



MOD: FPE-10/EM

Production code : T ANEMOS 10 E/MC EM

04/2026



FPE-6/EM





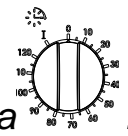
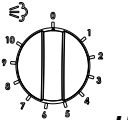



FPE-10/EM

Manuale di installazione, uso e manutenzione



INDICE

1.	PRESENTAZIONE	5
2.	COME USARE QUESTO MANUALE.....	6
3.	SPECIFICHE TECNICHE.....	8
3.1.	Identificazione del prodotto	8
3.2.	Rispondenza alle direttive	8
3.3.	Uso previsto.....	8
3.4.	Specifiche tecniche	8
4.	INSTALLAZIONE	9
4.1.	Controllo alla consegna	9
4.2.	Scelta del luogo di installazione	9
4.3.	Movimentazione del modulo	10
4.4.	Collegamento elettrico	11
4.5.	Collegamento dello scarico vapore	12
4.6.	Collegamenti idrici	12
4.6.1.	Acqua in ingresso	12
4.6.2.	Acqua in uscita	14
4.7.	Controllo prima dell'avviamento al lavoro	15
5.	FUNZIONAMENTO	16
5.1.	Pannello comandi	16
5.1.1.	Controllo temperatura	16
5.1.2.	Controllo timer / Start e Stop cottura.....	16
5.1.3.	Controllo umidificazione.....	16
5.2.	Descrizione dei comandi.....	17
5.2.1.	 Display temperatura camera	17
5.2.2.	 Tasto SET	17
5.2.3.	Tasti  e 	17
5.2.4.	"out1" indicatore led verde	17
5.2.5.	Blocco/sblocco della tastiera	18
5.2.6.	Timer / Start e Stop cottura 	18
5.2.7.	Regolatore umidificazione 	18
5.2.8.	Spia umidificazione 	18
5.3.	Segnalazioni di errore	18
5.3.1.	Termocoppia sconnessa.....	18
6.	USO	20
6.1.	Preparazione per l'uso	20

6.2.	Accensione del pannello di controllo	20
6.3.	Impostazioni	20
6.4.	Inizio cottura	20
6.5.	Infornamento	20
6.6.	Uso dell'umidificazione	21
6.7.	Indicazioni generali per una buona cottura	21
6.8.	Spegnimento	22
6.9.	Pulizia.....	22
7.	PULIZIA.....	23
7.1.	Pulizia delle camere di cottura dei forni	23
7.2.	Pulizia delle superfici esterne	23
8.	MANUTENZIONE	25
8.1.	Interventi di manutenzione ordinaria.....	25
8.1.1.	<i>Sostituzione lampada</i>	<i>25</i>
8.1.2.	<i>Regolazione porta</i>	<i>26</i>
8.2.	Segnalazioni di errore.....	26
8.3.	Adattamento a diverse tensioni di alimentazione.....	26
8.3.1.	<i>Applicazione della nuova etichetta</i>	<i>27</i>
9.	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	28

ALLEGATI TECNICI

- A. Caratteristiche tecniche
- B. Allacciamenti
- C. Schemi elettrici
- D. Esplosi ed elenco parti di ricambio

1. PRESENTAZIONE

Il forno a convezione della serie Teorema Ànemos è stato studiato per laboratori con poco spazio disponibile.

La disposizione delle teglie sovrapposte in ambiente uniformemente ventilato garantisce ottime cotture di prodotti di pasticceria, pane e gastronomia con un ingombro minimo.

Le resistenze sono del tipo corazzato per cui, essendo inserite al centro di tubi di acciaio con l'interposizione di materiale ceramico, presentano notevoli qualità di resistenza meccanica e di isolamento da contatti diretti con agenti esterni, garantendo quindi una durata pressoché illimitata e la sicurezza da isolamento elettrico.

La cottura avviene mediante un flusso d'aria calda, riscaldata da resistenze, che viene inviato nella camera di cottura. L'omogeneità del flusso d'aria consente una distribuzione costante del calore conferendo al prodotto una cottura regolare in ogni suo punto.

I forni possono essere forniti con camere di dimensioni tali da contenere 6 o 10 teglie da 60x40 cm.

La costruzione è stata particolarmente curata e l'utilizzo di acciaio inox sia nella carrozzeria che nella camera di cottura garantisce una ottima facilità nella pulizia e una lunga durata dei forni anche quando si facciano cotture di cibi contenenti elevate percentuali di sale, di umidità etc.

Il Costruttore vi ringrazia per la preferenza accordata nella scelta di questo prodotto. Possiamo assicurarvi con fiducia che avete fatto una buona scelta in quanto la nostra azienda è ormai da decine di anni impegnata nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

2. COME USARE QUESTO MANUALE

⚠ Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza la propria documentazione.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete richiederne un'altra citando i suddetti dati.

⚠ Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, sia in funzione della **sicurezza nell'utilizzo**, sia al fine di ottenere i migliori risultati di questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

⚠ I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. Il Costruttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

⊘ I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possano arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.

Il capitolo 3 indica il campo di utilizzazione dell'apparecchiatura e ne fornisce le caratteristiche e tutti i numeri che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso. Va preso come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri fra quelli previsti e ogniqualvolta sia necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa all'apparecchiatura.

Il capitolo 4 contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. È principalmente indirizzato al personale specializzato, ma dovrebbe essere letto in anticipo anche dall'utente finale,

per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchiatura.

I capitoli 5 e 6 sono dedicati all'utente che deve imparare ad usare la macchina. Essi guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.

Il capitolo 7 fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire il funzionamento in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati dall'apparecchiatura.

Il capitolo 8 fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.


 **Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate dal personale specializzato.**

Il capitolo 9 offre informazioni nel caso in cui il forno venga messo in disuso.

Gli allegati tecnici contengono le caratteristiche relative al modello specifico di forno e tutti i valori che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso.

Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri tra quelli previsti e ogniqualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche la descrizione dell'equipaggiamento elettrico che viene fornito assieme alla macchina, gli esplosi dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 Il Costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce ai moduli di cottura T Ànemos 6-10 elettrici, nella versione con comandi elettromeccanici.

3.2. Rispondenza alle direttive

I moduli di cottura T Ànemos riportano la marcatura obbligatoria **CE** che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione;

2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica;

2006/42/CE Direttiva Macchine;

2011/65/CE Direttiva RoHS 2;

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3.3. Uso previsto

I moduli di cottura T Ànemos sono stati progettati per la cottura di pasticceria e torte, destinati all'uso professionale nel campo della ristorazione (pasticcerie, ristoranti, etc..) esclusivamente da parte di personale qualificato.

Le operazioni previste dall'uso normale sono l'apertura e la chiusura delle porte, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti su teglia, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

3.4. Specifiche tecniche

Per le specifiche tecniche fare riferimento ai seguenti allegati tecnici in fondo a questo manuale:


A. Caratteristiche tecniche

B. Allacciamenti

C. Schemi elettrici

D. Esplosi ed elenco parti di ricambio

4. INSTALLAZIONE

 **ATTENZIONE!** Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. L'installazione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparecchiatura, a persone, animali o cose.

Inoltre, ove per l'installazione dell'apparecchiatura, sia necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrico dell'edificio, chi esegue tali modifiche dovrà provvedere a certificare che i lavori siano stati eseguiti secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

 **In caso di danni non tentate di utilizzare l'apparecchiatura e rivolgetevi al personale professionalmente qualificato.**

4.1. Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Vi consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare se presenta segni di danneggiamento. In caso positivo fate annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni.

Controllate anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate. In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che il Costruttore non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare reclamo.

4.2. Scelta del luogo di installazione

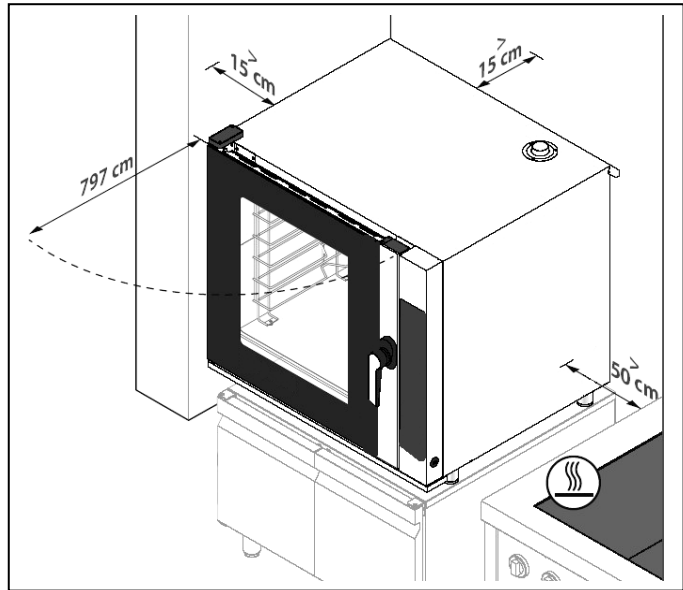
Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchio dipende anche dal luogo nel quale viene installato, perciò è consigliabile valutare accuratamente dove installarlo ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante deve

essere tenuta sgombra, in particolare si deve evitare di ostruire le aperture di raffreddamento situate sul fianco destro del modulo.

Deve essere comunque installato ad almeno 15 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature.


⊘ 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 70 cm posteriori da queste oppure interporre una parete isolante.



⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale l'apparecchio deve essere installato non superino mai i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda Allegato A). In particolare, il superamento della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

Nello scegliere il luogo dove installare i moduli di cottura T Ànemos tenere presente che possono essere completati con gli altri moduli della serie (Cappa, cella,...).

⚠ 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.

4.3. Movimentazione del modulo

Per scaricare e trasportare il modulo finché è imballato, si deve usare un carrello elevatore o un transpalett di portata almeno pari al peso del modulo, infilando le forche nello spazio previsto nella parte inferiore dell'imballaggio.

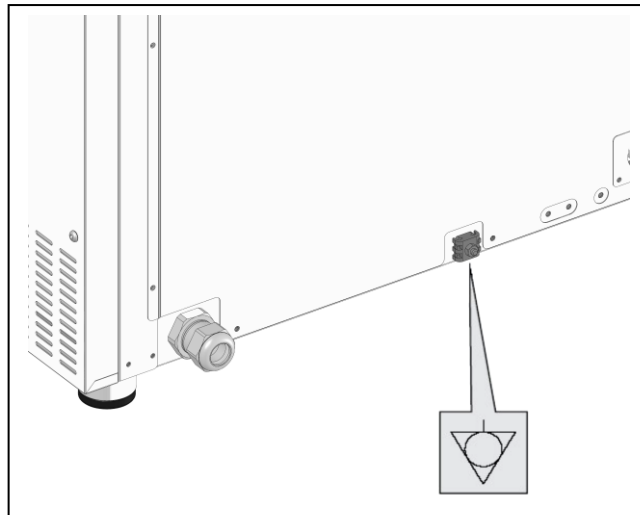
⚠ In ogni caso, onde evitare movimenti imprevisti, tenere conto della posizione del baricentro.

⊘ Inoltre per evitare danni al modulo, inserire del materiale protettivo tra le forche e lo stesso.

4.4. Collegamento elettrico

⚠ Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

La seguente figura mostra il simbolo identificativo e la posizione del morsetto equipotenziale sul forno:



⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (vedi Allegato A).


Per la posizione esatta di uscita del cavo di alimentazione sull'apparecchio, vedere Allegato B.

Il cavo di alimentazione deve essere terminato con una spina da collegarsi ad un quadro di alimentazione elettrica dotato di presa corrispondente e di interruttore magnetotermico differenziale.

La coppia presa-spina deve essere tale che il conduttore di terra venga collegato per primo e scollegato per ultimo e deve essere dimensionata per la corrente nominale (vedi Allegato A). Sono idonee allo scopo le prese e spine per uso industriale tipo CEE17 o comunque che soddisfino la norma europea EN 60309.

Il dispositivo di protezione termico deve essere tarato alla corrente nominale totale, il dispositivo di protezione magnetico deve essere tarato

alla corrente istantanea massima (nel caso di forni è di poco superiore a quella nominale, nel caso di macchine è la corrente di spunto del motore più potente), mentre il dispositivo differenziale deve essere tarato alla corrente di 30 mA (vedi Allegato A).


 **Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.**


4.5. Collegamento dello scarico vapore

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

I fumi devono essere portati all'esterno secondo la soluzione prevista dal luogo di installazione:

- forno senza cappa aspirante: da porre sotto cappa collegata ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato.
- forno con cappa aspirante (400 m³/h): tubo Ø200 mm da collegare ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato;
- forno con cappa aspirante (600 m³/h): tubo Ø135 mm da collegare ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato.

 Evitare lunghi tratti orizzontali, poiché possono causare accumulo di condensa con possibile gocciolio.

 Non collegare aspiratori, poiché creerebbero una depressione troppo elevata sottraendo calore alle camere di cottura anche a valvole completamente chiuse.

Per la posizione esatta del collegamento vedere Allegato B.

4.6. Collegamenti idrici

N.B.: La versione elettromeccanica del forno T Ànemos non è dotata di lavaggio e non è possibile installarlo successivamente.

4.6.1. Acqua in ingresso

L'apparecchiatura è provvista di un ingresso di ø 8 mm con filtro. Viene inoltre fornito un tubo di 1,5 m con raccordi G3/4", come richiesto dalle normative vigenti, da montare in fase di installazione.

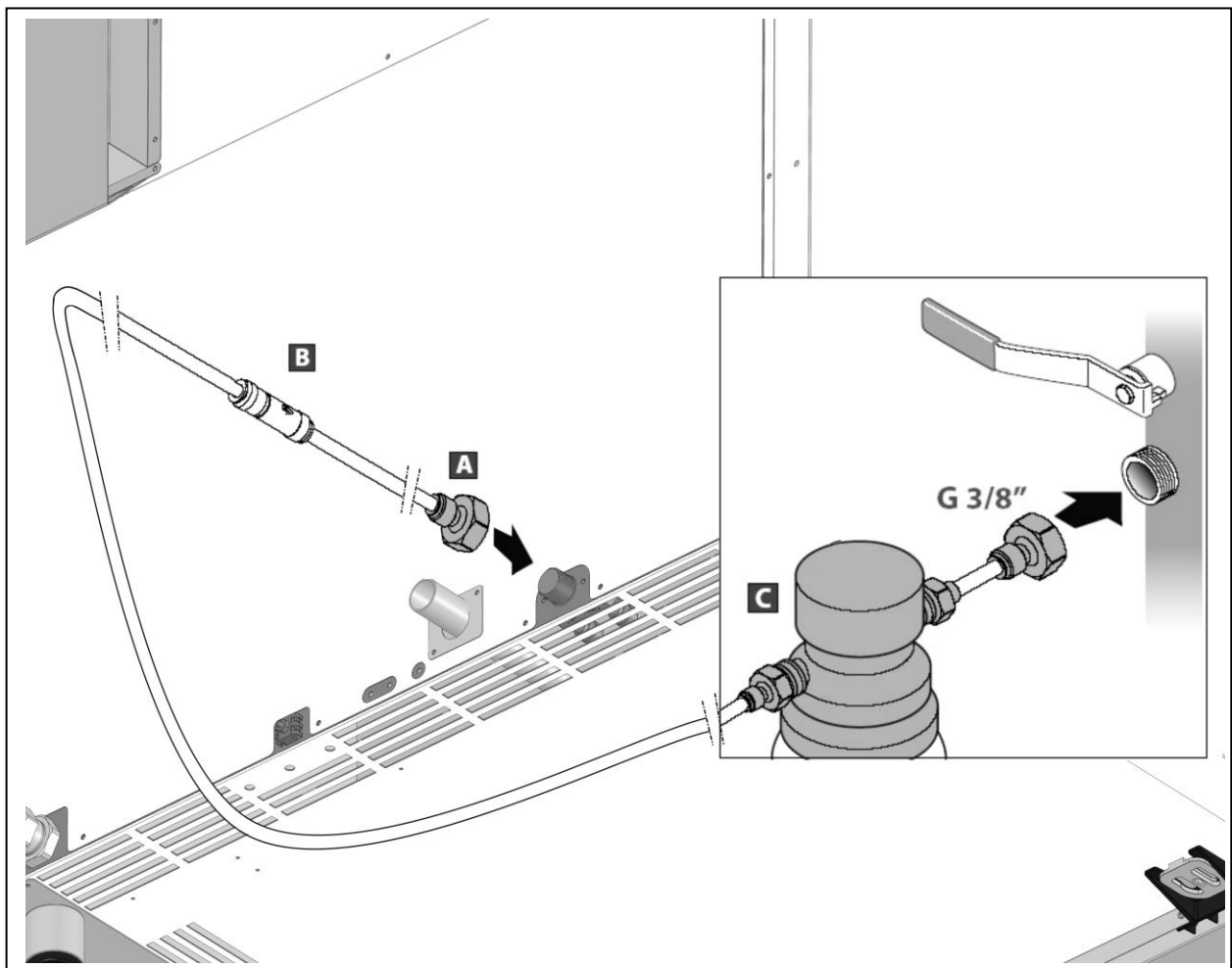
⚠ Per l'allacciamento utilizzare unicamente il materiale fornito, non usare o riutilizzare altre tubazioni.

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

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

N.B.: L'ingresso acqua nella versione elettromeccanica serve alle sole cotture che necessitano di umidificazione.

Per le posizioni esatte dei collegamenti vedere Allegato B.



A: Ingresso acqua \varnothing 8 John Guest;

B: Valvola di non ritorno;

C: Cartuccia filtrante acqua (NON FORNITO).

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);
- l'acqua in ingresso deve essere esente da clorammine o con livelli non superiori a 0,1 ppm (Ng/l). Attenzione! Eventuali danni causati da clorammine in eccesso non sono coperti da garanzia.

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

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

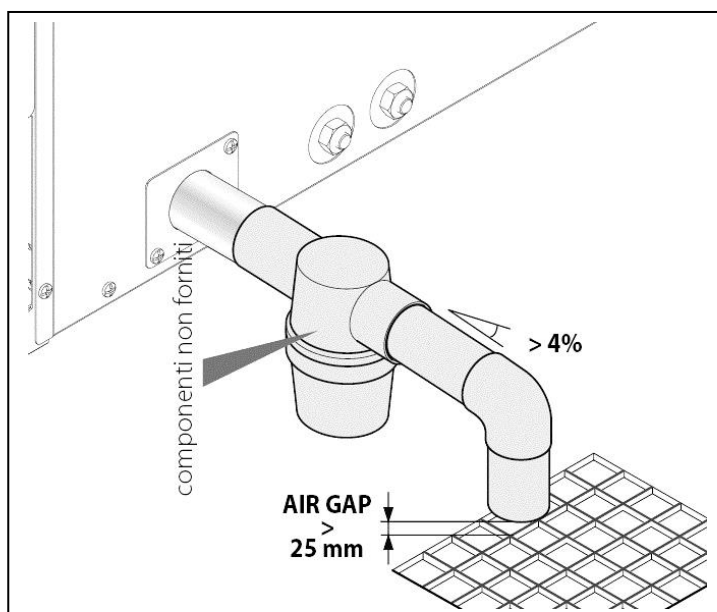
Acqua eccessivamente dura (> 5°F): utilizzare apparecchi demineralizzatori; una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne, gli elementi riscaldanti, le ventole, le elettrovalvole.

4.6.2. *Acqua in uscita*

Connettere lo scarico ad un tubo flessibile, NON metallico, in grado di sopportare temperature elevate (oltre 90°C).

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.



⚠ Se si cucinano spesso grandi quantità di cibi grassi (es. pollame), non utilizzare il sifone e aggiungere un separatore di grassi o scaricare direttamente in una grata. In entrambi i casi mantenere l'"air gap" indicato.

Riempimento del sifone.

Al termine dell'installazione versare almeno 1 litro d'acqua (0,264 gal.) nello scarico che si trova nella camera di cottura del forno per riempire il sifone.

Per “air gap” si intende la distanza libera tra il tubo di scarico e la zona di evacuazione (grata o altro tubo ricevente). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON riescano a risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.

Per le posizioni esatte dei collegamenti vedere Allegato B.

4.7. Controllo prima dell'avviamento al lavoro

Al termine dell'installazione del modulo di cottura occorre eseguire una serie di controlli finali, qui di seguito elencati:


- montaggio delle parti eventualmente smontate.
- Verifica del cablaggio elettrico.
- Verifica delle funzionalità del pannello comandi.
- Verifica e adeguatezza delle aperture per la ventilazione e per l'aerazione dal locale.
- Verifica del funzionamento della cappa di aspirazione, se prevista.

5. FUNZIONAMENTO

5.1. Pannello comandi

La Fig.5.1 mostra il pannello di controllo con tutti i comandi:

5.1.1. Controllo temperatura

 Display temperatura camera

 Tasto SET e ESC;

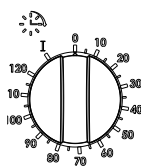
 Tasto **disabilitato**;

 Tasto DOWN;

 Tasto UP;

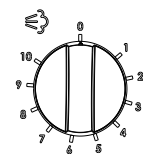
"out1" Indicatore led verde.

5.1.2. Controllo timer / Start e Stop cottura



Timer elettromeccanico

5.1.3. Controllo umidificazione



© Regolatore + spia umidificazione

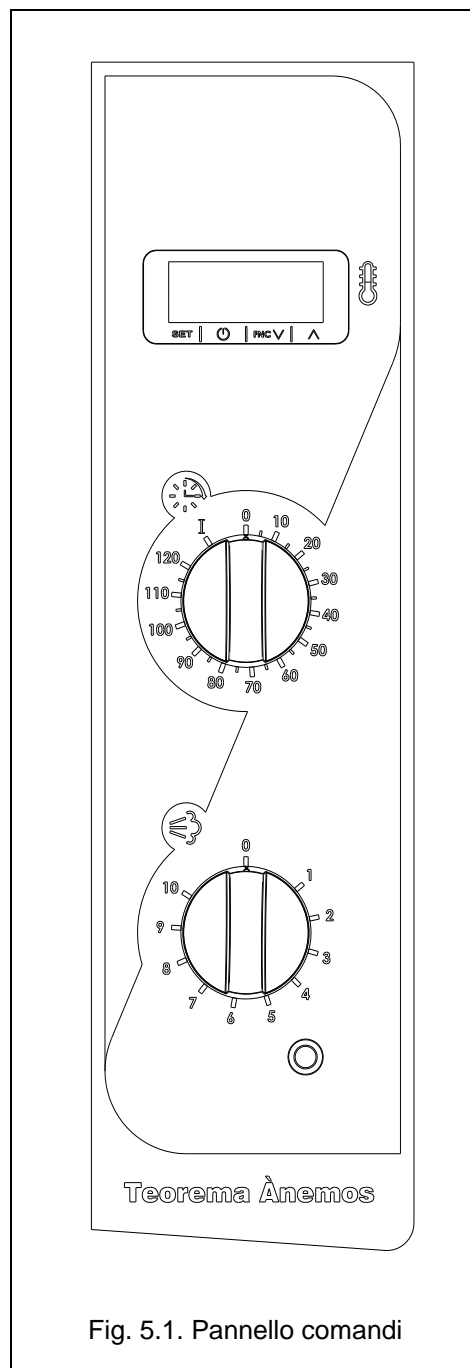


Fig. 5.1. Pannello comandi

5.2. Descrizione dei comandi


5.2.1. *Display temperatura camera*




Nella modalità normale di funzionamento questo display mostra la temperatura della camera in °C.

Nella modalità programmazione temperatura questo display mostra la temperatura programmata.


Lo stesso display è usato per le segnalazioni di errore (5.3).


5.2.2. *Tasto SET*

Toccare istantaneamente una volta il tasto  per entrare nella modalità programmazione temperatura per impostare il set point "SP".

Il display  visualizza la dicitura "SP" e successivamente mostra la temperatura programmata che può essere variata per mezzo dei tasti  e .

Se non si premono tasti per più di 15 secondi, il termoregolatore torna automaticamente al modo di funzionamento normale.

Una volta impostata la temperatura desiderata, premere  per confermare e uscire dalla modalità programmazione temperatura.

⊘ ATTENZIONE! non tenere premuto il tasto  per più di 5 secondi perché possono modificarsi i parametri interni del termoregolatore con conseguenti imprevedibili malfunzionamenti.

N.B.: Per il campo di temperature impostabili vedere allegato A.

5.2.3. *Tasti* e .

Premendo e rilasciando una volta questi pulsanti, la temperatura impostata aumenta o diminuisce di una unità. Tenendoli premuti la temperatura impostata aumenta o diminuisce progressivamente, prima lentamente, poi più velocemente.

5.2.4. *"out1" indicatore led verde*

L'indicatore led verde "out1" si accende ogni qualvolta la temperatura della camera è al di sotto della temperatura impostata e si spegne quando la temperatura in camera raggiunge la temperatura impostata.


L'indicatore "out1" lampeggia quando si entra nella fase di programmazione.

5.2.5. Blocco/sblocco della tastiera

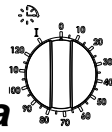
La tastiera si blocca automaticamente trascorsi 30 s senza operare sui tasti del termoregolatore.

Se la tastiera è bloccata non sarà consentito modificare il setpoint di lavoro con la procedura indicata nel paragrafo 5.2.2 .

Questa operazione provoca la visualizzazione della label "**Loc**" per 1 secondo.

Per sbloccare la tastiera premere  per 1 secondo: il display visualizzerà "**UnL**" per 1 secondo.

5.2.6. Timer / Start e Stop cottura



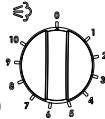
Quando questo timer è in posizione 0, il forno è spento, indipendentemente dalla temperatura impostata.

Ruotandolo e selezionando il tempo di cottura desiderato, si avvia il funzionamento del forno: si accendono la lampada, gli elementi riscaldanti e ha inizio il ciclo di cottura.

A fine ciclo di cottura suona il buzzer per 25 sec.

Portandolo in posizione "I" si avvia il funzionamento del forno in modalità a tempo infinito.

5.2.7. Regolatore umidificazione



Questo regolatore permette di iniettare acqua per creare umidità all'interno della camera di cottura. La scala di regolazione va da 0 a 10 che corrisponde alla quantità di acqua introdotta in camera.

E' possibile attivare l'umidificazione in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura.

5.2.8. Spia umidificazione

La spia si accende quando l'umidificazione viene attivata per mezzo del regolatore.

5.3. Segnalazioni di errore


5.3.1. Termocoppia sconnessa

Quando la termocoppia è sconnessa o interrotta, il display mostra "PR1".

Lo stesso codice di errore compare anche se la temperatura camera è superiore alla massima temperatura impostabile.

6. USO

6.1. Preparazione per l'uso




 Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 7, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

6.2. Accensione del pannello di controllo

Accendendo l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica, il termoregolatore si attiva e si possono impostare i parametri desiderati, mentre la camera di cottura è ancora spenta.

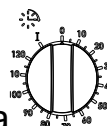
N.B.: appena si darà tensione al forno il buzzer suonerà per circa 25 sec., per interromperlo agire sulla manopola Timer/Start-Stop e accendere il ciclo di cottura vedi 5.2.7.

6.3. Impostazioni

Impostare la temperatura richiesta per mezzo dei pulsanti  ,  e  (vedere 5.2.2 e 5.2.4).

6.4. Inizio cottura

A questo punto ruotare la manopola del timer/start e stop cottura impostando il tempo desiderato: in poco tempo vedrete che la temperatura della camera comincia ad aumentare. Se avete impostato la massima temperatura, il forno la raggiungerà in 10-15 minuti a forno vuoto.



Durante la fase di cottura è possibile:

- modificare i parametri relativi al timer di cottura e temperatura;
- accendere e spegnere l'umidificazione.

6.5. Infornamento

 **Attenzione, quando la camera è in temperatura il vetro e le parti in metallo della porta e alcune delle parti circostanti,**

raggiungono temperature che sono pericolose per il corpo umano. Prestare attenzione!

6.6. Uso dell'umidificazione

Si consiglia l'uso dell'umidificazione ad una temperatura in camera non inferiore a 150°C.

6.7. Indicazioni generali per una buona cottura

In generale non è possibile indicare una temperatura e un tempo di cottura precisi per i prodotti alimentari, data l'enorme variabilità di caratteristiche cui sono soggetti.

Consigliamo comunque di fare almeno alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) tenendo presenti i seguenti punti:

1. è normale che subito dopo l'inforamento del prodotto ci sia un calo di temperatura anche di 20-30°C. Ciò non è da considerarsi come una limitazione del forno, bensì come un'utile indicazione che all'inizio della cottura l'evaporazione dell'acqua presente nel prodotto crudo sottrae una grande quantità di calore. Per ovviare a questo calo di temperatura consigliamo di impostare una temperatura più elevata che all'inforamento raggiungerà il valore voluto. In ogni caso, se il forno è usato entro la sua capacità massima, verso la fine della cottura la temperatura ricomincerà a salire.
2. il forno ha una capacità produttiva massima espressa in Kg di prodotto per ora. Se questa capacità produttiva massima verrà superata, la temperatura della camera di cottura diminuirà anche oltre i 20-30°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'inforamento successivo.
3. evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia dell'apparecchiatura.
4. disporre in maniera uniforme il cibo sulle teglie, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccargarle (per capacità massima, vedere allegato A). 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.

5. nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrostiti o pollame), inserire una teglia con i bordi alti sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che colano dai cibi.


6. per risultati ottimali, aprire la porta il meno possibile durante la cottura.

7. utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura ambiente compresa tra i +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).


N.B.: l'uniformità di cottura è garantita dall'inversione del senso di rotazione delle ventole che avviene a intervalli regolari (1,40 min. in un verso, 20 sec di pausa e 1,40 min. nell'altro). Questa funzione permette una diffusione uniforme dell'aria calda in camera di cottura.

6.8. Spegnimento

A fine di ogni giornata lavorativa portare tutte le manopole in posizione 0.


 Per periodi di inattività più lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua.

6.9. Pulizia

 Alla fine di ogni giornata lavorativa (se non più spesso) è necessario pulire accuratamente il piano di cottura e tutte le parti del forno che sono venute a contatto con i prodotti lavorati, per evitare che tali sostanze alimentari si degradino e inquinino i prodotti che verranno successivamente cotti.

Per una corretta pulizia vedere il capitolo 7.

7. PULIZIA

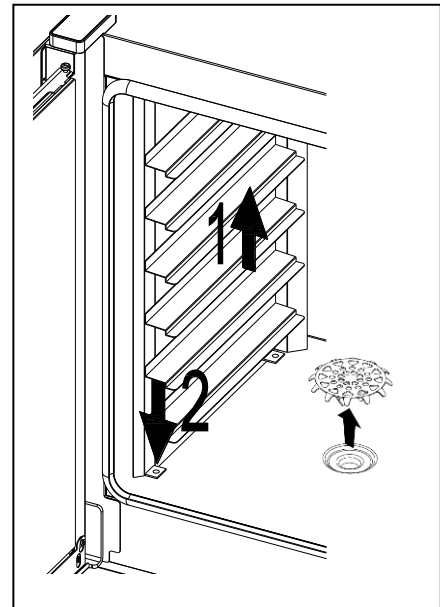
 La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sull'interruttore posto sul quadro di alimentazione.


7.1. Pulizia delle camere di cottura dei forni


Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igiene e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura.

La pulizia va sempre effettuata a camera fredda: utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura. Le guide porta teglie interne sono rimovibili per una pulizia facilitata.


Nel caso ci siano consistenti depositi di grasso, rimuoverli prima delicatamente con una spatola.



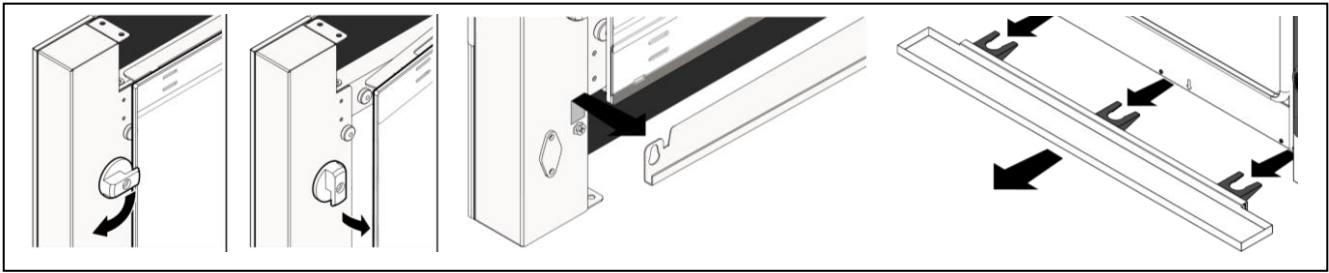
 Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox rimuovendo in breve tempo lo strato protettivo della lamiera.

 Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

7.2. Pulizia delle superfici esterne

 I cristalli sono particolarmente sensibili a repentine variazioni di temperatura che possono causare la loro rottura in minuscoli frammenti. **Non maneggiare i cristalli e non portarli a contatto con l'acqua finché non saranno a temperatura ambiente.**

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e dei pannelli di comando utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero non abrasivo.



⚠ Non è consigliabile usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox e ai cristalli.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

8. MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparato, a persone, animali o cose.

⚠ Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare protezioni fisse. Questo rende accessibili conduttori in tensione. **Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo visibile al manutentore perché possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni a protezioni fisse rimosse.**

8.1. Interventi di manutenzione ordinaria

8.1.1. Sostituzione lampada

Staccare la spina dal quadro di alimentazione.

⚠ Il vano in cui si trova la lampada è una zona del forno priva di coibentazione. Ciò comporta che la chiusura esterna di tale vano raggiunge temperature elevate durante il funzionamento del forno.

Pertanto la sostituzione della lampada va effettuata solo a forno freddo, o con l'ausilio di guanti protettivi.

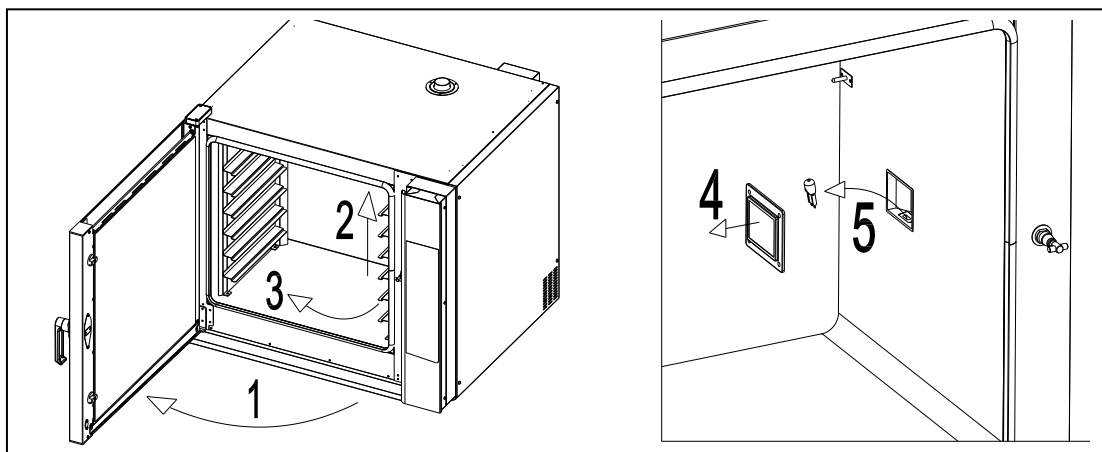
Aprire la porta del forno (1).

Sganciare la guida porta teglie destra con un movimento prima verso l'alto (2) poi verso l'interno camera (3).

Svitare e rimuovere il coperchio ed il vetro porta-lampada (4).

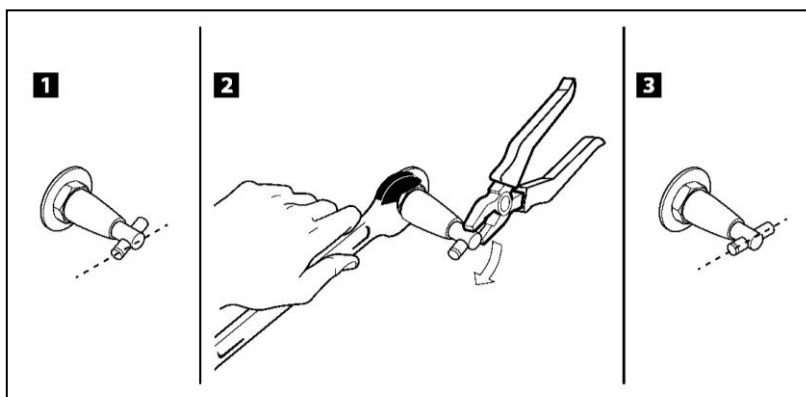
Sostituire la lampadina con una di pari caratteristiche (5).

Rimontare il tutto in sequenza contraria a quanto sopra descritto.



8.1.2. Regolazione porta


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

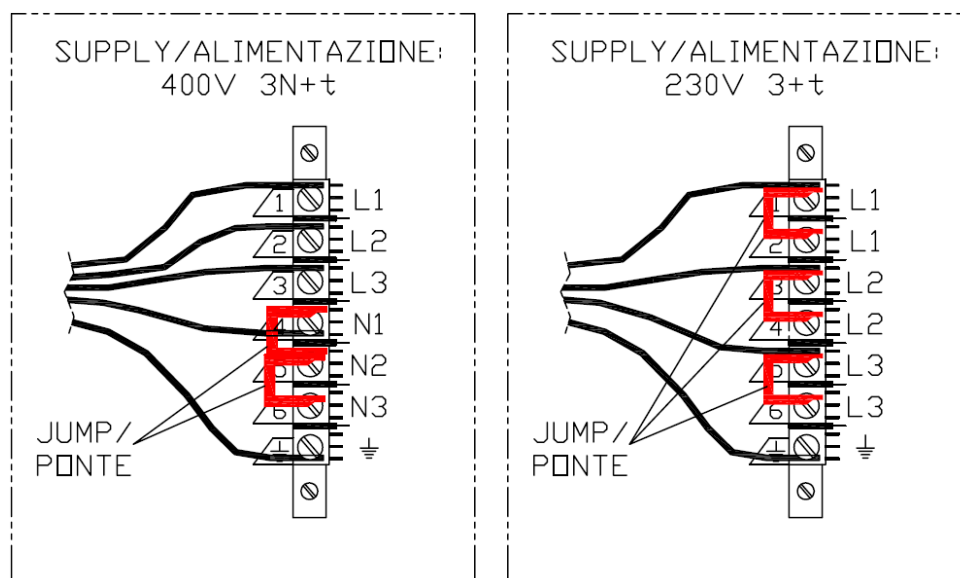


8.2. Segnalazioni di errore

Il controllo elettronico è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti, per i dettagli vedere 5.3.

8.3. Adattamento a diverse tensioni di alimentazione

 **Attenzione!** Per adattare l'apparecchio a funzionare con tensioni di alimentazione diverse da quella indicata nell'etichetta della predisposizione iniziale, fare riferimento all'immagine sotto riportata, che visualizza come posizionare i ponticelli sulla morsetteria, in base al tipo di voltaggio disponibile.



Per effettuare le connessioni utilizzare unicamente i ponticelli forniti assieme al forno.

8.3.1. Applicazione della nuova etichetta

Rimuovere la vecchia etichetta dalla targa sulla parte posteriore dell'apparecchio, pulire la zona con uno straccio inumidito di benzina ed applicare la nuova etichetta.

9. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento del forno utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc... I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche. Pertanto, in caso di demolizione, si deve operare la suddivisione differenziata in ottemperanza alle norme vigenti nel luogo dove avviene lo smantellamento. In ogni caso non scaricare nell'ambiente.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

⚠ ATTENZIONE: attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera, per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

La presente apparecchiatura classificata come rifiuto RAEE, alla fine della propria vita utile, non deve essere smaltito come rifiuto urbano ma deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà recarsi con l'apparecchiatura da smaltire presso i centri per la raccolta differenziata dei RAEE, disponibili presso i punti di raccolta municipali.

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico del produttore che ne assume l'onere per i prodotti che ha immesso sul mercato a partire dal 13 Agosto 2005.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Il simbolo del cassonetto mobile barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.