

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE
INSTALLATION - OPERATION - MAINTENANCE
INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN
INSTALACION - UTILIZACION - MANTENIMIENTO
INSTALLATION - BEDIENUNG - INSTANDHALTUNG

- FCV 61E •
- FCV 101E •

CE

39B3547

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. SCHEDA TECNICA DI INSTALLAZIONE: vedere appendice A2

2. DATI TECNICI

2.1 Tabella I: Dati generali

Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera di cottura	Dati elettrici				
	mm	mm	Potenza kW	Tensioni di funzionamento/corrente assorbita			
FCV61E	Larghezza: 950 Profondità: 690 Altezza: 770	Larghezza: 410 Profondità: 625 Altezza: 425	9	13 A	-	-	-
			8,3	-	-	12,6 A	22,6 A
			9,8	-	13,6 A	-	-
FCV 101E	Larghezza: 950 Profondità: 690 Altezza: 1010	Larghezza: 410 Profondità: 625 Altezza: 665	16,7	24,1 A	-	-	-
			15,3	-	-	23,3 A	40,8 A
			18,2	-	25,3 A	-	-

(*) = 50 Hz versione standard; 60 Hz a richiesta

2.2 Specifiche costruttive dell'apparecchio: vedere appendice A3

2.3 Schema elettrico: vedere appendici A4-A5-A6.

3. INSTALLAZIONE

3.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

Per una corretta circolazione d'aria e per successive operazioni di manutenzione, lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra i fianchi sinistro e destro dell'apparecchio e le pareti o altri apparecchi adiacenti.

3.2 NORME DI INSTALLAZIONE

L'allacciamento, la trasformazione per il funzionamento con una tensione diversa, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti deve essere eseguita da personale da noi addestrato o da un installatore qualificato.

ATTENZIONE: l'impianto elettrico interno, come pure i locali in cui verranno installate apparecchiature per comunità, devono rispondere alle seguenti norme:

- Norme elettriche CEI-CE; Norme prevenzione infortuni.

La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate le suddette norme.

3.3 POSA IN OPERA DELL'APPARECCHIO

Togliere l'apparecchio dall'imballo e sistemarlo in loco, togliere le pellicole protettive e tutte le targhette in carta gommatata.

Importante: regolare i piedini regolabili per un perfetto livellamento a bolla dell'apparecchio.

Come mostrato anche in appendice A2, i piedi regolabili permettono un aggiustamento in altezza tra 80 mm minimo e 95 mm massimo tra il fondo del forno e un eventuale supporto opzionale tipo TB610 (vedere accessori a richiesta in appendice B3); se il forno viene invece posato su un supporto tipo TB610P (o a qualsiasi altro mobile con piano di appoggio chiuso) occorre regolare l'altezza a 95 mm per consentire una buona circolazione d'aria.

Per l'utilizzo di un eventuale carrello C610, l'altezza tra il pavimento ed il fondo della camera di cottura deve essere regolata a 900 mm.

3.4 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

È indispensabile predisporre un interruttore generale a monte dell'apparecchio. Prima di effettuare l'allacciamento, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella targhetta delle caratteristiche. Asportare il fianco sinistro del forno svitando le relative viti di fissaggio; montare il passacavo A (fig. 1), fornito nel sacchetto di corredo, far passare attraverso di esso il cavo di alimentazione ed effettuare l'allacciamento alla morsetteria B come da schema elettrico (vedere appendice A4) e verificando che il ventilatore giri in senso antiorario, altrimenti invertire due fili di fase.

Il cavo dovrà avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05 RN-F e con una sezione adeguata all'assorbimento.

ATTENZIONE: è obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo le norme vigenti (D.P.R. n. 547); il fabbricante declina ogni responsabilità derivante dalla mancata applicazione di detta norma.

3.4.1 Tensioni di funzionamento

L'apparecchio viene fornito per il funzionamento a 400V/3N±; è possibile il funzionamento a 230V/3 effettuando le trasformazioni riportate in appendice A6: aggiunta di un ponte (fornito di corredo) sulla morsetteria generale, modifica dei collegamenti alla morsetteria del motore e ai terminali delle resistenze, taratura del salvamotore (relé termico).

3.4.2 Dispositivi di sicurezza

Prevedere, a monte dell'apparecchio, un dispositivo di sicurezza rispondente alle norme vigenti (interruttore a 4 poli con sganciatore magnetotermico e relativo blocco differenziale con sensibilità $I_{\Delta n}$ regolabile). Al fine di ottenere una sicura protezione contro i contatti indetti è necessario provvedere al collegamento equipotenziale delle varie strutture metalliche (tubazioni, canalizzazioni, strutture e mobili metallici, ecc.). Per il collegamento equipotenziale usare l'apposito morsetto contrassegnato col simbolo Φ (rif. C, fig. 1).

3.5 ALLACCIAMENTO ACQUA E SCARICO

L'ingresso acqua ($\varnothing 3/4"$) e lo scarico ($\varnothing 1 1/2"$) sono situati sotto l'apparecchio (vedere appendice A2); è indispensabile predisporre sulla tubazione di arrivo dell'acqua di alimentazione un rubinetto generale di intercettazione ed il filtro a corredo F (fig. 1), in posizione accessibile per la sua pulizia (vedere Appendice A7). Per un corretto funzionamento il forno deve essere alimentato esclusivamente con acqua fredda avente le seguenti caratteristiche:

Pressione: tra 200 e 600 kPa (2 ÷ 6 bar);

pH: da 7 a 7,5;

Conduttività: minore di 200 $\mu\text{S}/\text{cm}$;

Durezza: tra 9 e 13 $^{\circ}\text{d}$ (= $5 \div 7 \text{ }^{\circ}\text{d} = 6,3 \div 8,8 \text{ }^{\circ}\text{e} = 90 \div 125 \text{ ppm}$);

Contenuto max. di sali e ioni-metallo in mg/l:

- cloruri < 150; solfati < 400; Fe (ferro) < 0,1; Cu (rame) < 0,05; Mn (manganese) < 0,05.

La pressione di lavoro è regolata a 100 kPa (1 bar), verificabile sul manometro D (fig. 1); se si riscontra un valore diverso, correggerlo agendo sul regolatore E.

Lo scarico deve essere di tipo ventilato, cioè in comunicazione diretta con l'atmosfera, come indicato in Appendice A2.

3.6 MONTAGGIO SFIATO VAPORE

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sfiato vapore (rif. 1, appendice A3), da avvitare all'apposito raccordo filettato posto sulla sommità del forno (figura 2), dopo aver tolto il tappo di protezione.

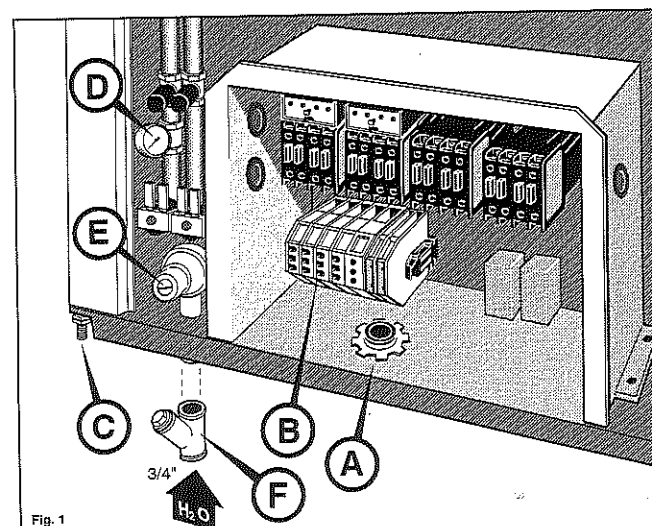


Fig. 1

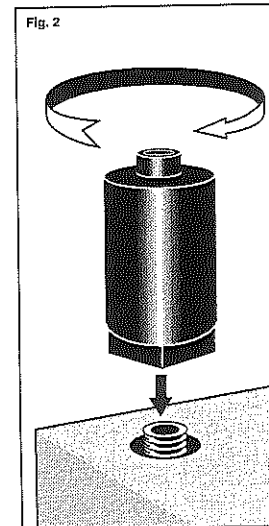


Fig. 2

1. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

4.1 SOSTITUZIONE DI PARTI FUNZIONALI E INTERVENTI DI RIPRISTINO

Queste operazioni devono essere effettuate dal personale addetto alla manutenzione dell'impianto; chiudere sempre il rubinetto di intercettazione gas e l'interruttore generale di rete.

4.1.1 Sostituzione lampade o vetro del portalam-pada (fig. 3)

Asportare il pannello laterale destro dell'apparecchio svitando le relative viti di fissaggio. Svitare il dado A, la vite B ed asportare il supporto portalam-pada C.

Sostituire la lampada con una di uguali dimensioni e caratteristiche (25 W - 220 V), quindi rimontare il tutto.

Per sostituire il vetro: svitare anche i tre dadi di fissaggio D ed estrarre la scatola portalam-pada.

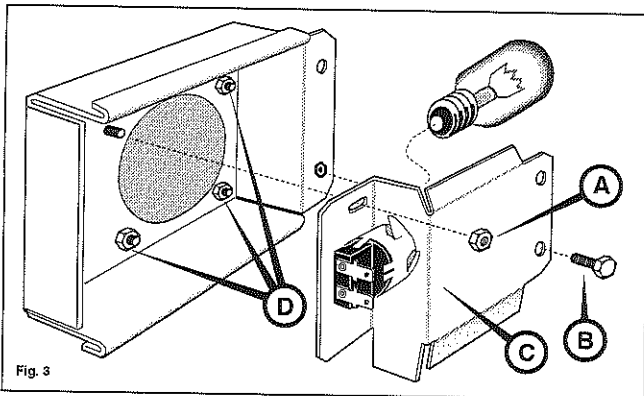


Fig. 3

4.1.2 Sostituzione fusibili (fig. 4)

Sulla linea dell'illuminazione sono inseriti tre fusibili rapidi da 0,5 A; per la sostituzione asportare il pannello laterale sinistro svitando le relative viti di fissaggio, estrarre i portafusibili (situati di fianco alla morsettiera) e sostituire il fusibile bruciato con uno avente uguali caratteristiche.

4.1.3 Ripristino del salvamotore (fig. 5)

Il motore del ventilatore è assistito da due relé termici (salvamotori) che interrompono la corrente elettrica in caso di surriscaldamento.

Dopo aver ricercato e rimosso le cause che ne hanno provocato l'intervento, asportare il pannello laterale sinistro del forno svitando le relative viti di fissaggio e ripristinare il funzionamento premendo i pulsanti F situati sui rispettivi relé termici all'interno del quadro portacomponenti elettrici (fig. 5).

4.1.4 Ripristino del termostato di sicurezza (figg. 6 - 7)

Un termostato di sicurezza all'interno della camera di cottura blocca il funzionamento del forno se la temperatura per qualsiasi motivo sale oltre i 250 °C. Dopo aver ricercato e rimosso le cause che ne hanno provocato l'intervento, lasciare raffreddare per una decina di minuti la camera. Svitando le relative viti di fissaggio, asportare il pannello laterale sinistro del forno ed il cofano di copertura del pannello comandi premendo il pulsantino G del termostato di sicurezza che si trova sotto la scheda elettronica del pannello comandi (fig. 7).

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

5. USO DEL FORNO

5.1 PANNELLO COMANDI

5.1.1 Spie luminose LED

- TEMPERATURA TROPPO ALTA PER IL MODO DI COTTURA SCELTO
- PRESSIONE INSUFFICIENTE NELLA RETE IDRICA
- MOTORE DEL VENTILATORE IN BLOCCO (*)
- TERMOSTATO DI SICUREZZA (*)

N.B.: l'accensione di queste spie indica sempre il verificarsi di situazioni anormali, le cui cause sono descritte nelle istruzioni riassunte a pagina 10.

(*): le sole spie contrassegnate con un asterisco indicano situazioni che richiedono un intervento sul forno per ripristinarne il funzionamento.

SPIA DI RETE (apparecchio sotto tensione)

VISUALIZZATORE TEMPERATURA NELLA CAMERA DI COTTURA

5.1.2 Selettore di funzionamento

Seleziona i seguenti modi di funzionamento:

- SPENTO
- VAPORE
- CONVEZIONE
- MISTO (Convezione + Vapore)

5.1.3 Termostato

Regola la temperatura nella camera di cottura nel funzionamento a CONVEZIONE o MISTO

5.1.4 Temporizzatore

Regola il tempo di cottura nei tre modi di funzionamento VAPORE, CONVEZIONE, MISTO

5.1.5 Regolatore vapore

Regola l'emissione del vapore nel modo di funzionamento MISTO

5.2 MESSA IN FUNZIONE

La procedura di accensione del forno differisce leggermente, secondo il modo di cottura scelto:

MODO VAPORE:

- selezionare il modo di cottura;
- ruotare la manopola del temporizzatore sulla posizione TEMPO INFINITO (∞);

MODO CONVEZIONE O MISTO:

- dopo aver selezionato il modo di cottura, ruotare la manopola del temporizzatore su TEMPO INFINITO (∞);
- ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata;

5.2.1 Cottura

Il selettore di funzionamento permette di scegliere il tipo di cottura più appropriato agli alimenti da cuocere. Una descrizione più particolareggiata dei tre modi è fornita alle pagine successive.

5.3 SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del selettore sulla posizione SPENTO.

5.3.1 Manutenzione quotidiana

Giornalmente, al termine delle operazioni di cottura, estrarre la bacinella raccogliaccondensa (figura 8), vuotala e ricollocarla nella sua sede.

Eseguire, quando necessario, le operazioni di pulizia indicate al paragrafo 6.2, pagina 10.

Fig. 8

- 4 IT -

5.4 ACCESSORI (vedere anche appendici B2 - B3)

5.4.1 Accessori in dotazione

L'apparecchio è dotato, nella camera di cottura, di due telai con guide atte a contenere griglie o teglie Gastronorm profonde 40 mm; detti telai sono agganciati alle pareti laterali della camera di cottura. Per smontare questi telai portagriglie, sollevarli e sfilarli come indicato nella figura 9.

5.4.2 Accessori opzionali

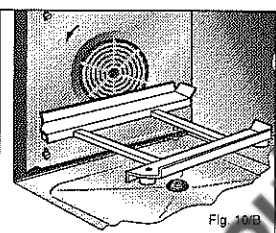
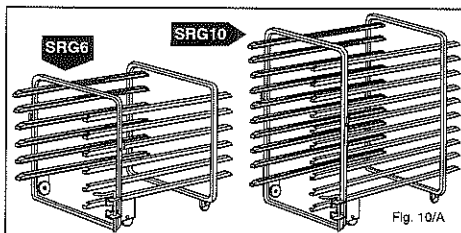
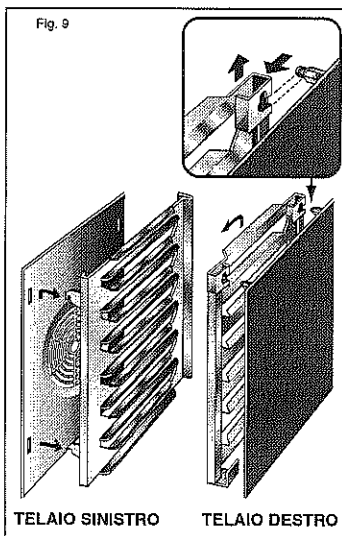
Per rendere più agevoli le operazioni di carico e scarico del forno sono disponibili i seguenti accessori:

Telai portagriglie con ruote (fig. 10/A): i telai reggigriglie standard possono essere sostituiti con i seguenti telai dotati di ruote in modo da poterli estrarre facilmente:

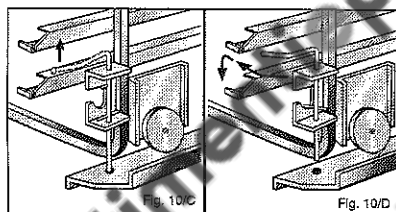
- SRG6 per forno FCV61E;

- SRG10 per forno FCV101E.

Con questi carrelli è necessario utilizzare anche la guida di scorrimento TSR610 (sia per FCV61E che per FCV101E), da collocare sul fondo della camera di cottura come in figura 10/B; un apposito dispositivo permette di bloccare il telaio alla guida (fig. 10/C, 10/D), oppure sull'eventuale carrello di estrazione più sotto indicato (fig. 11).



Per sbloccare il dispositivo e mantenerlo sbloccato, sollevare il catenaccio (fig. 10/C) e ruotarlo verso l'interno del telaio, quindi rilasciarlo in modo che il perno di fermo si appoggi sull'apposita sella (fig. 10/D).



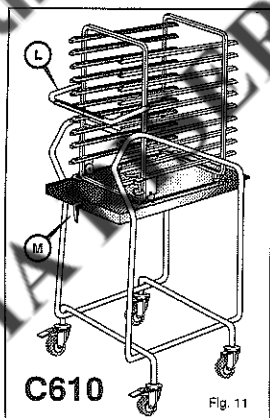
Ulteriori telai portagriglie sono disponibili anche con guide per bacinelle fino a 65 mm di altezza (vedere pagina accessori in appendice B3).

Carrello di trasporto (fig. 11): per facilitare l'estrazione del telaio portagriglie è disponibile a richiesta il seguente carrello (vedere anche Appendice B3).

- mod. C610 per i forni mod. FCV61E e FCV101E; in tal caso l'apparecchio dovrà essere collocato su un telaio mod. TB 610 (disponibile a richiesta) o altro piano di appoggio di uguale altezza;

Onde evitare ogni possibile spostamento, i carrelli sono dotati di freno a pedale sulle ruote da azionare durante l'estrazione del telaio; ruotando la maniglia M (fig. 14) mentre si accosta il carrello al forno, è possibile agganciarli insieme per avere un bloccaggio più stabile. Detta maniglia va ruotata nuovamente per poter sganciare il carrello.

Una apposita maniglia L (fig. 11) in dotazione al carrello deve essere infilata nei ganci a lato del telaio per poterlo estrarre al termine della cottura senza pericoli di scottature.



5.5 FUNZIONAMENTO A VAPORE

5.5.1 Preriscaldamento

- ruotare la manopola 1 (fig. 12) sul modo di cottura VAPORE
- ruotare la manopola 3 sulla posizione TEMPO INFINITO (∞);
- quando il visualizzatore di temperatura indica un valore tra 101 e 103 °C, informare e ruotare il temporizzatore sul tempo di cottura desiderato; al termine del ciclo il forno interromperà il funzionamento ed entrerà in funzione un avvisatore acustico per 30' circa.

5.5.2 Segnalazioni luminose

Accensione della spia

L'accensione di questa spia indica che la temperatura nella camera è troppo alta per il tipo di cottura selezionato: in pratica essa si accende quando si passa dal funzionamento CONVEZIONE o MISTO al funzionamento VAPORE e la temperatura nella camera era stata precedentemente impostata ad un valore superiore ai 101-103 °C. Durante il periodo in cui questa spia rimane accesa viene escluso il funzionamento delle resistenze fino a che la temperatura non è scesa a tali valori, dopo di che la spia si spegne ed il forno può funzionare regolarmente.

Accensione della spia

Durante il funzionamento questa spia si illumina per una frazione di secondo ad intervalli più o meno frequenti durante l'immissione d'acqua. Se però rimane accesa l'apparecchio smette di funzionare perché significa che manca l'acqua (sia per interruzione momentanea di erogazione che per calo eccessivo di pressione in rete).

Al ripristino delle condizioni normali il forno deve riprendere a funzionare correttamente; se ciò non avviene occorre ricercare la causa tra quelle indicate a pagina 10.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia indica l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento del motore del ventilatore; per ripristinare il funzionamento vedere istruzioni a pagina 10.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia indica l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento della camera di cottura, da risolvere secondo le indicazioni riportate a pagina 10.

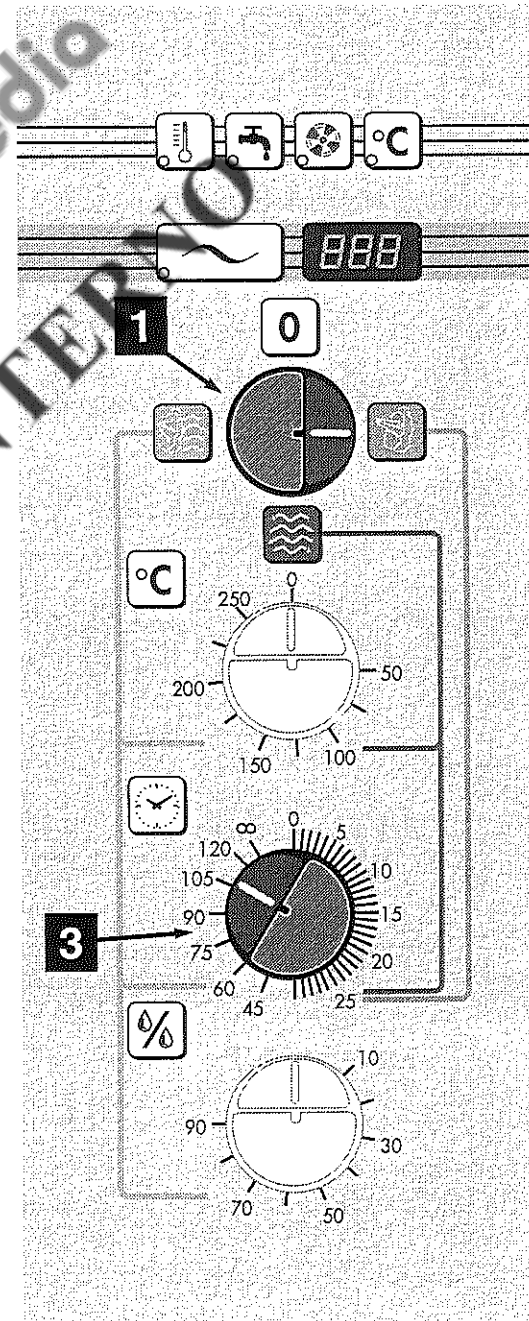


Fig. 12

5.6 FUNZIONAMENTO A CONVEZIONE

5.6.1 Preriscaldamento

- ruotare la manopola 1 (fig. 13) sul modo di cottura CONVEZIONE
- ruotare la manopola 3 sulla posizione TEMPO INFINITO (∞);
- selezionare la temperatura desiderata con il termostato 2;
- quando il visualizzatore indica il valore di temperatura impostato, infornare e ruotare il temporizzatore sul tempo di cottura desiderato; al termine del ciclo il forno interromperà il funzionamento ed entrerà in funzione un avvisatore acustico per 30" circa.

5.6.2 Segnalazioni luminose

Accensione della spia

L'accensione di questa spia non può verificarsi nel modo di funzionamento a CONVEZIONE.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia non può verificarsi nel modo di funzionamento a CONVEZIONE.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia provoca l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento del motore del ventilatore; per ripristinare il funzionamento vedere istruzioni a pagina 10.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia provoca l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento della camera di cottura; per ripristinare il funzionamento vedere a pagina 10.

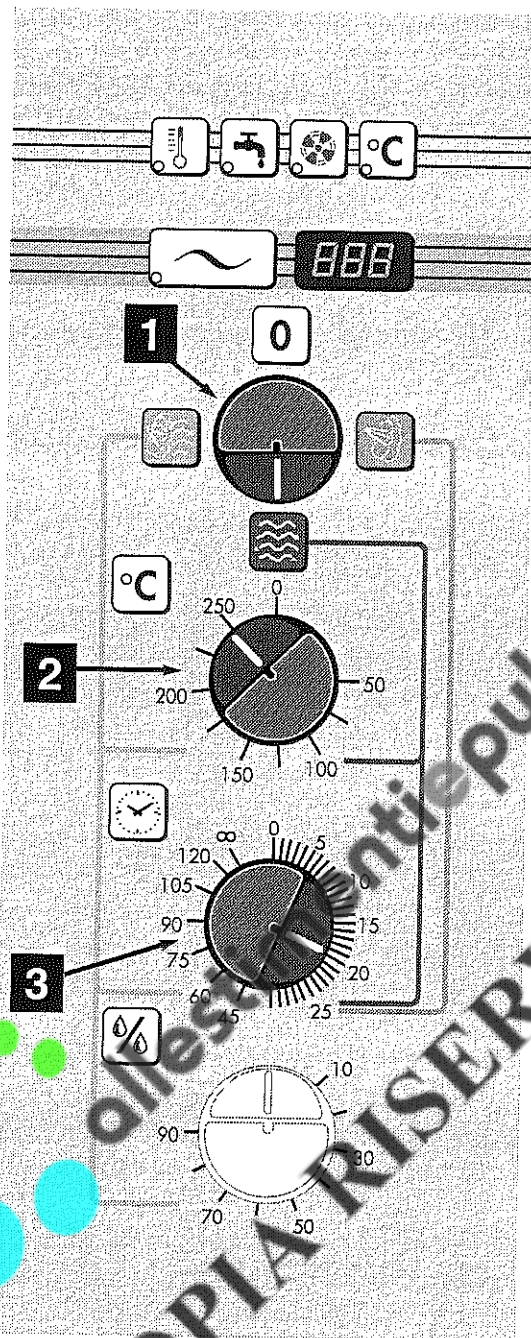


Fig. 13

5.7 FUNZIONAMENTO MISTO (CONVEZIONE + VAPORE)

5.7.1 Preriscaldamento

- ruotare la manopola 1 (fig. 14) sul modo di cottura MISTO
- ruotare la manopola 3 sulla posizione TEMPO INFINITO (∞);
- selezionare la temperatura desiderata con il termostato 2;
- regolare la quantità di vapore immesso nella camera di cottura mediante la manopola 4;
- quando il visualizzatore indica il valore di temperatura impostato, infornare e ruotare il temporizzatore sul tempo di cottura desiderato; al termine del ciclo il forno interromperà il funzionamento ed entrerà in funzione un avvisatore acustico per 30" circa.

5.7.2 Segnalazioni luminose

Accensione della spia

L'accensione di questa spia non può verificarsi nel modo di funzionamento MISTO.

Accensione della spia

Durante il funzionamento questa spia si illumina per una frazione di secondo ad intervalli più o meno frequenti durante l'immissione d'acqua. Se però dovesse rimanere accesa, l'apparecchio smette di funzionare perché significa che manca l'acqua (sia per interruzione momentanea di erogazione che per calo eccessivo di pressione in rete).

Al ripristino delle condizioni normali il forno deve riprendere a funzionare correttamente; se ciò non avviene occorre ricercare la causa tra quelle indicate a pagina 10.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia provoca l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento del motore del ventilatore; per ripristinare il funzionamento vedere istruzioni a pagina 10.

Accensione della spia

L'accensione di questa spia provoca l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento della camera di cottura; per ripristinare il funzionamento vedere a pagina 10.

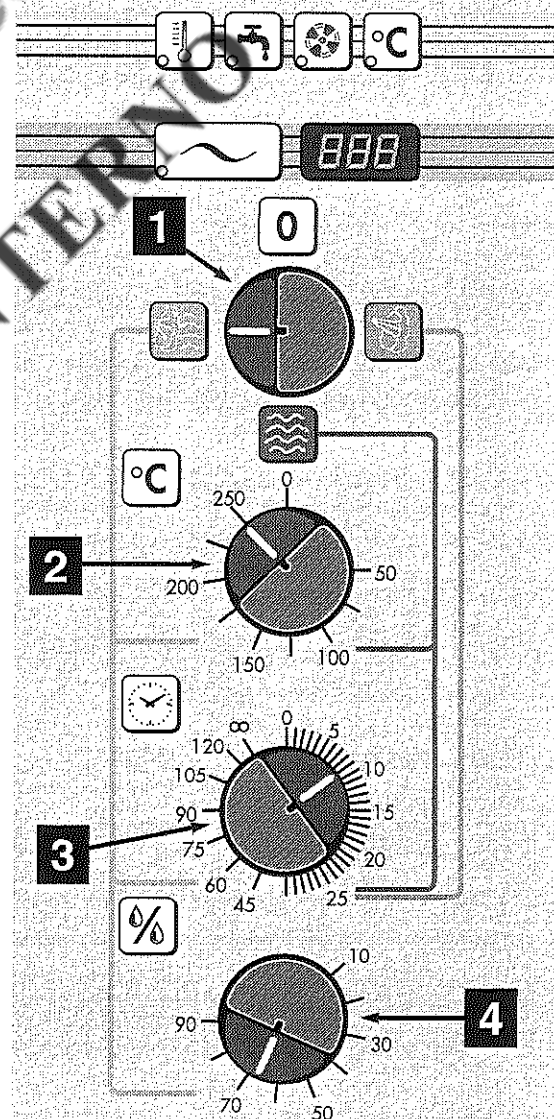


Fig. 14

6. CORRETTO USO, PULIZIA E MANUTENZIONE

L'uso corretto, manutenzione periodica e pulizia regolare preservano l'apparecchio nelle migliori condizioni e permettono di ottenere il massimo rendimento, quindi minor consumo.





6.1 CORRETTO USO

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni fornite e non manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio.

N.B.: danneggiamenti intenzionali, danni dovuti ad incuria o negligenza oppure derivanti dal non rispetto delle prescrizioni, istruzioni e norme, nonché dovuti a collegamenti errati, **non sono di nostra responsabilità.**

6.1.1 Comportamento in caso di guasti

In caso di mancato funzionamento dell'apparecchio, controllare per prima cosa che esista tensione in rete e che l'interruttore generale sia inserito; in caso la verifica abbia dato esito positivo, controllare le possibili cause e gli eventuali rimedi nella sottostante tabella:

E' accesa la sola spia di rete ed il visualizzatore numerico non segnala aumenti di temperatura	Il selettore 1 (fig. 8, pag. 5) non è stato impostato	Impostare un modo di cottura
	Il temporizzatore 3 (fig. 8, pag. 5) non è stato impostato	Impostare un tempo diverso da zero
	Il termostato 2 (fig. 8, pag. 5) non è stato impostato	Nel modo CONVEZIONE o MISTO occorre sempre impostare il termostato su un valore diverso da zero
E' accesa la spia 	Dal funzionamento CONVEZIONE o MISTO si è passati al funzionamento VAPORE	Attendere che la temperatura nella camera di cottura scenda al valore previsto (101 - 103 °C)
	Manca acqua in rete	Interpellare l'Ente erogante
E' accesa la spia 	Pressione acqua insufficiente	Avvertire l'Ente erogante o installare un dispositivo di aumento pressione
	Guasto di una elettrovalvola	Avvertire il Servizio Assistenza
	Staratura della valvola di regolazione acqua	Fare tarare la valvola da un tecnico come da istruzioni a pagina 3
E' accesa la spia 	Manca una fase della rete elettrica	Fare controllare l'impianto elettrico e ripristinare il funzionamento del forno come da istruzioni a pagina 4
	Il motore è bloccato	Avvertire il Servizio Assistenza
E' accesa la spia 	Surriscaldamento momentaneo della camera di cottura	Attendere che la temperatura si abbassi e ripristinare il funzionamento come da istruzioni a pagina 4
	Termostato difettoso	Avvertire il Servizio Assistenza

Se l'inconveniente non può essere eliminato o non rientra nei casi sopra previsti, evitare di manipolare l'apparecchio o di metterlo in funzione, ma chiudere subito l'interruttore generale ed avvertire il Servizio Assistenza o altro personale specializzato.

6.1.2 Prolungata interruzione nell'utilizzazione dell'apparecchio

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, chiudere l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio come detto al paragrafo 6.2 e proteggerlo dalla polvere con un telo di nylon o altro materiale.

6.2 PULIZIA ORDINARIA E PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Questi apparecchi sono realizzati a protezione contro gli spruzzi d'acqua, **non dirigere comunque, in nessun caso, getti d'acqua direttamente contro l'apparecchio per pulirlo, specialmente usando lance a pressione.** Prima di procedere, chiudere l'interruttore generale e lasciare raffreddare l'apparecchio. Pulire le pareti esterne e le altre parti in acciaio inox, così come le parti cromate o smaltate, con acqua tiepida e detersivi non abrasivi reperibili in commercio. Dopo tale operazione risciacquare ed asciugare.

6.2.1 Pulizia della camera di cottura

Per questa operazione è disponibile a richiesta una pistola nebulizzatrice di detersivo Mod. PND (vedere appendice B4).

Togliere la struttura reggigriglie dalla camera di cottura e procedere nel seguente modo:

- 1) spruzzare all'interno il detersivo tramite pistola nebulizzatrice;
- 2) effettuare un ciclo di riscaldamento a vuoto nel modo di cottura VAPORE;
- 3) risciacquare abbondantemente con lancia a doccia ed asciugare.

N.B.: queste operazioni di pulizia sono raccomandabili prima di effettuare cotture a vapore, qualora si siano effettuate in precedenza cotture di diverso tipo.

Periodicamente smontare e pulire le seguenti parti: **griglia-filtro sul fondo della camera; girante del ventilatore; sifone di scarico camera; filtro sull'alimentazione acqua** (vedere istruzioni dettagliate a pagina 11).

6.3 MANUTENZIONE E PULIZIA PERIODICHE

L'apparecchio è costruito in maniera tale da richiedere ben poche manutenzioni; consigliamo tuttavia di farlo controllare almeno due volte l'anno da un tecnico specializzato, il quale dovrà soffermarsi in particolare sul perfetto funzionamento degli elementi riscaldanti e dei dispositivi di sicurezza.

6.3.1 Manutenzione periodica di parti funzionali

Periodicamente smontare e pulire le seguenti parti: **griglia-filtro sul fondo della camera di cottura; girante del ventilatore; sifone di scarico camera di cottura e filtro sull'ingresso dell'acqua di alimentazione**

Queste operazioni possono essere effettuate da un addetto ai servizi di cucina o da personale specializzato col quale è stato fatto un contratto di manutenzione; per queste operazioni chiudere sempre il rubinetto di intercettazione gas e l'interruttore generale di rete.

Girante filtro

Giornalmente verificare che non sia ostruita, ed eventuale pulizia, la griglia-filtro J (fig. 15) posta sul fondo della camera di cottura.

Ventola

La ventola necessita di una periodica disincrostazione mediante prodotti decalcificanti; per questa operazione procedere nel seguente modo:

- sfilare la guida K dal fondo della camera di cottura (figura 15);
- svitare le due viti L ed aprire il vano della ventola facendo ruotare il deflettore M sui suoi cardini;
- effettuare una corretta pulizia della ventola mediante prodotti disincrostanti reperibili in commercio e seguendo le indicazioni fornite col prodotto (vedere anche istruzioni del paragrafo 6.2)

Al termine rimontare il deflettore M e le guide K procedendo in senso inverso.

Smontaggio della ventola

Volendo eventualmente smontare la ventola per una pulizia a fondo, procedere nel seguente modo:

- aprire il deflettore M come detto sopra;
- tenere ferma la ventola e svitare il diffusore Q (figura 16) infilando un tendino nell'apposito foro;
- allentare i due grani R (diametralmente opposti) con una chiave a brugola di 4 mm;
- avvitare l'estrattore S (vite M14, fornita con l'apparecchio) sul mozzo della ventola fino a farla uscire dal perno.

Sifone di scarico

Svitare il tappo a vite T (fig. 17) dal sifone situato sotto il forno e pulirlo da eventuali residui. Al termine dell'operazione riavvitare a fondo il tappo nella sua sede.

Filtro sull'alimentazione acqua

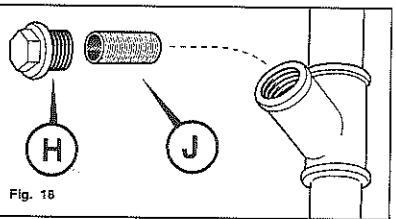
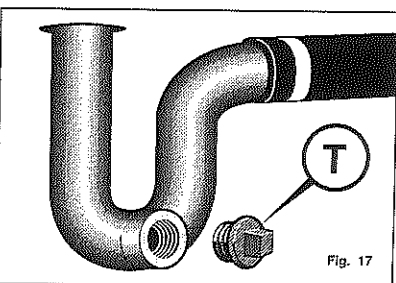
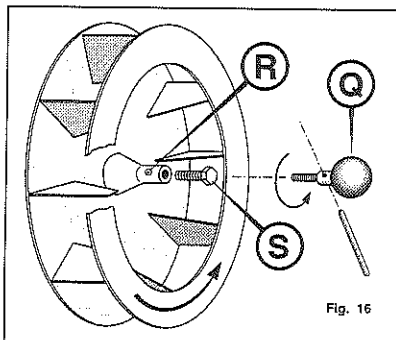
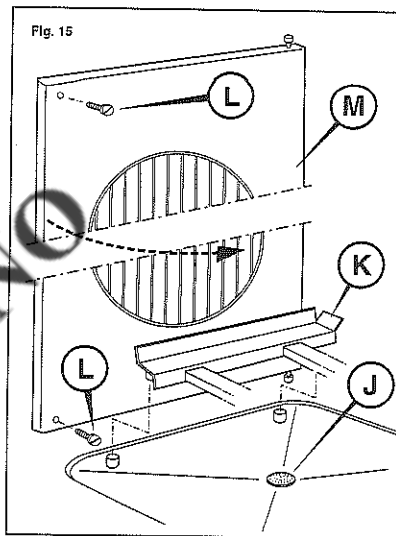
Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.

Svitare il tappo a vite H (fig. 18), estrarre e pulire accuratamente dai residui il filtro J. Rimettere il filtro nella sua sede, riavvitare a fondo il tappo H ed aprire nuovamente l'erogazione dell'acqua.

6.3.2 Interventi che richiedono personale specializzato

I seguenti interventi, descritti in dettaglio alla pagina 4, dovranno essere effettuati da personale di manutenzione specializzato:

- sostituzione di lampade o del vetro del portalamпада;
- sostituzione dei fusibili bruciati;
- ripristino del termostato di sicurezza;
- ripristino del relé termico del motore del ventilatore.



7. CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE DELL'ACCIAIO INOX

7.1 AVVERTENZE

L'acciaio inossidabile è così chiamato perchè non subisce l'azione aggressiva dell'ossigeno dell'aria; esso deve la sua resistenza ad un sottile strato molecolare di ossido che si forma sulla sua superficie e che lo protegge da ulteriore ossidazione. Ci sono però delle sostanze che possono modificare o distruggere questo strato, dando così origine a fenomeni di corrosione; queste sostanze, oltre ad impedire il riformarsi della pellicola protettiva di ossido, corrodono l'acciaio inossidabile stesso e possono provocare danni irrimediabili. Occorre perciò prestare la massima attenzione affinché ciò non si verifichi, sia nella scelta di prodotti adatti per la pulizia, sia attenendosi ai semplici consigli qui riportati: non bisogna infatti dimenticare che nell'uso di questi apparecchi **la prima e fondamentale regola è di garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati.**

Prima di usare qualsiasi prodotto detergente, sia per la pulizia dell'acciaio inossidabile che dei pavimenti posti sotto o in adiacenza degli apparecchi, informatevi sempre presso il Vs. abituale fornitore quale è il tipo più adatto di detergente che non provochi assolutamente corrosione sull'acciaio: se l'acciaio si corrode (arrugginisce), ben raramente ciò dipende dallo stesso, ma quasi sempre da materiale non adatto usato per la pulizia (detergenti fortemente acidi a base clorata) o da inadeguata manutenzione.

Le ns. apparecchiature sono costruite con due tipi di acciaio inossidabile:

- Acciaio inox AISI 304 (tipo 18/10) per i rivestimenti esterni, piani superiori, vasche, recipienti di cottura, lavelli, ecc.
- Acciaio inox AISI 430 - per particolari interni sottoposti ad elevate temperature.

Per la pulizia e manutenzione delle parti costruite in acciaio inossidabile, attenersi a quanto di seguito specificato.

7.2 PULIZIA ORDINARIA GIORNALIERA

Pulire accuratamente e con frequenza le superfici usando uno straccio umido; si può usare acqua e sapone o i comuni detersivi **purchè non contengano abrasivi o sostanze a base di cloro**, come ad esempio l'ipoclorito di sodio (candeggina), l'acido cloridrico (acido muriatico), o altre soluzioni: questi prodotti corrodono in breve tempo ed in modo irreversibile l'acciaio inox. Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature o nelle vicinanze, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati, per evitare che i vapori o eventuali gocce possano produrre sull'acciaio analoghi effetti distruttivi. Strofinare solo ed unicamente nel senso della satinatura. Sciacquare quindi abbondantemente con acqua pura ed asciugare accuratamente. Non usare mai getti d'acqua per non provocare infiltrazioni nelle parti interne.

Macchie di cibo o residui induriti: lavare con acqua calda, prima che induriscano. Se i residui sono già induriti, usare acqua e sapone o detersivi **non clorati**, servendosi eventualmente di una spatola in legno o paglietta fine di acciaio inox; risciacquare ed asciugare bene.

Incostrazioni calcaree: i depositi di calcare sui fondi di vasche, pentole, ecc., devono essere eliminati usando prodotti disincrostanti in commercio, attenendosi alle relative istruzioni.

Rigature: se si provocano dei graffi sulle superfici, è necessario levigarli usando **lana di acciaio inox** finissima, o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso, strofinando nel senso della satinatura; sciacquare bene

ed asciugare. Per la pulizia dell'acciaio inox non usare mai paglietta di ferro o lasciarvela appoggiata sopra, in quanto depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione.

Macchie di ruggine: le tubazioni degli impianti di erogazione acqua che alimentano le pentole, i lavatoi, le cucine, ecc. cedono inevitabilmente della ruggine disciolta nell'acqua, soprattutto negli impianti di nuova installazione o aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di inattività. Bisogna evitare assolutamente che questi depositi ferrosi rimangano stagnanti sull'acciaio inossidabile, perchè producono fenomeni di corrosione per contaminazione. È sempre quindi consigliabile che gli impianti stessi vengano fatti costruire con tubazioni accuratamente zincate e che ad ogni inizio delle operazioni si lasci scorrere a lungo l'acqua finchè esce limpida.

Per togliere quelle macchie di ruggine che eventualmente si fossero formate, usare prodotti adatti allo scopo interpellando le ditte che producono detersivi per uso industriale; dopo l'applicazione sciacquare abbondantemente con acqua pura, neutralizzando poi la sua azione con un detergente alcalino, normalmente usato per la pulizia delle attrezzature, o con un prodotto specifico appositamente idoneo allo scopo.

Bruniture dell'acciaio: per eliminare eventuali macchie dell'acciaio causate da bruciature, o macchie dovute al calore, usare lana di acciaio inox morbida, o saponette in gomma abrasiva, strofinando accuratamente nel senso della satinatura facendo attenzione a non graffiare la superficie; sciacquare ed asciugare accuratamente.

7.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO

Salse e condimenti: tutti i recipienti in acciaio inox che vengono utilizzati per contenere ingredienti notoriamente acidi (aceto, sale, succo di limone, pomodoro, ecc.) devono essere accuratamente lavati per togliere ogni residuo. In particolar modo occorre evitare che soluzioni salate evaporino, essichino, o rimangano stagnanti sulla superficie dell'acciaio inossidabile.

Nelle pentole non adoperare mai sale grosso da cucina che, essendo troppo pesante, si depositerebbe sul fondo senza sciogliersi completamente e che, a lungo andare, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione.

Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzatura fine e con acqua in ebollizione, oppure scioglierlo in un recipiente a parte; non metterlo assolutamente nelle pentole in acqua fredda o addirittura senz'acqua. Le pentole, le vasche dei bagnomaria, i lavelli, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti.

7.4 PROTEZIONE DELL'ACCIAIO INOX

Dovendo lasciare le apparecchiature inattive per un certo periodo di tempo, dopo avere eseguito la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, quando sono bene asciutte devono essere protette con un velo di olio di vaselina o meglio ancora con prodotti che si trovano normalmente in commercio. Questi, oltre ad uniformare l'aspetto dell'acciaio e a conferirgli brillantezza, evitano la penetrazione di umidità e sporizia, cause anch'esse di corrosione.

Tali prodotti, costituiti essenzialmente dalla miscela di sostanze oleose e detersivi, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.