

CE

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE IT
USER AND MAINTENANCE MANUAL EN
NOTICE DÉ UTILIZATION FR
BEDIENUNGSHANDBUCH DE

خزانة تبريد

Benvenuto



Vi ringraziamo per aver scelto un nostro prodotto.
Invitiamo a leggere attentamente il presente manuale di uso e manutenzione per assicurarvi l'utilizzo ottimale del Forno.



**RAEE
WEEE**

ITALIANO

RAEE - Gestione rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche

Il simbolo del bidone barrato posto sul prodotto o sulla documentazione del manuale d'uso, indica che il prodotto è stato immesso nel mercato dopo la data del 13 agosto 2005. Al termine del ciclo di vita utile, il prodotto, deve essere raccolto, smaltito, trasportato in modo separato rispetto agli altri rifiuti urbani seguendo le normative vigenti in ogni paese. In questo modo potrà essere recuperato contribuendo ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, favorendo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente. La Direttiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (in Italia recepita con il Dgls del 15.05.2005 N° 151); Direttiva comunitaria N° 2003/108/CE riguardante il trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



**RAEE
WEEE**

ENGLISH

RAEE - Electrical and Electronic Waste Management

The barred can symbol displayed on the product or in the use manual documentation indicates that the product has been placed for sale on the market after August 13, 2005. At the end of its useful life-cycle, the product must be collected, disposed of, and transported separately from urban waste, in accordance to the norms in force in each individual country. In this way, it can be recovered, contributing to avoid possible negative effects on the environment and health, and favoring the re-use and/or recycling of the materials of which the equipment is made of. The abusive disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions established by the norms in force. The EU Directive RAEE N. 2002/96/CE, (implemented in Italy by the Law Decree n. 151 dated May 15, 2005); EU Directive N. 2003/108/CE concerning the handling of electrical and electronic waste.



**RAEE
WEEE**

FRAÇAIS

RAEE - Gestion des déchets d'appareillages électriques et électroniques

Le symbole de la poubelle barrée placé sur le produit ou sur la documentation du manuel d'utilisation, indique que le produit a été mis sur le marché après la date du 13 août 2005. A la fin du cycle de vie utile, le produit doit être trié, éliminé, transporté de façon séparée par rapport aux autres déchets urbains en suivant les normes en vigueur dans chaque pays. De cette façon, il pourra être récupéré en contribuant à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, en favorisant le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareillage. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur. La Directive communautaire RAEE N° 2002/96/CE, (en Italie définie dans le D. lég. du 15.05.2005 n° 151); Directive communautaire N° 2003/108/CE concernant le traitement des déchets des appareils électriques et électroniques.



**RAEE
WEEE**

DEUTSCH

RAEE - Umgang mit Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte

Das Symbol der durchkreuzten Mülltonne auf dem Produkt oder der Dokumentation der Gebrauchsanweisung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde. Am Ende des Nutzungszklus muss das Produkt entsprechend der im jeweiligen Land geltenden Bestimmungen gesammelt, entsorgt und getrennt von anderem Hausmüll transportiert werden. Auf diese Weise kann es zurückgewonnen werden, wodurch zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit beigetragen sowie die Wiederverwertung und das Recycling der Materialien erleichtert wird, aus denen das Gerät besteht. Die widerrechtliche Entsorgung des Produktes durch den Nutzer zieht die Anwendung der von den gültigen Bestimmungen vorgesehenen Verwaltungsstrafen nach sich. Die gemeinschaftliche Richtlinie RAEE Nr. 2002/96/EG, (in Italien mit der Gesetzesverordnung Nr. 151 vom 15.05.2005 umgesetzt); Gemeinschaftliche Richtlinie Nr. 2003/108/CE bezüglich der Behandlung von Abfällen elektrischer und elektronischer Geräte.



**RAEE
WEEE**

ESPAÑOL

RAEE - Gestión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

El símbolo del bidón barrado en el producto o en la documentación del manual de utilización, indica que el producto, ha sido introducido en el mercado después de la fecha 13 de Agosto del 2005. Al final de su ciclo de vida, el producto debe ser recogido, eliminado y transportado de forma separada respecto a los otros residuos urbanos, siguiendo la normativa vigente en cada país. De este modo podrá ser recuperado contribuyendo a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, favoreciendo así la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del usuario, supone la aplicación de sanciones administrativas previstas en la normativa vigente. La Directiva comunitaria RAEE N° 2002/96/CE, (en Italia se acoge al Decreto Legislativo del 15.05.2005 n° 151); Directiva comunitaria N° 2003/108/CE respecto al tratamiento de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



**RAEE
WEEE**

PORTUGUÊS

RAEE - Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos

O símbolo do contentor de lixo barrado com uma cruz, aposta no produto ou no manual de utilização, indica que o produto foi colocado no mercado a partir de 13 de Agosto de 2005 e que, no fim do seu ciclo de vida, deve ser recolhido, eliminado e transportado de modo separado respeito aos outros resíduos urbanos e em conformidade com as normativas vigentes em cada país de utilização. Agindo dessa maneira estará contribuindo para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, favorecendo a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é composta a aparelhagem. Uma eliminação incorrecta e abusiva do produto por parte do utilizador implicará a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa vigente. Directiva comunitária RAEE N° 2002/96/CE, em Itália acolhida pelo D.L. n° 151 de 15 de Maio de 2005, e Directiva comunitária N° 2003/108/CE, relativas ao tratamento dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos.

INDICE

INTRODUZIONE	pag. 4
USO DEL MANUALE	pag. 4
CONSERVAZIONE DEL MANUALE	pag. 4
DESCRIZIONE	pag. 5
1. POSIZIONAMENTO	pag. 6
1.1 TRASPORTO	pag. 6
1.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI	pag. 6
1.3 IMBALLO	pag. 6
1.4 POSIZIONAMENTO	pag. 6
1.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE	pag. 6
2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA	pag. 7
2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA	pag. 7
2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE	pag. 7
3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO	pag. 8
3.1 PULIZIA INIZIALE	pag. 8
3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO	pag. 8
4. PULIZIA	pag. 8
4.1 PULIZIA DEL FORNO	pag. 8
4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA	pag. 9
4.3 PULIZIA DEL VETRO	pag. 9
4.4 PULIZIA VENTOLA	pag. 9
5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE	pag. 9
5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO	pag. 10
5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE	pag. 10
6. MANUTENZIONE	pag. 11
6.1 CONTROLLI PERIODICI	pag. 11
6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA	pag. 11
6.3 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE	pag. 12
6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO	pag. 13
6.5 SOSTITUZIONE LAMPADA	pag. 14
6.6 SOSTITUZIONE MOTORE VENTILATORE	pag. 15
6.7 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE	pag. 16
6.8 SOSTITUZIONE VENTOLE	pag. 17
6.9 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA	pag. 17
7. GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI	pag. 18
7.1 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI	pag. 18
7.2 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO	pag. 18
8. PANNELLI COMANDO MECCANICI	pag. 19
APPENDICE - 1 - Targhetta identificazione prodotto	alla fine del manuale
APPENDICE - 2 - Descrizione parti del forno	alla fine del manuale
APPENDICE - 3 - Dati tecnici	alla fine del manuale
APPENDICE - 5 - Riepilogo schemi elettrici forni	alla fine del manuale
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	alla fine del manuale

INTRODUZIONE

Istruzioni originali

Gli apparecchi denominati FORNI sono stati realizzati rispettando l'insieme delle norme comunitarie riguardanti la libera circolazione di prodotti industriali e commerciali nei paesi UE.

Prima di effettuare una qualsiasi operazione sul prodotto, si raccomanda di leggere attentamente il manuale d'uso e manutenzione. Inoltre, si sottolinea di seguire tutte le norme vigenti, anche quelle relative alla sicurezza (scarico-carico, installazione del prodotto, collegamenti elettrici, messa in funzione e/o smontaggio e spostamento / nuova locazione, smaltimento e/o riciclo del prodotto in oggetto).

L'apparecchio deve essere utilizzato in accordo con quanto specificato nel presente manuale.

L'Azienda non si riterrà responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute nel presente manuale. Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, l'esclusione delle sicurezze elettriche o lo smontaggio delle protezioni previste dal costruttore compromettono gravemente le condizioni di sicurezza, varianti, e/o installazioni di accessori non autorizzati od incuria ed in tutti casi in cui il difetto sia causato da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso (fenomeni atmosferici, fulmini, sovratensioni della rete elettrica, irregolare od insufficiente alimentazione elettrica, etc.).

La manutenzione comporta semplici operazioni eseguibili esclusivamente da un tecnico specializzato.

USO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante del forno e deve essere di facile ed immediata consultazione da parte degli operatori e/o tecnico qualificato e/o manutentore, per compiere, in modo corretto e sicuro, tutte le operazioni di installazione, messa in funzione, smontaggio e smaltimento dell'apparecchio. Questo manuale d'uso e manutenzione contiene tutte le informazioni necessarie per una buona gestione dell'impianto con particolare attenzione alla sicurezza.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione deve essere conservato integro ed in luogo sicuro, protetto da umidità e fonti di calore, durante tutta la vita del prodotto, anche in caso di passaggio di proprietà ad altro utilizzatore in quanto contiene tutte le informazioni per un corretto smaltimento e/o riciclo dell'apparecchio. Deve essere conservato nelle immediate vicinanze dell'apparecchio in modo da renderne agevole la consultazione. Si raccomanda di utilizzare il manuale con cura in modo tale da non comprometterne il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale.

**II COSTRUTTORE SI RISERVA II DIRITTO DI
APPORTARE MODIFICHE
TECNICHE AI PROPRI PRODOTTI SENZA
PREAVVISO.**

DESCRIZIONE

Il presente manuale d'uso fa riferimento a "FORNIA CONVEZIONE / VAPORE" della linea MID ad uso professionale, per la cottura di cibi ed alimenti nelle versioni con alimentazione elettrica

Tipologie di cottura:

COTTURA A CONVEZIONE:

	<p>CONVEZIONE PIU' RESISTENZA VENTOLE Il forno è dotato di ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura</p>
--	---

COTTURA CON DELTA T (optional):

Cottura che mantiene costante la differenza tra temperatura camera forno e quella della sonda al cuore.

COTTURA CON FUNZIONI (VERSIONI CON RESISTENZA NELLA CAMERA DI COTTURA)

	<p>VAPORE H₂O Iniezione di acqua nella camera di cottura in modo manuale o automatico</p>
	<p>COTTURA CON SONDA AL CUORE E Δ °T Cottura che mantiene costante la differenza tra temperatura camera forno e quella della sonda al cuore.</p>
	<p>SOLO VENTILAZIONE (RAFFREDDAMENTO)</p>
	<p>CONVEZIONE PIU' RESISTENZA VENTOLE Il forno è dotato di ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura</p>

RIGENERAZIONE:

Riscaldamento e rigenerazione ottimale di cibi preparati in precedenza o abbattuti.



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti i capitoli:

- POSIZIONAMENTO
- COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA
- PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO

devono essere effettuate da personale tecnico qualificato

I. POSIZIONAMENTO

Prima di scaricare/caricare e posizionare prodotto, si prega di **consultare attentamente il manuale nelle varie sezioni** riguardanti lo scarico/carico del forno, lunghezze, pesi, del forno in oggetto.

I.1 TRASPORTO

NO

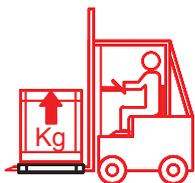
SI

Si raccomanda che il prodotto venga trasportato sempre e solo in posizione orizzontale.



Non inclinare il prodotto!

I.2 SCARICO / DIMENSIONI / PESI



Le operazioni di scarico/ carico del prodotto, devono essere eseguite da personale autorizzato ed abilitato. L'Azienda declina ogni responsabilità per non aver seguito le norme di sicurezza vigenti in materia.

Prima di iniziare le operazioni di scarico, posizionamento ed installazione del prodotto nel punto di vendita, a seconda del tipo di modello, consultare con attenzione i dati riportati nella tabella dimensioni e pesi che si trova alla fine del manuale. Per la movimentazione a seconda del peso, si raccomanda, se necessario, di utilizzare un carrello elevatore. Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, o dal vetro frontale ma afferrandolo ai lati.

I.3 IMBALLO

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.

Togliere il cartone di imballo. Il recupero ed il riciclaggio dei materiali dell'imballo quali plastica, ferro, cartone, legno contribuisce al risparmio delle materie prime ed alla diminuzione dei rifiuti. Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento in discarica e centro autorizzato rifiuti.

I.4 POSIZIONAMENTO



ATTENZIONE

In modo da permettere un buon funzionamento del prodotto, prestare attenzione alle seguenti indicazioni:

- **Rimuovere il film di protezione** che ricopre le parti dell'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- È buona norma **tenere libera e pulita la zona attorno all'apparecchiatura.**
- **La parete posteriore dove viene posizionato il forno deve essere di materiale NON infiammabile.**
- Il forno deve essere **posizionato perfettamente in piano** per poter funzionare correttamente (vedi paragrafo 1.6 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI)

I.5 SPAZI D'INSTALLAZIONE



A seconda delle caratteristiche del modello di forno, si devono rispettare gli spazi dal muro o da altri ostacoli in modo che vi sia un ricambio d'aria sufficientemente adeguato che garantisce un corretto funzionamento ed una facile manutenzione.

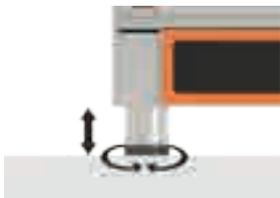
**MANTENERE UNA DISTANZA DI 10 CM
AI LATI E SUL RETRO DEL FORNO**



ATTENZIONE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature). Vedi anche paragrafo 5.

1.6 POSIZIONAMENTO E REGOLAZIONE PIEDINI



Sistemare il forno in posizione perfettamente verticale, agendo se necessario sulla regolazione dei piedini a vite delle gambe del mobile per regolarne il livello. Verificare la planarità con una livella a bolla.

Il forno deve essere posizionato perfettamente in piano per poter funzionare correttamente e permettere il corretto scarico dell'acqua. Si evitano inoltre vibrazioni rumorose del motore.

2. COLLEGAMENTO ELETTRICO E MESSA A TERRA

2.1 ALIMENTAZIONE ELETTRICA



L'installazione ed i collegamenti elettrici devono essere eseguiti a regola d'arte attenendosi alle norme elettriche vigenti in materia. Tali lavori saranno eseguiti da personale specializzato ed abilitato secondo le normative di legge vigenti.

L'Azienda declina ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle norme elettriche vigenti in materia.

Vedere schema elettrico del Forno alla fine del manuale.

PRIMA DI COLLEGARE:

Prima di collegare elettricamente il forno **eseguire una pulizia accurata** e completa utilizzando detergenti neutri non aggressivi utilizzando acqua tiepida, risciacquare ed asciugare con uno straccio morbido tutte le parti umide.

Per eseguire un corretto collegamento elettrico procedere come segue:

- **Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale** ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione del prodotto (vedere posizionamento targhetta)
- **Verificare la tensione di alimentazione** al punto di presa, sia quello nominale +/-10% al momento dell'accensione.
- Si consiglia di **montare un interruttore quadripolare** di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando viene collegato direttamente senza l'impiego della spina e deve essere posto nelle immediate vicinanze del forno in modo tale che esso possa essere ben visibile dal tecnico in caso di manutenzione.
- È necessario che la **sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza** assorbita dal forno
- È obbligatorio a termine di legge la **messa a terra dell'impianto**, pertanto è necessario collegarlo ad un efficiente impianto di messa a terra.



La spina elettrica del forno deve sempre essere collegata ad una presa fissa.

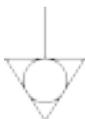
È vietato collegare la spina elettrica del forno ad una prolunga e/o riduttore.



ATTENZIONE

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

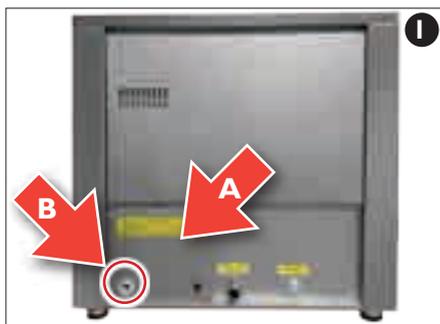
2.2 COLLEGAMENTO DEL MORSETTO EQUIPOTENZIALE



Collegare il forno a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale.
Il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro del forno, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale in figura.

2.3 COLLEGAMENTO DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

- I/A) Svitare le 4 viti che fissano il coperchio del vano del quadro elettrico ed aprirlo
I/B) Passare il cavo di alimentazione nel pressacavo presente sul coperchio e stringerlo
3) Collegare il cavo di alimentazione ad i morsetti N - L1 - L2 - L3



3. PREPARAZIONE FORNO PER PRIMO UTILIZZO

3.1 PULIZIA INIZIALE

- Rimuovere supporti griglie, teglie e/o dall'interno della camera di cottura.
- Pulire il forno prima di utilizzarlo per la prima volta (vedere capitolo pulizia).

3.2 AVVIAMENTO DEL FORNO



ATTENZIONE

Attenzione prima di effettuare l'avviamento del forno, accertarsi:

- Di non avere le mani umide o bagnate
- Che le superfici del forno ed il pavimento siano asciutte
- Che la porta del forno sia chiusa, se ciò non si verifica, il micro di sicurezza interviene bloccando il funzionamento del forno. Esso riprenderà la sua funzionalità alla chiusura della porta.

Dopo aver fatto le verifiche sopra riportate, si potrà avviare il forno.

3.3 ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- Collegare il forno alla rete idrica (acqua potabile) utilizzando tubi e raccordi flessibili con attacchi 3/4.



ATTENZIONE

La pressione dell'acqua d'alimentazione deve essere compresa tra 1,5bar e 2,5bar. E' consigliato l'utilizzo di un sistema di addolcimento dell'acqua in entrata per mantenere la durezza dell'acqua inferiore a 3°F. La calcificazione dei componenti dovuti al mancato utilizzo di un sistema di decalcificazione comportano interventi tecnici non compresi nella garanzia del forno. Il collegamento alla rete idrica deve sempre passare attraverso un rubinetto di intercettazione.

3.4 ALLACCIAMENTO A SCARICO ACQUA

- Applicare un sifone Ø 30 mm allo scarico del forno
- Collegare il sifone all'impianto di scarico delle acque reflue utilizzando tubi e raccordi flessibili di diametro Ø 30 mm.



ATTENZIONE

Non ridurre il diametro dello scarico sotto Ø 30 mm

4. PULIZIA

4.1 PULIZIA DEL FORNO

Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite togliendo la tensione elettrica al forno (staccare la spina dalla presa e spegnere l'interruttore di prossimità). Aspettare che il forno si raffreddi per cominciare la pulizia o la manutenzione. Si raccomanda che almeno la prima pulizia del forno venga effettuata da personale specializzato.



Si consiglia di eseguire le operazioni di pulizia utilizzando guanti da lavoro.

È indispensabile tenere pulito giornalmente le parti interne ed esterne del forno.



ATTENZIONE

Evitare di usare prodotti che contengono cloro e sue soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, candeggina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.

Ad ogni fine ciclo di cottura, estrarre le griglie o le teglie, pulire ed asciugare le parti interne ed esterne del forno usando solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi avendo poi cura di asciugare tutte le parti umide con uno straccio morbido.

Non utilizzare getto d'acqua e/o lance ad alta pressione per lavare le parti interne ed esterne del forno in quanto le parti elettriche potrebbero danneggiarsi.

4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

Dopo ogni processo di cottura, a seconda dell'utilizzo del forno, la muffola (camera di cottura) deve essere pulita da eventuali residui di cibo e dai grassi.

Per la pulizia del forno usare un prodotto sgrassante adatto del quale vanno rispettate le sue indicazioni, istruzioni d'uso e le sue avvertenze.

Tenere inoltre presente che per effettuare la pulizia della camera di cottura, il forno potrebbe essere avviato e portato in temperatura quindi fare attenzione anche a quanto segue:

- Aprire con prudenza il forno, portato in temperatura, facendo attenzione alla pelle ed agli occhi;
- Togliere dall'interno della camera le griglie o teglie e pulirli separatamente;

4.3 PULIZIA DEL VETRO



ATTENZIONE

Si raccomanda di effettuare la pulizia quando il vetro si è raffreddato.

Non usare mai materiale abrasivo come paglietta scotch bryte, spugnette metalliche o altro.

Consultare il paragrafo 6.3 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE VETRO FRONTALE per effettuare una pulizia più approfondita.

4.4 PULIZIA VENTOLA

Controllare periodicamente lo stato di pulizia della ventola, facendo attenzione che con il tempo non si accumulino grasso eccessivo sulle sue pale. Utilizzare un prodotto specifico per acciaio.

Consultare il paragrafo "6.7 SMONTAGGIO CARTER VENTOLA E SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VENTOLA" per effettuare una pulizia più approfondita.

5. RACCOMANDAZIONI ED AVVERTENZE



ATTENZIONE

Può fuoriuscire vapore caldo (vi è il rischio di scottature).

Utilizzare il forno esclusivamente per la cottura di alimenti.

Lo sviluppo di vapore dal forno può provocare situazioni di pavimento scivoloso.

Adottare opportuni mezzi di protezione dal calore in caso di cibo caldo.



apertura parziale della porta



apertura totale della porta

Per evitare fuoriuscite di vapore all'apertura della porta, **il forno è dotato di un sistema di apertura di sicurezza** il quale permette l'apertura della porta in 2 step:

- **Apertura parziale con blocco di sicurezza** ruotando la maniglia verso sinistra (1) (fuoriuscita di vapore dai lati della porta)
- **Apertura totale della porta** ruotando la maniglia verso sinistra (1) (apertura minima) e dopo verso destra (2).



ATTENZIONE

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 della 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 non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



Tenersi sempre lontano dall'apparecchiatura in funzione, quando si apre lo sportello. L'apparecchio non deve essere impiegato posato al pavimento.



ATTENZIONE

- **Vietato posizionare il forno vicino a pareti facilmente infiammabili**, prestare attenzione nel rivestire ed isolare tali zone.
- **Non posizionare il forno vicino a pareti , divisori, decorazioni, laminati in plastica o a materiale sigillante** in quanto le pareti del forno potrebbero risultare calde e quindi danneggiare tali materiali (formazione di bolle o deformazioni della superficie o distacco del rivestimento).
- **Non utilizzare teglie con bordi più alti del necessario.** I bordi sono barriere per la circolazione dell'aria.
- Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, o dal vetro frontale ma afferrandolo ai lati.
- **Non posizionare il forno con esposizione diretta ai raggi solari** ed a tutte le altre forme di irraggiamento termico.
- **Non posizionare il prodotto all'interno di un locale ad alta umidità** relativa (possibile formazione di condensa).
- **Non posizionare il prodotto dentro una nicchia chiusa** o a ridosso del muro.
- **Non conservare Liquidi o gas infiammabili nelle vicinanze del forno, se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbero essere causa di incendi.**
- **Non ostruire le prese d'aria** del forno.
- **Non utilizzare il forno in posizione da incasso.**
- **Non appoggiare al forno alcun tipo di materiale, scatoloni o altro, lasciandone libero tutto l'intero perimetro** in modo che vi sia ricircolo d'aria. E' inoltre buona norma tenere libera e pulita tutta la zona attorno all'apparecchiatura.
- **Non appoggiare sulle zone di cottura calde cibi avvolti in carta stagnola, contenitori di plastica o stracci.**
- **Non appoggiare sopra il forno materiali caldi** quali recipienti, griglie e/o vassoi.
- **Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta**, per non danneggiarla
- **Non servirsi del piano di cottura come base di appoggio** o come superficie di lavoro.
- **Non appendere nessun peso alla maniglia della porta del forno.**

Accertarsi che non vi siano cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al forno e che non vadano a contatto con le parti calde.



ATTENZIONE

Quando si sostituiscono delle parti e qualora si preveda la rimozione della spina, deve essere tale per cui un operatore possa verificare da qualsiasi punto cui abbia accesso che la spina resti staccata.

5.1 CARICO DEL PRODOTTO E UTILIZZO

Il forno è adatto esclusivamente alla cottura di cibi.



ATTENZIONE

Obbligo di utilizzare CONTENITORI ADEGUATI PER ALIMENTI adatti al contatto alimentare per lo stoccaggio ed esposizione dei cibi ed alimenti non confezionati e quanto altro per soddisfare l'igiene alimentare in accordo con i regolamenti locali.



Utilizzare sempre guanti da forno adatti per alte temperature.

5.2 DISTANZA TRA TEGLIE E/O GRIGLIE

Lasciare un'adeguata distanza tra i piani in modo che l'aria calda possa circolare direttamente sopra e sotto il cibo da cuocere. Il prodotto da cucinare non deve sbordare dalle teglie o dai recipienti.

6. MANUTENZIONE

Prima di procedere ad effettuare operazioni di manutenzione e/o di controllo è necessario **staccare l'alimentazione elettrica**.

Quando si sostituiscono delle parti e qualora si preveda la rimozione della spina, sia chiaramente indicato che la rimozione della spina deve essere tale per cui un operatore possa verificare da qualsiasi punto cui abbia accesso che la spina resti staccata



ATTENZIONE

Tutte le operazioni riguardanti la manutenzione e la sostituzione delle parti, devono essere effettuate da personale tecnico qualificato



ATTENZIONE

Aspettare sempre che il forno si raffreddi prestando attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti al suo interno successivamente eseguire la sostituzione.



Per queste operazioni si consiglia di utilizzare guanti da lavoro come protezione

6.1 CONTROLLI PERIODICI

A periodi regolari (almeno ogni sei mesi) fare **verificare da personale specializzato il perfetto funzionamento del sistema**, si deve prestare attenzione e controllare come segue:

- lo **stato di manutenzione dell'impianto elettrico** sia in completa sicurezza.
- **la porta si chiuda correttamente** e le guarnizioni non siano schiacciate
- **funzionamento corretto dei ventilatori**
- **funzionamento della/e lampada/e.**
- controllare periodicamente l'**integrità della guarnizione della porta** del forno.

6.2 SOSTITUZIONE GUARNIZIONE PORTA



Tutti i modelli di forni sono dotati di una guarnizione, facilmente estraibile per la pulizia o la sostituzione.

Controllare periodicamente l'integrità della guarnizione della porta del forno.

Per un'accurata pulizia del forno, la guarnizione è ad incastro quindi facilmente rimovibile come segue:

- 1) Tirare delicatamente verso l'esterno un angolo della guarnizione e sfilarla dall'alloggiamento.
- 2) Sostituire la guarnizione

6.3 SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VETRO INTERNO

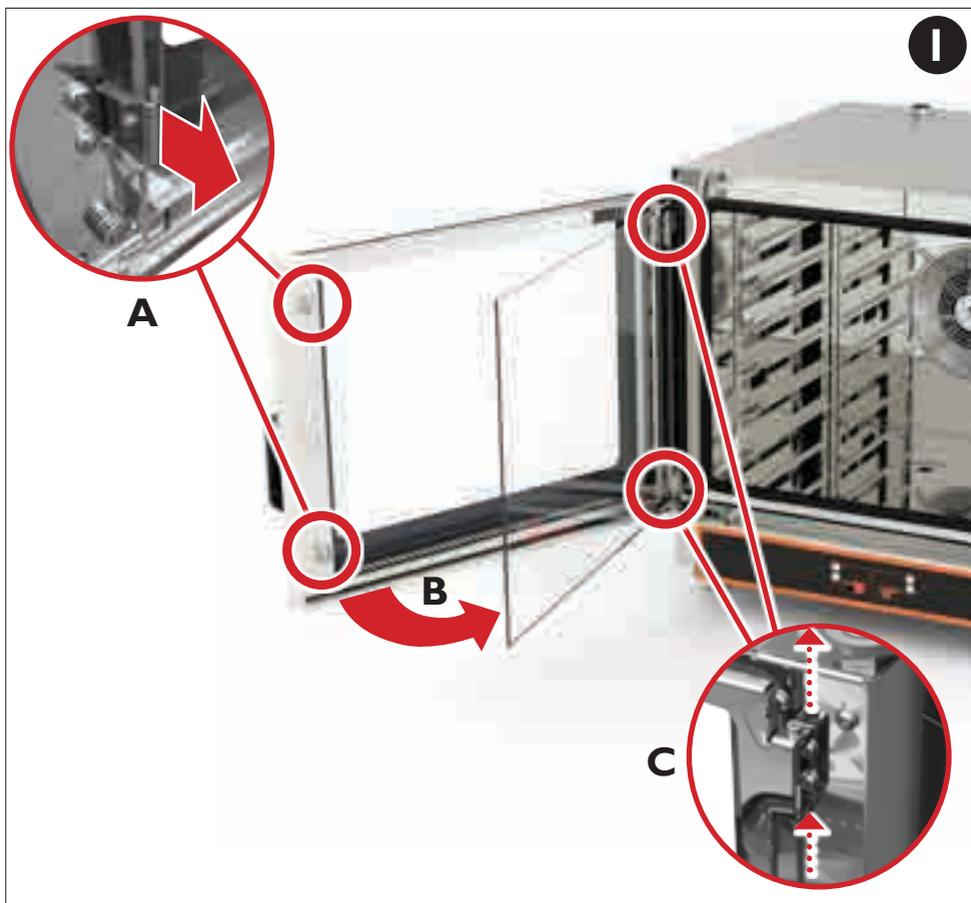
Nel caso di danneggiamento e/o sostituzione del vetro frontale, recuperare i frammenti di vetro evitando di disperderli nell'ambiente, fare attenzione, dopo la eventuale rottura del vetro: **manovrarlo con cura evitando di tagliarsi**.

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.

Per facilitare le operazioni di pulizia, i vetri interni che compongono la porta possono essere smontati.

- 1) Aprire la porta
- IA) Sganciare i due fermi a molla del vetro interno.
- IB) Aprirlo a libro.
- IC) Svitare le due viti supporto cerniera vetro interno con brugola da 3 mm e chiave esagonale da 7 mm.
- 2) Sfilare le viti sorreggendo con attenzione il vetro interno liberato dai perni.

Effettuare le operazioni di pulizia o di sostituzione del vetro e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente



6.4 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLA PORTA DEL FORNO

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.



ATTENZIONE

Prestare attenzione quando si rimuove lo sportello dall'apparecchio in quanto è pesante!

È consigliabile rimuovere la porta del forno e posizionarla delicatamente su un piano seguendo le seguenti istruzioni.

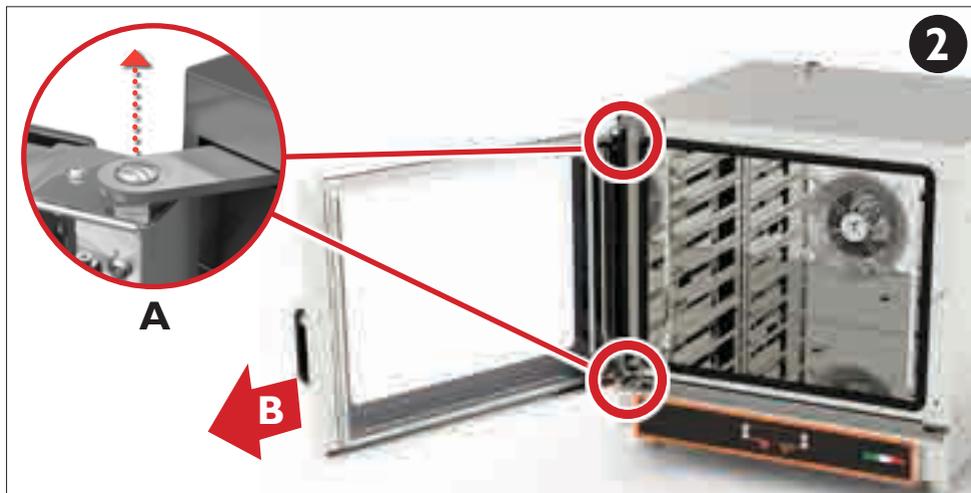
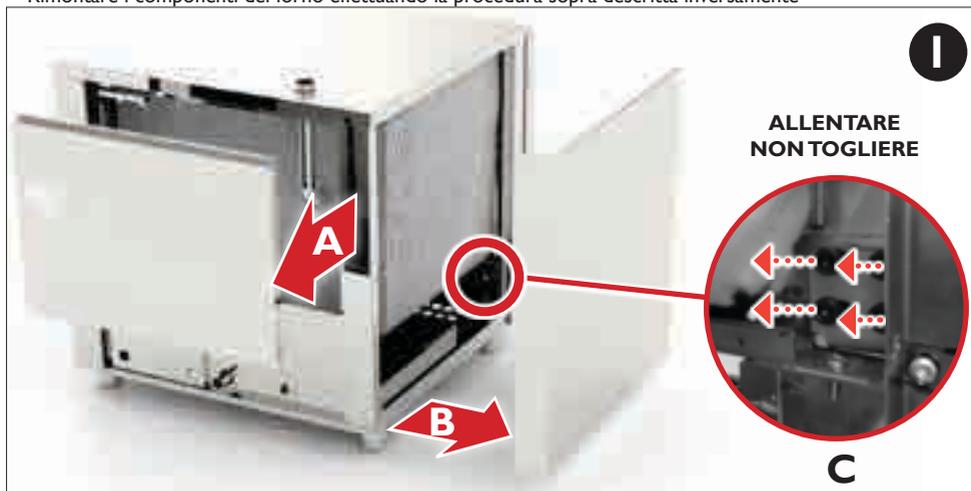
1A/B) Smontare il pannello posteriore (A) e successivamente il pannello lato cerniere porta (B) del forno.

1C) Allentare il supporto cerniere porta fissato internamente da 4 viti, con chiave a brugola da 5 mm

2A) Svitare le viti di sicurezza superiore e inferiore poste sulla cerniera del forno con cacciavite piatto, sostenendo la porta libera da ogni sicurezza.

2/B) Sfilare la porta con la massima attenzione.

Rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente

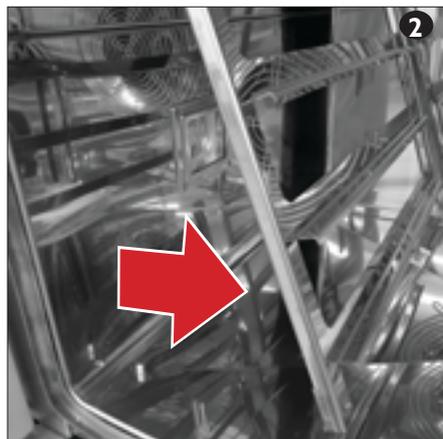
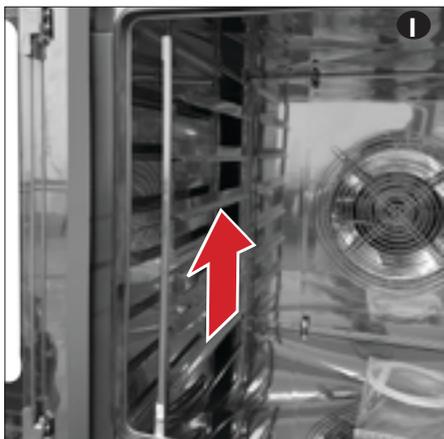


6.5 SMONTAGGIO CREMAGLIERE (SUPPORTI TEGLIE)

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera laterale liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura.
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura.
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta

Per rimontare i componenti del forno effettuare la procedura sopra descritta inversamente



6.6 SOSTITUZIONE LAMPADINE

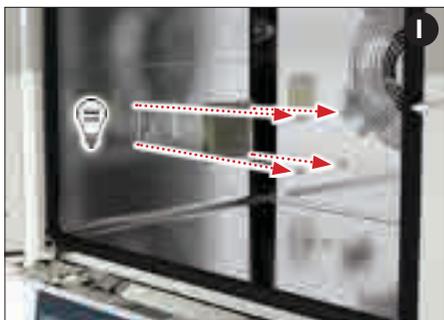
Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi.

Tendere un panno sul fondo del forno per proteggere la lampadina in caso di caduta quindi maneggiarla con cura.



ATTENZIONE

Pericolo di scosse elettriche e scottature !



- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Rimuovere la copertura della lampada in vetro svitando le 4 viti con cacciavite a croce.
- 4) Svitare la lampadina e rimuoverla.
- 5) Rimontare la copertura della lampada in vetro riavvitando le 4 viti con cacciavite a croce.



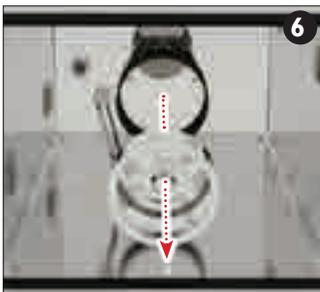
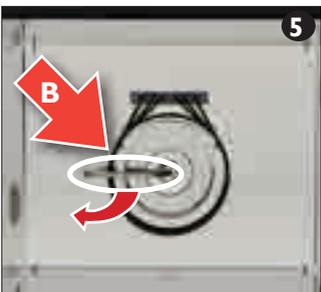
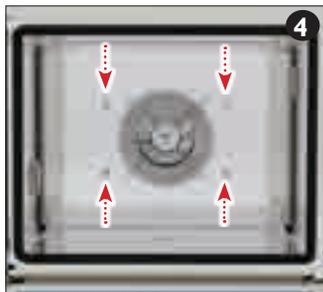
ATTENZIONE

Non avviare il forno senza aver riposizionato il coprilampada !

6.7 SMONTAGGIO CARTER VENTOLA E SMONTAGGIO/SOSTITUZIONE VENTOLA

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica. Attendere che si raffreddi e che la ventola sia ferma.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinarela di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta e quindi rimuoverla.
- 4) Svitare a mano i 4 nottolini che fissano il carter ventola al fondo ed al cielo della camera di cottura.
- 5) **Asportare delicatamente il carter ventola.**
- 5B) Se il forno e' dotato di funzione "vapore", allentare le 3 viti che fissano il tubo di entrata acqua al fondo della camera di cottura ruotandolo poi verso il basso e successivamente liberare la ventola.
- 6) Svitare il dado M5 che fissa la ventola ad il motore con una chiave esagonale da 8 mm ed estrarre la ventola.

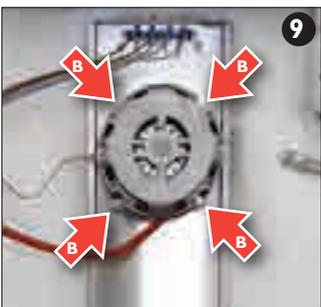


Per rimontare i componenti del forno effettuare la procedura sopra descritta inversamente

6.8 SMONTAGGIO / SOSTITUZIONE MOTOVENTILATORE

Spegnere il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire il motoventilatore.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinarela di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta e quindi rimuoverla.
- 4) Svitare a mano i 4 nottolini che fissano il carter ventola al fondo ed al cielo della camera di cottura.
- 5) **Asportare delicatamente il carter ventola.**
- 5B) Se il forno e' dotato di funzione "vapore", allentare le 3 viti che fissano il tubo di entrata acqua al fondo della camera di cottura ruotandolo verso il basso e successivamente liberare la ventola.
- 6) Svitare il dado che fissa la ventola ad il motore ed **estrarre la ventola.**
- 7) Smontare il pannello posteriore del forno.
- 8A) Scollegare il motore dall'impianto elettrico.
- 9B) Svitare le 4 viti M6 con chiave a tubo da 10 mm.
- 10) **Sfilare delicatamente il motore.**

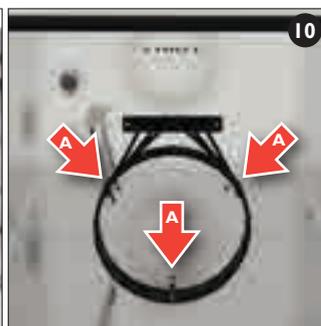
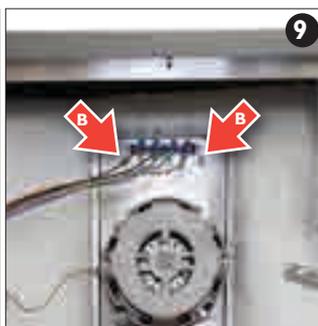


Per rimontare i componenti del forno effettuare la procedura sopra descritta inversamente.

6.9 SOSTITUZIONE RESISTENZE ELETTRICHE

Spegner il forno e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire il motoventilatore.

- 1) Sollevare di qualche centimetro la cremagliera del lato in cui si trova la lampada da sostituire liberandola dai 2 fermi che la fissano posti sul fondo della camera di cottura (Immagine 1 paragrafo 6.5).
- 2) Inclinare di circa 30° verso il centro della camera di cottura e poi sfilarla dai 2 perni che la fissano sul cielo della camera di cottura (Immagine 2 paragrafo 6.5).
- 3) Ripetere le operazioni con la cremagliera opposta e quindi rimuoverla.
- 4) Svitare a mano i 4 nottolini che fissano il carter ventola al fondo ed al cielo della camera di cottura.
- 5) **Asportare delicatamente il carter ventola.**
- 5B) Se il forno è dotato di funzione "vapore", allentare le 3 viti che fissano il tubo di entrata acqua al fondo della camera di cottura ruotandolo verso il basso e successivamente liberare la ventola.
- 6) Svitare il dado che fissa la ventola al motore ed **estrarre la ventola.**
- 7) Smontare il pannello posteriore del forno.
- 8A/B) Scollegare la/le resistenza/e dall'impianto elettrico.
- 9A) Svitare le 3 viti che fissano la resistenza al fondo della camera di cottura
- 10) Rimuovere le resistenze dalla camera di cottura



Sostituire le resistenze e rimontare i componenti del forno effettuando la procedura sopra descritta inversamente

6.10 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI O LUNGA INATTIVITA'

- Spegner il forno e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Azzerare tutte le manopole del cruscotto comandi per i forni versione meccanica mentre per i forni digitali escludere l'alimentazione elettrica premendo lo "0" del pulsante di accensione.
- Avvisare il servizio assistenza tecnica (solo in caso di guasto).
- Pulire l'apparecchiatura internamente ed esternamente.

Qualora l'apparecchiatura non venga adoperata per lunghi periodi, coprire il forno con un telo.

7. GESTIONE RIFIUTI - SMALTIMENTO MATERIALI

7.1 SMALTIMENTO MATERIALI E GESTIONE RIFIUTI



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici, ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese. Evitare di disperdere i materiali nell'ambiente. Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali lamiera, plastica, gomma e vetro, ed altro devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

Ricordiamo che lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato gestione e trattamento dei rifiuti.



ATTENZIONE

Consultare gli indirizzi nella propria zona per lo smaltimento dei prodotti in discarica e/o centro autorizzato rifiuti.

7.2 ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

Comunicare in modo chiaro ai nostri uffici commerciali:

- Modello del forno
- Numero di matricola del forno
- Quantità del ricambio

Eventualmente allegare una foto del particolare da ordinare.

9. PANNELLO COMANDO DIGITALE FORNI DIGITALI - MID

L'interfaccia utente consiste nel frontale dello strumento, dotato di

- 8 tasti
- 2 display da 9mm a 4 digit, per la visualizzazione simbolica o numerica delle risorse in esame, più 14 icone led per indicazione visiva di stati o allarmi

I due display visualizzano contemporaneamente temperature camera, spillone, set point e/o tempi a seconda della modalità di funzionamento.

La visualizzazione e la programmazione dello strumento tramite interfaccia utente è concepita a menù con navigazione effettuata mediante i tasti come descritto nella sezione diseguito (Tastiera).

Display

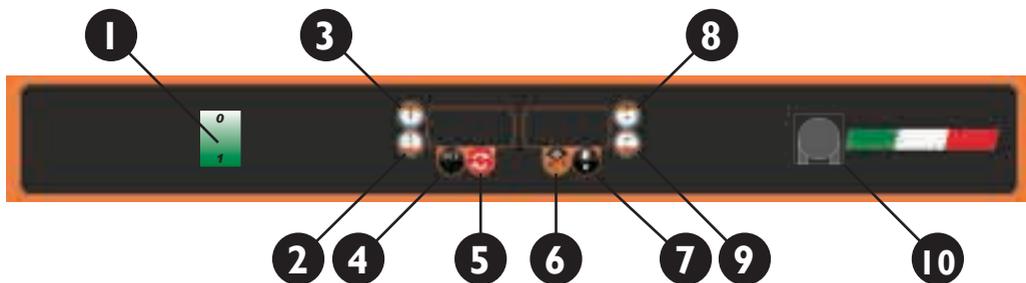
2 x quattro digit, nr.14 icone per visualizzare stati uscite, utilizzato per visualizzare gli ingressi, il setpoint, i parametri e i loro valori, gli allarmi, le funzioni, gli stati...

I segmenti delle cifre sono di colore rosso mentre le icone possono essere di vario colore (rosso, giallo, verde, blu).



Tastiera

La tastiera ha 8 tasti. Le funzioni principali di ciascun tasto sono qui sotto riportate. I tasti possono avere delle funzionalità secondarie determinate dalla loro pressione insieme ad altri tasti e dal tempo di pressione.



Function

- 1 - ALIMENTAZIONE 0 / 1
- 2 - DIMINUZIONE TEMPERATURA
- 3 - AUMENTO TEMPERATURA
- 4 - ON/OFF - SET PARAMETRI
- 5 - START/PAUSA CICLO DI COTTURA
- 6 - INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO
- 7 - RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA
- 8 - AUMENTO TEMPO
- 9 - DIMINUZIONE TEMPO
- 10- ATTACCO PER SONDA AL CUORE

Funzionalità tastiera e interfaccia utente

L'interfaccia utente ha due modalità di funzionamento:

1. Modalità forno
2. Modalità impostazione

Modalità forno

Il forno parte sempre in modalità "Standby". In questo stato il forno è in attesa di essere avviato e non effettua nessuna operazione.

La macchina si attiva premendo il tasto "ON/OFF - **SET PARAMETRI**"  SET

La modalità forno (Impostazioni manuali) è la prima ad essere attivata all'accensione della macchina che avviene premendo il tasto "ON/OFF - **SET PARAMETRI**"  SET e consente una rapida impostazione delle funzioni di cottura con conseguente avvio del ciclo.

Impostazione parametri manuale

In questa modalità è possibile impostare in modo diretto i parametri di cottura ed avviare il ciclo di lavoro.

I parametri impostabili sono 4:

1.  Temperatura di cottura
2.  Tempo di cottura
3.  Temperatura spillone di arresto (ove previsto)
4.  Quantità del flusso di acqua (attraverso la percentuale del ciclo di iniezione) (ove previsto)

A valle di queste impostazioni, il forno permette di avviare un ciclo di preriscaldamento "PRE" o di cottura immediata "START".

Il forno inizia con la possibilità di impostare primariamente tempo e temperatura di cottura.

Premendo i tasti UP  DOWN  di sinistra temperatura è possibile impostare la temperatura di cottura che verrà visualizzata nel display di sinistra.

Premendo i tasti a destra UP  DOWN  di destra (Tempo Infinito "INF" DOWN  di destra sotto lo zero) è possibile impostare il tempo di cottura.

Premere "ON/OFF - SET PARAMETRI"  SET per andare al preriscaldamento (Sul display in questo caso compare "PRE") oppure alla cottura immediata (Sul display in questo caso compare "START").

Cottura con sonda al cuore e $\Delta^{\circ}\text{T}$

Azionando il tasto "INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"  , il forno passa in cottura con sonda al cuore (ove previsto). In questa modalità, il display di destra commuta da visualizzazione tempo di cottura a visualizzazione temperatura spillone arresto cottura e, vicino ad essa compare il carattere "C" ad indicare la temperatura del cuore. Premendo quindi i tasti UP  DOWN  di destra è possibile impostare la temperatura misurabile con la sonda a spillone raggiunta la quale, il forno terminerà la cottura (ove previsto).

Azionando nuovamente il tasto "INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"  , il forno passa in cottura a modalità "Delta °T" con temperatura differenziale (ove previsto) e vicino ad essa compare la lettera "D" ad indicare cottura con "Delta °T". In questa modalità, il display di sinistra commuta da visualizzazione temperatura assoluta camera a visualizzazione temperatura differenziale rispetto alla temperatura spillone per la regolazione della cottura.

Premendo quindi i tasti UP  DOWN  di sinistra è possibile impostare la temperatura di camera ottenuta come differenziale con la sonda a spillone per la regolazione della temperatura camera. La temperatura di arresto viene impostata come al paragrafo precedente (ove previsto).

Tasto "SET" INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"

Azionando il tasto "ON/OFF - SET PARAMETRI"  SET il display commuta attraverso le varie funzioni "INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO" permettendo di selezionare i parametri di iniezione dell'acqua, di predisporre il forno al preriscaldamento o alla partenza immediata.

Ricette

Azionando il tasto "RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA" , l'interfaccia passa in modalità selezione/impostazione ricette e il display visualizza l'icona "salvadanaio"  a mostrare all'u-

tente la selezione eseguita. Le ricette sono scorribili utilizzando i tasti UP  DOWN  di sinistra (temperatura) in modo ciclico e vengono indicate dalla successione "R" ricette e "N" numero ricetta (da 1 a 9) e dai suoi parametri specifici (temperature e tempi). Premendo infatti i tasti di scorrimento UP  DOWN  di destra ci si sposta tra le varie ricette (vengono visualizzate le ricette già impostate e solo la prima vuota). Una volta selezionata una ricetta, attendendo, in modo ciclico verranno visualizzati i suoi parametri. Se una ricetta risulta non ancora impostata, il forno visualizza 0 su entrambi i display.

Impostazione di una ricetta

Per impostare una ricetta, una volta attivata la modalità ricette con la modalità descritta, si dovranno tenere premuti i tasti UP  DOWN  di destra contemporaneamente. In questo modo, nella ricetta correntemente visualizzata, verranno memorizzati i valori dei parametri di cottura correntemente selezionati come descritto all'inizio del presente capitolo. Per visualizzare la corretta memorizzazione, il forno visualizza "DONE" per 2 secondi a display.

Nel menu ricette vengono memorizzate fino a 10 combinazioni diverse dei parametri di cottura che sono dati dai seguenti:

Ricetta - Setpoint Camera / Differenziale

Ricetta - Timer Ore/Minuti

Ricetta - Dosaggio Acqua

Ricetta - Temperatura arresto da sonda al cuore

Sia in modalità manuale che in modalità ricetta, premendo il tasto **"START/PAUSA CICLO DI COTTURA"** , il forno inizia la cottura vera e propria facendo partire il ciclo di preriscaldamento se selezionato attraverso il tasto **"ON/OFF - SET PARAMETRI"**  SET (Sul display compare la scritta "PRERISCALDAMENTO") o se si opta per l'avvio in modo ricetta, o con cottura immediata, se selezionato tramite il tasto **"ON/OFF - SET PARAMETRI"**  SET (Sul display in questo caso compare "START").

Se, in questi stati, non viene premuto nessun tasto per 20 minuti, il forno ritorna in standby. Il ciclo di Preriscaldamento è disabilitato nel caso di cottura differenziale.

Preriscaldamento

In questa fase, il forno è in modalità preriscaldamento camera.

Non è possibile iniettare manualmente acqua nella camera premendo il tasto **"INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"**  .

Premendo il tasto **"START/PAUSA CICLO DI COTTURA"** , sarà possibile mettere in pausa il ciclo o riprenderlo.

Premendo il tasto **"RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA"**  , sarà possibile accendere o spegnere la luce camera.

Premendo una volta il Tasto **"ON/OFF - SET PARAMETRI"**  SET, il forno consente la modifica dei parametri di cottura e, dopo aver scorso gli stessi come nello stato di predisposizione, consente di effettuare tre scelte:

- 1 - **START**: Passa immediatamente allo stato di cottura senza attendere la fine del preriscaldamento;
- 2 - **STOP**: Arresta tutto portando il forno alla modalità di predisposizione;
- 3 - **RUN**: Prosegue il preriscaldamento con le modifiche eventuali ai parametri appena impostate.

E' possibile uscire per timeout di 5 secondi dall'ultima pressione di un tasto. In questo caso, il forno applica i nuovi parametri impostati.

Al raggiungimento del set point di camera, il forno emette dei suoni e visualizza la scritta *START* continuando tuttavia la termostatazione della camera.

Per proseguire, è necessario premere **"START/PAUSA CICLO DI COTTURA"** .

Nel caso vengano opportunamente impostati i parametri della cartella Fan, verrà gestita l'inversione ventole con tempo morto. Durante il tempo morto, l'iniezione ventole e l'alimentazione alle resistenze, verranno inibite.

Ciclo di Cottura

In questa fase avviene la cottura vera e propria che terminerà o a tempo o a temperatura, a seconda della selezione effettuata.

Agendo sui tasti UP  DOWN  di destra o UP  DOWN  di sinistra, sarà possibile reimpostare i parametri di cottura così come già descritto tranne per il fatto che, invece di "PRERISCALDAMENTO" o "START", il forno visualizzerà "RUN" o "STOP".

"RUN" fa uscire dall'impostazione parametri

"STOP" lo ferma riportandolo allo stato di Predisposizione.

E' possibile uscire per timeout di 5 secondi dall'ultima pressione di un tasto. In questo caso, il forno applica i nuovi parametri impostati.

Premendo il tasto **"START/PAUSA CICLO DI COTTURA"** , sarà possibile mettere in pausa la cottura o riprenderla.

Premendo il tasto **"RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA"**  , sarà possibile accendere o spegnere la luce camera.

A differenza dello stato di Preriscaldamento, durante la cottura, è possibile procedere con un **iniezione manuale di acqua** premendo il tasto **"INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"**  che cambia qui la sua funzione: tenendolo premuto, **verrà attivato il relay per l'iniezione dell'acqua all'interno della camera**. La durata massima dell'iniezione, sarà sempre pari al parametro di durata iniezione "PRD".

Durante il ciclo di cottura, ove previsto, sarà funzionante il **"INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"**  .

Sia in automatico che in manuale, l'iniezione dell'acqua sarà inibita se la temperatura camera è inferiore al parametro impostato.

Nel caso vengano opportunamente impostati i parametri della cartella Fan, verrà gestita l'inversione ventole con tempo morto. Durante il tempo morto, l'iniezione ventole e l'alimentazione alle resistenze, verranno inibite.

Dalle impostazioni fatte inizialmente, si potrà selezionare la quantità di acqua iniettata per ogni ciclo come percentuale del tempo impostato da parametro. Altri parametri, coinvolgeranno la durata dell'iniezione e la ripetizione dell'intero ciclo di iniezione (entrambi impostabili da parametro). Da notare come l'iniezione non avvenga durante il tempo morto dell'inversione ventole e riprenda, eventualmente, dopo un tempo selezionabile da parametro, dopo che la rotazione ventole è ripartita.

Termine cottura e Raffreddamento camera

Una volta raggiunta la condizione di termine cottura, il forno entra automaticamente nella fase di Raffreddamento .

Verranno spente le ventole per il raffreddamento ed il forno emette un suono.

E' possibile accendere e spegnere le ventole indipendentemente dallo stato della porta, agendo sul tasto **"INIEZIONE H₂O - COTTURA CON SONDA AL CUORE - RAFFREDDAMENTO"**   che assume qui questa funzione. Le ventole, in ogni caso, si spegneranno all'apertura della porta. Sarà sempre e comunque possibile

riaccenderle con l'apposito tasto a prescindere dallo stato della porta.

Al raggiungimento della temperatura di 80°C, il forno entra in modalità "FINISH".

Nello stato "FINISH", le ventole si fermano.

In entrambi questi stati, premendo il tasto "**START/PAUSA CICLO DI COTTURA**" , il forno riprenderà un nuovo ciclo di cottura con i parametri di cottura appena impostati.

L'uscita automatica dallo stato "FINISH" è prevista dopo 3 minuti ed il forno si riporterà in Predisposizione.

In tutti gli stati di cottura, è possibile, agendo sul tasto "**RICETTE - ACCENSIONE LUCI IN CAMERA DI COTTURA**"  , accendere e spegnere la luce interna.

APPENDICE - I

TARGHETTA IDENTIFICAZIONE PRODOTTO PRODUCT IDENTIFICATION PLATE ETIQUETTE D'IDENTIFICATION DU PRODUIT DAS PRODUKT-TYPENSCHILD PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO بطاقة مواصفات المنتج

Made in Italy		
Data produzione Production date	Matricola Serial Number	
2	1  000000000	3 Modello- Model FEM04NEGNV
4 Illuminazione Lighting	Potenza elettrica totale Total electrical power	Grado IP IP level
25 W	3100 W	10
6 Tensione Alimentazione Power supply	7 Fase Phase	8 Frequenza Frequency
230 V	1	50 Hz
		9 Corrente totale Total rated current
		11 A

Tale targhetta definisce tutti i dati tecnici del prodotto come riportato nella legenda nella prossima pagina.
The plate defines all the technical data of the Vertical Multi-deck Display as showed on the table in the next page.
L'étiquette définit toutes les données techniques sur le produit, selon la table page suivante.
Die Platte definiert die Produkt technischen Daten wie in der Legende auf der nächsten Seite beschrieben
Dicha tarjeta define todos los datos técnicos del producto como se describe en la leyenda en la página siguiente
A placa define todos os dados técnicos do produto como na legenda na próxima página

تحدد هذه البطاقة كافة المواصفات الفنية الخاصة بالمنتج كما هو مبين في الرسم البياني الوارد في الصفحة التالية.

LEGENDA / LEGEND						
	IT	EN	FR	DE	ES	AR
1	Numero matricola	Serial number	Numéro matricule	Matrikel-Number	Numero de serie	الرقم المسلسل
2	Data di produzione	Date of production	Date de fabrication	Zeitpunkt der herstellung	Data de produccion	تاريخ الإنتاج
3	Modello	Model	Modele	Modell	Modelo	الموديل
4	Potenza elettrica illuminazione (Watt)	Top lighting total Electrical power (Watt)	Puissance total de la lumière (Watt)	Elektrische Leistung von licht (Watt)	Potencia electrica de iluminacion (Watt)	إجمالي الطاقة الكهربائية (وات)
5	Corrente totale (A)	Total rated current (A)	Consommation d'énergie totale (A)	Total Stromverbrauch (A)	Consumo total de potencia (A)	إجمالي التيار الكهربائي (أمبير)
6	Tensione alimentazione (Volt)	Power supply (Volt)	Tension d'alimentation (Volt)	Spannung (Volt)	Tension de uso (Volt)	جهد التغذية الكهربائية (فولت)
7	N° Fasi	N° Phases	N° phase	Phasen	Numero de fasi	عدد الفاز
8	Frequenza (Hz)	Frequency (Hz)	Fréquence (Hz)	Frequenz (Hz)	Frecuencia de uso (Hz)	التردد
9	Potenza elettrica totale (W)	Total electrical power (W)	Consommation d'énergie (W)	Stromverbrauch (W)	Consumo de potencia (W)	إجمالي الطاقة الكهربائية (وات)
10	Grado IP	IP level	IP degré	IP Grad	Grado IP	درجة IP

APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية

FEM04NEMIDGNV

Forno 4 teglie elettrico convezione meccanico

FEM04NEMIDGNVH2O

Forno 4 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL04NEMIDV

Forno 4 teglie elettrico convezione digitale

FEDL04NEMIDVH2O

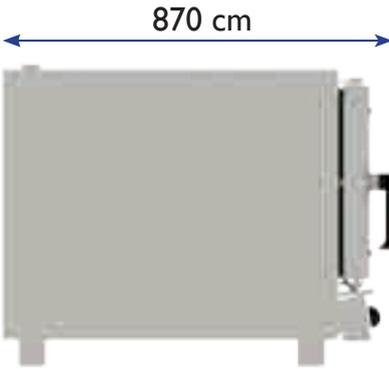
Forno 4 teglie elettrico convezione vapore digitale



— MID 4 TG —

Dati - Data

Versione - Version - الطراز	⚡ Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة سواني الطهي	4 600x400
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين سواني الطهي	80 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 840 x P 870 x H 670 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 500 x H 360 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	5,45 kW - 220/240V
Voltaggio - Voltage - الجهد	220/240V - 3N 380/400V
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	85 kg
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 860 x P 955 x H 820 mm
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	110 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

FEM05NEMIDGNV

Forno 5 teglie elettrico convezione meccanico

FEM05NEMIDGNVH2O

Forno 5 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL05NEMIDV

Forno 5 teglie elettrico convezione digitale

FEDL05NEMIDVH2O

Forno 5 teglie elettrico convezione vapore digitale

TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

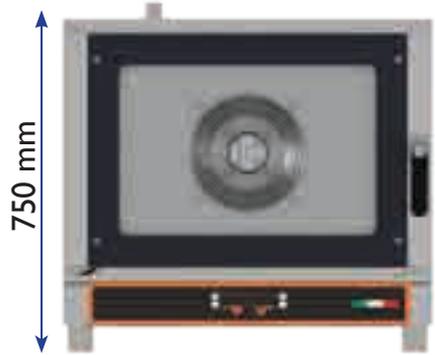
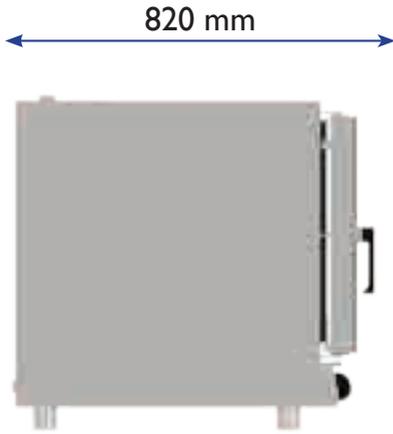
البيانات الفنية



— MID 5 TG —

Dati - Data

Versione - Version - الطراز	⚡ Elettrico Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة صواني الطهي	5 600x400
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين صواني الطهي	80 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 830 x P 820 x H 750 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 440 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	6,45 kW - 220/240V
Voltaggio - Voltage - الجهد	220/240 V - 3N 380/400V
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	90 kg
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 860 x P 955 x H 900 mm
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	115 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية

FEM06NEMIDGNV

Forno 6 teglie elettrico convezione meccanico

FEM06NEMIDGNVH2O

Forno 6 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL06NEMIDV

Forno 6 teglie elettrico convezione digitale

FEDL06NEMIDVH2O

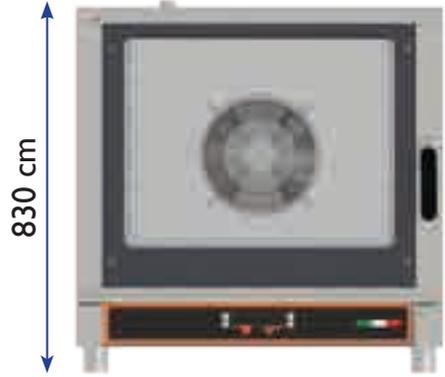
Forno 6 teglie elettrico convezione vapore digitale



— MID 6 TG —

Dati - Data

Versione - Version - الطراز	⚡ Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة سواني الطهي	6 600x400
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين سواني الطهي	80 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 830 x P 870 x H 830 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 520 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	7,65 kW - 220/240V
Voltaggio - Voltage - الجهد	220/240V - 3N 380/400V
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	105 kg
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التجهة والتغليف	L 860 x P 955 x H 980 mm
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التجهة والتغليف	115 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية

FEM07NEMIDGNV

Forno 7 teglie elettrico convezione meccanico

FEM07NEMIDGNVH2O

Forno 7 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL07NEMIDV

Forno 7 teglie elettrico convezione digitale

FEDL07NEMIDVH2O

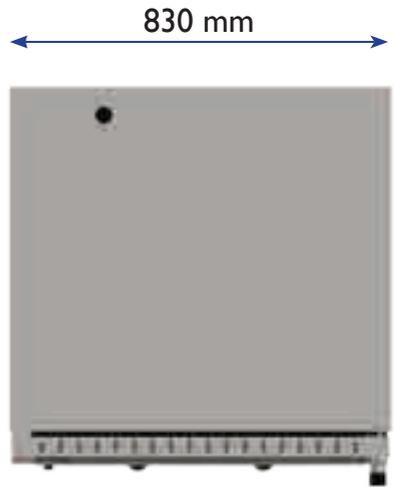
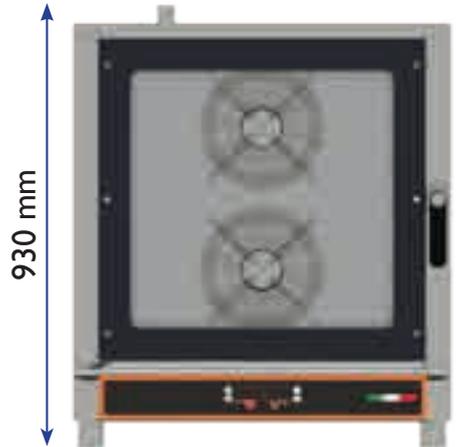
Forno 7 teglie elettrico convezione vapore digitale



— MID 7 TG —

Dati - Data

Versione - Version - الطراز	⚡ Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة سواني الطهي	7 600x400
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين سواني الطهي	80 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 830 x P 870 x H 930 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 500 x H 620 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	10,7 kW - 220/240V
Voltaggio - Voltage - الجهد	220/240 V - 3N 380/400V
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	105 kg
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 860 x P 955 x H 1080 mm
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	136 kg



APPENDICE - 3

DATI TECNICI TECHNICAL DATA FICHE TECHNIQUE

TECHNISCHE DATEN ESPECIFICACIONES

البيانات الفنية

FEM10NEMIDGNV

Forno 10 teglie elettrico convezione meccanico

FEM10NEMIDGNVH2O

Forno 10 teglie elettrico convezione vapore meccanico

FEDL10NEMIDV

Forno 10 teglie elettrico convezione digitale

FEDL10NEMIDVH2O

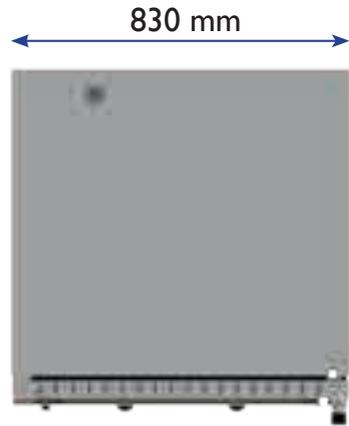
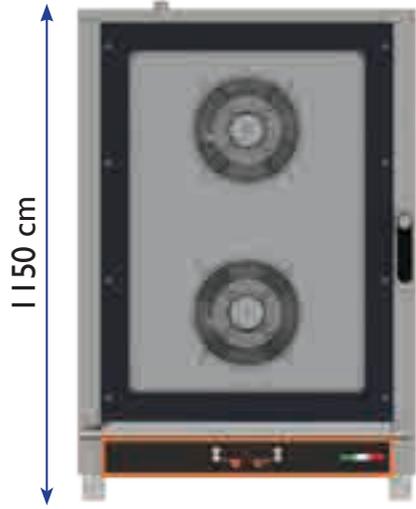
Forno 10 teglie elettrico convezione vapore digitale



— MID 10 TG —

Dati - Data

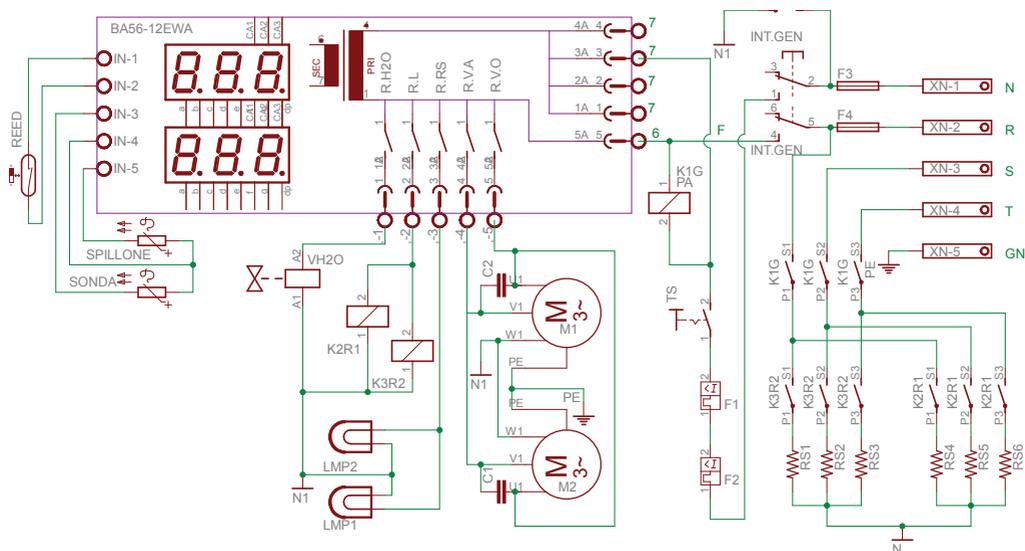
Versione - Version - الطراز	⚡ Elettrico - Electric
Capacità teglie - Load capacity - سعة سواني الطهي	10 600x400
Distance between trays - Distanza fra teglie - المسافة بين سواني الطهي	80 mm
Dimensioni esterne - External dimensions - الأبعاد الخارجية	L 830 x P 820 x H 1150 mm
Dimensioni camera - Oven chamber size - أبعاد غرفة الطهي	L 680 x P 480 x H 840 mm
Potenza elettrica totale - Total electrical power - إجمالي الطاقة الكهربائية	12,7 kW - 220/240V
Voltaggio - Voltage - الجهد	220/240 V - 3N 380/400V
Peso netto - Net weight - الوزن الصافي	120 kg
Dimensioni imballo - Package dimensions - أبعاد كرتونة التعبئة والتغليف	L 860 x P 955 x H 1300 mm
Peso lordo con imballo - Gross weight with package - الوزن الإجمالي مع كرتونة التعبئة والتغليف	145 kg



APPENDICE - 5

RIEPILOGO SCHEMI ELETTRICI FORNI OVENS ELECTRICAL DIAGRAMS RÉSUMÉ DIAGRAMMES ÉLECTRIQUES ZUSAMMENFASSUNG SCHALTPLÄNE CABLEADO DEL HORNO

ملخص الرسوم البيانية الخاصة بالتوصيلات الكهربائية للفرن



- N = INTERUTTORE GENERALE
- 2EWA = SCHEDA ELETTRONICA 2 DISPLAY
- = MICRO PORTA
- (3R2 = BOBINE Teleruttori RESISTENZE
- = VALVOLA INIEZIONE ACQUA
- 2 = MOTOVENTILATORI
- LMP2 = LAMPADAE ALOGENE
- = PROTTETTORI TERMICI VENTILATORI
- TERMOSTATO DI SICUREZZA
- = BOBINA Teleruttore GENERALE
- S6 = RESISTENZE RISCALDAMENTO FORNO
- = FUSIBILI CIRCUITO AUX
- XN-5 = MORSETTIERA ALLIMENTAZIONE



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE'- KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG**

TIPO PRODOTTO-PRODUCT TYPE-PRODUKART-TYPES DE PRODUITS / MODELLO-MODEL-MODÉLE-MODEL

Forno Elettrico a Convezione – Convection Electric Oven

Modello—Modell	NERONE
Codice-Code No	FEM03NEPSV - (600-3) FEM04NEGNV - (GN4) FEM04NE595V - (595)

Il costruttore, dichiara sotto la propria responsabilità che i prodotti sono stati progettati, costruiti e soddisfano le direttive sottoriportate.

We declare under its own responsibility that the above products meets for the design and the construction the requirements listed below.

Nous déclare sous sa propre responsabilité que les produits ci-dessus satisfont la conception et la construction énumérés ci-dessous.

Uns erklärt unter alleiniger Verantwortung, dass das oben genannte Produkt die Gestaltung und Konstruktion den Anforderungen der Richtlinien erfüllt.

Conforme alle disposizioni legislative che traspongono le seguenti direttive:

- direttiva 2014/30 UE (ex 2004/108/ CE, Direttiva EMC)
- direttiva 2014/35 UE (ex 2006/95 CE, Direttiva Bassa Tensione)
- direttiva 2006/42 CE (Direttiva Macchine)
- direttiva 2011/65 UE (Direttiva RoHS)

In accordance with the following Directives:

- 2014/30 UE Directive (formerly 2004/108 CE, EMC Directive)
- 2014/35 UE Directive (formerly 2006/95 CE, Low Voltage Directive)
- 2006/42 EC Directive (Machinery Directive)
- 2011/65 EU Directive RoHS (Restriction of the use of certain hazardous substances Directive)

Si dichiara che il fascicolo tecnico della costruzione è costituito e custodito presso l'azienda

The manufacturer also declares that the technical construction file is kept by :

La société affirme que le dossier technique de construction est faite et maintenue chez

Die Firma behauptet, dass die technischen Spezifikationen hergestellt und gehalten bei:

Sig. Domiziano Giaccon (Legale rappresentante - Legal representative)

Vigodarzere, 20.11.2015

R.I di PD: 03589500283

Legale rappresentante

The Legal Representative

Sig. Domiziano Giaccon



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente manuale e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. Il Produttore si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. - The images showing the products have been taken during the printing of this manual and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. The Manufacturer holds the right to modify the models, characteristics without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. - Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du Manuel et elles sont purement indicatives et passibles de modification. Le Constructeur se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. - Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. Den Hersteller behält sich das Recht vor - jeder Zeit und ohne Voranmeldung - Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend.