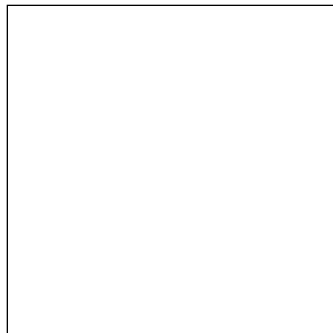




MANUALE D'USO
FORNO A CONVEZIONE
ELETTRICO (EC) - GAS (GC)
VERSIONE M
IT

Servizio assistenza tecnica



INDICE

	PAG.
1 • AVVERTENZE GENERALI	3
2 • INDICAZIONI PARTICOLARI	4
3 • DESCRIZIONE PULSANTI	5
4 • AVVIAMENTO ALLA COTTURA	5
5 • FUNZIONAMENTO DEL FORNO	6
6 • CONSIGLI PRATICI	7
7 • PULIZIA QUOTIDIANA	8
8 • MANUTENZIONE ORDINARIA	9
9 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA	9
10 • COSA FARE SE...	10

MODELLI ELETTRICI	MODELLI A GAS
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1

VERSIONE

M Elettromeccanici standard con comandi manuali e umidificatore.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente Manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice.

ALI S.p.A. - 01.10.2001

1 • AVVERTENZE GENERALI

Gli interventi, che si renderanno necessari nel tempo, e la manutenzione straordinaria del forno devono essere effettuati solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice o dal servizio di assistenza tecnica autorizzato.

- 1.1 • **Leggere attentamente** le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo manuale d'uso!

- 1.2 • Questa apparecchiatura dovrà essere destinata **solo all'impiego per il quale è stata espressamente concepita**: la cottura degli alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- 1.3 • Solo il personale di servizio, opportunamente addestrato, può operare con l'apparecchio.

- 1.4 • Il funzionamento del forno necessita di sorveglianza.

- 1.5 • Durante il funzionamento, il forno presenta delle superfici calde. Fare attenzione!

- 1.6 • Richiedere all'installatore le istruzioni per una corretta conduzione dell'addolcitore d'acqua, in quanto una non perfetta od insufficiente procedura di rigenerazione delle resine non tratta l'acqua adeguatamente, causando eventuali danni al forno.

- 1.7 • Tutte le informazioni da fornire all'assistenza tecnica, in caso di richiesta d'intervento, sono contenute nella targa delle caratteristiche.

L®					
TYP. VE 106 "X"				2000	
NR xxxxxxxxxxxx					
3N	AC	400	V	50 Hz	
		8	kW	kPa 150 - 500	
IPX 5		CE - 98			

L®		
LX TYP. VG 110 "P"		TYP.
2000	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa
	Σ Qn 20 kW	50 - 500
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
IT	Cat. II 2H3+ II 1a2H	P mbar 20; 28-30/37 8; 20
IPX 5		
CE0085		

- 1.8 • Qualora si rendesse necessario un intervento d'assistenza tecnica, **nella richiesta vanno fornite informazioni dettagliate sul difetto**, per mettere l'assistenza in condizione di capire il guasto.

- 1.9 • **Il locale**, nel quale è installato il forno, **deve essere ben aerato!**

- 1.10 • In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, **spegnere immediatamente il forno!**

2 • INDICAZIONI PARTICOLARI

- 2.1 • Prima di mettere in funzione il forno per la prima cottura, bisogna sottoporre ad una accurata pulizia la camera di cottura (vedere il capitolo *"Pulizia quotidiana"*).
- 2.2 • Al termine del lavoro quotidiano pulire accuratamente la camera di cottura e l'intera apparecchiatura, per garantire un buon funzionamento ed una lunga durata della stessa.
- 2.3 • **Durante la pulizia del forno non vanno impiegati getti d'acqua in pressione!**
- 2.4 • Per la pulizia quotidiana impiegare **solo prodotti non corrosivi** (alcalini) ed adatti allo scopo. Materiali e prodotti abrasivi sono sconsigliati perché rovinano le superfici.
- 2.5 • Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas).
- 2.6 • **Evitare** qualsiasi operazione che comporti il **deposito di sale** da cucina sulle superfici in acciaio del forno; se questo dovesse avvenire, sciacquare subito accuratamente.
- 2.7 • Dopo aver eseguito una cottura con umidità, **aprire con cautela la porta** per evitare di essere investiti dal vapore residuo che fuoriesce dalla camera di cottura. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.
- 2.8 • Per un sicuro funzionamento del forno **non si devono ostruire gli sfiati e qualsiasi apertura presente sul forno!**

- 2.9 • **Affinché il forno mantenga a lungo la sua efficienza è necessario sottoporlo una volta all'anno ad una manutenzione straordinaria. A tale scopo si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione con il servizio tecnico di assistenza.**

Il mancato rispetto delle indicazioni fondamentali per la sicurezza può compromettere il buon funzionamento del forno ed esporre l'operatore a situazioni pericolose!

La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità, qualora la funzione originale del forno venga alterata o attraverso manomissioni o per inosservanza delle istruzioni presenti nei manuali.

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

PREMESSA

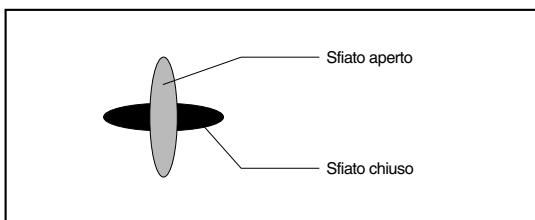
In questa pagina vengono presentati e spiegati i pulsanti con funzione di servizio immediato (attivano, in qualsiasi momento,

i servizi supplementari disponibili a condizione che l'apparecchio sia in funzione).

3.1 • FUNZIONI DI SERVIZIO IMMEDIATO

Farfalla apertura sfiato evacuazione vapori camera di cottura.

Ruotando la farfalla **39** lo sfiato si apre o si chiude. Questa funzione è indicata per i prodotti che liberano molta umidità durante la cottura. L'utilizzazione di questa funzione è sconsigliata durante le cotture con umidità.



Pulsante illuminazione camera di cottura.

Premendo il pulsante **29** si accende l'illuminazione della camera, permettendo così all'operatore di controllare la cottura in corso.

4 • AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

4.1 • SCEGLIERE

Ruotare la manopola **41** impostazione modalità di cottura per scegliere il modo di funzionamento tempo infinito [∞] **51** o a tempo **50**.

4.2 • IMPOSTARE

Impostare la temperatura di cottura agendo sulla manopola **18**.

4.3 • IMPOSTARE - AVVIARE

Impostare il tempo di cottura agendo sulla manopola **21**, se si ha scelto il modo di cottura **50**.

A questo punto il forno inizia la cottura.

4.4 • FINE COTTURA

Qualora si fosse selezionato il tempo infinito [∞], spegnere manualmente il forno per mezzo della manopola **41** di impostazione della modalità di cottura.

Qualora fosse stato impostato un tempo di cottura, allo scadere del tempo, un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata ed il forno si è spento. Per interrompere il segnale basta aprire la porta.

Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 2.7 del capitolo "Indicazioni particolari".

SOLO MODELLI A GAS

Quando il pulsante **40** si illumina, indica che i bruciatori sono in blocco. Premere il pulsante per ripristinare l'accensione.

5.1 • INTERRUTTORE GENERALE E SELETTORE PER LA MODALITÀ DI COTTURA E RAFFREDDAMENTO A PORTA APERTA

Per attivare il forno ruotare la manopola **41** sulla modalità di cottura desiderata:

50 funzionamento a tempo

51 funzionamento a tempo infinito

La spia posta di fianco alla manopola **41**, si accende indicando che il forno è in tensione.

Per raffreddare rapidamente la camera di cottura aprire la porta e ruotare la manopola sul simbolo **45**. Si attiva la ventilazione, che consente la rapida discesa della temperatura in camera di cottura. Questa funzione può essere impiegata quando ad una cottura ne segue un'altra che necessita una temperatura di cottura notevolmente inferiore.

5.2 • MANOPOLA PER L'IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Agendo sulla manopola **18** impostare la temperatura di preriscaldamento con camera di cottura a vuoto oppure la temperatura di cottura desiderata.

Al raggiungimento della temperatura in camera di cottura la spia posta vicino alla manopola si spegne.

Attraverso la spia si può seguire la termostatazione:

se la spia è accesa, le resistenze, se l'apparecchio è elettrico, oppure i bruciatori, se l'apparecchio è a gas, sono in funzione; se la spia è spenta, le resistenze oppure i bruciatori sono spenti.

5.3 • MANOPOLA PER L'IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Agendo sulla manopola **21** impostare il tempo di cottura desiderato. Per cotture non regolate dal tempo, ruotare la manopola sul tempo infinito [∞].

Solo con l'impostazione di quest'ultimo dato il forno si mette in funzione.

Se il funzionamento è avvenuto con il tempo impostato, allo scadere dello stesso il forno si spegne, emettendo un segnale acustico; questo può essere interrotto o aprendo la porta o spegnendo il forno. Se invece si è selezionato il tempo infinito [∞], si dovrà provvedere allo spegnimento manuale riportando la manopola nella posizione iniziale.

La spia accesa indica che il forno è in funzione.

SOLO MODELLI A GAS

Quando il pulsante **40** si illumina, indica che i bruciatori sono in blocco. Premere il pulsante per ripristinare l'accensione.

5.4 • PULSANTE UMIDITÀ

Pulsante che consente, durante la cottura, l'iniezione di umidità in camera di cottura.

Questa funzione è particolarmente indicata per cibi che tendono ad essicarsi.

6.1 • IL PRERISCALDAMENTO

DELLA CAMERA DI COTTURA

La fase di preriscaldamento della camera di cottura è molto importante ed utile per un buon risultato di cottura.

Norma generale è quella di preriscaldare sempre la camera di cottura a vuoto, impostando una temperatura maggiore del 20% circa rispetto a quella desiderata per la successiva cottura.

6.2 • I CARICHI DI COTTURA

È necessario che la profondità della teglia sia adeguata all'altezza del prodotto.

Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire il carico su più teglie basse piuttosto che caricarne una sola molto profonda.

Attenersi ai pesi specificati nella seguente tabella:

Modello	Nr. teglie	Carico per teglia	Carico massimo del forno
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg

Note: Ovviamente quando si carica il forno va considerato non solo il peso del prodotto, bensì anche la pezzatura, la consistenza e lo spessore.

6.3 • PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

Il preriscaldamento ed il carico del forno per questi prodotti devono avvenire rispettando qualità e natura propria. Per esempio gli spinaci congelati non devono essere aggrediti con temperature troppo elevate, perché per la loro natura potrebbero essiccarsi esteriormente compromettendo il risultato.

6.4 • LA TIPOLOGIA DELLE TEGLIE

Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria e panetteria, teglie in rete per le patate prefritte.

6.5 • L'INTERSPAZIO TRA LE TEGLIE

Nel caricare i prodotti da cuocere nella camera di cottura si raccomanda di porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente spazio tra una teglia e l'altra. Questo consente al calore ed all'aria di distribuirsi omogeneamente per un risultato più uniforme, cosa che non potrebbe avvenire qualora il prodotto di una teglia fosse a contatto con la teglia superiore.

6.6 • LA RIDUZIONE DI CONDIMENTI

Operando con questo tipo di forno si può ridurre quasi a zero l'uso di condimenti, olio, burro, grassi e di aromi. Di conseguenza usando pochissimo condimento nelle cotture, si esaltano i sapori propri dei prodotti, si mantengono i contenuti nutrizionali già presenti nei prodotti a vantaggio di una cucina più dietetica.

7.1 • UN'ACCURATA PULIZIA ...

... è la premessa per cotture impeccabili e per rese migliori:

- il sapore proprio dei prodotti resta invariato;
- durante il funzionamento non si sviluppano fumi causati da residui precedenti che si bruciano;
- risparmio di energia;
- meno interventi di manutenzione ed una vita più lunga;
- inoltre la semplicità della procedura consente un'accurata pulizia in pochi minuti:
 - 5' circa tempo d'azione dello spray
 - 10' ciclo con umidità massima
 - risciacquo
 - asciugatura

7.2 • ATTENZIONE

Non impiegare getti d'acqua diretti od in pressione per la pulizia delle pareti esterne del forno.

Evitare assolutamente sostanze corrosive e/o abrasive, nonché pagliette o spazzole di ferro sulle superfici in acciaio per non rovinarle irrimediabilmente. Inoltre **i detergenti troppo aggressivi**, non alcalini, contenenti alte percentuali di sodio ed ammoniaca, **possono in breve tempo danneggiare le guarnizioni, compromettendo la tenuta del forno.**

Le superfici esterne si lavano con una spugna ed acqua calda addizionata di detergente comune adatto allo scopo.

7.3 • PER PULIRE LA CAMERA DI COTTURA ...

... al termine del servizio si procede nel seguente modo:

- 1 • con il selettore delle modalità posto su raffreddamento a porta aperta **(45)**, si lascia raffreddare il forno fino a circa 60 °C. Nel caso in cui il forno fosse freddo, preriscaldare la camera a vapore fino a 60 °C;
- 2 • con una spatola che non graffia l'acciaio, asportare i resti traboccati durante la cottura;
- 3 • spruzzare uno spray per la pulizia di forni comunemente reperibile sul mercato. Si consiglia un prodotto alcalino e non corrosivo;
- 4 • chiudere la porta e lasciare agire il prodotto per il tempo consigliato dal produttore dello stesso, generalmente tra 5 e 10 minuti;
- 5 • avviare il forno con umidità massima per un tempo compreso tra 4 e 10 minuti. Spegnerne completamente l'apparecchio ed aprire lentamente la porta;
- 6 • sciacquare abbondantemente con acqua pulita la camera di cottura e passare con una spugna anche le guarnizioni della porta (si consiglia l'uso di un doccione - optional-);
- 7 • riavviare l'apparecchio con un ciclo per circa 5 minuti;
- 8 • interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas).
Durante il riposo è bene lasciare la porta socchiusa.

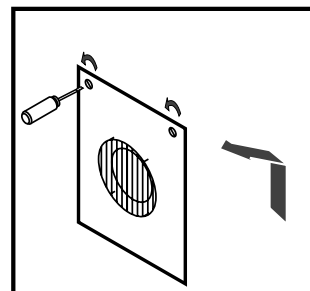
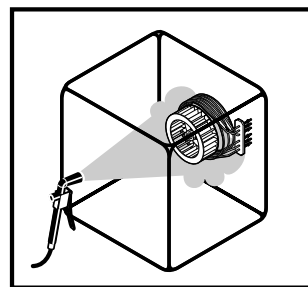
8 • MANUTENZIONE ORDINARIA

8.1 • PERIODICAMENTE ...

... si consiglia di procedere secondo necessità alla pulizia del deflettore e delle griglie reggi teglie.

A tale scopo si procede come segue:

- interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas);
- estrarre le griglie reggi teglie;
- con un cacciavite di adeguata dimensione svitare le viti del deflettore;
- estrarre il deflettore e lavarlo accuratamente o in acqua corrente oppure in lavastoviglie;
- per una migliore pulizia e risciacquo della camera di cottura si consiglia l'uso del doccione (optional);
- asciugare con un panno pulito;
- rimontare il deflettore fissando accuratamente le due viti.



8.2 • INATTIVITÀ PROLUNGATA

Qualora il forno restasse inattivo per un tempo prolungato, per ferie o per lavori stagionali, pulirlo accuratamente senza lasciare alcun residuo. Lasciare la porta socchiusa affinché circoli l'aria all'interno della camera di cottura. Intercettare assolutamente tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas). Per una cura più completa si possono trattare le superfici esterne con un prodotto protettivo comunemente reperibile sul mercato.

9 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA

9.1 • Per un corretto e sicuro funzionamento è necessario sottoporre almeno una volta all'anno il forno ad una manutenzione da parte del servizio di assistenza tecnica.

9.2 • Si consiglia di stipulare con il servizio di assistenza tecnica un contratto di manutenzione, affinché questo lavoro venga sempre svolto.

In questo paragrafo è riportato un riepilogo delle fonti di difetto che possono essere eliminate dall'utente o di situazioni che non compromettono la sicurezza.

Nota: quando si interpella il servizio di assistenza tecnica, fornire informazioni il più dettagliate possibile sul difetto e tutti i dati contenuti nella targa delle caratteristiche (vedi pag. 3).

10.1 • ... la lampada spia presenza tensione non si accende

dopo aver ruotato il selettore per la modalità di cottura. **Controllare** che l'interruttore generale dell'elettricità a monte sia attivato e che sia aperto, per i modelli a gas, il rubinetto d'intercettazione del gas.

10.2 • ... in camera di cottura non si sviluppa umidità

dopo aver selezionato la modalità di cottura con umidità. **Controllare** che sia stato aperto il rubinetto d'intercettazione dell'acqua e che sia aperto, per i modelli a gas, il rubinetto d'intercettazione del gas.

10.3 • ... la ventilazione del forno non si attiva, il forno non scalda

dopo averlo impostato ed acceso. **Controllare** che la porta sia ben chiusa.

AVVERTENZA PER I MODELLI A GAS

Gli apparecchi a gas sono dotati di dispositivo d'accensione con ripristino manuale. Nel caso di blocco del bruciatore, la temperatura in camera di cottura non sale ed il pulsante **(40)** si illumina. Premere il pulsante. Questa semplice azione avvia la riaccensione. Se l'inconveniente dovesse ripetersi è necessario chiamare il servizio tecnico di assistenza.

Se, dopo aver eseguito accuratamente i controlli di cui sopra, l'apparecchiatura ancora non funziona correttamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato.

NOTE

NOTE

DESCRIZIONE MANOPOLE E PULSANTI

MANOPOLE E PULSANTI

VERSIONE M

MANOPOLE E PULSANTI

