FORNO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI

OSSERVAZIONE:

Indice

1. Servizio tecnico
2. Avvertenze generali
3. Caratteristiche tecniche
4. Istruzioni per l'installatore
5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)
6. Rischi residui (per l'utente)
7. Uso pannello comandi
8. Cottura al forno
9. Consigli per la cottura
10. Pulizia e manutenzione ordinaria
11. Informazioni agli utenti

1. Servizio tecnico

Un controllo tecnico una volta o due all'anno contribuisce ad allungare la vita dell'apparecchio e ne garantisce un migliore funzionamento.

Assicurarsi che l'assistenza sia effettuata solo ed esclusivamente da personale qualificato.

Per eventuali ordini di parti di ricambio o per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio citare sempre il numero di matricola ed il modello (dati riportati sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul retro del forno).

2. Avvertenze generali

E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni.

Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo, quindi, di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio:

- Se al momento della ricezione della merce l'**imballo** non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: **"RISERVA DI CONTROLLO MERCI"**, con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato e addestrato all'uso.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- E' pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.
- L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza.
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.
- Per i controlli periodici o eventuali riparazioni non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

N.B.: **L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "POSIZIONAMENTO".**

3. Caratteristiche tecniche

	Potenza	Alimentazione	Temperatura	Numero ripiani	Dim. Teglie	Dim. Ingombro	Peso netto
	watt		°C	n.	mm	mm	kg
4	Mn 3.400 Tf 5.200	230 - 380V /50Hz	25÷300	4	600x400 1/1 gastro	815x690 h.570	54
4 Plus	Tf 6.200	380V/50Hz	25÷300	4	600x400 1/1 gastro	815x690 h.570	54
23	**2600**	230 /50Hz	25÷300	4	**440x330**	**600x570 h 515**	**35**
23Plus	**3100**	230 /50Hz	25÷300	4	**440x330**	**600x570 h 515**	**35**

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).
La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello posteriore dell'apparecchio.

4. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento deve essere fatto con l'apparecchio disinserito elettricamente.

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola adesiva che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

Montaggio piedini - I piedini si trovano all'interno dell'apparecchio e devono essere avvitati nei quattro fori filettati presenti sul basamento del fondo. E' possibile eventualmente regolarne l'altezza attraverso l'avvitamento o lo svitamento.

Posizionamento - L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o supporto simile, (il tavolo o il supporto devono essere alti almeno 85 cm da sopra il pavimento) ad una distanza non inferiore a 10 cm dalle pareti laterali e posteriore, in modo che intorno ad esso possa circolare liberamente l'aria necessaria alla sua ventilazione naturale. Questa ventilazione avviene attraverso le specifiche aperture presenti sulle pareti metalliche del rivestimento esterno e garantisce la funzionalità e la durata dell'apparecchio.

Per questo motivo è severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, tali aperture di aerazione. **L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio e annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso,** dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. L'apparecchio inoltre non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.

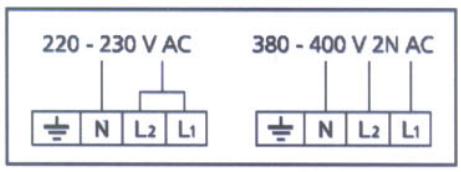
Collegamento elettrico - Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sull'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possano supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");
- **l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore;**
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;
- nel collegamento diretto alla rete, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;
- **il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore;**
- la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di ±10%;
- accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

Collegamento alla rete idrica - L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5°F e 5°F (è obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura). La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 150 kPa e 250 kPa (1,5-2,5 bar).

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro (in basso) dell'apparecchio, con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie).

Allacciamento cavo di alimentazione - Per avere accesso alla morsettiera è sufficiente togliere il pannello posteriore dell'apparecchio. Allentare il pressacavo e farne passare il cavo attraverso. Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Collegare i conduttori di **fase** sui morsetti contraddistinti con **"L1"** e **"L2"**, il conduttore di **neutro** sul morsetto contraddistinto con **"N"** e il conduttore di **terra** sul morsetto contraddistinto con il simbolo ⏚ secondo lo schema seguente:



(lo stesso schema di allacciamento elettrico è presente in vicinanza della morsettiera di alimentazione). Serrare il pressacavo e rimontare il pannello posteriore dell'apparecchio.

L'apparecchio deve essere collegato ad un **sistema equipotenziale** la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore.
Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo ⏚. Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 10mm^2. Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

Dispositivo termico di sicurezza - L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza a riarmo manuale* per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento, il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e quindi anche il suo funzionamento. L'accesso a tale dispositivo si ottiene togliendo il pannello posteriore dell'apparecchio.
(*automatico dall forni 2/3)

5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)

Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto e alla massima temperatura per circa un'ora. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui grassi della lavorazione.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.

L'apparecchio può essere utilizzato: per tutte le cotture al forno di dolci, pizze, carni, pesce, verdure, per la gratinatura e per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.

Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.

Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.

Riscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenere la massima uniformità.

Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

6. Rischi residui (per l'utente)

Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.

Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.

Posizionare la macchina su di un banco o supporto simile, ad un altezza di almeno 85 cm dal pavimento.

Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.

Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio le relative connessioni elettriche e dell'acqua sono segnalate da opportune targhette di identificazione.

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).

7. Uso pannello comandi

Legenda simboli pannello comandi:

- Manopola programmatore "fine cottura" / Luce spia programmatore	
- Manopola termostato / Luce spia temperatura	
- Tasto grill / Luce spia grill	
- Tasto umidificatore	
- Luce spia linea	

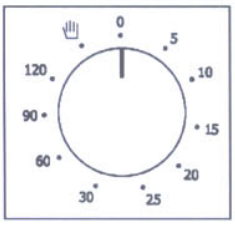


Fig. 1

Manopola programmatore
Consente la messa in funzione dell'apparecchio.

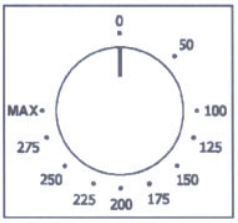


Fig. 2

Manopola termostato
Regola la temperatura all'interno della camera di cottura sui valori desiderati.

Programmazione tempo di cottura - La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 1) in corrispondenza del simbolo ✋ (funzionamento continuato) o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti); nel secondo caso la fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno.

Programmazione temperatura di cottura - Ruotare la manopola del termostato di regolazione (Fig. 2) in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.

Lampada spia termostato di regolazione - La lampada spia arancione del termostato di regolazione si spegne ogni volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura programmata. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilire tale temperatura.

Lampada spia programmatore "fine cottura" - La lampada spia arancione del programmatore indica che il forno è in funzione e che è attivo il tempo di cottura.

Lampada spia di linea - La lampada spia verde di linea indica che il forno è collegato elettricamente alla rete di alimentazione.

Luce interna forno - Con il forno in funzione la luce interna rimane sempre accesa.

8. Cottura al forno

Per la cottura, prima d'inserire i cibi preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi e controllare il tempo di cottura. Spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

convezione

Cottura a convezione - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.

Scongelamento - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza di spento.

GRILL

Cottura a convezione - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.

Cottura al grill - Mettere in funzione il forno. Premere il tasto evidenziato dal simbolo ▭ e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata (*IMPORTANTE: la cottura al grill va eseguita con la porta del forno chiusa*).

Scongelamento: - Mettere in funzione il forno. Ruotare la manopola del termostato in corrispondenza di spento.

UMIDIFICATORE

Durante il funzionamento del forno per generare vapore nella camera di cottura già calda (150-160°C), premere il tasto che comanda l'umificatore.

9. Consigli per la cottura

Cottura tradizionale - Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dall'alto o dal basso, utilizzare le guide inferiori o superiori.

Cottura a convezione - Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata, fatta circolare forzatamente nella camera di cottura. Il calore raggiunge uniformemente e in modo rapido ogni parte della camera consentendo la cottura contemporanea dei cibi di natura diversa sistemati su più ripiani (purché la loro temperatura di cottura sia la stessa), senza mescolarne sapori e odori. La cottura a convezione è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

Cottura al grill - La cottura al grill è prodotta dall'irradiazione termica di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura prodotta dai raggi infrarossi è notevolmente elevata e unidirezionale (dall'alto verso il basso), per cui consente l'immediata rosolatura della superficie del cibo.

Cottura con grill ventilato - All'irradiazione termica prodotta dal grill, è unita la circolazione forzata dell'aria che consente al calore di penetrare gradatamente all'interno del cibo senza bruciarne la superficie.

Per la cottura dei dolci - I dolci hanno bisogno di una temperatura elevata (di norma tra i 150 e i 200°C) e richiedono il preriscaldamento del forno (dieci minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che siano trascorsi almeno i 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti devono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perché l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne e del pesce - La carne da cuocere dovrebbe pesare almeno 1 Kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue, che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250°C). Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio: se non cede vuol dire che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere molto breve. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per la cottura al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto alla quale andrà inserito un vassoio per raccogliere il sugo. A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca. I piatti prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

Per la cottura al grill - Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezioni alcune carni magre di selvaggina e i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con un po' di olio e collocati sempre sulla griglia; questa va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dal grill in proporzione alla carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco all'interno. E' utile posizionare un vassoio sotto la griglia per raccogliere le gocce di sugo e di grasso.

10. Pulizia e manutenzione ordinaria

(AVVERTENZA: Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio)

Pulizia generale - La pulizia va effettuata quando il forno è freddo. Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e sapone, non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle. Per la pulizia dell'acciaio non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti. Usare i prodotti specifici in commercio o un po' di

aceto caldo. Risciacquare bene con l'acqua e asciugare con un panno morbido.
Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone, ecc.) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi. Non lavare l'apparecchio con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza. Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno.

Pulizia del forno - È buona norma pulire l'interno del forno alla fine di ogni giornata di funzionamento. In questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo del forno. Pulirlo accuratamente con acqua calda e sapone o con gli appositi prodotti in commercio.

Pulizia della porta del forno - Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere come segue:

- aprire completamente la porta;
- agganciare gli anelli "A" sulle apposite sedi delle cerniere (Fig. 5);
- alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 6).

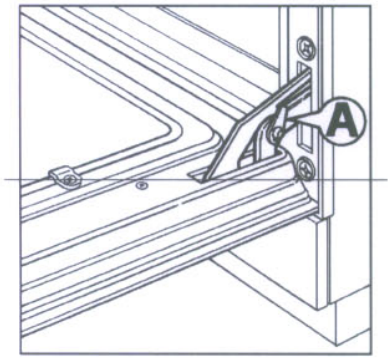


Fig. 5

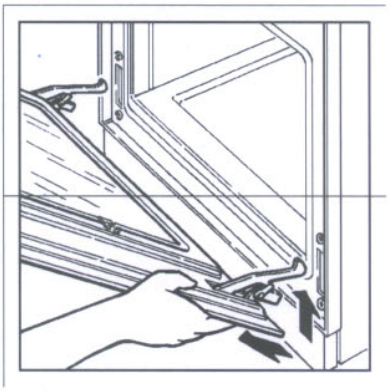


Fig. 6

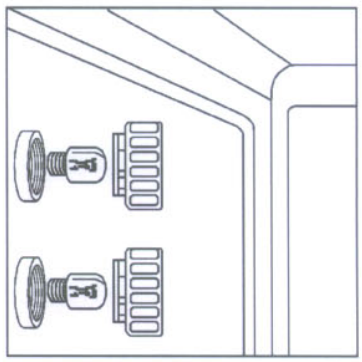


Fig. 7

Sostituzione lampada vano forno - Disinserire elettricamente l'apparecchio; svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 7); svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

- Tensione 230/240 V
- Potenza 15 W
- Attacco E 14

Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia.

11. Informazioni agli utenti



Ai sensi della Direttiva 2002/96/CE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici.
La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.