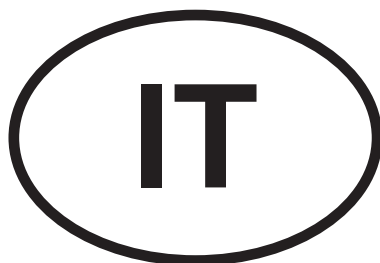


**FORNO GASTRONOMIA E PANETTERIA**

**CONTROLLO MECCANICO**



**Manuale d'uso e di installazione**

**Istruzioni originali**



|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. AVVERTENZE DI SICUREZZA</b>                                  | <b>4</b>  |
| 1.1 NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE                          | 4         |
| 1.2 NORME DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE                          | 5         |
| 1.3 SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI                                    | 6         |
| 1.4 NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA E I LAVAGGI                  | 6         |
| 1.5 COME LEGGERE L'ETICHETTA SPECIFICHE TECNICHE                   | 7         |
| <b>2. TRASPORTO</b>                                                | <b>8</b>  |
| 2.1 TRASPORTO APPARECCHIATURA                                      | 8         |
| 2.2 CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI POSIZIONAMENTO                   | 8         |
| 2.3 INSTALLARE L'APPARECCHIATURA                                   | 8         |
| <b>3. POSIZIONAMENTO</b>                                           | <b>10</b> |
| 3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO/ ARMADIO                           | 10        |
| 3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE                               | 10        |
| 3.3 APPOGGIO SOPRA AD UN FORNO                                     | 10        |
| 3.4 APPOGGIO SOPRA AD UNO STAND                                    | 11        |
| <b>4. COLLEGAMENTI ELETTRICI</b>                                   | <b>11</b> |
| 4.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO                                | 12        |
| 4.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE                         | 13        |
| <b>5. COLLEGAMENTI IDRICI</b>                                      | <b>13</b> |
| 5.1 ACQUA IN INGRESSO                                              | 13        |
| 5.2 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO                              | 13        |
| 5.3 ACQUA IN USCITA                                                | 14        |
| <b>6. SCARICO FUMI</b>                                             | <b>14</b> |
| <b>7. NOZIONI BASE PER LA PRIMA ACCENSIONE</b>                     | <b>14</b> |
| 7.1 RIMOZIONE PELLICOLA                                            | 15        |
| 7.2 TIPI DI COTTURA                                                | 15        |
| 7.3 COTTURE MANUALI                                                | 16        |
| <b>8. PANNELLI DI COMANDO MECCANICO</b>                            | <b>17</b> |
| <b>9. PULIZIA E MANUTENZIONE</b>                                   | <b>18</b> |
| 9.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA                             | 18        |
| 9.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO                        | 19        |
| 9.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA            | 19        |
| 9.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE                                      | 20        |
| 9.5 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA                                   | 20        |
| 9.6 MANUTENZIONE IN CASO DI ROTTURA                                | 20        |
| <b>10. PERIODI DI INATTIVITÀ</b>                                   | <b>22</b> |
| <b>11. SMALTIMENTO A FINE VITA</b>                                 | <b>22</b> |
| 11.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA                                   | 22        |
| 11.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA | 22        |

# 1. AVVERTENZE DI SICUREZZA



La non osservanza di quanto riportato nella seguente guida può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva Il Costruttore da qualsiasi responsabilità. Prima dell'installazione, dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare il Costruttore. In caso di smarrimento o deterioramento della documentazione fare richiesta al Costruttore per l'invio di quella sostitutiva.

## 1.1 NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali, e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.
- In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.
- L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o pulitori a vapore.
- Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- **ATTENZIONE:** Quando si apre la porta del forno fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire.
- Si consiglia di sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da sé. Per un'

eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali. L'inosservanza di questa prescrizione fa decadere la Garanzia.

- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato. Non ostruire qualsiasi presa d'aria presente sull'apparecchiatura. L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- Se l'apparecchio è dotato di ruote oppure è posizionato sopra ad un mobile con ruote, la sua libertà di movimento deve essere limitata con dispositivi antimovimento (es. delle catenelle) affinché durante gli spostamenti non possa danneggiare in nessun modo i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico.

## **1.2 NORME DI SICUREZZA PER L'INSTALLATORE**

- Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta dati tecnici.
- L'apparecchiatura deve essere scollegata dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati e che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia. Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente libretto possono provocare lesioni o incidenti mortali all'installatore e all'utilizzatore e creare danni alle strutture del luogo di installazione.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, è vietato il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.
- La targhetta dati tecnici fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

### 1.3 SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI

Le istruzioni di installazione ed uso sono valide per tutti i modelli salvo quando diversamente specificato dai seguenti pittogrammi:

|                                                                                   |                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.</li></ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Leggere il manuale di istruzioni</li></ul>                                                                           |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Simbolo di messa a terra</li></ul>                                                                                   |
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Simbolo di equipotenziale</li></ul>                                                                                  |

### 1.4 NORME DI SICUREZZA PER LA COTTURA E I LAVAGGI

- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.
- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato è inferiore ai 70dB.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).
- Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne dell'apparecchiatura potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie o container pieni di liquidi nei livelli superiori da quelli che possono essere facilmente osservabili.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera dell'apparecchiatura, soprattutto se contengono liquidi. Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool). Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti. Altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!
- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrice, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).

1.5 COME LEGGERE L'ETICHETTA SPECIFICHE TECNICHE

- A) Articolo
- B) Modello
- C) Riferimento
- D) Numero di serie
- E) Pressione di utilizzo
- F) Grado di protezione
- G) Dati elettrici
- H) Peso apparecchiatura

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXX

Model.: XXXXXX

Ref.: XXXXXX

Ser. N° : XXXXXX

TYPE:

IPX

kPa: XXX-XXX

XX kW

XXX-XXXV XN~

XXX-XXXV XN~

XXX-XXXV X~

XX-XX Hz

KG: XXX

Ord: XX/XXXX

CE

RoHS

MADE IN ITALY

XXXXXX

SQ

10

TC

C

A

B

C

D

|   | DESCRIPTION   | AVAILABLE CODE             | MEANING                                   |
|---|---------------|----------------------------|-------------------------------------------|
| A | FAMILY        | SQ                         | Squero                                    |
| B | TRAYS NUMBER  | 053,4,5,6,7,10,12,16,20,40 | Number of trays                           |
| C | CONTROL PANEL | MON                        | Linear mechanical                         |
| C | CONTROL PANEL | MOG                        | Logarithmic mechanical                    |
| C | CONTROL PANEL | MVN                        | Linear mechanical + double fan speed      |
| C | CONTROL PANEL | MVG                        | Logarithmic mechanical + double fan speed |
| C | CONTROL PANEL | DO                         | Digital with encoder                      |
| C | CONTROL PANEL | DY                         | Digital with buttons                      |
| C | CONTROL PANEL | TC                         | Touch screen                              |
| D | WASHING       | C                          | With automatic cleaning                   |
| D | WASHING       | O                          | Without automatic cleaning                |

## **2. TRASPORTO**

### **2.1 TRASPORTO APPARECCHIATURA**

Indossando i dispositivi di protezione individuale, portare l'apparecchiatura nel locale di installazione utilizzando un carrello a forche: il corretto trasporto deve avvenire infilando le forche dal lato frontale facendo attenzione a non danneggiare le corsie del carrello ed il tubo di scarico che si trovano nella parte inferiore del forno.

Le apparecchiature non vanno mai rovesciate, trascinate o capovolte! Durante la movimentazione è vietato il transito o la permanenza di persone non addette nei pressi dell'area di lavoro.

### **2.2 CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI POSIZIONAMENTO**

Il locale di posizionamento deve:

- Essere ben aerato e non esposto ad agenti atmosferici;
- Avere una temperatura tra +5°C e +45°C (+41°F e +113°F) e umidità inferiore al 70%;
- Avere una pavimentazione priva di asperità, perfettamente livellata e che sostenga l'apparecchiatura a pieno carico;
- Rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- Essere dedicato alla preparazione di alimenti;

### **2.3 INSTALLARE L'APPARECCHIATURA**

L'apparecchiatura deve essere installata:

- Sotto una cappa aspirante di potenza adeguata (si consiglia di installare le cappe del costruttore per prestazioni ottimali);
- In modo da aver accesso agli allacciamenti idrici ed elettrici;
- Lontano da materiali infiammabili e/o potenzialmente esplosivi (es. bombole gas);
- Tenendo conto di poter aprire completamente la porta dell'apparecchiatura.

Si sconsiglia il posizionamento vicino ad altre apparecchiature che raggiungano temperature elevate. In caso ve ne fosse la necessità prevedere uno spazio di almeno 50 cm laterali e 70cm posteriori da queste oppure interporre una parete isolante.

Per ragioni di sicurezza, non posizionare la teglia più alta ad una altezza superiore a 160 cm.

Se vi fosse questa necessità, applicare obbligatoriamente l'adesivo "pericolo ustioni" fornito in dotazione all'apparecchiatura all'altezza indicata.

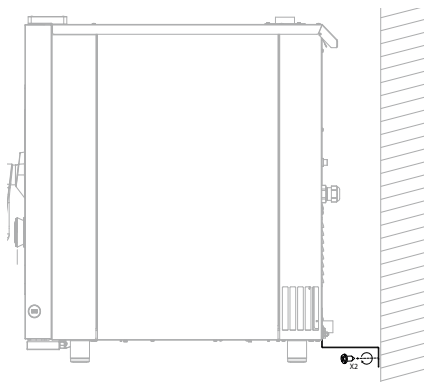
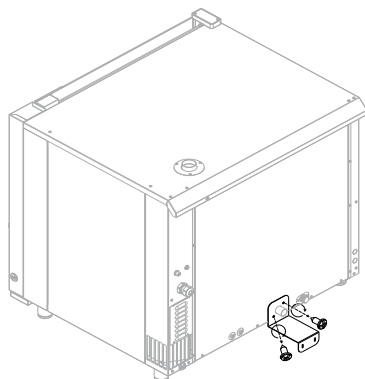
Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiali o contenitori di materiale infiammabile (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) per pericolo di incendio. Rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.

L'apparecchiatura non è adatta all'incasso.

Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti

Tutti i forni con 10 o più teglie dovranno essere fissati a parete con l'apposita staffa di fissaggio data in dotazione. Per installarla procedere come segue:

- Rimuovere il blocco dello scarico dell'acqua.
- Sostituirlo con la staffa.
- Verificare il punto di fissaggio sul muro.
- Forare il muro e inserire dei tasselli (diametro consigliato da 8mm).
- Avvicinare il forno al muro.
- Fissare al muro con le apposite viti.



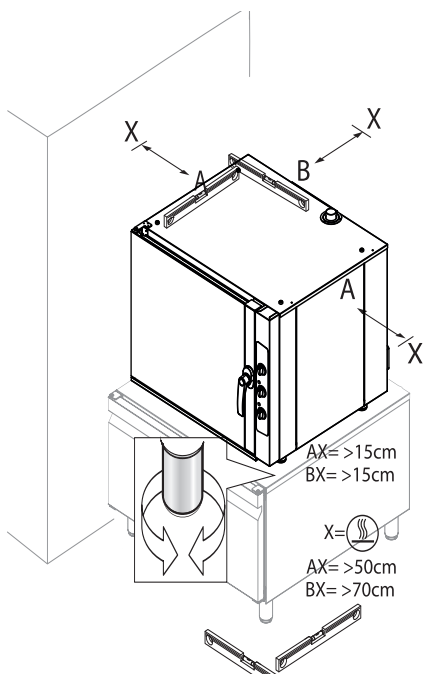
| SQUERO LINE      |                    |           |       |      |      |      |       |      |      |      |      |      |
|------------------|--------------------|-----------|-------|------|------|------|-------|------|------|------|------|------|
| OVEN MODEL       | TRAYS              | SIZE      | 60x40 |      |      |      | GN1/1 |      |      |      |      |      |
|                  |                    | QUAN-TITY | 4     | 6    | 10   | 16   | 053   | 5    | 7    | 12   | 20   | 40   |
| POWER            | FOR AIR HEATING    | kw        | 10.5  | 10.5 | 15.7 | 28.6 | 5.3   | 10.5 | 10.5 | 15.7 | 28.6 | 43.6 |
| SIZE             | WIDTH              | mm        | 937   | 937  | 937  | 1051 | 700   | 937  | 937  | 937  | 1051 | 1051 |
|                  | DEPTH              | mm        | 885   | 885  | 890  | 1002 | 780   | 885  | 885  | 890  | 1002 | 1248 |
|                  | HEIGHT             | mm        | 715   | 875  | 1211 | 1900 | 625   | 715  | 875  | 1211 | 1900 | 1881 |
| WEIGHT           | GROSS              | kg        | 105   | 118  | 153  | 273  | 64    | 105  | 119  | 153  | 273  | 377  |
|                  | NET                | kg        | 89    | 101  | 135  | 250  | 55    | 89   | 102  | 135  | 250  | 287  |
| 400 V<br>50/60HZ | POWER CONSU-MPTION | kw        | 10.5  | 10.5 | 15.7 | 28.6 | 5.3   | 10.5 | 10.5 | 15.7 | 28.6 | 43.6 |
|                  | ABSORBED POWER     | A         | 16.5  | 16.5 | 24.7 | 45.9 | 8.3   | 16.5 | 16.5 | 24.7 | 45.9 | 67.7 |

### 3. POSIZIONAMENTO

L'apparecchiatura può essere posizionata:

- sopra ad un tavolo o un armadio dell'utilizzatore;
- sopra ad un lievitatore compatibile;
- sopra ad un forno compatibile;
- sopra ad un abbattitore compatibile;
- sopra ad una struttura del Costruttore (stand).

L'appoggio diretto a terra dell'apparecchiatura non è consentito. Sono disponibili dal Costruttore e/o Rivenditore dei supporti da posizionare sotto ad essa per ottenere l'altezza da terra desiderata. Non installare le apparecchiature senza piedini. Il numero massimo di apparecchiature sovrapponibili è due.



#### 3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO/ ARMADIO

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un tavolo da lavoro o ad un armadio neutro, quest'ultimo deve essere perfettamente a livello e stabile, deve sostenere l'apparecchiatura a pieno carico e la superficie d'appoggio deve essere ignifuga e possibilmente resistente alle alte temperature. Eventualmente agire sui piedini dell'apparecchiatura per regolare la messa a bolla.

#### 3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un lievitatore della stessa serie è sufficiente appoggiarla sopra a quest'ultimo, assicurandosi che i piedini siano stabili e si inseriscano nei perni della struttura inferiore.

#### 3.3 APPOGGIO SOPRA AD UN FORNO

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra a forni della stessa serie è obbligatorio montare il kit sovrapposizione da richiedere al Costruttore, successivamente inserire la base dei piedini del forno nei perni dell'apparecchiatura inferiore. Per le istruzioni di montaggio del kit sovrapposizione fare riferimento al foglio contenuto nell'imballo dello stesso.

### **3.4 APPOGGIO SOPRA AD UNO STAND**

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad uno stand inserire la base dei suoi piedini nei perni della struttura inferiore.

È sempre possibile completare la propria composizione, aggiungendo o sostituendo accessori e apparecchiature complementari, in questo modo è possibile soddisfare ogni esigenza di cottura o di spazio. Visitate il nostro sito o contattateci per avere ogni informazione a riguardo.

#### **REGOLAZIONE PORTA**

Se la porta faticasse a chiudersi, è possibile agire sul nasello ruotandolo con una pinza fino ad ottenere una posizione perfettamente orizzontale.

## **4. COLLEGAMENTI ELETTRICI**

### **ATTENZIONE!**

Prima di procedere all'allacciamento elettrico leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale e confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta dati tecnici.

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

Quando l'apparecchio è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di +/- 10% del valore riportato sulla targhetta dati tecnici.

Il collegamento illustrato e i colori dei cavi sono indicativi, fare riferimento unicamente allo schema riportato sull'apparecchiatura.

L'apparecchiatura deve essere collegata in modo diretto alla rete elettrica e deve essere provvista a monte di interruttore di facile accesso e installato all'impianto secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura. Tale interruttore deve avere una separazione dei contatti onnipolare così da garantire la disconnessione completa sotto la categoria di sovratensione III.

È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso dall'interruttore di protezione.

Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo situato nella schiena inferiore dell'apparecchio.

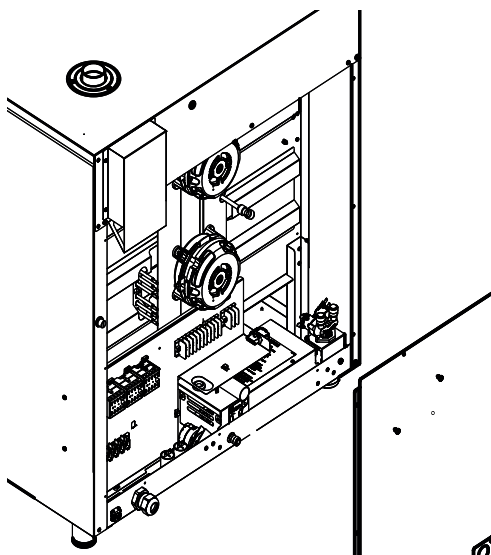
Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. L'efficacia del sistema equipotenziale deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Sull'apparecchiatura è presente un adesivo che indica come collegarsi alla morsettiera in base al tipo di voltaggio disponibile.

Per effettuare le connessioni utilizzare unicamente i ponticelli forniti.

## 4.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO

- Aprire il retro dell'apparecchiatura ed individuare la morsettiera.
- Allentare il passacavo ed inserire il cavo di alimentazione attraverso di esso. Nell'adesivo applicato sul fianco viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione, esse dipendono dal voltaggio e dall'assorbimento dell'apparecchiatura
- (es. Cable: 5x10 mm<sup>2</sup> H07RNF).
- Collegare i conduttori del cavo seguendo lo schema riportato sulla targhetta adesiva esterna: effettuare SOLO i collegamenti indicati senza modificarli. Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.
- PE (giallo/verde): conduttore di protezione terra
- N (blu): conduttore di neutro
- L1/2/3 (marrone/grigio/nero): conduttori di fase
- Una connessione errata potrebbe provocare surriscaldamenti alla morsettiera portandola alla fusione e a rischi di scosse elettriche.
- Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.
- Richiudere il fianco con le viti e bloccare il cavo avvitando il dado del pressacavo.



## 4.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Questa operazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato.

Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

## 5. COLLEGAMENTI IDRICI

### 5.1 ACQUA IN INGRESSO

L'apparecchiatura è provvista di un ingresso  $\varnothing$  12 mm. Viene inoltre fornito un tubo di 1,5 m completo di un filtro ed un raccordo JG 3/4 come richiesto dalle normative vigenti, da montare in fase di installazione.

Per l'allacciamento utilizzare unicamente il materiale fornito, non usare o riutilizzare altre tubazioni.

Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella conduttura idrica.

Prevedere una valvola a saracinesca per la chiusura dell'alimentazione acqua al bisogno.

### 5.2 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura massima di 30°C (86°F);
- durezza massima di 5°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;
- essere potabile;
- valori di pressione compresi tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Pressione inferiore a 150 kPa (1,5 bar): l'apparecchiatura potrebbe funzionare in modo non corretto.

Pressione superiore a 200 kPa (2 bar): installare un riduttore di pressione tarato a 200 kPa (2 bar).

La durezza dell'acqua indica il contenuto di ioni di magnesio, calcio e metalli pesanti presenti nell'acqua.

Viene misurata utilizzando dei kit facilmente reperibili in commercio.

La durezza viene espressa in gradi francesi (°f) o tedeschi (dH) (1°dH gradi tedeschi = 1,8 °f gradi francesi - 1°f = 10 mg di carbonato di calcio (CaCO<sub>3</sub>) per litro di acqua).

Classificazione acque:

- molto dolci fino a 7 °f
- dolci da 7 °f a 14 °f
- mediamente dure da 14 °f a 22 °f
- discretamente dure da 22 °f a 32 °f
- dure da 32 °f a 54 °f
- molto dure oltre 54 °f

Nel caso di acqua eccessivamente dura (> 5°F) utilizzare apparecchi demineralizzatori (disponibili presso il Costruttore/Rivenditore); una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne, gli elementi riscaldanti, le ventole, le elettrovalvole.

### **5.3 ACQUA IN USCITA**

Il collegamento agli scarichi dell'impianto del locale di installazione deve essere obbligatoriamente eseguito interponendo un sifone tra l'apparecchio e la rete idrica. Tale sifone deve resistere alle alte temperature (90°C) alle quali verrà sottoposto durante il normale funzionamento.

Lo scarico deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di tipo sifonato (sifone non fornito);
- Essere lungo massimo un metro;
- Avere una pendenza minima del 4%;
- Non avere strozzature;
- Avere un "air gap" di almeno 25 mm;
- Avere un diametro non inferiore a quello dell'attacco di scarico.

## **6. SCARICO FUMI**

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed odori evacuati dal camino di scarico fumi che si trova nella parte superiore dell'apparecchiatura.

Questi ultimi devono venire posizionati sotto ad una cappa aspirante di portata e dimensioni adeguate alla tipologia dell'apparecchiatura.

Il Costruttore consiglia l'installazione delle proprie cappe; per il loro montaggio fare riferimento alle istruzioni contenute nell'imballo delle cappe stesse.

La cappa deve rimanere accesa durante tutto il funzionamento dell'apparecchiatura.

Accertarsi che sopra lo scarico fumi non siano presenti oggetti e/o materiali che possano ostruire il deflusso dei fumi o venire danneggiati dalla temperatura o dai fumi stessi.

Non lasciare materiali infiammabili in prossimità del tubo di scarico.

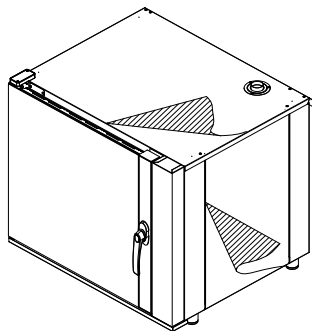
## **7. NOZIONI BASE PER LA PRIMA ACCENSIONE**

L'utilizzo della sua apparecchiatura è semplice e intuitivo. Nelle prossime pagine la guidiamo passo a passo nella conoscenza dell'apparecchiatura: questo le darà la certezza di ottenere risultati sempre conformi alle sue aspettative e garantirà prestazioni ottimali e lunga durata della sua apparecchiatura

## 7.1 RIMOZIONE PELLICOLA

Togliere la pellicola di protezione dai forni evitando di utilizzare sostanze abrasive/ aggressive o oggetti metallici (es. raschietti). Se rimanessero dei residui di collante, strofinare con un panno morbido imbevuto di detergente a base oleosa, adatto per superfici in acciaio inox, non aggressivo o abrasivo. Evitare l'utilizzo di raschietti, utensili abrasivi o taglienti..

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera effettuando un lavaggio. Accertarsi che la camera dell'apparecchiatura e i camini /sfiati siano liberi da oggetti non conformi (libretti, sacchetti di plastica, ecc...).
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia dell'apparecchiatura.
- Evitare di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricare le teglie (massimo 10 kg per teglia).
- Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura. Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso
- Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrosti o pollame), inserire una teglia con i bordi alti sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che colano dai cibi.
- Per risultati ottimali, aprire la porta il meno possibile durante la cottura.
- Utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura ambiente compresa tra i +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).



## 7.2 TIPI DI COTTURA

**ATTENZIONE:** Per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno prima di ogni cottura.

Si consiglia di effettuare il preriscaldamento con impostata una temperatura di almeno 30°C superiore a quella che sarà la temperatura di cottura.

Aumentare la temperatura in caso di pieno carico.

### • COTTURA A CONVEZIONE

Gli alimenti cuociono grazie al calore secco generato dalle resistenze. Delle ventole, permettono una diffusione uniforme dell'aria calda nella camera di cottura. In caso di necessità, questo tipo di cottura permette di immettere manualmente umidità nella camera.

- **COTTURA A VAPORE**

Gli alimenti cuociono grazie al vapore immesso in camera. Per garantire ottimi risultati è necessario che il valore dell'umidità sia impostato a "100%". Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C.

La cottura a vapore è ideale per tutte quelle pietanze che necessitano cotture "delicate" o per la pastorizzazione di creme.

- **COTTURA COMBINATA**

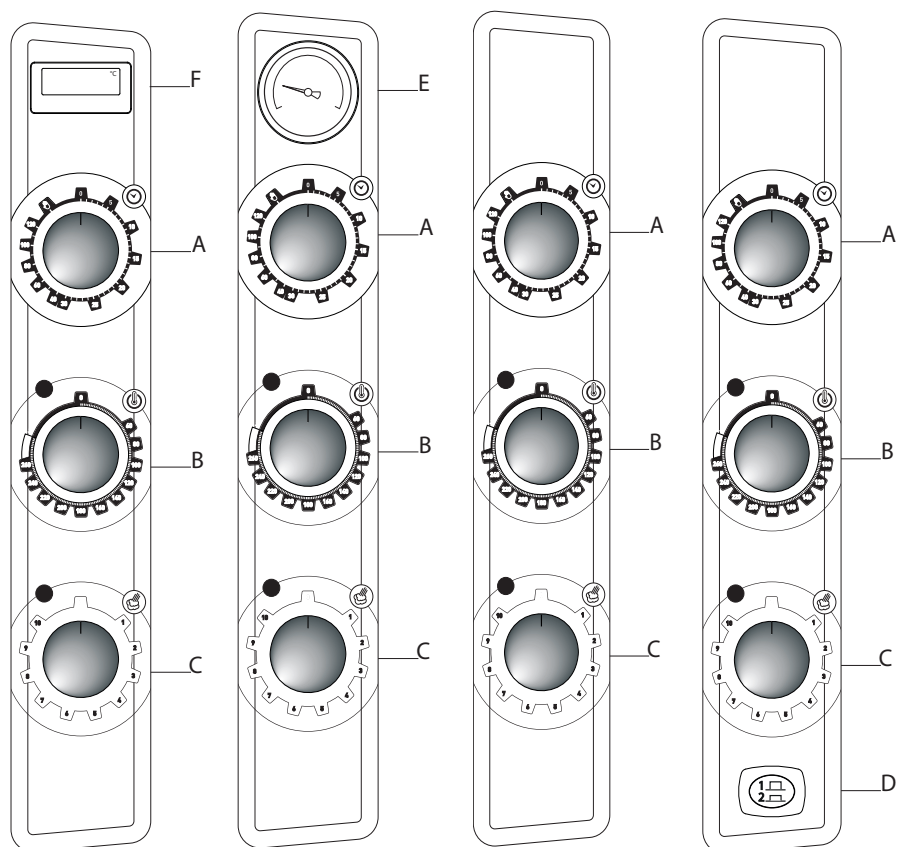
Gli alimenti cuociono grazie all'alta temperatura generata dalle resistenze associate al vapore automaticamente immesso in camera.

## **7.3 COTTURE MANUALI**

L'operatore ha la possibilità di impostare :

- Temperatura nella camera;
- Regolazione umidità;
- Velocità ventole (nei modelli in cui è disponibile).
- Se la durata di cottura è stata impostata a tempo (es.30:minuti) essa terminerà allo scadere di quest'ultimo (0.00).

## 8. PANNELLI DI COMANDO MECCANICO



|   |                                             |
|---|---------------------------------------------|
| A | Manopola regolazione tempo                  |
| B | Manopola regolazione temperatura            |
| C | Manopola regolazione vapore\ umidificazione |
| D | Tasto regolazione ventilazione              |
| E | Indicatore di temperatura                   |
| F | Display indicazione di temperatura          |

#### • **REGOLAZIONE TEMPO**

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore. Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

#### • **REGOLAZIONE TEMPERATURA**

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

#### • **SPIA TERMOSTATO**

Questa spia è accesa quando gli elementi riscaldanti del forno sono accesi e quindi la temperatura interna della camera di cottura è inferiore al valore impostato dalla manopola termostato. Quando la spia si spegne significa che il riscaldamento è spento e che la camera di cottura ha raggiunto la temperatura impostata.

#### • **REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITA'**

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione. È regolabile dal minimo al massimo ruotando la manopola in senso orario.

**ATTENZIONE:** Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'erogazione di vapore.

#### • **SPIA LED UMIDIFICAZIONE**

Quando è accesa significa che si sta immettendo acqua nella camera cottura per ottenere vapore. Ciò avviene indipendentemente dalla temperatura (sta all'operatore controllare che la temperatura sia sufficientemente elevata affinché la cottura si svolga correttamente).

#### • **REGOLAZIONE VELOCITA'**

Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore:

1-Max: sta a significare che il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture.

2-Min: sta a significare che il motore è alla minima velocità e viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate, ad esempio quelle di pasticceria

## **9. PULIZIA E MANUTENZIONE**

### **9.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA**

- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...) L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.

- Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detergenti non adatti).
- Prima di qualsiasi pulizia, attendere che la camera di cottura sia fredda (temperatura non superiore a 70°C).

Per la pulizia di qualsiasi parte dell'apparecchiatura o accessorio NON utilizzare:

- Detergenti abrasivi o in polvere;
- Detergenti aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- Utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.

## **9.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO**

Per pulire il vetro interno dello sportello attendere che il forno si sia completamente raffreddato. Il cristallo interno è apribile per una pulizia facilitata.

Utilizzare un panno morbido appena inumidito di un prodotto neutro, specifico per i cristalli, seguendo le indicazioni del produttore del detergente.

## **9.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA**

Al termine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi igienici che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non si devono utilizzare tamponi di pulizia in ferro, spazzole o comuni raschietti in acciaio.

Attenzione: eventuali grassi e residui di cibo presenti nella camera di cottura potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno, pertanto è consigliabile rimuoverli tempestivamente.

- Attendere che la camera di cottura si raffreddi.
- Togliere le griglie laterali che tengono le teglie da forno.
- Togliete eventuali residui asportabili manualmente e mettete le parti estraibili in lavastoviglie.
- Pulire la camera di cottura con acqua tiepida e sapone.
- Successivamente, tutte le superfici interessate devono essere accuratamente
- Risciacquate, facendo attenzione a non lasciare residui di detersivo.
- Per pulire la parte esterna del forno, utilizzare un panno umido e un detergente delicato.

Per eseguire correttamente la pulizia manuale, seguire la seguente procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 176°F (80°C).
- Lasciarlo acceso per 10 minuti (con la funzione vapore, per forni preimpostati).
- Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i supporti dei vassoi laterali.
- Spruzzare il detersivo su tutta la superficie interna del forno e attendere 10 minuti.
- Sciacquare accuratamente la camera di cottura alla fine del ciclo di pulizia.
- E' severamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori ai 70°C (158°F). Pericolo di scottature.

## 9.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

La pulizia giornaliera del rivestimento della camera di cottura del forno deve essere effettuata con un detergente non abrasivo per garantirne il corretto funzionamento. Utilizzare setole di plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua calda nel caso di residui secchi.

Utilizzare solo un panno umido con acqua calda o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaci.

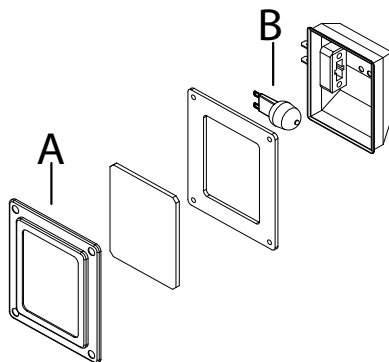
**ATTENZIONE:** non pulire mai l'apparecchio con getti d'acqua o vapore sotto pressione.

## 9.5 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

**ATTENZIONE:** Rispettare rigorosamente la seguente procedura per evitare elettrocuzione o danni alle persone:

- Scollegare il forno dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i supporti laterali che tengono le teglie da forno.
- Rimuovere il coperchio "A", svitando le 4 viti di fissaggio.
- Sostituire la lampada "B" con una avente le stesse caratteristiche.
- Riposizionare il coperchio "A" e fissarlo nuovamente con le viti precedentemente rimosse.
- Rimettere le griglie laterali assicurandosi che siano ben fissate.

Nel caso in cui il coperchio di vetro si rompa o si danneggi, non utilizzare il forno fino alla sostituzione del coperchio (contattare il Servizio Clienti).



## 9.6 MANUTENZIONE IN CASO DI ROTTURA

Se l'apparecchio si rompe, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere l'acqua. Prima di chiamare il servizio clienti, controllare la tabella sottostante.

| PROBLEMA                                               | CAUSA                                                                                                                                                                                                                         | RISOLUZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| In START l'apparecchiatura non parte                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porta aperta</li> <li>• Microinterruttore non segnala porta chiusa</li> </ul>                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare la chiusura della porta.</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Luce camera spenta                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampadina allentata</li> <li>• Lampadina bruciata</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampe.</li> <li>• Sostituire lampadina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| L'apparecchiatura non cucina in maniera uniforme       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia</li> <li>• Una delle ventole è ferma</li> <li>• Una delle resistenze è rotta</li> <li>• Guarnizione porta fuori sede</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> <li>• Riposizionare correttamente la guarnizione della porta dell'apparecchiatura nell'apposita sede.</li> </ul>                      |
| L'apparecchiatura è completamente spenta.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mancanza della tensione di rete</li> <li>• Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta</li> <li>• Intervento termostato sicurezza</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ripristinare la tensione di alimentazione.</li> <li>• Verificare il collegamento alla rete elettrica.</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |
| Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificazione   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingresso acqua chiuso</li> <li>• Collegamento alla rete idrica non corretto</li> <li>• Filtri entrata acqua ostruiti da impurità</li> </ul>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire ingresso acqua.</li> <li>• Verificare il collegamento alla rete idrica.</li> <li>• Pulire i filtri</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guarnizione sporca</li> <li>• Guarnizione danneggiata</li> <li>• Problema al meccanismo di chiusura della porta</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire la guarnizione con un panno umido</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> </ul>                                                                                                                                                                         |
| Si ferma la ventola durante il funzionamento           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervento termostato sicurezza motore</li> <li>• Rottura di un condensatore motore</li> </ul>                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegner l'apparecchiatura ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente. Se l'inconveniente si ripete rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> <li>• Verificare il rispetto delle distanze di sicurezza dell'apparecchiatura.</li> <li>• Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).</li> </ul> |

## 10. PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica, rimuovere la tanichetta del detergente e richiuderle con cura. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

## 11. SMALTIMENTO A FINE VITA

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura:

- Assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).
- Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

### 11.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

### 11.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO IN NAZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.