

MOD: WR-4X11-HU

Production code : FG4XVGN11-D

MANUALE DI UTILIZZO FORNI PROFESSIONALI GASTRONOMIA



WR-4X11-HU



WR-4X11-ST

Forno Gastronomia Porta Ribalta Meccanico

Indice (IT)

INTRODUZIONE.....	4
DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE.....	5
TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE.....	5
CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE.....	5
Targhette	6
Comandi analogici	6
INSTALLAZIONE	7
Controllo ricevimento dell'apparecchiatura.....	7
Posizionamento	7
Predisposizione a carico del cliente.....	7
Collegamenti elettrici.....	7
Collegamenti idraulici	8
FUNZIONAMENTO / USO.....	8
Destinazioni d'uso e restrizioni.....	8
Prima accensione	8
Messa in funzione e spegnimento	9
Spegnimento totale	9
Rimedi alle anomalie di cottura	9
PULIZIA E MANUTENZIONE	9
Manutenzione ordinaria	9
Manutenzione straordinaria	10
SMANTELLAMENTO.....	10
DOCUMENTAZIONE ALLEGATA	10
SPECIFICHE TECNICHE Forno Gastronomia Porta Ribalta Meccanico.....	42
TECHNICAL SPECIFICATIONS Mechanical drop-down door gastronomy oven	42
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES Four de gastronomie mécanique à porte abattante.....	42
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN Gastronomieofen mit mechanischer Klapptür	42
SCHEMA ELETTRICO	44
ELECTRICAL DIAGRAM.....	44
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	44
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	44


INTRODUZIONE


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 ritenute necessarie o utili, senza pregiudicare il funzionamento della macchina.

Leggere con attenzione il presente manuale prima di procedere all'installazione.

Il manuale è concepito per dare all'utilizzatore le informazioni necessarie all'impiego dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, dal trasporto al momento dello smantellamento. Per una corretta comprensione del documento è necessario avere buona conoscenza dei termini e della simbologia utilizzata, di seguito riassunta:

 **AVVERTENZA** – Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette

 **AVVERTENZA** – Pericolo di elettrocuzione – tensione pericolosa

 Leggere il manuale istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

Il QR code del manuale deve essere conservato con cura, per essere disponibile in caso di future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchiatura, il QR code del manuale deve essere consegnato al nuovo utente. La presente documentazione viene resa disponibile dal produttore in formato cartaceo, in formato adesivo e anche in formato digitale direttamente tramite ricerca.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura:

- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza;
- È vietata qualsiasi operazione di controllo, pulizia e manutenzione su organi in movimento;
- Utilizzare solo per gli scopi specificatamente previsti;
- Evitare la presenza di personale estraneo in prossimità dell'apparecchiatura;
- È vietato l'uso da parte di minori o da adulti con limitate capacità fisiche o mentali;
- Impiegare per la manutenzione esclusivamente personale qualificato;
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di funzionamento irregolare;
- Scollegare l'apparecchiatura in caso di pulizia del macchinario;
- Utilizzare esclusivamente ricambi forniti dal Costruttore o da questi indicati;
- Assicurarsi che la macchina sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchiatura siano efficienti;
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie;
- Far eseguire periodicamente il controllo della macchina da tecnici qualificati;
- Pulire frequentemente il forno seguendo le istruzioni riportate;
- Non appoggiare teglie o attrezzi da cucina sopra il forno;
- Non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo;
- Verificare che il pavimento non sia umido o scivoloso a causa del vapore prodotto durante le cotture;
- Garantire una corretta illuminazione e ventilazione secondo le norme di legge;

Attenzione: l'accesso al quadro elettrico principale e a tutte le altre parti elettriche, sia per l'installazione che per la manutenzione, è autorizzato solo a personale qualificato.

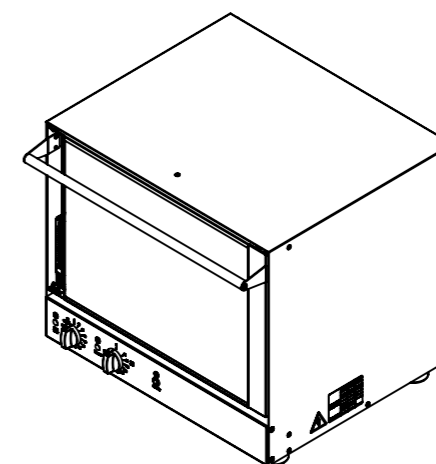
Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni e precauzioni contenute nel manuale. Per qualsiasi dubbio o necessità rivolgersi al Rivenditore.

DESCRIZIONE DELLE APPARECCHIATURE

I nostri forni elettrici a convezione, convezione con umidificazione manuale e combinati sono costruiti in acciaio inox AISI 430 e/o 304 con camera di cottura avente angoli arrotondati per una migliore pulizia e igienicità. Sono disponibili modelli con porta a ribalta o a bandiera, quest'ultima con vetro apribile a libro, con cerniere su un lato, per facilitarne la pulizia. La temperatura massima di funzionamento è di 270°C. Il pannello di controllo posto frontalmente è dotato di termoregolatore analogico o touch.

Alcuni modelli sono dotati inoltre di:


- sistema autoreverse che consente alla/e ventola/e di modificare in automatico la rotazione per una migliore uniformità nella distribuzione del calore
- scarico per l'acqua derivante dall'umidità interna e dalle operazioni di pulizia
- resistenza interna superiore per modalità Grill



L'apparecchiatura è conforme alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE ed 1935/2004/CE. Sono state inoltre applicate le norme EN 60335-1, EN 60335-2-42, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 ed EN 55014.2.

Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB.

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

 Se l'apparecchiatura viene trasportata su pallet deve essere scaricata mediante carrello elevatore o altro macchinario di sollevamento idoneo, manovrati da personale addestrato. Durante le operazioni di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Eventuali errori di manovra potrebbero causare infortuni per schiacciamento.

Qualora le superfici dell'apparecchiatura subissero urti esse sarebbero immediatamente rovinare. In questa fase deve essere vietata la sosta nelle immediate vicinanze a chiunque non sia coinvolto direttamente nell'operazione.

Il personale che effettua la movimentazione, il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio deve essere specializzato e munito di mezzi di protezione personale adeguati (ad es.: guanti da lavoro, scarpe antinfortunistiche).

CONDIZIONI DI UTILIZZO E CARATTERISTICHE TECNICHE

L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati. La temperatura massima di funzionamento della macchina è di circa 270°C, ma può variare a seconda delle condizioni ambientali in cui si trova la macchina.

⚠ Attenzione: le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

⚠ Attenzione: in queste apparecchiature non conservare sostanze esplosive tipo contenitori sotto pressione o articoli che abbiano al loro interno propellente infiammabile.

⚠ Attenzione: prima di installare l'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico sia conforme a quanto segnalato in targhetta. È vietato rimuovere o modificare la targhetta caratteristiche o qualsiasi altra etichetta di avvertenza.

⚠ Attenzione: non utilizzare teglie o contenitori con liquidi nei livelli superiori a quelli del campo visivo.

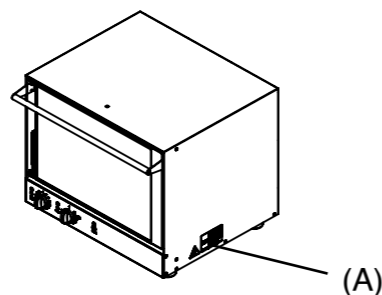
Targhette

In ogni forno sono applicate alcune targhette che forniscono importanti informazioni riguardo alle caratteristiche del forno, agli allacciamenti elettrico e idraulico ed eventualmente al collegamento di scarico.

La seguente targhetta caratteristiche (A) contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto. Le informazioni in essa contenute sono:

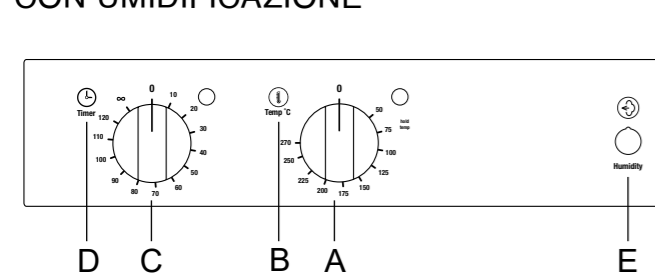
MADE IN ITALY	SERIAL N°	MODEL	CODE
	1	2	3
	V / Ph / Hz	A max	TOTAL POWER
	4	5	6
	PRODUCTION BATCH	7	
	CLASS	IP	
	8	9	

- Costruttore
- Conformità alle direttive CE
- 1. N° di matricola
- 2. Modello dell'apparecchiatura
- 3. Codice
- 4. Dati di alimentazione elettrica
- 5. Potenza massima assorbita (kW)
- 6. Potenza totale
- 7. Lotto di produzione
- 8. Classe climatica
- 9. IP

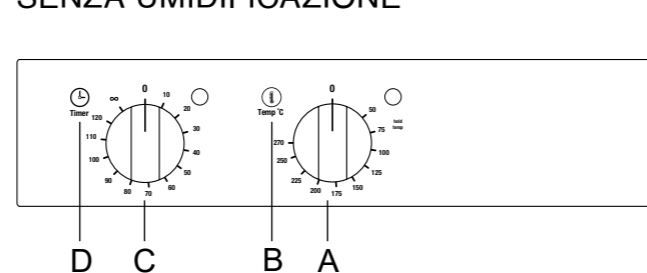


Comandi analogici

CON UMIDIFICAZIONE



SENZA UMIDIFICAZIONE



- A = TERMOREGOLATORE ANALOGICO**
- B = LAMPADA SPIA RISCALDAMENTO CAMERA COTTURA**
- C = TIMER REGOLAZIONE DA 0 A 120 MINUTI O MODALITÀ INFINITO**
- D = LAMPADA SPIA TIMER**
- E = PULSANTE UMIDIFICAZIONE MANUALE (MODELLI CON UMIDIFICAZIONE)**

INSTALLAZIONE

Controllo ricevimento dell'apparecchiatura

Prima di procedere al disimballo, verificare l'integrità esterna dell'involucro di protezione. Eventuali danni devono essere tempestivamente segnalati al vettore. In ogni caso nessun apparecchio danneggiato potrà essere reso al costruttore senza preavviso e senza averne ottenuta preventiva autorizzazione scritta.

Posizionamento

⚠ Le operazioni descritte devono essere effettuate da personale qualificato, prima di effettuare qualsiasi procedura di installazione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Posizionare l'apparecchiatura con l'eventuale aiuto di un transpallet. Se questo spostamento avviene dopo il disimballo, proteggere le superfici dagli urti. Una volta completata l'installazione è possibile togliere la pellicola protettiva. L'operazione va fatta molto lentamente per evitare che la colla rimanga sulle superfici. Rimuoverla manualmente prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, evitando l'uso di sostanze abrasive e/o oggetti metallici.

Predisposizione a carico del cliente

Predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche.

A seconda dei modelli l'apparecchiatura viene fornita con o senza cavo di alimentazione. In ogni caso, il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale qualificato.

Prima di effettuare il montaggio dell'apparecchiatura verificare la portata e la planarità della superficie in cui viene posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.

Collegamenti elettrici

⚠ Devono essere effettuati nel rispetto delle norme locali vigenti e da personale qualificato. Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura. Il collegamento elettrico avviene collegando la spina dell'apparecchiatura ad una presa del locale, la quale deve essere accessibile anche dopo l'installazione.

Nel caso in cui il forno acquistato sia sprovvisto di cavo di alimentazione, il collegamento deve essere effettuato da personale qualificato connettendo il cavo alla morsettiera.


La distanza tra il forno e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre il cavo non deve trovarsi sotto il basamento del forno

Usare un cavo di tipo H07RNF o equivalente ed un conduttore di terra efficiente e correttamente dimensionato in base alla potenza totale di questo apparecchio (vedi targhetta).

Il circuito elettrico dell'apparecchiatura è progettato per funzionare con una tensione di alimentazione secondo le configurazioni riportate nelle targhette caratteristiche di ogni modello (A), con frequenza a 50/60Hz. Vedere schema elettrico allegato riferito al modello acquistato.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dall'assistenza clienti o comunque da personale qualificato. L'impianto elettrico di alimentazione dell'apparecchio deve essere dotato, a monte, di un interruttore automatico onnipolare correttamente dimensionato che garantisca un'apertura fra i contatti di almeno 3 mm. Il cavo di terra non deve essere interrotto.

⚠ La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita unicamente quando sono soddisfatte le condizioni predette e se il sistema è in regola anche sotto il profilo dell'equipotenzialità (utilizzare la vite di collegamento posta in prossimità dell'entrata del cavo di alimentazione e dell'adesivo con simbolo).

 Qualsiasi operazione sugli impianti elettrici deve essere effettuata da personale qualificato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme di sicurezza.

Collegamenti idraulici

Se è installato il sistema di umidificazione manuale (solo su alcuni modelli), 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.

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

DESCRIZIONE	VALORI	NOTE
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 per mantenere la durezza dell'acqua entro detti valori. Valori superiori portano alla formazione di incrostazioni calcaree nella camera di cottura del forno
Pressione	compresa tra 150 e 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	Valori più elevati portano ad 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 (Cl ₂)	inferiore a 0.2 mg/lit	
pH	maggiore di 7	
Conducibilità elettrica	inferiore a 1000 µS/cm	

FUNZIONAMENTO / USO

Destinazioni d'uso e restrizioni

• L'apparecchiatura oggetto del presente manuale è concepita unicamente per cuocere alimenti e per la rigenerazione di cibi precotti e/o refrigerati.

Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

• Le macchine non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati, le apparecchiature non sono idonee per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).

• Non conservare sostanze esplosive come contenitori sotto pressione o articoli contenenti propellente infiammabile.

Prima accensione

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura si consiglia di pulire le parti in acciaio con un detergente neutro e un panno umido e risciacquare accuratamente.

Assicurarsi che la macchina si trovi in un ambiente ampio e ben ventilato.

Procedere quindi all'accensione del forno lasciandolo in funzione per almeno 1 ora prima di procedere alla prima infornata. Non cuocere alcun alimento durante questa fase.

L'eventuale presenza di fumi o cattivi odori in questa fase è dovuta all'evaporazione dei residui di lavorazione dei componenti interni.

Messa in funzione e spegnimento

- Inserire l'interruttore di protezione posto a monte dell'apparecchiatura e la valvola di intercettazione dell'acqua, se il forno è dotato del sistema di umidificazione manuale.
- Selezionare il tempo di cottura sul timer C regolabile fino ad un massimo di 120 minuti.
- L'inserimento del timer a porta chiusa dà l'avvio al ciclo di cottura con l'avviamento dei motoventilatori e l'attivazione del riscaldamento.
- Per il funzionamento del forno in modalità infinito selezionare la posizione ∞
- Al termine del tempo impostato un segnale acustico avvertirà la fine del ciclo di cottura e l'arresto di tutte le funzioni.
- Nel selezionare il tempo di cottura occorre tenere sempre in considerazione il tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Lo spegnimento del forno avviene ruotando la manopola del timer in posizione 0 nei comandi analogici e premendo l'interruttore On/Off posto sotto al cruscotto nei modelli con comandi Touch.

Spegnimento totale

In occasione della messa fuori servizio per un lungo periodo devono essere osservate le seguenti prescrizioni:

- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (se il forno è collegato alla rete idrica);
- Lasciare la porta socchiusa per favorire la ventilazione interna ed evitare il formarsi di cattivi odori;
- Proteggere le superfici inox con un velo di olio di vaselina passando energicamente un panno appena imbevuto con l'olio;

Rimedi alle anomalie di cottura

Se la cottura non risultasse uniforme controllare che:

- Lo spazio tra il cibo e la teglia sovrastante sia di almeno 3cm (valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere);
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra di loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti;
- La temperatura di cottura sia corretta e non troppo elevata.

Se il cibo si presentasse secco:

- Il tempo di cottura dovrà essere ridotto e la temperatura adeguatamente abbassata;
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con i relativi condimenti;
- Non è stato selezionato il giusto valore di umidità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione ordinaria

L'operazione di pulizia deve essere eseguita solo dopo aver staccato l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ed aver verificato che il forno sia freddo.

Durante l'operazione il cavo e la spina devono essere portati in posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento.

La manutenzione ordinaria e preventiva consiste essenzialmente nella pulizia settimanale delle parti in acciaio inox con un panno umido e un sapone neutro non corrosivo, seguita da un accurato risciacquo e asciugatura.

La camera di cottura del forno deve essere pulita dopo ogni processo di cottura al fine di eliminare residui di cibo e di grassi. Utilizzare un prodotto sgrassante adatto alla pulizia dell'acciaio inox, tipo spray, che consente di raggiungere tutti i punti dell'apparecchiature e in particolare il retro del convogliatore di aspirazione. Pulire frequentemente le ventole per un corretto funzionamento ed evitare anomale sollecitazioni meccaniche dovute a residui di grasso sulle palette.

Non utilizzare getti d'acqua diretti. Tali operazioni vanno eseguite da personale qualificato.

Attenzione:

- Evitare assolutamente l'uso di prodotti detergenti abrasivi o corrosivi
- Evitare l'uso di raschietti, paglietta metallica o attrezzi in acciaio in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che ossidandosi provocano la formazione di ruggine
- Varechina, acido cloridrico ed altri composti contenenti cloro danneggiano l'acciaio inox.
- Durante la pulizia non lavare con getti d'acqua l'apparecchiatura
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza
- Non fumare

Manutenzione straordinaria

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La manutenzione straordinaria avviene in caso di guasto o anomalia e deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato e con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete di alimentazione elettrica o idrica. In questo ambito possono essere necessarie riparazioni o sostituzioni. Le parti difettose devono essere sostituite solo con materiali e componenti identici a quelli originali o indicati dal Fornitore. L'uso di materiali non idonei può rendere la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da interventi effettuati da tecnici non qualificati o non autorizzati.

In caso di sostituzione di componenti o modifica sull'apparecchiatura eseguita dall'utilizzatore senza il consenso scritto del Costruttore, o con ricambi non autorizzati, la garanzia decade immediatamente.

SMANTELLAMENTO

Alla fine della sua vita utile, l'apparecchiatura dovrà essere esclusa dalla rete elettrica prima di procedere allo smontaggio dei vari componenti. Si dovrà fare attenzione alle possibilità di infortunio connesse con la forma ed il peso di ciascun componente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato un rifiuto domestico ma l'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle leggi vigenti. Le varie parti (componenti elettrici, tubi in gomma, guaine passacavi, ecc.) andranno selezionate per ottenere il miglior risultato possibile in termini di rispetto per l'ambiente in ottemperanza alle leggi vigenti.

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

- Schema elettrico