

*LIBRETTO ISTRUZIONI
PER INSTALLAZIONE
USO E MANUTENZIONE
DEI FORNI TRIVALENTI ELETTRICI
A CONTROLLO ELETTRONICO*



COD.: ZSL0700

REV. 01 / 2002

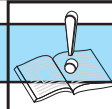
SOMMARIO

1.	INSTALLAZIONE	Pag. 3
1.1	AVVERTENZE IMPORTANTI	Pag. 3
1.2	POSIZIONAMENTO	Pag. 3
1.3	REGOLAZIONE DELLA PORTA	Pag. 4
1.4	COLLEGAMENTO IDRICO	Pag. 4
1.5	COLLEGAMENTO DELLO SCARICO	Pag. 4
1.6	COLLEGAMENTO ELETTRICO	Pag. 5
1.7	CONNESSIONE SUPPLEMENTARE	Pag. 5
	HACCP	Pag. 5
2.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 6
2.1	MESSA IN FUNZIONE	Pag. 6
	DISPLAY	Pag. 7
2.2	TIPI DI COTTURA	Pag. 7
	COTTURA A CONVEZIONE	Pag. 7
	COTTURA A VAPORE STATICO	Pag. 7
	COTTURA MISTO	Pag. 8
	COTTURA A VAPORE VENTILATO	Pag. 8
2.3	IMPOSTAZIONE	Pag. 8
	NOTE SULLE IMPOSTAZIONI DEI CICLI	Pag. 8
	TEMPERATURA	Pag. 8
	MODALITA' DI COTTURA	Pag. 9
	COTTURA A TEMPO	Pag. 9
	COTTURA CON SPILLONE (SONDA AL CUORE)	Pag. 9
	ATTIVAZIONE E ARRESTO DEL CICLO DI COTTURA (START-STOP)	Pag. 9
2.4	FUNZIONI COMPLEMENTARI	Pag. 10
	UTILIZZO DELL'UMIDIFICATORE	Pag. 10
	CAMBIO VELOCITA'	Pag. 10
	LUCE CAMERA	Pag. 10
	COMANDO SCARICO VAPORE	Pag. 11
2.5	SPEGNIMENTO	Pag. 11
2.6	CICLO DI RAFFREDDAMENTO	Pag. 11
	RAFFREDDAMENTO	Pag. 11
2.7	CICLI DI LAVAGGIO	Pag. 12
	CLEAN	Pag. 12
	BOILER	Pag. 12
2.8	PULIZIA	Pag. 13
3.	MANUTENZIONE	Pag. 13
	SCARICO VAPORE	Pag. 13
	SFIATO	Pag. 13
	PULIZIA VETRO	Pag. 13
3.1	COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA	Pag. 14
	ELETTROVALVOLA	Pag. 14
	MICROINTERRUTTORE PORTA	Pag. 14
	PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE	Pag. 14
	TERMOSTATI DI SICUREZZA	Pag. 14
4.	COSA FARE SE :	Pag. 15
	IL FORNO NON PARTE	Pag. 15
	IL FORNO NON PRODUCE VAPORE	Pag. 15
	SI FERMA LA VENTOLA DURANTE IL FUNZIONAMENTO	Pag. 15
	ESCE VAPORE DALLO SFIATO	Pag. 15
	LA LUCE INTERNA NON FUNZIONA	Pag. 15
	SEGNALAZIONE D'ALLARME	Pag. 15
4.1	CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO	Pag. 16
	RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA	Pag. 16
	PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE	Pag. 16
	FILTRI ACQUA	Pag. 16
4.2	GESTIONE RICAMBI	Pag. 16

1.

INSTALLAZIONE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI



Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura, allegare il libretto (se necessario, richiederne una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice).

- L'installazione, la manutenzione straordinaria, le operazioni di riparazione devono essere effettuate, secondo le istruzioni del costruttore, solo da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Queste condizioni sono valide solo per il paese la cui sigla figura sulla targhetta dati del forno.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 93/68/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-46 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-36 + successivi aggiornamenti;

1.2 POSIZIONAMENTO

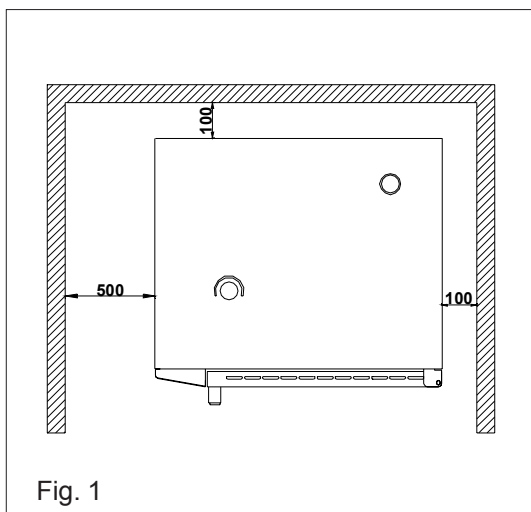
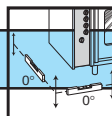


Fig. 1

Gli apparecchi sono progettati per essere installati all'interno, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile. Il forno deve essere installato solo su apposito cavalletto.

Mantenere una distanza **minima di 100mm** dalle pareti o altre attrezzature su tutti i lati. Si consiglia di lasciare 500mm di spazio tra il fianco sinistro e la parete (Fig. 1).

Posizionare l'apparecchio in un locale ventilato.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

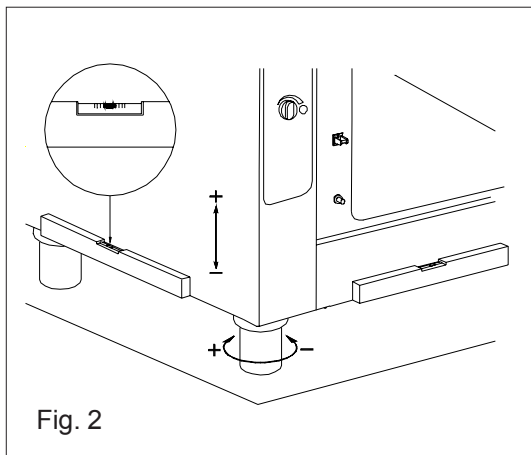


Fig. 2

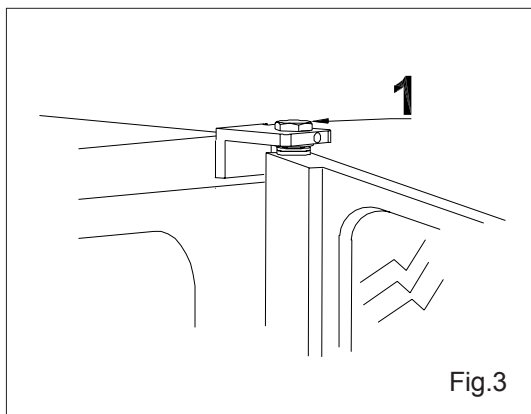
Procedere alla **nessa in piano** e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in Fig.2.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente il funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano ostruite.

1.3 REGOLAZIONE DELLA PORTA

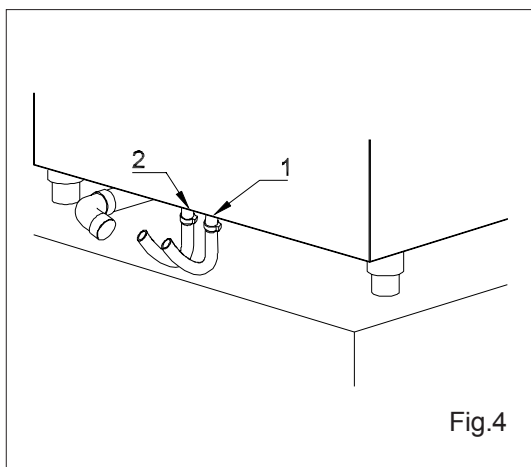
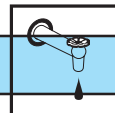


Controllare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno. Regolare le cerniere della porta in modo da assicurare la massima tenuta del forno durante il funzionamento.

Per regolare la tenuta della porta: allentare la vite (Rif.1); a regolazione ottenuta bloccare stringendo nuovamente la vite.

Sono regolabili entrambe le cerniere, superiore ed inferiore.

1.4 COLLEGAMENTO IDRICO



Pressione dell'acqua: max. (250KPa) 2,5bar.

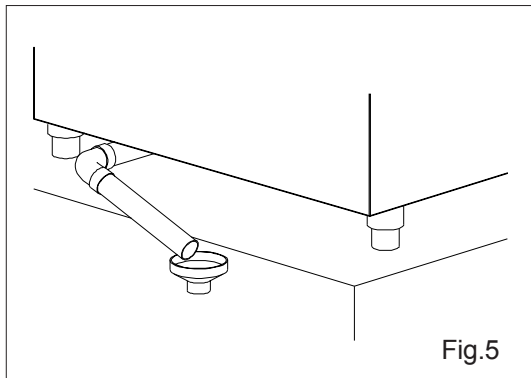
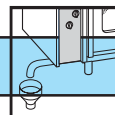
Il forno è predisposto con due ingressi acqua, uno per il collegamento ad acqua addolcita (Rif.1) e uno per il collegamento ad acqua di rete (Rif.2).

Si consiglia sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore. ~ 8 ÷ 10 °F

Prima di collegarsi, lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi. Verificare che i filtri delle elettrovalvole siano puliti (vedi paragrafo 4.1).

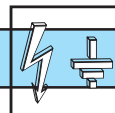
Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione. Se non si dispone di acqua addolcita, collegare entrambi gli ingressi alla rete di distribuzione.

1.5 COLLEGAMENTO DELLO SCARICO



Per collegare lo scarico, installare all'uscita dell'apparecchio l'imbutto in dotazione che garantisca un deflusso libero, il tubo di scarico deve essere sempre aperto per evitare problemi di pressione in camera (Fig. 5).

1.6 COLLEGAMENTO ELETTRICO



Verificare che sia presente un'efficiente messa a terra secondo la normativa in vigore, **controllare il valore della tensione e frequenza di rete.**

Per il collegamento dell'alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare dimensionato al carico e posizionato in modo facilmente accessibile i cui contatti abbiano una distanza minima di apertura di 3mm.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Svitare le viti che fissano il fianco sinistro, asportare il fianco e successivamente smontare la protezione cablaggio. Prelevare lo schema elettrico.

Usare un cavo adeguato al carico!

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova sul telaio; successivamente farlo passare dentro il pressacavo sulla barra cablaggio facendo attenzione a mantenere una lunghezza di almeno 60 cm dal pressacavo del telaio.

Collegarlo alla morsettiera; la morsettiera è così identificata:

L1 N $\frac{\perp}{\perp}$ per le versioni monofase (**rispettare la polarità**)

L1 L2 L3 N $\frac{\perp}{\perp}$ per le versioni trifase

Bloccare il cavo con i pressacavi.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto posto sul telaio e contrassegnato con la dicitura "equipotenziale".

Avendo l'accortezza di riporre lo schema elettrico nella busta sul supporto cablaggio per eventuali manutenzioni future, riposizionare la protezione e rimontare il fianco.

1.7 CONNESSIONE SUPPLEMENTARE

HACCP

E' disponibile una connessione per un'uscita per il collegamento di una stampante per la scrittura dei tempi dei cicli di cottura e delle temperature per installazioni a norme HACCP.

Non è previsto l'orologio.

2.

ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

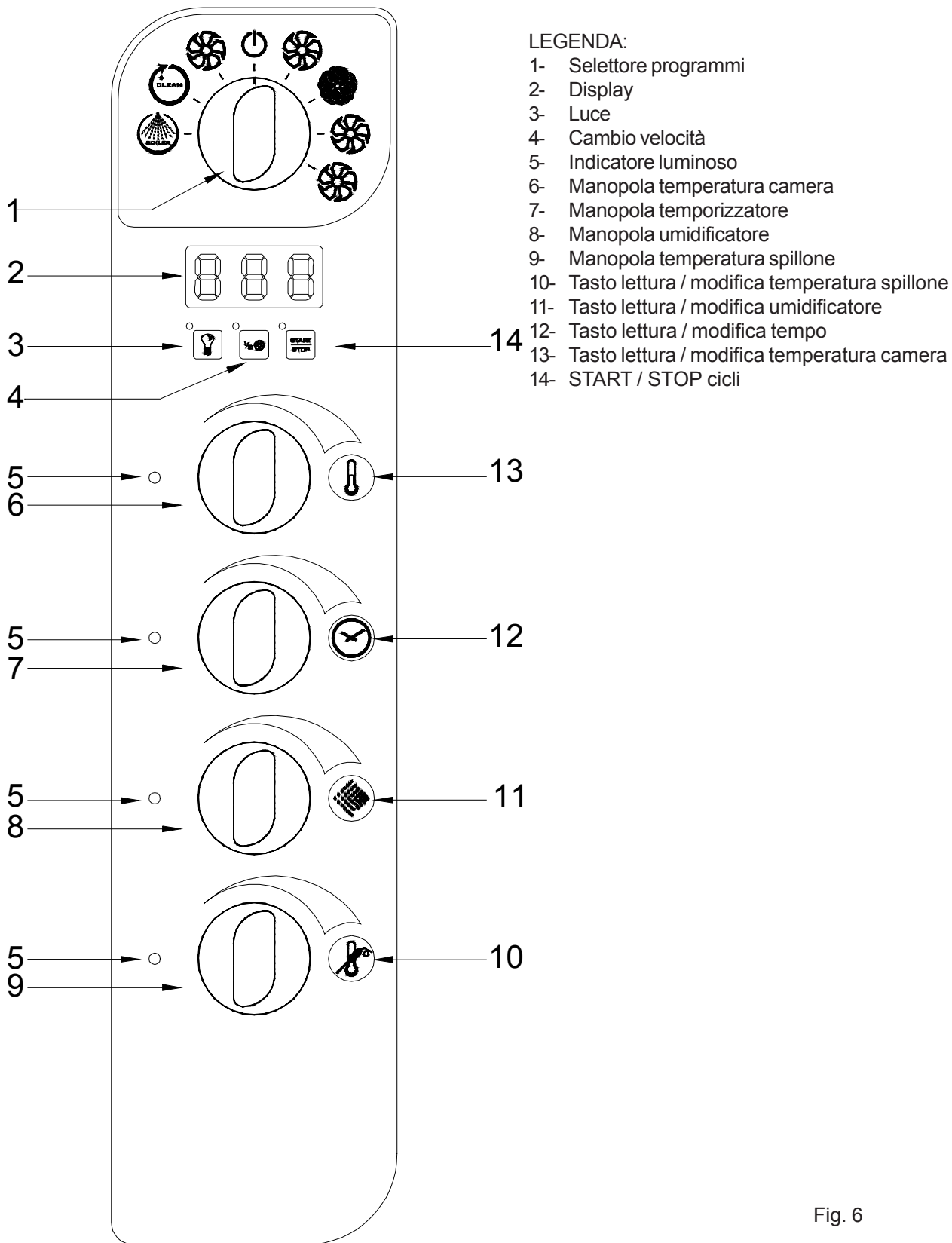
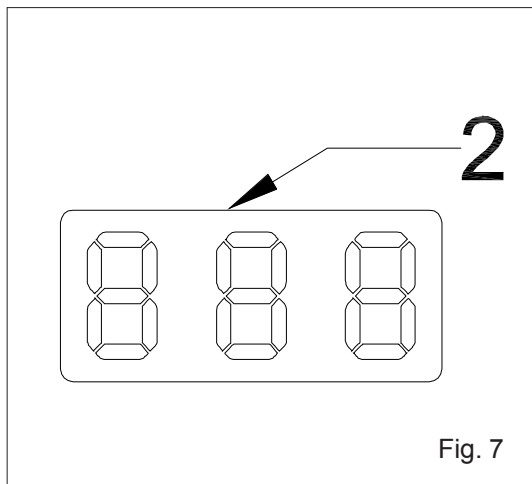


Fig. 6

2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e rimontare eventuali pezzi smontati per eseguire l'installazione.

Per mettere in funzione l'apparecchio, chiudere l'interruttore principale e aprire i rubinetti di intercettazione dell'acqua a monte dell'apparecchio.



DISPLAY

Il forno è dotato di un unico display di controllo (Fig.7 Rif.2) che si accende ruotando il selettore dei programmi.

All'accensione del forno, il valore visualizzato è quello della temperatura in camera.

In fase di cottura sul display si legge la temperatura costante in camera ma, a seconda della manopola selezionata, viene visualizzato: il tempo mancante, il livello di umidificazione impostato o la temperatura dello spillone.

In fase di impostazione visualizza il valore del parametro che si sta impostando.

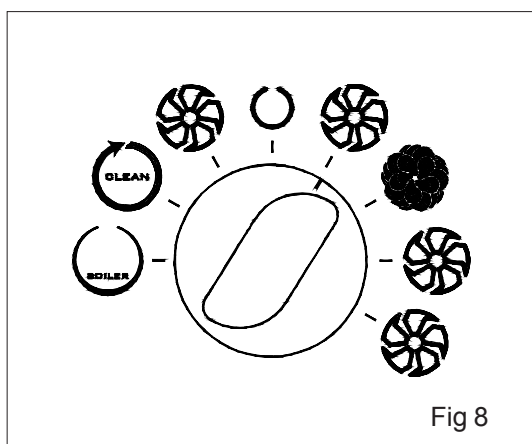
Durante il ciclo di cottura il led in basso a destra lampeggia; se la porta viene aperta durante il ciclo di cottura il led rimane acceso.

2.2 TIPI DI COTTURA

PRIMA DI ESEGUIRE LA COTTURA, SI CONSIGLIA DI PRERISCALDARE IL FORNO AD UNA TEMPERATURA DI CIRCA +30°C/+40°C SUPERIORE A QUELLA NECESSARIA.

Il forno trivalente dispone di quattro modi diversi di cottura:

- CONVEZIONE
- VAPORE STATICO
- MISTO
- VAPORE VENTILATO

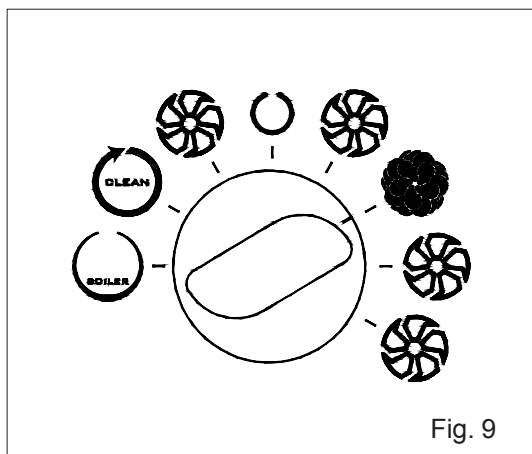


COTTURA A CONVEZIONE

Ruotare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in Fig.8.

Sul display apparirà il valore della temperatura misurata in camera al momento dell'accensione.

Impostare i dati per attivare il ciclo di cottura seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo seguente.



COTTURA A VAPORE STATICO

Ruotare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in Fig.9.

Sul display apparirà il valore della temperatura misurata in camera al momento dell'accensione.

Impostare i dati per attivare il ciclo di cottura seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo seguente.

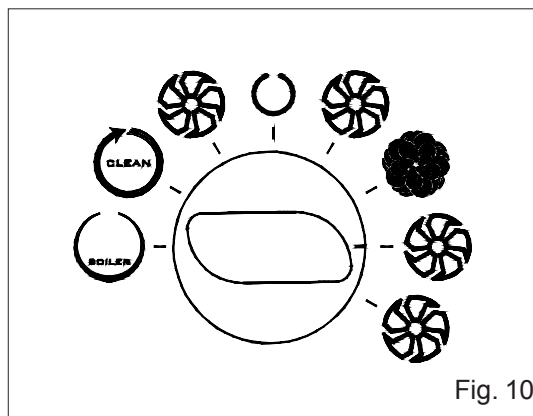


Fig. 10

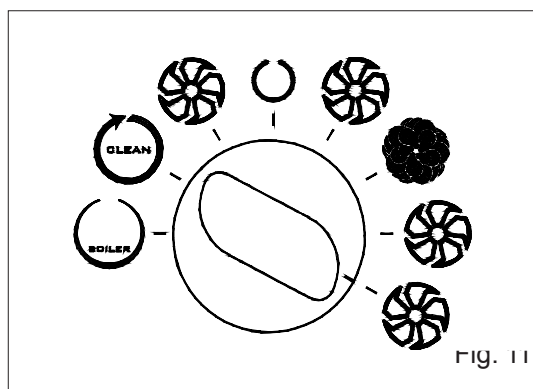


Fig. 11

COTTURA MISTO

Ruotare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in Fig.10.

Sul display apparirà il valore della temperatura misurata in camera al momento dell'accensione.

Impostare i dati per attivare il ciclo di cottura seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo seguente.

COTTURA A VAPORE VENTILATO

Ruotare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in Fig.11.

Sul display apparirà il valore della temperatura misurata in camera al momento dell'accensione.

Impostare i dati per attivare il ciclo di cottura seguendo le indicazioni riportate nel paragrafo seguente.

2.3 IMPOSTAZIONE

NOTE SULLE IMPOSTAZIONI DEI CICLI:

- quando si accende il forno, tutte le funzioni (temperatura, tempo, umidificatore, spillone) hanno un valore di default preimpostato;
- quando si passa da un tipo di cottura ad un altro i valori impostati ritornano quelli di default tranne la temperatura che (a condizione che il forno non venga spento) manterrà l'ultimo valore impostato e il tempo che visualizzerà il dato impostato all'inizio del ciclo;
- durante un ciclo di funzionamento non si può cambiare la cottura da timer a spillone e viceversa;
- in fase di cottura, il movimento di una qualsiasi manopola, mostra sul display il valore corrispondente ma non ne consente la modifica.
- non sono necessarie sequenze particolari di impostazioni.

TEMPERATURA

Il valore della temperatura al momento dell'accensione del forno (valore di default) varia a seconda del ciclo di cottura selezionato e cioè:

CONVEZIONE O MISTO:

50°C DEFAULT impostabile manualmente da 50°C a 270°C.

VAPORE STATICO:

105°C DEFAULT non impostabile manualmente.

VAPORE VENTILATO:

50°C DEFAULT impostabile manualmente da 50°C.

Se non si imposta la temperatura, il valore utilizzato sarà quello di DEFAULT.

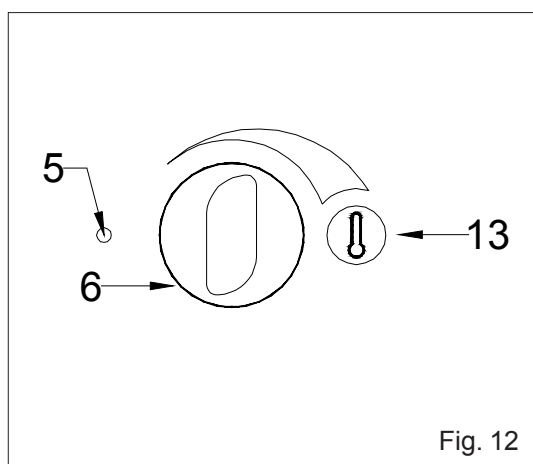


Fig. 12

IMPOSTAZIONE:

Per selezionare la temperatura desiderata in camera, ruotare la manopola (Rif.6) in senso orario continuato fintanto che sul display non appare il valore desiderato.

MODIFICA:

Per modificare il valore della temperatura in fase di cottura, premere il pulsante (Rif.13), girare la manopola (Rif.6) fino al raggiungimento del nuovo valore desiderato; il dato viene memorizzato dopo 5 sec. dal rilascio della manopola, passando direttamente alla successiva impostazione o manualmente premendo il pulsante (Rif.13).

Il led (Rif.5) lampeggerà durante la fase di impostazione o di modifica, durante la cottura resterà spento.

MODALITA' DI COTTURA

E' possibile scegliere se effettuare una cottura a tempo oppure a spillone: girando la manopola del tempo o della temperatura spillone, si passa rispettivamente dalla modalità timer alla modalità spillone o viceversa. Quando si accende il forno la modalità predefinita è quella a tempo.

COTTURA A TEMPO

Il valore predefinito al momento dell'accensione del forno (valore di default) è infinito (visualizzato da tre linee a display).

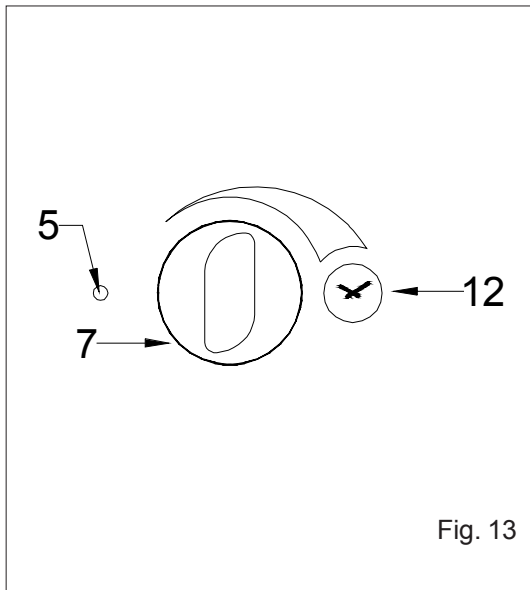


Fig. 13

COTTURA SENZA TEMPO DEFINITO:

Se non si imposta il tempo, il ciclo di cottura andrà avanti fintanto che l'operatore non spegnerà manualmente il forno; il led rimarrà spento.

COTTURA CON TEMPO DEFINITO:

IMPOSTAZIONE:

Selezionare il tempo di cottura desiderato (da 1 a 120 minuti) ruotando la manopola (Rif.7) in senso orario; sarà possibile leggere il valore che si sta impostando sul display.

MODIFICA:

Per modificare il valore del tempo in fase di cottura, premere il pulsante (Rif.12) che permetterà di visualizzare il tempo residuo che potrà essere incrementato o decrementato girando la manopola (Rif.7); il dato viene memorizzato dopo 5 sec. dal rilascio della manopola, passando direttamente alla successiva impostazione o manualmente premendo il pulsante (Rif.12).

Il led (Rif.5) lampeggerà durante la fase di impostazione o di modifica, durante e al termine del ciclo di cottura il led resterà acceso.

COTTURA CON SPILLONE (SONDA AL CUORE)

La cottura con spillone permette di controllare costantemente la temperatura all'interno del prodotto.

Il valore predefinito al momento dell'accensione del forno (valore di default) è di 20°C.

La cottura con spillone esclude automaticamente la funzione tempo.

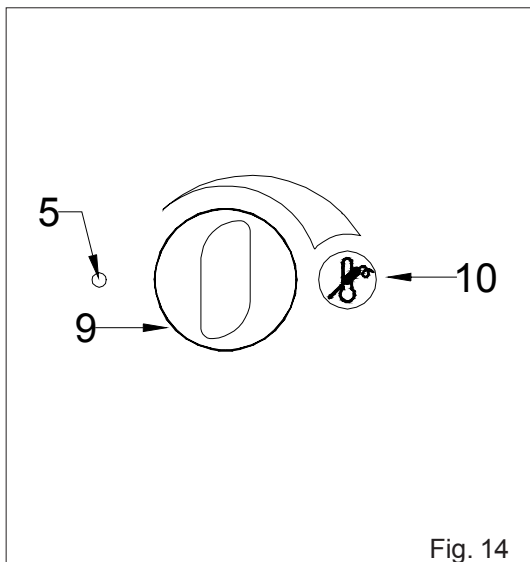


Fig. 14

IMPOSTAZIONE:

Inserire correttamente lo spillone, alloggiato nel fianco del cruscotto, nel cibo da cuocere.

Il valore della temperatura dello spillone deve essere inferiore a quella impostata per la camera di almeno 5°C.

Selezionare la temperatura che si vuole raggiungere al cuore del prodotto (da 20°C a 120°C) premendo il pulsante (Rif.10) e ruotando la manopola (Rif.9) in senso orario, sarà possibile leggere il valore che si sta impostando sul display.

MODIFICA:

Per modificare la temperatura in fase di cottura, premere il pulsante (Rif.10) che permetterà di visualizzare il valore misurato nello spillone e girare la manopola (Rif.9); il dato viene memorizzato dopo 5 sec. dal rilascio della manopola, passando alla successiva impostazione o manualmente premendo il pulsante (Rif.10).

Se viene attivata la funzione spillone, il led (Rif.5) resterà sempre acceso fuorchè durante la fase di impostazione o di modifica, durante le quali lampeggerà.

ATTIVAZIONE E ARRESTO DEL CICLO DI COTTURA (START-STOP)

Attenzione: se si vuole far uso anche dell'umidificatore, impostarlo prima di attivare il ciclo di cottura (vedi paragrafo seguente).

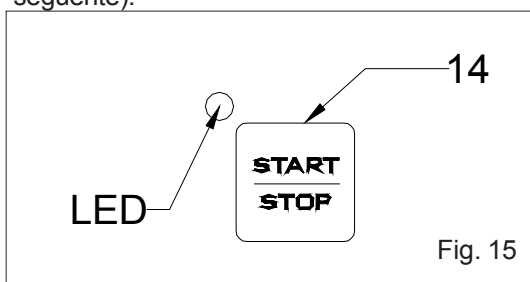


Fig. 15

Una volta impostati tutti i parametri correttamente, attivare il ciclo di cottura premendo il tasto START (Rif.14), il LED di segnalazione si accende. Il ciclo si può interrompere in qualsiasi momento premendo il tasto STOP (Rif.14).

CICLO CON TEMPO DEFINITO:

Il ciclo di cottura terminerà automaticamente allo scadere del tempo. Il forno emetterà un segnale acustico per 30 secondi che può essere fermato girando qualsiasi manopola oppure aprendo la porta.

CICLO CON SPILLONE:

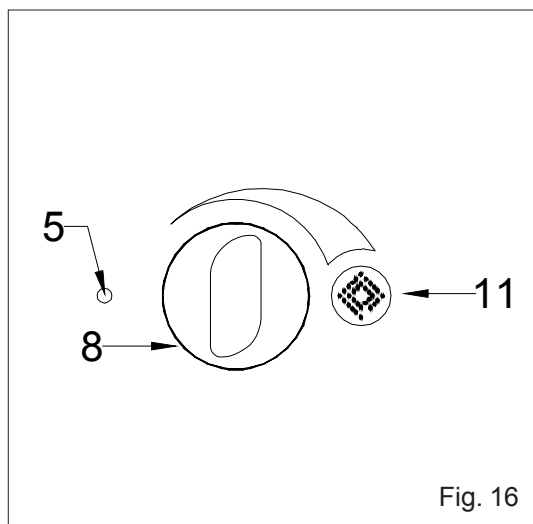
Il ciclo di cottura terminerà automaticamente quando lo spillone raggiungerà la temperatura impostata. Il forno emetterà un segnale acustico per 30 secondi che può essere fermato girando qualsiasi manopola oppure aprendo la porta.

CICLO CON TEMPO NON DEFINITO:

Per arrestare manualmente un ciclo di cottura premere il tasto STOP (Rif. 14), il LED di segnalazione si spegne. Successivamente si può impostare i valori per un nuovo ciclo di funzionamento.

- **NOTA:** l'apertura della porta blocca il ciclo di cottura e ferma il tempo; alla successiva chiusura il ciclo riparte. Quest'operazione mette il forno in uno stato di STOP temporaneo, i dati impostati vengono mantenuti e sono modificabili.

2.4 FUNZIONI COMPLEMENTARI



UTILIZZO DELL' UMIDIFICATORE

L'umidificazione può essere inserita unicamente con il ciclo di cottura a convezione ed è automaticamente esclusa con gli altri tipi di cottura.

La funzione umidificatore consente di aumentare la quantità di umidità all'interno della camera.

Si possono impostare 11 valori che corrispondono a porzioni da 6 sec. al minuto (0 sec., 6 sec., 12 sec., 18 sec.,, 60 sec.) per attuare l'immissione di acqua nebulizzata in camera di cottura.

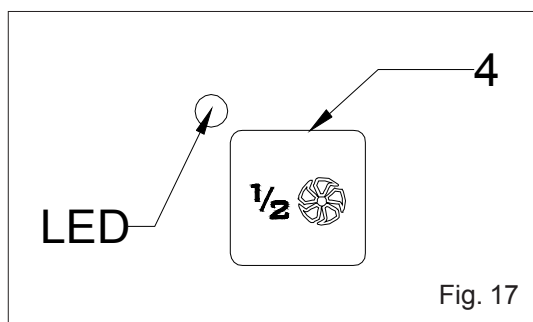
IMPOSTAZIONE:

Premere il pulsante (Rif. 11), ruotare la manopola (Rif. 8) in senso orario e verificare sul display il grado di umidità che si desidera impostare.

MODIFICA:

Per modificare il valore dell'umidificatore in fase di cottura, premere il pulsante (Rif. 11), girare la manopola (Rif. 8) fino al raggiungimento del nuovo parametro desiderato; il dato viene memorizzato dopo 5 sec. dal rilascio della manopola, passando alla successiva impostazione o manualmente premendo il pulsante (Rif. 11).

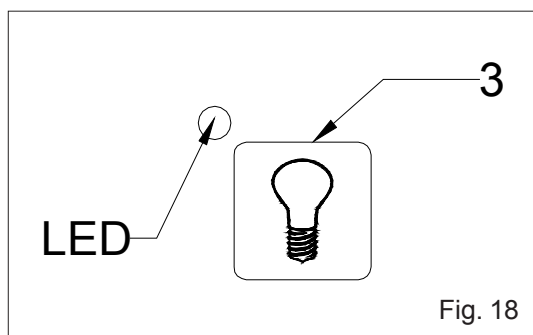
Il led (Rif. 5) lampeggerà durante la fase di impostazione o di modifica, durante la cottura si accenderà solo quando l'umidificatore sta nebulizzando l'acqua all'interno della camera. A fine ciclo il valore si azzerà.



CAMBIO VELOCITA'

Questa funzione permette di scegliere la velocità di rotazione della ventola.

La velocità preimpostata è VELOCE, la pressione del tasto (Rif. 4) fa cambiare questo stato in LENTO, un'ulteriore pressione riporta lo stato in VELOCE e così via. Se la funzione è attivata il LED è acceso.



LUCE CAMERA

La pressione del tasto (Rif. 3) in qualunque fase e modalità con la porta chiusa, attiva l'illuminazione della camera per un periodo temporizzato di 45 sec.. Una pressione successiva spegne le luci (senza aspettare la temporizzazione).

Le luci vengono disattivate quando si apre la porta; comunque se si richiude la porta prima che sia scaduto il tempo di 45 sec. di spegnimento automatico delle luci, queste si riaccendono per il tempo mancante.

Il LED rimane acceso durante i 45 sec. di illuminazione.

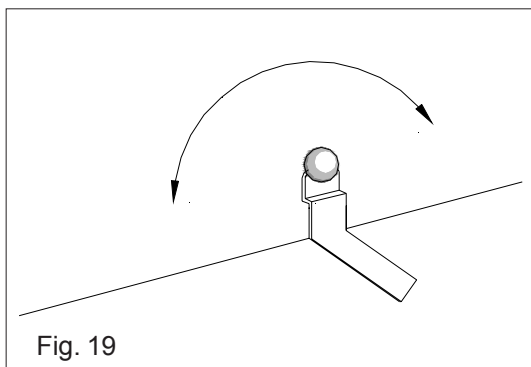


Fig. 19

COMANDO SCARICO VAPORE

Lo scarico vapore ha la funzione di espellere il vapore che può formarsi nella camera durante il ciclo di cottura.

Ruotando la leva (Fig. 19) si apre la valvola permettendo al vapore di uscire.

Anche chiudendo completamente la valvola non vi è alcun rischio di sovrapressioni in camera di cottura perchè controllate dallo scarico.

2.5 SPEGNIMENTO

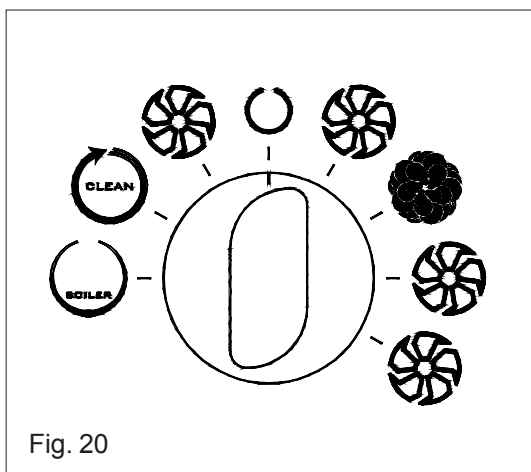


Fig. 20

Terminato il ciclo di cottura, riportare il selettore dei cicli di cottura sulla posizione indicata in figura 20.

Chiudere i rubinetti di intercettazione dell'acqua a monte dell'apparecchio.

Aprire l'interruttore onnipolare a parete.

Se si ha utilizzato le cotture a vapore o misto, il forno scaricherà automaticamente l'acqua residua presente nel generatore di vapore attraverso lo scarico.

NOTA: lo spegnimento del forno (anche per mancanza di energia elettrica) provoca la cancellazione del ciclo impostato, quindi, alla riaccensione, i dati devono essere reimpostati.

2.6 CICLO DI RAFFREDDAMENTO

RAFFREDDAMENTO

La funzione "RAFFREDDAMENTO" permette all'operatore di far scendere rapidamente la temperatura in camera di cottura.

Questo ciclo è importante eseguirlo quando si desidera fare una cottura a vapore e si ha appena terminato un ciclo a convezione o misto con temperatura in camera maggiore di 105°C (valore massimo di temperatura con il ciclo a vapore).

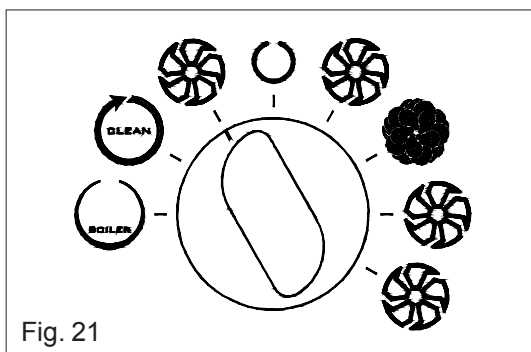


Fig. 21

ATTIVAZIONE:

- Posizionare la manopola come indicato in figura 21.
- Il ciclo partirà automaticamente.
- Terminerà quando la temperatura in camera di cottura ha raggiunto i 50°C (valore visualizzato sul display).

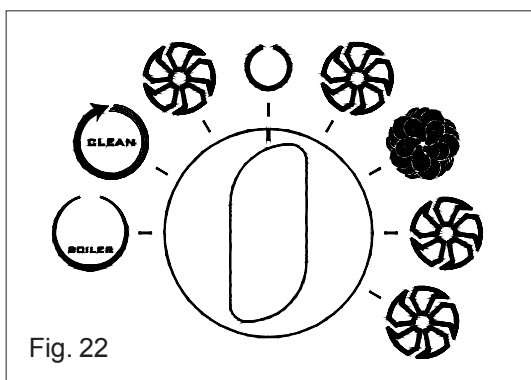


Fig. 22

Se si apre la porta durante il ciclo di raffreddamento, l'emissione di acqua in camera si blocca ma il ciclo prosegue attraverso la ventola che continua a raffreddare.

Per tutta la durata del ciclo, il led sul display continuerà a lampeggiare.

Terminato il ciclo, il forno emetterà un segnale acustico della durata di 30 sec. che si può interrompere girando qualsiasi manopola.

Il ciclo di raffreddamento può essere fermato in ogni momento girando la manopola del selettore programmi come indicato in

2.7 CICLI DI LAVAGGIO

CLEAN

La funzione "CLEAN" permette di eseguire un ciclo di pulizia semiautomatico della camera di cottura del forno. E' consigliabile effettuare questo ciclo a fine giornata lavorativa.

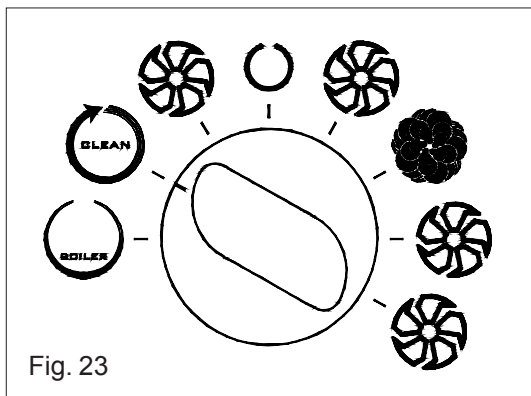


Fig. 23

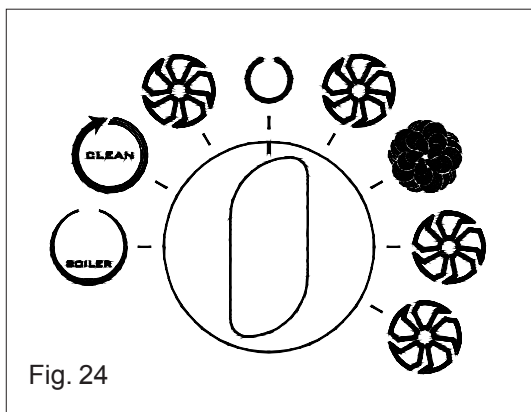


Fig. 24

ATTIVAZIONE

- Estrarre la struttura portagriglie.
- Chiudere la porta del forno.
- Ruotare la manopola posizionandola in corrispondenza del simbolo "CLEAN": sul display comparirà la scritta "Cln".
- Il forno attiverà il funzionamento a vapore statico per 12 minuti; al termine emetterà un segnale acustico della durata di 5 secondi.
- Aprire la porta, far uscire il vapore per alcuni secondi, spruzzare un prodotto adatto per la pulizia all'interno della camera di cottura. ATTENZIONE: il prodotto usato per la pulizia non deve contenere cloro.
- Chiudere la porta del forno: il sistema rimarrà in attesa per 15 minuti per permettere al prodotto pulente di agire.
- Il forno riattiverà il funzionamento a vapore statico per 15 minuti; al termine emetterà un segnale acustico della durata di 5 secondi.
- Il ciclo di pulizia della camera è così ultimato: aprire la porta del forno e sciacquare la camera con la doccetta dell'acqua.
- In caso di interruzione del ciclo, da parte dell'utente, viene emesso un segnale acustico della durata di 20 secondi durante i quali il ciclo può essere ripreso, riportando la manopola in posizione "CLEAN". Al termine dei 20 secondi d'avvertimento il ciclo viene terminato; riportando il selettore in posizione "OFF" (Fig.24) si ottiene lo scarico dell'acqua dal boiler.

BOILER

La funzione "BOILER" permette di eseguire un ciclo di pulizia del generatore di vapore con svuotamento completo dell'acqua.

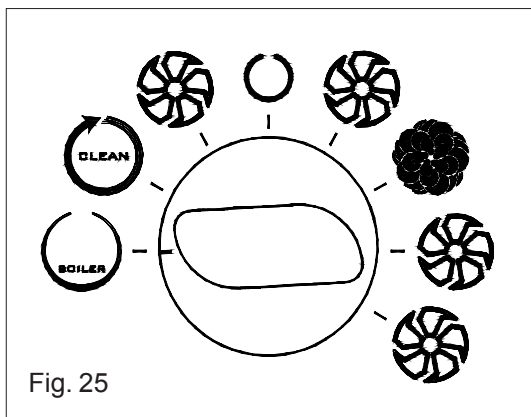


Fig. 25

ATTIVAZIONE

- Posizionare la manopola come indicato in figura 25.
- Sul display compare la scritta "Boi"
- PER FORNI 6GN 1/1 E 10GN 1/1: Versare circa 4 litri d'aceto dentro lo sfiato (Fig.28).
- PER FORNI 10GN 1/2 E 20GN 1/1: Versare circa 8 litri d'aceto con un imbuto dentro i due tubi d'uscita vapore in camera posizionati sul deflettore.
- Il ciclo partirà automaticamente.
- Terminerà dopo circa 3 ore 15 min. ed emetterà un segnale acustico della durata di 5 sec..

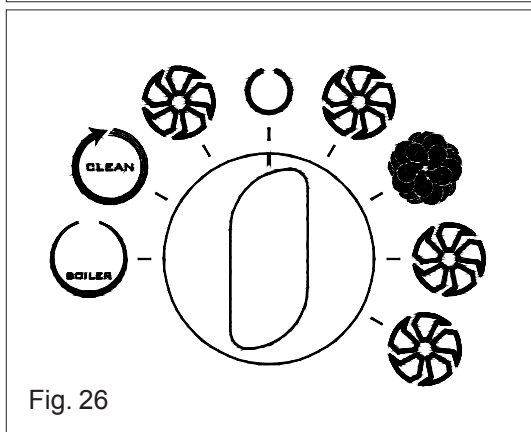


Fig. 26

Se si gira il selettore su altra posizione, il lavaggio si interrompe e il forno emette un segnale acustico continuo della durata di 20 sec.: per interrompere il segnale, riportare la manopola sulla posizione BOILER e il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Per bloccare il ciclo prima della conclusione, posizionare la manopola come indicato in figura 26 e attendere alcuni minuti, il generatore di vapore si scaricherà automaticamente.

2.8 PULIZIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Se si pulisce manualmente la camera del forno, fare un ciclo di raffreddamento per abbattere velocemente la temperatura e attendere che il valore visualizzato sul display sia inferiore ai +50°C.

Sollevare leggermente la struttura porta griglie per sfilarla.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere il filtro e le parti che si possono togliere in lavastoviglie.

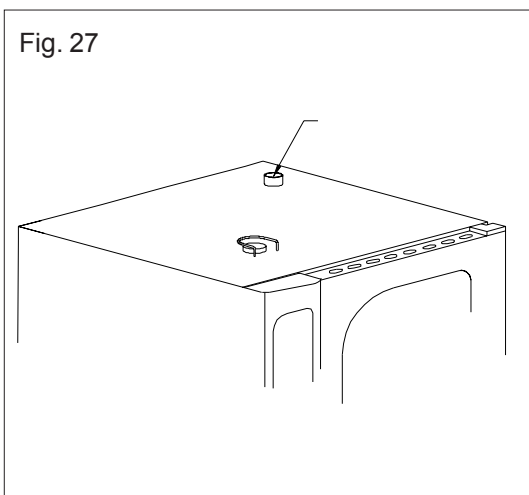
Usare per la pulizia della camera dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente accertandosi che non rimangano residui di detergente.

Per le parti esterne usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

3.

MANUTENZIONE

Fig. 27

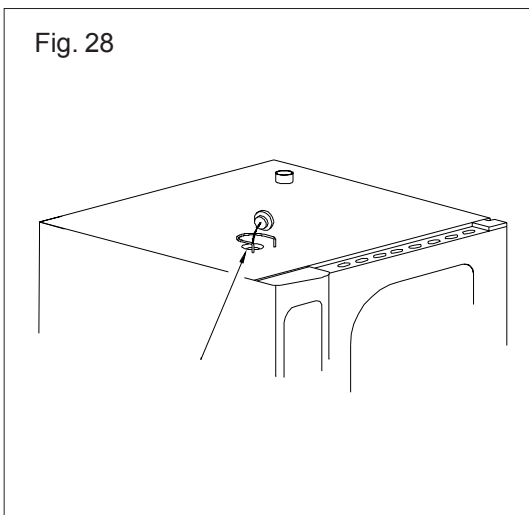


SCARICO VAPORE

Lo scarico del vapore espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che sia sempre pulito e perfettamente libero.

Fig. 28



SFIATO

Lo sfiato è posto sul piano superiore del forno e permette la regolazione delle sovrappressioni in camera di cottura mediante l'uscita del vapore.

Sollevare il tappo e verificare che la sua superficie sia pulita. In caso contrario pulirlo con un panno, rimetterlo al suo posto facendo attenzione a posizionarlo correttamente.

PULIZIA VETRO

Per permettere la pulizia del vetro della porta su entrambi i lati, svitare le viti di fissaggio, aprire il vetro e pulirlo con un detergente idoneo.

Riavvitare correttamente il vetro con le due viti di fissaggio.

3.1 COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA

ELETTROVALVOLA

Le elettrovalvole sono dispositivi per l'erogazione dell'acqua nei tempi e modi prestabiliti.

MICROINTERRUTTORE PORTA

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il ciclo di cottura al momento dell'apertura della porta del forno.

Alla chiusura della porta del forno il ciclo interrotto riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta del forno aperta.

PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento. Il ripristino è automatico ed ha luogo non appena la temperatura del motore si abbassa fino a permetterne il funzionamento.

TERMOSTATI DI SICUREZZA

TERMOSTATO DI SICUREZZA DELLA CAMERA DI COTTURA.

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350°C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione elettrica alle resistenze.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

TERMOSTATO DI SICUREZZA DEL GENERATORE DI VAPORE.

Interrompe l'alimentazione elettrica alle resistenze, qualora la temperatura superi la soglia di guardia o nel caso in cui il generatore di vapore non carichi acqua.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

4.

COSA FARE SE :

Qualora si verificasse un'anomalia è **importantissimo** spegnere l'apparecchiatura sull'interruttore onnipolare e chiudere i rubinetti d'intercettazione acqua a monte dell'apparecchio.

IL FORNO NON PARTE

Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso.

Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.

Verificare che i dati impostati siano corretti.

Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.

IL FORNO NON PRODUCE VAPORE

Controllare che il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio sia aperto.

Attendere il riscaldamento dell'acqua nel generatore di vapore.

Se il vapore non viene ancora prodotto, contattare l'assistenza.

SI FERMA LA VENTOLA DURANTE IL FUNZIONAMENTO

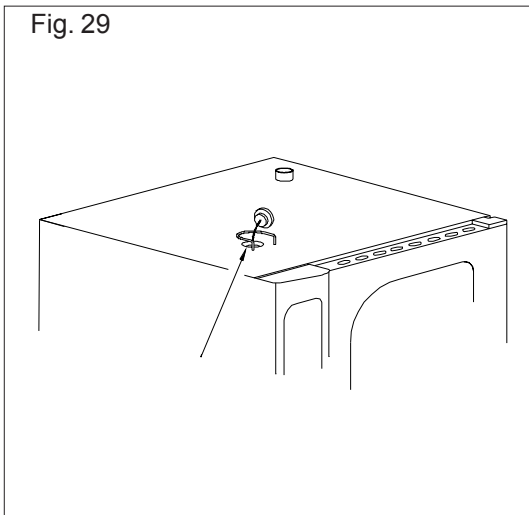
Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.

Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.

Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.

ESCE VAPORE DALLO SFIATO

Fig. 29



Se esce vapore dallo sfiato procedere come segue:

- Spegnere l'apparecchiatura girando il selettore nella posizione "O";
- Aprire lentamente la porta facendo attenzione al vapore;
- Aspettare che il forno si sia raffreddato;
- Sollevare il tappo facendo attenzione a non scottarsi e verificare che la sua superficie sia pulita. In caso contrario pulirla con un panno;
- Riposizionare correttamente il tappo;
- Accertarsi che non si sia intasato con residui di cibo lo scarico posto al centro del fondo della camera di cottura; eventualmente risciacquare accuratamente con acqua corrente e controllarne il libero deflusso.

LA LUCE INTERNA NON FUNZIONA

Per sostituire le lampadine procedere come segue:

- **svitare le viti che fissano il vetro interno alla porta;**
- **sfilare i vetri di protezione delle lampade;**
- **sostituire le lampadine d'illuminazione.**

SEGNALAZIONE D'ALLARME

In presenza di errori della scheda, gli allarmi vengono presentati con una scritta sul display (Fig.6 Rif.2) e con un segnale acustico di avviso che può essere interrotto muovendo una manopola.

Il reset dell'allarme si ottiene premendo il tasto START una volta rimossa la causa.

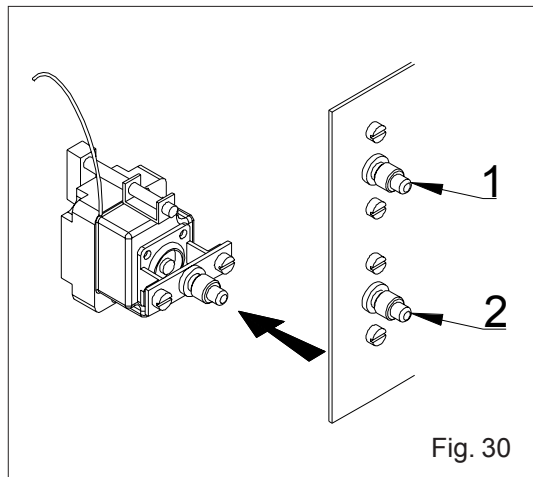
La scheda segnala i seguenti errori e si comporta nei seguenti modi:

- So1: causa dell'errore: sonda camera;
azione: contattare l'assistenza tecnica specializzata.
- So2: causa dell'errore: sonda spillone, viene visualizzato solo se è attivo un ciclo a spillone;
azione: il ciclo è sospeso se a sonda spillone; premere il tasto STOP (Fig.6 Rif. 14). E' possibile avviare un altro ciclo non a spillone. Contattare l'assistenza tecnica specializzata.
- Sel: causa dell'errore: selezione del modo di cottura;
azione: il ciclo di cottura è sospeso, contattare l'assistenza tecnica specializzata.

- Mot: causa dell'errore: motore che è entrato in termica, il messaggio viene visualizzato solo in fase di cottura escluso nel ciclo a VAPORE STATICO.
azione: attendere che si ripristini automaticamente.

4.1 CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI COMPIERE QUALSIASI REGOLAZIONE O INTERVENTO



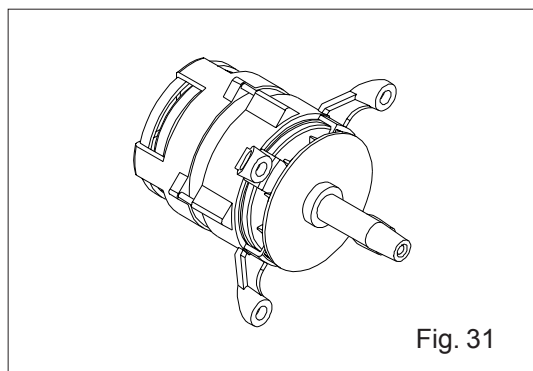
RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Svitare il cruscotto e farlo scorrere sulle guide.

Individuare in fondo alla cavità lasciata dal cruscotto i termostati:

- il termostato "1", corrisponde a quello del generatore di vapore;
 - il termostato "2", corrisponde a quello della camera di cottura.
- e premere sul pulsante rosso fino a quando si chiudono i contatti, si avverte un "clic" meccanico.

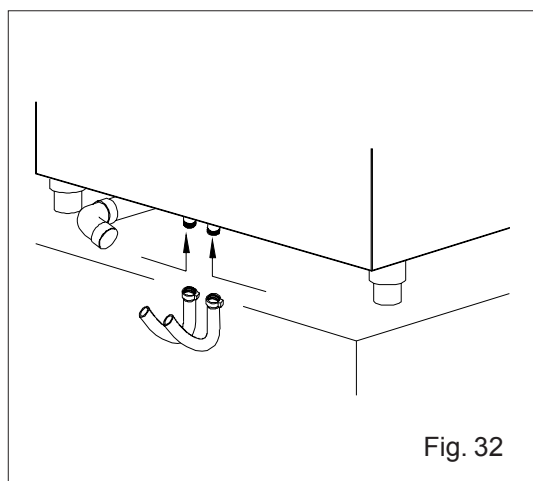
Un continuo intervento dei termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio.



PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se interviene verificare sia le feritoie e i dispositivi di raffreddamento che l'assenza di attriti della rotazione.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.



FILTRI ACQUA

Se il forno non carica più acqua, controllare i filtri degli ingressi dell'elettrovalvole che si trovano dietro il forno procedendo come segue:

- chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio;
- scollegare i tubi di collegamento da entrambi gli ingressi;
- togliere con una pinza i filtri posizionati dentro le elettrovalvole;
- pulirli da eventuali impurità e riposizionarli correttamente nella loro sede;
- ripristinare il collegamento dei tubi.

ATTENZIONE: se il collegamento idrico è eseguito tramite una rampa rimuovere la rampa per accedere alle elettrovalvole.

4.2 GESTIONE RICAMBI

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato. Per l'identificazione dei codici dei pezzi di ricambio contattare il servizio di assistenza che provvederà a identificarli e invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice indicando chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il numero di matricola, la tensione di alimentazione e la frequenza oltre naturalmente al codice e descrizione dei pezzi interessati.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.