

CE

Forno a convezione
umidificazione uso professionale
MIDI ECO - MAXI ECO

CAPITOLO I - INTRODUZIONE

Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione i forni, di leggere attentamente questo manuale.

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso corretto e la manutenzione del forno. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi, le risorse umane e i materiali necessari per un uso sicuro e duraturo del forno.

Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso, il quale provvederà alla sua conservazione in luogo adeguato, al fine di renderlo disponibile per la consultazione e per la manutenzione ordinaria del forno. In caso il forno fosse rivenduto, il libretto dovrà essere fornito a corredo dello stesso.

Questo manuale è rivolto anche all'installatore per le operazioni di messa in servizio e manutenzione straordinaria.

La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore, non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.

La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte di personale non addestrato, da modifiche e/o riparazioni eseguite in proprio o da personale non autorizzato e dall'utilizzo di componenti di ricambio non originali o non specifici per il modello di forno in oggetto.

Il manuale deve essere custodito sino allo smaltimento finale della macchina in luogo idoneo, affinché esso risulti sempre disponibile per la consultazione nel miglior stato di conservazione. In caso di smarrimento o deterioramento, la documentazione sostitutiva dovrà essere richiesta direttamente alla ditta produttrice o rivenditore.



Per qualsiasi incomprensione nelle traduzioni che seguono, si prega di fare riferimento al testo in lingua italiana.

1.1 Guida alla consultazione

Porre attenzione particolare ai testi evidenziati in **grassetto**, con un carattere più GRANDE o sottolineati, poiché si riferiscono comunque a operazioni o informazioni di particolare importanza.

1.2 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente libretto ai fini di conoscere le precauzioni da seguire per:
 - l'installazione del forno;
 - la sua manutenzione e
 - il suo miglior uso.
- Queste apparecchiature dovranno essere destinate solo all'uso per il quale sono state espressamente concepite e cioè per la cottura o per il riscaldamento di alimenti, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio e gli accessori sono destinati all'uso professionale e devono essere usati da personale qualificato.
- Queste apparecchiature, prima di lasciare la fabbrica, sono state collaudate e messe a punto da personale esperto e specializzato, al fine di garantire i migliori risultati di funzionamento.
- L'installazione e/o ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere eseguita con la massima cura ed attenzione dal personale qualificato. Per questo motivo **vi raccomandiamo di rivolgerVi al Concessionario** che ha effettuato la vendita, specificando l'inconveniente, il **modello** e **n° matricola** del forno indicati nell'etichetta.
- In caso di riparazione e/o sostituzione di componenti, di manutenzioni straordinaria, di guasto o di funzionamento anomalo, rivolgersi solo a personale autorizzato dalla Ditta produttrice e dotato dei necessari requisiti professionali.
- Usare solo ricambi originali (fare riferimento al capitolo IV).
- Prima dell'installazione verificare che i parametri in utenza siano compatibili con i valori indicati nella targhetta tecnica dell'apparecchiatura.
- La sicurezza elettrica del forno è assicurata previo collegamento ad un efficace impianto di terra (si ricorda che questo deve essere periodicamente revisionato) ed in rispetto alle vigenti norme nazionali e locali.
- L'utilizzazione e la sorveglianza del forno durante l'uso deve essere affidata solo a persone specificatamente addestrate.
- Evitare d'installare il forno vicino a fonti di calore quali: friggitrice, fuochi aperti, ecc...
- Non ostruire per nessun motivo le aperture di aspirazione, non impedire lo smaltimento del calore e non ostruire lo scarico fumi o vapori del forno.
- Richiedere all'installatore le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore/decalcificatore per l'acqua (**attenzione: una non perfetta procedura di rigenerazione delle resine può causare corrosione nell'apparecchiatura**).
- L'apparecchiatura richiede alcune precauzioni in fase di installazione, collegamento alla rete elettrica ed idrica. Vedere capitolo II.
- L'apparecchiatura richiede alcune precauzioni per la pulizia. Vedere capitolo III.
- Prima di mettere in funzione il forno per la prima volta, è necessario eseguire un'accurata pulizia dello stesso:
 - esternamente deve essere pulito solo con un panno umido;
 - l'interno della camera di cottura deve essere pulito con acqua;
 - in ogni caso, non devono essere usate pagliette di ferro per la pulizia del forno;
 - eseguire la pulizia accurata delle griglie.




Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza del forno e quindi arrecare danno all'utente.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che del tecnico addetto all'installazione, ed ogni eventuale incidente o danno causato dalle suddette inosservanze non potranno essere imputate alla stessa.

1.3 Caratteristiche tecniche e targhetta dati

	BRIO MIDI ECO	BRIO MAXI ECO
Dimensioni	860x820x555 mm	860x820x635 mm
Potenza elettrica	3,2 kW	6,3 kW
Alimentazione	220-240V~50/60Hz	220-240V/380-415(2N)V50/60Hz
Tipo di cavo elettrico	H05RN-F 3x1,5 mm ²	H05RN-F (4x2,5 mm ² / 3X4 mm ²)
Peso a vuoto forno	59 kg	68 kg
Carico max	3 kg PER TEGLIA	3 kg PER TEGLIA
Numero di teglie	3	4
Numero di ventilatori	1	2
Modo d'installazione	BANCO O CAVALLETTO	
Ingresso acqua	3/4" G	
Pressione acqua	150÷400 kPa (1,5÷4 bar)	
Durezza acqua	Max 3° F	
Classe d'isolamento	I	
Grado di protezione IP	IPX3	
Pannello comandi	ELETTROMECCANICO	

Esempio targhetta dati tecnici



Made
in
Italy

MODELLO MODEL	
N° DI SERIE SERIAL No	
ANNO YEAR	
VOLT - Hz	
AMPERE	
KW	
Kg	

Xxxx: DATA DI PRODUZIONE
A: FORNO A CONVEZIONE-UMIDIFICAZIONE AD USO PROFESSIONALE

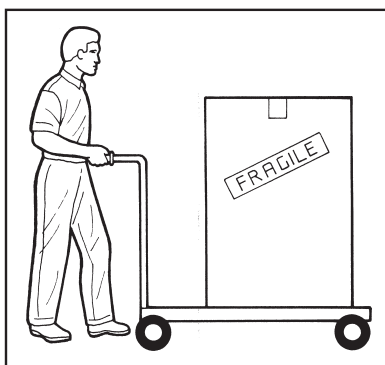
1.4 Movimentazione, trasporto e scarico

L'imballo del forno è realizzato dall'azienda conformemente agli accordi siglati, di volta in volta, o comunque in funzione del Paese di destinazione, o del mezzo di trasporto utilizzato.

Dopo l'installazione, l'imballo può essere riutilizzato od avviato allo smaltimento nel rispetto delle norme vigenti nel Paese dell'acquirente.

I forni devono essere trasportati completi di imballo in prossimità del luogo di installazione.

Per tutte le operazioni di sollevamento e movimentazione del forno o di parti separate trasportate in modo autonomo, avvalersi di personale specializzato.



Il materiale spedito viene controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Al ricevimento del forno, accertarsi che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto o che l'eventuale imballo non sia stato manomesso con conseguente asportazione di parti dall'interno.

Nel caso si riscontrassero danni o parti mancanti, avvisare immediatamente il vettore ed il costruttore producendo una documentazione fotografica.



**Si raccomanda di verificare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine.
Si raccomanda di non trascinare e non inclinare il forno per nessun motivo.
Il forno va sollevato perpendicolarmente al pavimento, mosso orizzontalmente,
posato perpendicolarmente rispetto al pavimento.**



AVVERTENZA!
Si raccomanda di non installare il forno su pavimento scivoloso.

1.5 Conformità alla direttive e norme

I forni ottemperano alle prescrizioni ed ai requisiti di sicurezza indicati nelle seguenti Direttive Europee e loro norme specifiche associate:

- direttiva macchine **2006/42/CE** e successivi aggiornamenti;
- direttiva di sicurezza alla bassa tensione **2006/95/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN60335-1**, **EN60335-2-42**);
- direttiva di compatibilità elettromagnetica **2004/108/CE** e successivi aggiornamenti (norma **EN50165**, **EN55014**, **EN55014-1**, **EN50366** e **EN61000** serie).

A seguito di tali conformità, il costruttore dichiara che i propri prodotti rispettano la legislazione Europea, vigente e pertanto sono muniti di regolare marcatura CE che ne permette la commercializzazione nei Paesi europei.

Inoltre i componenti funzionali del forno hanno una emissione di rumorosità non superiore i **70 dB(A)**

CAPITOLO II - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE

2.1 Luogo d'installazione e posizionamento



AVVERTENZA!

L'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria del forno devono essere eseguite esclusivamente da installatori autorizzati o comunque da personale qualificato ed in conformità alle vigenti normative di sicurezza e/o alle prescrizioni locali.



PER L'ESECUZIONE DI QUESTE OPERAZIONI È INDISPENSABILE ESSERE IN POSSESSO DI TUTTI GLI STRUMENTI DI MISURA NECESSARI IN PERFETTA EFFICIENZA E FORNITI DI TARATURA PERIODICA.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tali obblighi.

Il forno deve essere installato solo in locali sufficientemente aerati, preferibilmente sotto una cappa di aspirazione che possa evacuare i vapori di cottura all'esterno del locale.

Il forno può essere installato su banco fisso o su apposito cavalletto d'appoggio (con piedini) fornito dal costruttore come accessorio.

In ogni caso:

- il forno deve essere perfettamente stabile;
- il forno non è adatto per l'incasso o per l'installazione in batteria.



Garantire una distanza di almeno 30 cm dal soffitto se di materiale combustibile o se non termicamente isolato.



Prima di avviare il forno, togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne; gli eventuali residui di collante che possono rimanere sulle superfici vanno rimossi con idoneo solvente.

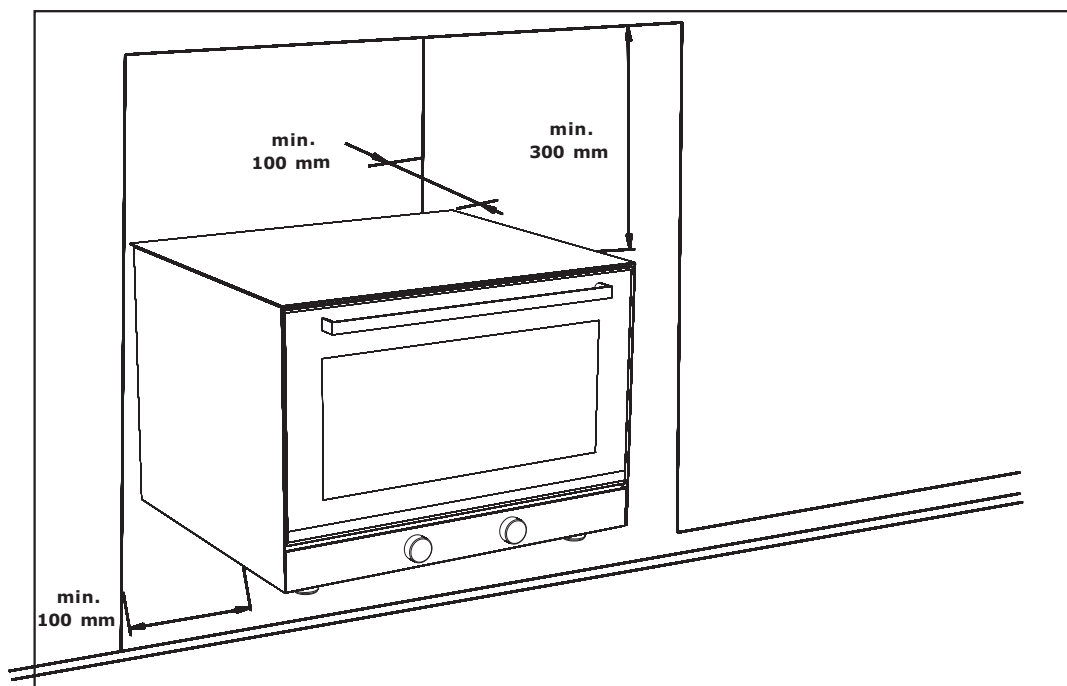


Figura 1

2.2 Collegamento elettrico, idrico e sfiati

Collegamento alla rete elettrica

Il collegamento alla rete elettrica di alimentazione deve essere eseguito secondo le vigenti norme internazionali, nazionali e locali.

Accertarsi, prima del collegamento, che la tensione e la frequenza della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dati del forno **(Fig.2)** posizionata nella parte bassa del pannello posteriore.

Si ricorda che ammessa una variazione della tensione massima del $\pm 10\%$.

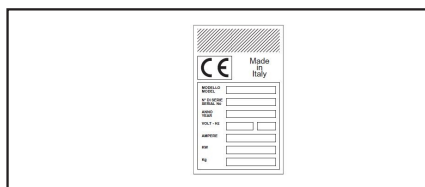


Figura 2

Il forno deve essere collegato in modo permanente alla rete elettrica con un cavo H05RN-F (in gomma pesante di policloroprene) o superiore con sezione dei fili conduttori in funzione del carico massimo assorbito **(vedi paragrafo 1.3)**.

In caso di collegamento diretto alla rete (senza spina), è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.


È necessario prevedere appositi dispositivi di protezione automatici differenziali, ad alta sensibilità, capaci di garantire la protezione contro il contatto diretto e indiretto delle parti in tensione e delle correnti di guasto verso terra secondo le Norme vigenti.


Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del locale d'installazione e nelle immediate vicinanze dell'apparecchio stesso per un facile accesso degli operatori.

Per il dimensionamento della linea di alimentazione, dell'interruttore generale e del cavo verificare i dati riportati nella tabella dei dati tecnici **(vedi paragrafo 1.3)**.

Messa a terra

Il forno deve essere collegato ad un efficace impianto di terra.

Il filo giallo/verde del cavo d'alimentazione, deve essere fissato al morsetto contrassegnato con il simbolo di terra  .

Il forno deve essere incluso in un sistema equipotenziale il cui collegamento dovrà essere eseguito con un conduttore di sezione minima di 10 mm² collegato al morsetto con simbolo  posizionato sul retro del forno.

Si consiglia di far pervenire il cavo d'alimentazione al forno mediante tubo metallico opportunamente liberato da parti taglienti oppure in tubo di adeguato materiale plastico rigido.

Per eseguire il collegamento, o la sostituzione, del cavo di alimentazione alla morsettiera del forno procedere come segue:

collegare alla morsettiera posta sul retro del forno i fili del cavo elettrico, come previsto nello schema elettrico. Assicurarsi che il filo giallo/verde di messa a terra sia più lungo degli altri (fase e neutro) di circa 3 cm così, in caso di trazione sarà l'ultimo a staccarsi garantendo la sicurezza della protezione contro la scossa. Bloccare il cavo e chiudere il coperchio della morsettiera.



AVVERTENZA!

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.

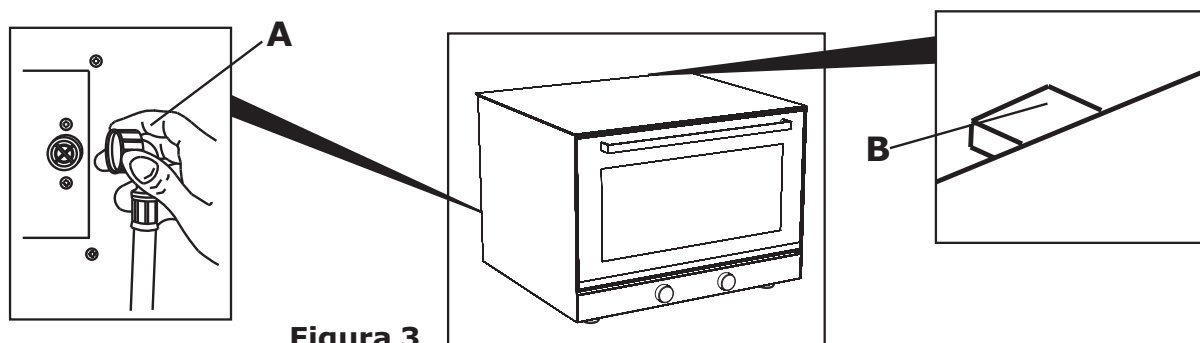
Collegamento alla rete idrica (optional)

Collegare al raccordo da G 3/4" del forno il tubo d'alimentazione dell'acqua avvitando il bocchettone (A- Fig.3). Interporre nel circuito un apposito filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

Per un corretto funzionamento dei forni viene richiesta acqua potabile con durezza massima non superiore ai 3°F in modo da evitare il formarsi di calcare nelle tubazioni ed all'interno della camera di cottura.

Se necessario, installare un appropriato decalcificatore a monte del circuito idraulico. Collegare l'apparecchio in modo permanente alla rete idrica. Non utilizzare un set di giunzioni separabili.

La pressione di alimentazione ammessa è minimo 150 kPa (1,5 bar), massimo 400 kPa (4 bar).



Sfiati

Lo sfiato (B-Fig.3) della cella di cottura deve essere lasciato libero , non è consentito chiuderlo od otturarolo.

2.3 Dispositivi di sicurezza

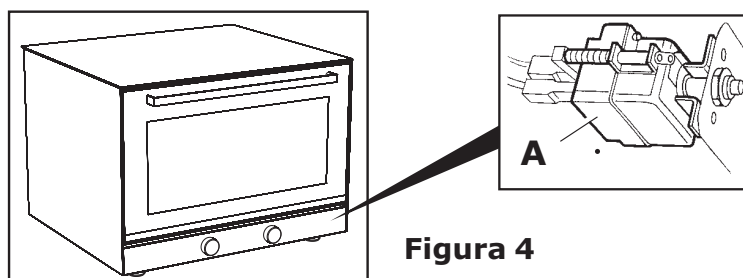
Il forno è dotato delle seguenti protezioni e sicurezze:

- termostato di sicurezza della cella, in caso di surriscaldamento della cella di cottura, esso interviene escludendo il funzionamento del forno.
Il termostato di sicurezza (A-Fig.4) può essere ripristinato solo manualmente premendo il pulsante rosso dopo aver tolto il pannello frontale per raggiungere il componente (vedi paragrafo "sostituzione e regolazione di alcuni componenti"). Prima di eseguire la manovra, assicurarsi di aver staccato l'alimentazione elettrica;
- interruttore porta che all'apertura della stessa interrompe il funzionamento del forno, si disattivano il sistema riscaldante ed il motore di ventilazione cella;
- griglie di protezione contro l'accesso alle parti in movimento della cella cottura.



AVVERTENZA!

Le eventuali operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo l'eliminazione delle cause dell'interruzione.



2.4 Diagnosi di alcuni guasti

	Possibili cause
Il riscaldamento della camera non si attiva	<ul style="list-style-type: none"> • Intervento del termostato di sicurezza. • Termostato di regolazione difettoso. • Contattore resistenze difettoso. • Temporizzatore guasto. • Fili conduttori alle resistenze staccati o intervento fusibili. • Motore difettoso. • Porta non perfettamente chiusa o micro-interruttore porta guasto.
La termostatazione della temperatura non è corretta	<ul style="list-style-type: none"> • Termostato di regolazione difettoso. • Bulbo del termostato difettoso o fuori sede.
Il motore di ventilazione non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • Fili conduttori staccati o intervento fusibili. • Condensatore difettoso. • Porta non perfettamente chiusa o micro-interruttore porta guasto. • Invertitore di marcia difettoso.
Il forno si disattiva	<ul style="list-style-type: none"> • Interruzione alimentazione elettrica. • Micro-interruttore porta difettoso.
Umidificazione non corretta	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentazione d'acqua della rete non è corretta. • L'elettrovalvola è difettosa. • Il riduttore di pressione è ostruito.

2.5 Sostituzione e regolazioni di alcuni componenti



AVVERTENZA!

La sostituzione di componenti e la regolazione degli stessi sono operazioni di manutenzione straordinaria per cui vanno eseguite da un installatore autorizzato. Prima di iniziare qualunque operazione di riparazione o manutenzione si deve provvedere a disinserire l'interruttore generale, in modo da togliere l'alimentazione elettrica all'apparecchio. Provvedere inoltre alla chiusura dei rubinetti di alimentazione acqua.



Ricordarsi di ripristinare le guarnizioni, i sigillanti e le guaine inserite, prima di terminare il lavoro.

Smontaggio porta

Le cerniere **A** sono provviste di due cavallotti mobili **B** che agganciano ai settori delle cerniere **C**, quando la porta è completamente aperta, le bloccano.

Si solleva la porta verso l'esterno compiendo quindi i due movimenti illustrati (**Fig. 5**), per compiere queste operazioni fate presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta infilate le cerniere nelle loro apposite scanalature. Prima di chiudere la porta non dimenticate di togliere i due cavallotti mobili **B** che sono serviti per agganciare le 2 cerniere.

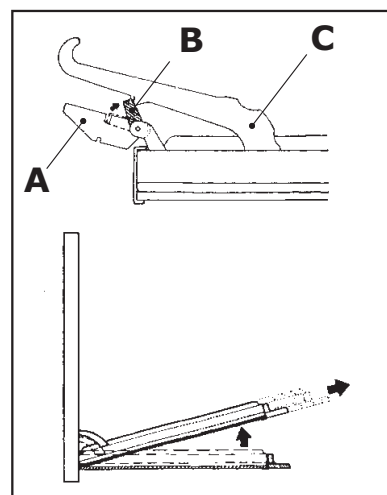


Figura 5

Lampada forno

Svitare la calotta di protezione (**A - Fig. 6**) che sporge internamente al forno e quindi accedere alla lampada. Dopo aver sostituito la lampada, rimontare la copertura di protezione **A**.

Resistenza elettrica

Dall'interno del forno, togliere scorrigriglie e protezione ventola, la resistenza si toglie svitando le viti che la bloccano mentre i collegamenti elettrici sono accessibili dal retro una volta tolta la schiena.

Ventilatore forno

Una volta tolto il retro del forno, dall'interno del forno, togliere scorrigriglie e protezione ventola. Svitare il dado centrale, eventualmente anche la vite laterale di fissaggio sull'albero motore, che libera la ventola. Sfilare quest'ultima e svitare le viti della flangia motore.

Guarnizione

A mano estrarre la guarnizione dalla sua sede e sostituirla con quella nuova senza l'utilizzo di utensili.

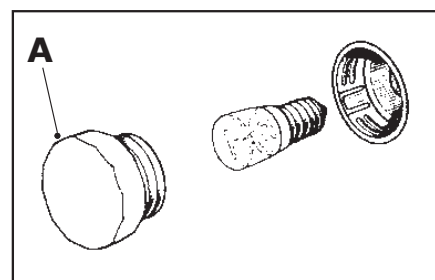


Figura 6

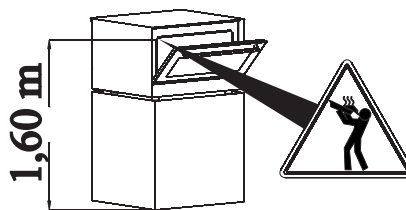
CAPITOLO III - ISTRUZIONI PER L'USO

3.1 Avvertenze preliminari

- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- Il forno deve essere adibito esclusivamente alla cottura di cibi, ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- L'installazione e tutte le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite solo da personale autorizzato e dotato dei necessari requisiti professionali. È consigliabile far controllare il forno a scadenze precise. Per la riparazione rivolgersi esclusivamente ai Centri di Assistenza autorizzati e richiedere l'uso di parti di ricambio originali.
- In caso di guasto o funzionamento anomalo, disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua e gas, nel caso siano previsti e posti a monte dell'apparecchiatura. Rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati per la riparazione. L'utente finale è tenuto alla sola manutenzione ordinaria del forno, cioè controllo dell'efficienza generale del forno e pulizia quotidiana.
- Leggere con attenzione il presente libretto in quanto in quanto contiene importanti informazioni ed indicazioni in merito alla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione.
- Prima di avviare il forno, è necessario procedere ad accurata pulizia delle superfici che possono venire in contatto con il cibo.
- Aprire prudentemente la porta onde evitare che i vapori di cottura investano le persone.



• Le parti contrassegnate con il simbolo seguente raggiungono temperature elevate. Fare attenzione ed eventualmente usare guanti di protezione.

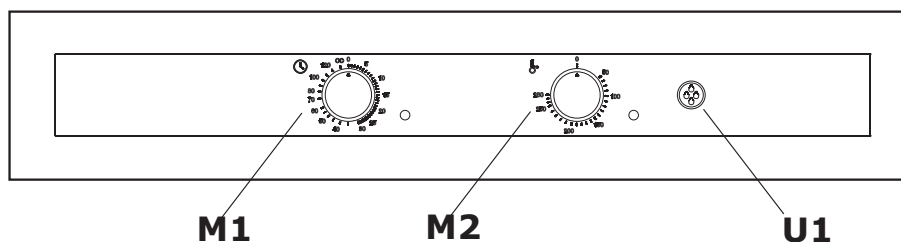


• Per ragioni di sicurezza si consiglia di NON posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 1,60 m. Se vi fosse questa necessità, applicare obbligatoriamente l'adesivo contenuto nell'imballo del forno all'altezza indicata in figura.

È assolutamente vietato lavare la camera di cottura od i vetri porta con getti d'acqua fredda quando sono ancora a temperatura superiore ai 70°C.

Il mancato rispetto di tali obblighi causa il decadimento di ogni responsabilità del costruttore.

3.2 Pannello di controllo ed istruzioni comandi manuali



- M1** Manopola ON/OFF e timer cottura
M2 Manopola termostato
U1 Pulsante umidificatore (optional)

Accensione e spegnimento del forno

Nei forni semplificati con 2 manopole, l'accensione avviene ruotando la manopola del timer **M1**. L'apertura della porta durante il funzionamento del forno risulta equivalente allo spegnimento, se non che, quando la porta viene richiusa, il forno riparte automaticamente.

Regolazione temperatura di cottura

La manopola **M2** permette di impostare la temperatura desiderata per la cottura (60-270°C).

Regolazione tempo di cottura

La manopola **M1** permette di impostare il tempo necessario alla cottura desiderata. La rotazione della manopola avvia il ciclo cottura ed attiva la rotazione del ventilatore.

In senso antiorario (∞) permette il funzionamento in continuo. In senso orario permette di impostare il tempo di cottura desiderato fino ad un massimo di 120 minuti. A fine cottura il timer **M1** si porta su posizione zero, spegne il forno ed avvisa tramite suoneria la fine della cottura.

Umidificazione (optional)

Il pulsante (**U1**) aziona l'elettrovalvola dell'acqua che genera vapore in camera. Per ottenere le dosi di vapore desiderate è necessario mantenere premuto il pulsante umidificatore.

3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria del forno

I forni devono essere puliti quotidianamente per garantire la migliore funzionalità, igiene e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione dei guasti. Non provare a smontare l'apparecchiatura, ogni intervento deve essere eseguito da personale specializzato.

Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- prima di pulire il forno, togliere l'alimentazione elettrica, chiudere il rubinetto dell'acqua e far raffreddare il forno ed eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata o detersivi adatti, risciacquando accuratamente ed asciugando bene, non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc...) ed evitare di pulire le superfici in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti che potrebbero causare ruggine;
- non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone...) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi;
- non lavare esternamente l'apparecchiatura con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitare la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo un panno umido per poi procedere all'asciugatura delle superfici, eliminare eventuali residui di polvere o tracce di olii di protezione o lavorazione;
- non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno che potrebbero involontariamente danneggiare le parti basse dell'apparecchiatura;
- si consiglia l'uso di guanti per la protezione dalle alte temperature per la manipolazione delle teglie o carrelli quando si estraggono dal forno;
- richiedere, almeno una volta l'anno, l'intervento di un tecnico autorizzato per il controllo generale del forno.

Pulizia della camera di cottura

A fine giornata e con la camera a temperatura non superiore a 50-60°C procedere alla pulizia con le seguenti modalità:

- smontare i supporti teglie senza urtare i bulbi per pulirli separatamente ;
- Irrorare la camera spruzzando un apposito detersivo sgrassante adatto per usi alimentari;
- chiudere la porta e, per permettere l'azione del detersivo, attendere 15-20 minuti;
- risciacquare l'interno cella con acqua pulita;
- avviare un ciclo di cottura a convezione a 150°C per l'asciugatura della camera.

3.4 Consigli di cottura

Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti. I tempi di cottura consigliati in questa tabella sono indicativi.

Preparazione	° C	minuti	Peso (Kg)
Primi piatti			
Lasagne al forno	200-220	20-25	0,5
Pasta al forno	200-220	25-30	0,5
Riso alla Creola	200-230	20-25	0,5
Pizza	210-230	30-45	0,5
Carni			
Arrosto di bue	170-190	40-60	1-1,2
Arrosto di vitello	160-180	65-90	1-1,2
Arrosto di manzo	170-180	65-90	1-1,2
Arrosto di maiale	160-170	70-100	1-1,2
Roast-Beef	180-190	40-45	1-1,5
Arrosto di agnello	140-160	100-130	1,5
Pollo di arrosto	180	70-90	1-1,2
Anatra arrosta	170-180	100-160	1,5-2
Oca arrosta	160-180	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	160-240	~5
Coniglio arrosto	160-170	80-100	~2
Lepre arrosta	170-180	30-50	~2
Pesci			
Dolci (pasticceria)			
Torta di frutta	180-200	40-50	
Ciambella	160-180	35-45	
Torta margherita	200-220	40-45	
Pan di Spagna	200-230	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	30-40	
Brioche	170-180	40-60	
Strudel	160	25-35	
Sfogliatine dolci	180-200	20-30	
Frittelle di mele	180-200	18-25	
Budino di savoiardi	170-180	30-40	
Biscotti di Savoia	150-180	50-60	
Toast	230-250	7	
Pane	200-220	40	

Per assicurare una buona cottura, si consiglia di preriscaldare il forno per 12-15 minuti circa.

**Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto delle norme antinfortunistiche e di smaltimento dei rifiuti vigenti nei paesi di destinazione del forno.
Il produttore si riserva la possibilità di modificare quanto sopra indicato in qualsiasi momento.**

mac.pan
bakery solutions since 1983

www.macpan.com