNI A GAS

IT	QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI E USATO SOLO I LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE ED USO DEL APPARECCHIO. QUESTO IMBALLO VA SMALTITO IN CONFORMITÀ ALLE NORME VIGENTI.	CAT II2H3+	PREDISPOSTO GAS
			G20 20 mbar ☐ G30 28-30 mbar ☐ G31 37 mbar ☐

1.5C TARGHETTA DATI TECNICI GAS

Cal	Gas	G20	G25	G30	G31				
I2E	p (mbar)	20	--	--	--	LU	☐	PL	☐
I3B/P	p (mbar)	--	--	30	30	IS	☐	MT	☐
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	AL	☐	CY	☐
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	IT	☐	LT	☐
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	CZ	☐	MK	☐
II2H3+	p (mbar)	20	--	28-30	37	ES	☐	CH	☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	AL	☐	BG	☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	DK	☐	EE	☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	LV	☐	LT	☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	☐	SK	☐
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	TR	☐		
II2H3B/P	p (mbar)	20	--	50	50	AT	☐	SK	☐
II2E+3+	p (mbar)	20	25	28-30	37	BE	☐	FR	☐
II2E3B/P	p (mbar)	20	--	30	30	RO	☐		
II2ELL3B/P	p (mbar)	20	20	50	50	DE	☐		
II2L3B/P	p (mbar)	--	20	30	30	RO	☐		
II2EK3B/P	p (mbar)	20	25	30	30	NL	☐		

1.6 CARATTERISTICHE TECNICHE

Teglie	Dimensioni esterne L x P x H (mm)	Dimensioni interne L x P x H (mm)	 kW	 kcal	Potenza totale (kW)	Corrente assorbita (A)	Volume imballo (m³)	Peso lordo (kg)
5 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 700	660 x 420 x 450	 6,8		7,0 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	13,7	0.65	90
10 GN 1/1 60x40	920 x 802 x 1075	660 x 420 x 825	 13,5		13,95 380 - 415 V 3N~ 50 Hz	21,4	0.95	122
5 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 758	660 x 420 x 450		 10,0	0,22 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	0,90	0.75	98
10 GN 1/1 60x40	920 x 862 x 1133	660 x 420 x 825		 20,0	0,45 220 - 240 V 1N~ 50 Hz	2,00	1.07	133

- Si raccomanda vivamente di avere uno spazio libero di almeno 5 cm dal retro del forno alla parete e da uno dei due lati alla parete al fine di garantire un corretto e agevole collegamento al sistema equipotenziale, alla rete elettrica e al sistema idrico.
- Si consiglia di avere 4-6 cm di distanza dagli altri apparecchi per garantire una corretta circolazione dell'aria ed evitare che le superfici vicine si surriscaldino.

1.7 CONNESSIONE ELETTRICA

Per il collegamento diretto alla rete (vedere SCHEMI INSTALLAZIONE FORNI ELETTRICI), è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione alla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere fatto rispettando le normative vigenti. Verificare che:

- La tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto indicato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul lato destro dell'apparecchiatura
- L'impianto possa supportare il carico dall'apparecchio (vedere la targhetta con i dati tecnici)
- L'impianto sia munito di messa a terra secondo le norme in vigore
- Il sezionatore del forno sia raggiungibile facilmente anche dopo aver posizionato ed installato l'apparecchiatura
- La tipologia del cavo di alimentazione:

Tipologia cavo	Sezione	kW elettrico
FG7R/FG70R	5 x 4.0 mm ²	13,5
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	9,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	6,0
FG7R/FG70R	5 x 2.5 mm ²	3,35

La tensione di alimentazione, quando il forno è in funzione, non si discosti dal valore nominale di $\pm 10\%$.

I forni monofase 230 V sono dotati di cavo con spina Schuko: inserire la spina nella presa elettrica dopo aver verificato che la presa sia adatta alla spina in dotazione.

I forni trifase non sono dotati di cavo elettrico, quindi è necessario collegare alla morsettiera interna del forno un cavo di adeguata sezione.

Sostituzione del cavo: la sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale autorizzato e competente.

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

1.7A SIMBOLO EQUIPOTENZIALITA'



Il collegamento equipotenziale è necessario al collegamento di tutte le apparecchiature (elettriche e neutre) presenti nell'installazione al fine di garantire un collegamento equipotenziale.

1.8 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA

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

Temperatura: compresa tra 15 – 20°C

Durezza totale: compresa tra 4 e 12 °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 formazione di incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura.

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

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

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

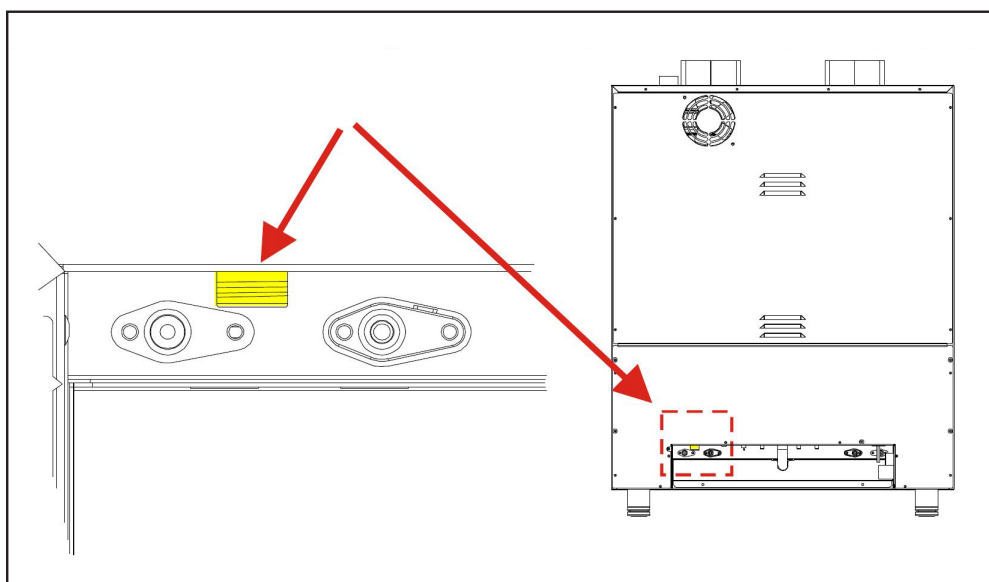
pH: maggiore di 7.

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.

1.9 CONNESSIONE GAS

La sezione del tubo di adduzione gas deve essere scelta a seconda del tipo di gas e dal consumo dell'apparecchiatura da allacciare. L'impianto deve essere progettato ed eseguito in opera secondo le norme vigenti. L'apparecchiatura a gas è dotata di un attacco da ½" gas maschio posizionato nella parte posteriore del forno.



L'allacciamento a tale attacco va effettuato con appositi adattatori e guarnizioni idonei al tipo di combustibile utilizzato (vedi dati tecnici). Deve essere posto a monte del forno un rubinetto di intercettazione rapida per la chiusura del gas (omologato dalle vigenti normative). Si possono avere due tipi di collegamenti: fisso o scollegabile.

Nel caso di impiego di tubi flessibili dovranno essere resistenti alla corrosione e in materiale inossidabile.

Eventuali materiali di tenuta utilizzati nel collegamento dovranno essere omologati secondo le vigenti norme di legge. Per le prove di tenuta di tutti i raccordi tra impianto ed apparecchiatura si consiglia l'uso di spray cercafughe; si possono anche spennellare, nei punti di raccordo, sostanze schiumose non corrosive.

Ovviamente in entrambi i casi NON DEVONO COMPARIRE BOLLE.

QUANDO SI EFFETTUANO TALI PROVE, EVITARE FIAMME LIBERE.

2.0 COLLEGAMENTO AL CAMINO

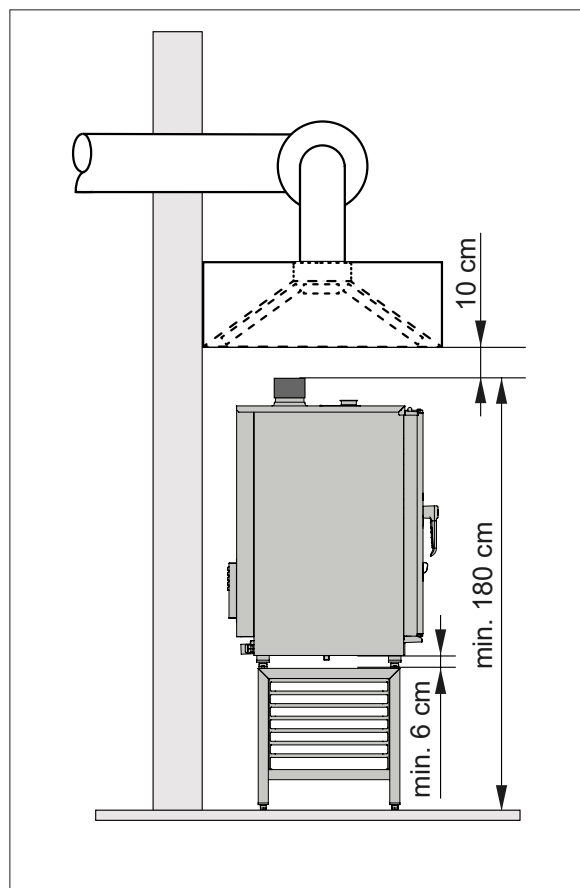
I modelli a gas sono provvisti di un camino per l'evacuazione dei prodotti della combustione che deve essere collegato secondo la modalità illustrata prevista dalle normative di installazione.

Evacuazione fumi forzata tipo A1

L'apparecchio è di tipo A1. Deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per prevenire l'eventualità di concentrazioni inaccettabili di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio, realizzati in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.

Indicativamente la portata di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'ambiente esterno, è di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

L'apparecchio deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per garantire il flusso d'aria necessario per la combustione, in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.



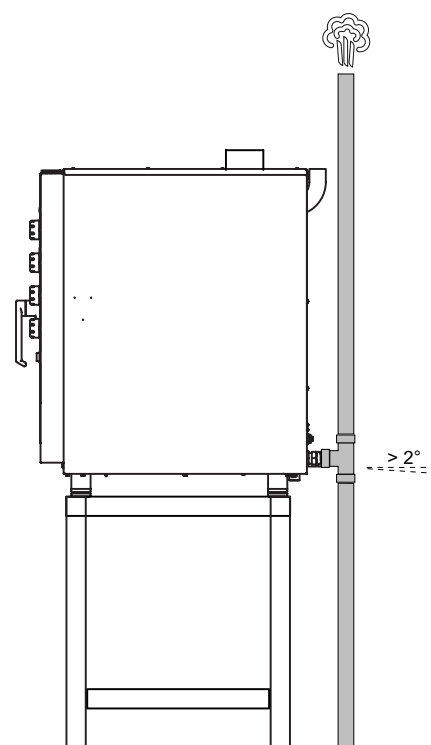
2.1 COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

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.



3.1 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 installata 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. **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.

IMPORTANTE: Prima che l'utilizzatore possa accendere il forno ed utilizzarlo per qualsiasi processo di cottura o lavaggio, è necessario che l'installatore o un tecnico qualificato abbia verificato che tutte le connessioni del forno siano state realizzate rispettando le indicazioni del presente manuale.

Il tecnico o l'installatore dovranno quindi accertarsi che:

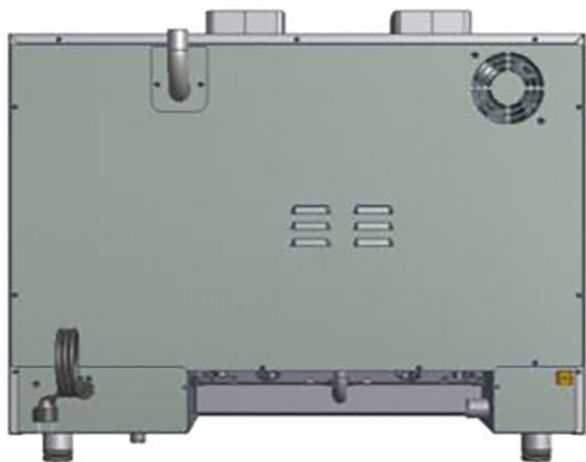
- il forno sia in posizione orizzontale e appoggiato su un supporto o un ripiano che ne garantisca la stabilità;
- la connessione elettrica sia stata realizzata nel rispetto delle normative e che la sezione dei cavi di alimentazione non sia inferiore a quella indicata nel manuale;
- la pressione e la durezza dell'acqua che alimenta il forno rientrino nei campi specificati in questo manuale;
- nel caso il forno sia provvisto di scarico, che questo sia collegato in modo corretto e che i materiali utilizzati siano adatti alle temperature di esercizio. Dopo aver realizzato le verifiche è possibile aprire le valvole di intercettazione dell'acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio. L'installatore dovrà verificare il corretto funzionamento del forno e fornire all'utente le istruzioni necessarie ad un uso corretto, nonché accertarsi che all'utente sia stata consegnata una copia di questo manuale.

3.3 FORNI A GAS: SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

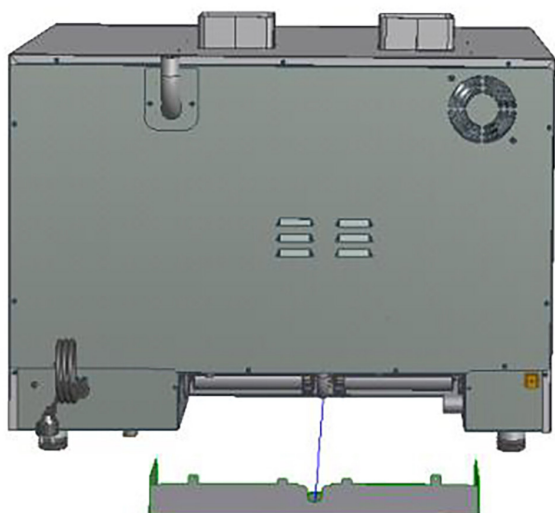
TABELLA PER SOSTITUZIONE UGELLI

POT. TERMICA NOMINALE	UGELLI		MARCATURA
10.0 kW	G30 30 mbar		80
	G20 20 mbar		120
20.0 kW	G30 28..30 mbar	G31 30...37 mbar	110
	G30 50 mbar	G31 50 mbar	95
	G20 20 mbar		175
	G25 25 mbar		185
	G25 20 mbar		195

È necessario chiudere il rubinetto del gas prima di effettuare qualsiasi operazione.



Svitare le 2 viti che fissano il pannello copertura bruciatore.



Togliere il pannello copertura inferiore bruciatore.

Ugello ----->

Guarnizione ----->



Svitare le viti che fissano il bruciatore a sinistra e destra.



Sfilare il bruciatore di sinistra e successivamente quello di destra.



Dopo aver sfilato i bruciatori, svitare i due ugelli del bruciatore di sinistra e i 2 ugelli del bruciatore di destra.

- Eliminare gli ugelli vecchi e le guarnizioni.
- Avvitare i nuovi ugelli al posto di quelli vecchi.
- Infilare nuovamente i bruciatori e fissarli con le loro viti.
- Rimettere la copertura inferiore ai bruciatori e fissarla con le viti.
- Aprire nuovamente la condotta del gas.

4.0 PROBLEMI E SOLUZIONI

IL FORNO NON SI ACCENDE

- Verificare che la spina sia inserita nella presa elettrica e che ci sia corrente elettrica.
- Controllare che il termostato di sicurezza non sia da resettare.
- Controllare che la porta sia chiusa correttamente.
- Controllare che la sessione di cottura sia stata impostata correttamente.

LA VENTOLA SI SPEGNE MENTRE IL FORNO È ACCESO

Ogni 2 minuti il motore della ventola automaticamente cambia direzione di rotazione seguito da un arresto di 20 secondi. Se l'ultima sessione di cottura è terminata col motore della ventola in arresto, la nuova sessione di cottura partirà con la ventola in fase di arresto. Dopo l'arresto la ventola partirà normalmente.

- Controllare che l'arresto non superi i normali 20 secondi.
- Controllare che la porta non sia aperta.
- Verificare che la ventola non sia ostruita.

LE LUCI FORNO NON SI ACCENDONO

- Utilizzare lampadine resistenti al calore.
- Cambiare le lampadine fulminate.

IL TUBO CHE PORTA L'ACQUA PER L'UMIDITÀ NON IMMETTE ACQUA IN CAMERA FORNO

- Controllare che il rubinetto della connessione alla rete idrica sia aperto.
- Controllare che il filtro non sia intasato
- Controllare che la manopola del selettore umidità sia posizionata adeguatamente.

FILTRO DELL'ACQUA

Se l'alimentazione idrica del forno si interrompe controllare il filtro dell'elettrovalvola di connessione idrica:

- Chiudere il rubinetto di alimentazione della rete idrica
- Disconnettere il tubo di connessione tra il forno e la rete idrica
- Usare una pinza per rimuovere il filtro che si trova dietro l'elettrovalvola
- Pulire il filtro dalle impurità e riposizionarlo dietro l'elettrovalvola
- Riconnettere il tubo

SPIA ROSSA ACCESA

Spia rossa accesa indica il blocco del bruciatore, per ripristinarlo premere per 3 secondi il pulsante sotto il cruscotto comandi (vedere schema di installazione).

4.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Tutte le operazioni di manutenzione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla rete elettrica (se l'apparecchiatura è a gas chiudere il rubinetto del gas) e dalla rete idrica.

PULIZIA DEL FORNO

Pulire il forno alla fine del servizio giornaliero con prodotti adeguati:

1. usare acqua tiepida e saponi neutri o detergenti neutri
2. risciacquare accuratamente con acqua
3. asciugare con cura

Non usare spatole o spazzole abrasive o altri utensili: questi potrebbero rovinare le superfici in acciaio e rilasciare depositi ferrosi che con l'andare del tempo creerebbero ruggine.

Non utilizzare getti d'acqua per lavare il forno.

Per pulire le parti in acciaio non utilizzare prodotti a base di cloro (candeggina, acido cloridrico) nemmeno se sono diluiti in acqua.

Dopo ogni cottura specifica e prima della successiva, è consigliabile pulire eventuali resti di alimenti (grassi o sughi) nella camera di cottura del forno. Per la pulizia della camera di cottura del forno si raccomandano prodotti adatti e accuratezza nell'operazione: tralasciare piccoli depositi di cibo o grasso negli angoli reconditi potrebbe a lungo andare danneggiare l'apparecchiatura e creare fumi e odori indesiderati nella camera di cottura, nei casi più gravi ostruire prese d'aria o danneggiare movimenti meccanici.

In caso di inutilizzo dell'apparecchiatura per lungo periodo si raccomanda di:

1. spegnere l'apparecchiatura con il suo tasto (OFF)
2. chiudere i rubinetti che la collegano alla rete elettrica, idrica e gas (ove presente)
3. lasciare leggermente aperta la porta dell'apparecchiatura affinché ci sia un passaggio d'aria e l'apparecchiatura non abbia fenomeni di condensa o odori all'interno della camera di cottura
- 4- con l'aiuto di un panno stendere un velo protettivo d'olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inox.

SI RACCOMANDA DI SOTTOPORRE L'APPARECCHIATURA PERIODICAMENTE (ALMENO UNA VOLTA L'ANNO) AD UN CONTROLLO TOTALE DA PARTE DI UN TECNICO SPECIALIZZATO.

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

Numero di teglie	Carico massimo
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 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:**

Convezione

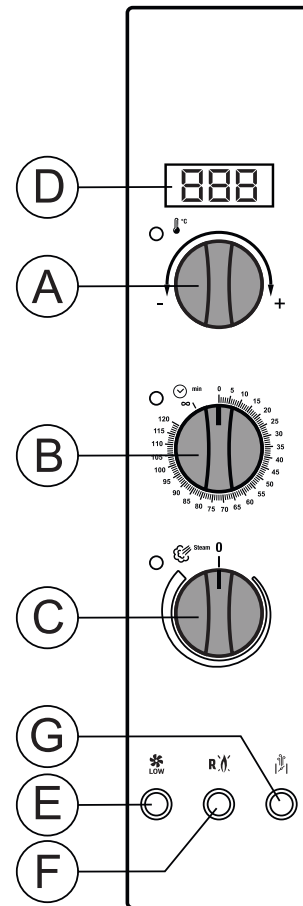
(campo temperatura 50 - 270°C)

Convezione con vapore

(campo temperatura 50 - 270°C)

5.0 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

A	Termostato
B	Timer
C	Regolazione umidità
D	Display temperatura
E	Ventilazione ridotta
F	Reset gas
G	Valvola di sfiato



5.5 ACCENSIONE DEL FORNO

Aprire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio, eventualmente la valvola del gas e la valvola di intercettazione dell'acqua. Accendere il forno utilizzando l'apposito interruttore posizionato sotto il pannello comandi.

5.6 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.

Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura preimpostata, è possibile inserire gli alimenti da cuocere nel forno. Quando la porta del forno viene richiusa, il forno inizia la cottura.

5.7A IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Ruotando la manopola A è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.

Il display D mostrerà la temperatura impostata.

5.7B IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per impostare un tempo di cottura fino a 120 minuti, ruotare la manopola B in senso orario.

È inoltre possibile impostare un tempo di cottura infinito (modalità continua). Per impostare il tempo di cottura infinito ruotare la manopola B in senso antiorario fino al simbolo ∞.

4.7C REGOLAZIONE UMIDITÀ

In questo forno è possibile regolare la quantità di umidità ruotando la manopola C. L'umidità aggiunta all'aria calda aiuta a mantenere umidi gli alimenti evitando che si secchino durante la cottura.

5.7D VELOCITÀ DI VENTILAZIONE

Questo forno dispone di 2 velocità di ventilazione.

La ventilazione ridotta asciuga meno gli alimenti rispetto a quella normale, aiutando così a mantenerli umidi e soffici. La velocità ridotta si attiva tramite l'interruttore E.

5.7E VALVOLA DI SFIATO

L'interruttore G apre e chiude la valvola di sfiato. L'apertura della valvola favorisce l'uscita dell'eccesso di vapore dalla camera di cottura. L'apertura della valvola è fondamentale per ottenere alimenti asciutti e croccanti.

5.7F RESET GAS

Utilizzando il pulsante F, quando è acceso, è possibile riprovare ad accendere il bruciatore dopo un tentativo fallito. (Solo modelli a gas).

5.8 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Il forno dispone di un interruttore ON/OFF posizionato sotto il pannello comandi del forno.

9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione, chiudere la valvola di intercettazione acqua e se presente quella del gas 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.

9.0A PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE DEL FORNO

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

- pulite con acqua tiepida saponata;
- risciacquate con acqua;
- 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 (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

9.0B PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.

Procedere come segue:

- riscaldare il forno a 80-90 °C in modo vapore per ammorbidire lo sporco,
- vaporizzare l'interno della camera di cottura con un detergente specificamente indicato alla pulizia dell'acciaio inossidabile,
- risciacquare con abbondante acqua utilizzando una spugna o un doccione

EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE POTREBBERO DANNEGGIARE LE PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE QUANDO LA CAMERA DI COTTURA VERRÀ RISCALDATA.

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.

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 di tipo **GASTRONORM**, disponibili in diversi modelli e materiali a seconda del tipo di cottura.

È fondamentale **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 che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.

Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.

Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, 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, posizionando i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. 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 statici (senza ventilazione).

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

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata 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.

Cottura convezione con umidificazione: questo sistema detto comunemente "misto", 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:

- Controllare 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.
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti.
- La temperatura di cottura potrebbe essere troppo elevata, provare con valori inferiori.
- Non è stato realizzato il preriscaldamento. Inserendo gli alimenti nel forno freddo, il raggiungimento della temperatura selezionata richiede un tempo molto più lungo di quello impiegato nel preriscaldamento. Durante questa fase la ventilazione e la temperatura all'interno della camera potrebbero non essere uniformi e produrre mancanza di uniformità nella cottura.
- Sono stati introdotti nel forno alimenti congelati. In questo caso è preferibile scongelare gli alimenti a una temperatura di 40-50 °C e poi procedere alla cottura.
- Lo scarico del forno potrebbe essere ostruito e alterare la ventilazione all'interno della camera.
- La guarnizione della facciata potrebbe non aderire perfettamente alla porta. La fuoriuscita di vapore potrebbe alterare la ventilazione.

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 giusto valore di umidità per favorire un ambiente di cottura in grado di mantenere gli alimenti morbidi e succosi.
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.