

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

FORNI EL. SERIE PLANET
EL. OVEN PLANET SERIES
FOUR ÉL. SERIE PLANET
ELEKTRO OFEN SERIE PLANET
HORNO EL. SERIE PLANET

FEC023

FEMD023



IMFOC00165

DATA: 99/03/01

MBM  **S.p.A.**

ITALIANO	Pagina	2 - 12
ENGLISH	Page	13 - 23
FRANÇAIS	Page	24 - 34
DEUTSCH	Seite	35 - 45
ESPAÑOL	Página	46 - 56

INDICE

DESCRIZIONE	PAGINA
Avvertenze generali	2
Dati tecnici	3
Schemi di installazione	3
Istruzioni per l'installatore	4
Posizionamento.....	4
Collegamento elettrico	4
Collegamento acqua fredda	4
Dispositivi di sicurezza	4
Istruzioni per l'uso	5
Pannello comandi forno mod. FEC023	6
Pannello comandi forno mod. FEMD023	7
Descrizione pannello comandi forno mod. FEC023	8
Descrizione pannello comandi forno mod. FEMD023	10
Uso	10
Manutenzione e pulizia	12

AVVERTENZE GENERALI

É molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per qualsiasi futura consultazione. Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo dunque di volerle leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.

- 1) L'apparecchio è destinato all'uso professionale specifico e deve essere utilizzato da personale qualificato.
- 2) Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio, dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- 3) É pericolosa modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.
- 4) L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua.
- 5) Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.
- 6) Per i controlli periodici e le eventuali riparazioni, non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

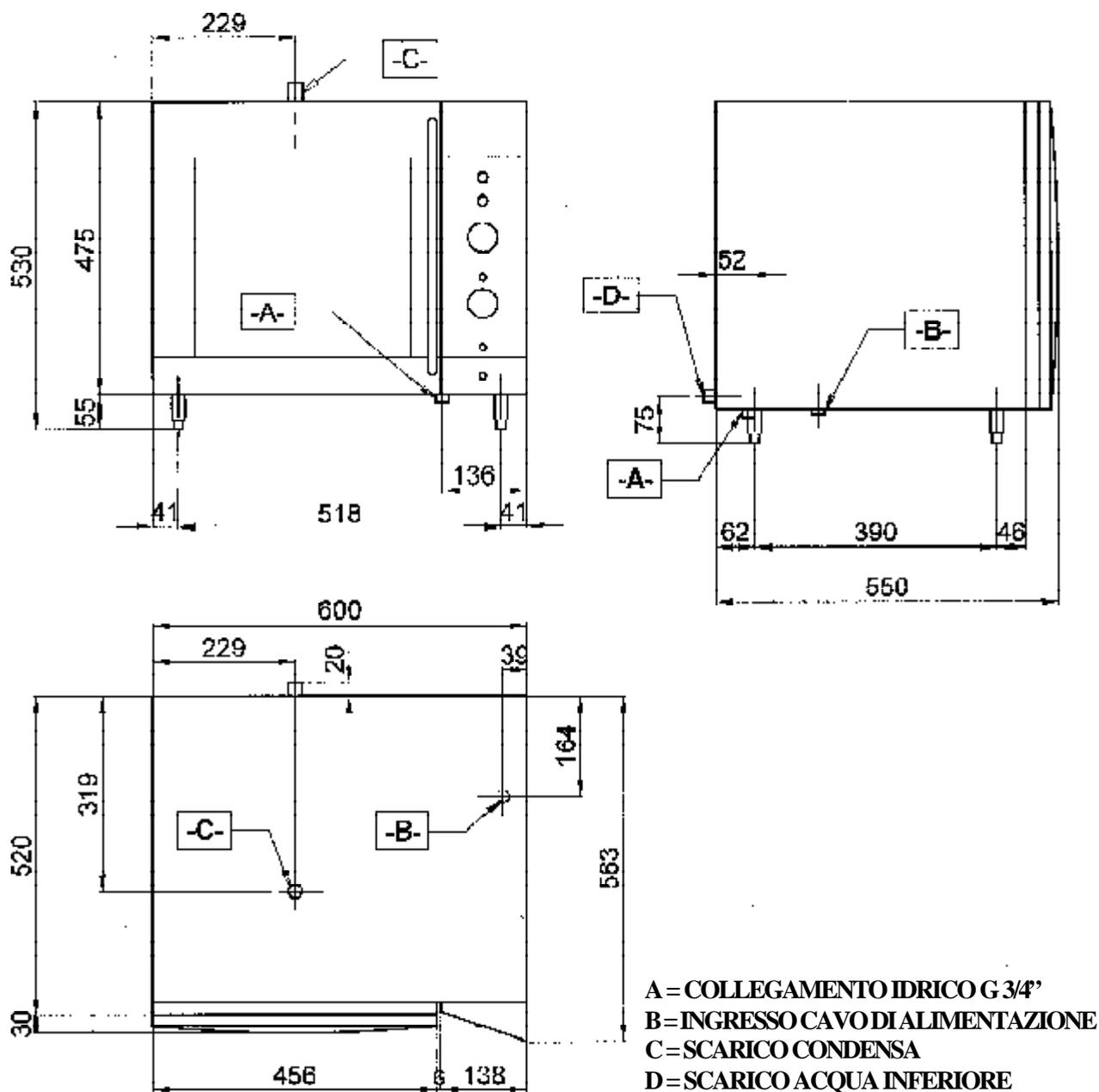
L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.

DATI TECNICI

MOD.	Dimensioni Esterne LxPxH	Dimensioni Camera	Capacità G/N	Potenza kW	Tensione Alimentazione	Peso kg
FEC023	600x563x530	272x350x355	4 x 2/3	2,25	220/230V 50 Hz	
FEMD023	600x563x530	272x350x355	4 x 2/3	2,25	220/230V 50 Hz	

La targhetta "DATI TECNICI" ,è posizionata sul fianco destro dell'apparecchio.

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le istruzioni che seguono, sono rivolte all'installatore qualificato, affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchio disinserito elettricamente. Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox, evitandi di lasciare residui di colla sulle superfici. Eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

POSIZIONAMENTO

Le superfici laterali e posteriori dell'apparecchio devono essere posizionate per permettere l'allacciamento elettrico e la manutenzione. L'apparecchio non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica, deve essere effettuato secondo le norme vigenti.

Prima di effettuare l'allacciamento, accertarsi che :

- la tensione e la frequenza corrispondono a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sull'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possono sopportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra, secondo le norme in vigore;
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento , sia raggiungibile con l'apparecchio installato.

Nel collegamento diretto alla rete è necessario interporre, tra l'apparecchio e la rete, un interruttore onnipolare con apertura minima tra i contatti di mm 3 ,dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.

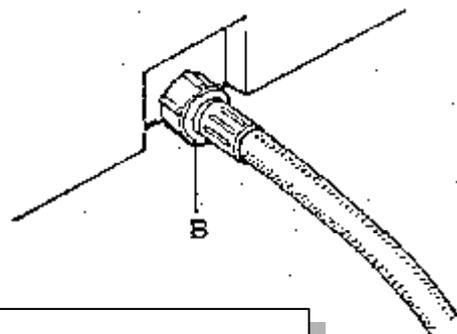
Il cavo di terra GIALLO/VERDE non deve essere interrotto dall'interruttore.

L'apparecchio deve essere connesso alla linea di terra della rete.

La tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzionamento, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di +/- 10%.

COLLEGAMENTO ACQUA FREDDA

Il collegamento dell'apparecchio alla rete idrica, va fatto predisponendo un rubinetto di intercettazione; la pressione dell'acqua deve essere compresa tra i 50/100 KPa ($0,5 < P < 1,5$ Bar), a tale scopo si consiglia l'installazione di un riduttore di pressione acqua.



DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di interruzione per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose. Nel caso di intervento, il dispositivo interrompe il funzionamento dell'apparecchio, che viene poi ripristinato automaticamente.

ISTRUZIONI PER L'USO

Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto e alla massima temperatura per circa 1 ora. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui grassi di lavorazione.

Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde delle superfici esterne dell'apparecchio.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro impiego è improprio.

L'apparecchio può essere utilizzato: per tutte le cotture al forno di creme, dolci, salse, pizze, carni, pesce e verdure, per la gratinatura, per il ricondizionamenti di cibi refrigerati e congelati.

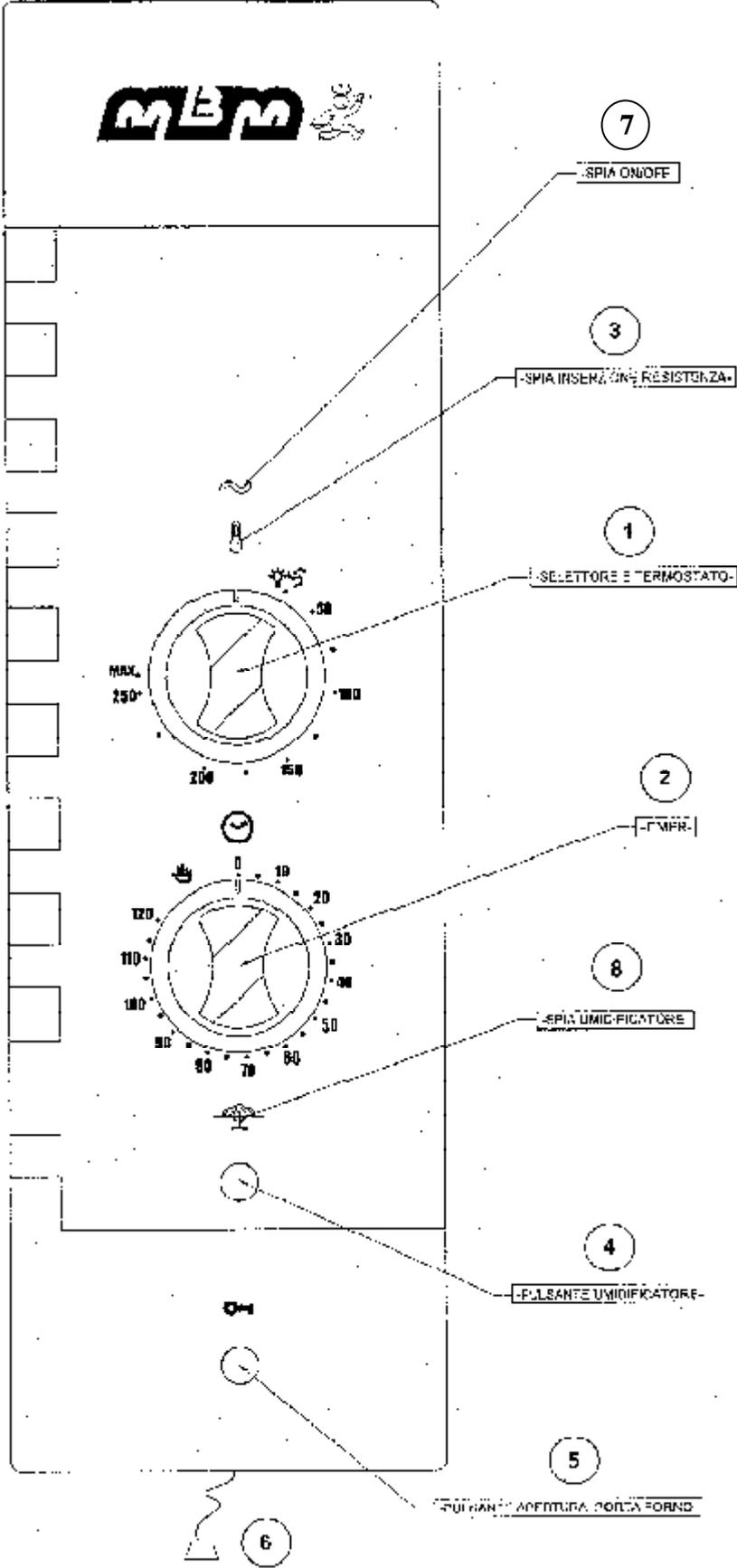
Nel disporre il cibo in camera di cottura, mantenere uno spazio almeno di mm. 40 tra una teglia e l'altra, per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria calda.

Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.

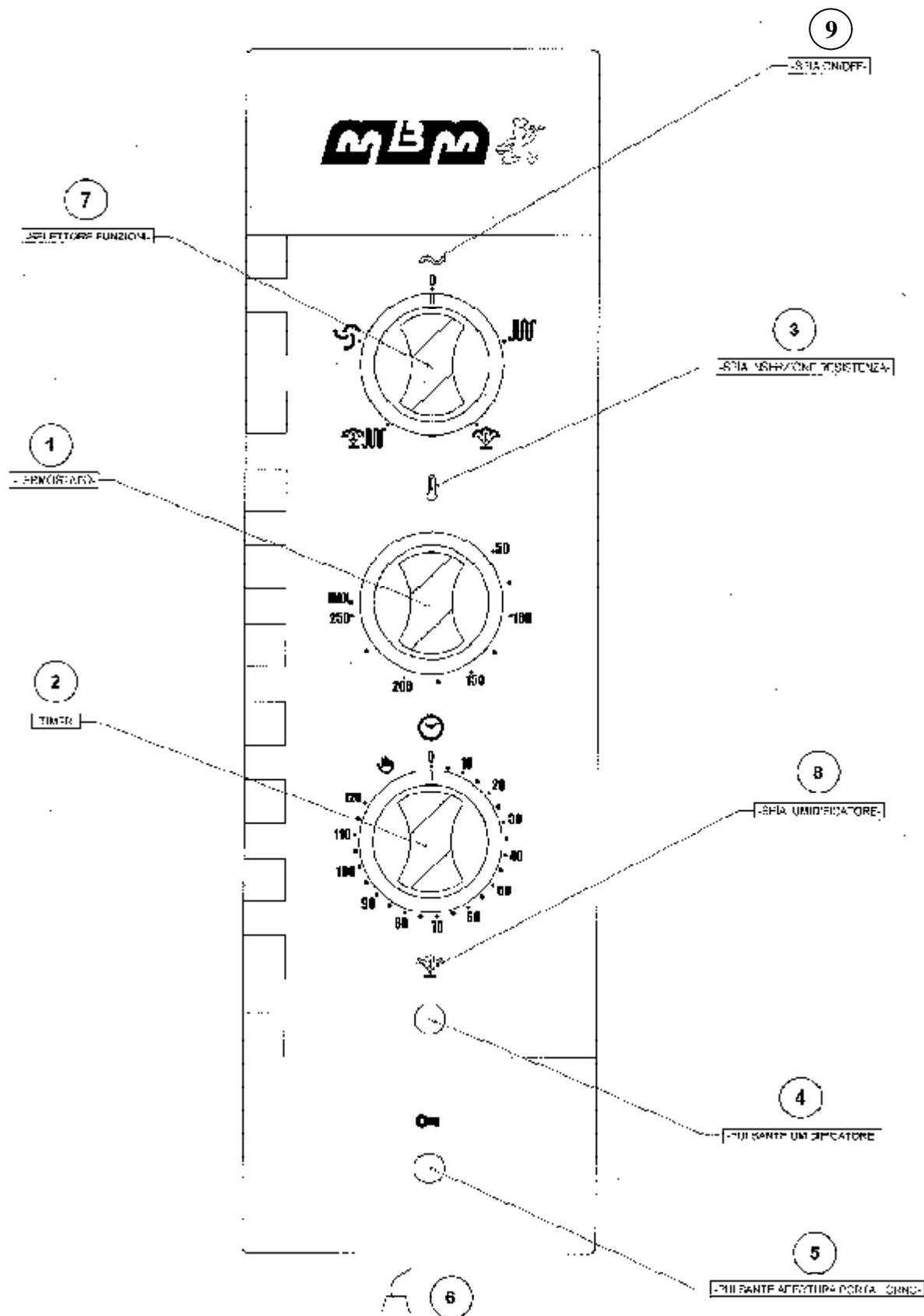
Riscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenere la massima uniformità.

Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

**PANNELLO COMANDI FORNO
CONVEZIONE CON UMIDIFICATORE
MOD. FEC023**



PANNELLO COMANDI FORNO MISTO DIRETTO MOD. FEMD023



PANNELLO COMANDI FEC023

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

MANOPOLA TERMOSTATO (1)

Regola la temperatura all'interno della camera di cottura sui valori desiderati.

MANOPOLA TYMER (2)

Consente la messa in funzione dell'apparecchio, programmando il tempo di cottura.

PROGRAMMATORE "FINE COTTURA" TYMER (2)

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO

Il tempo massimo programmabile è di 120'.

Ruotare la manopola del programmatore in corrispondenza del tempo scelto per la cottura; da questo momento il programma è in funzione. La fine cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico dell'apparecchio, e dalla suoneria del programmatore che può essere disinserita premendo la relativa manopola.

FUNZIONAMENTO MANUALE

L'apparecchio può essere usato anche senza selezionare il tempo di cottura. E' sufficiente ruotare la manopola del programmatore (2) in senso antiorario in posizione manuale.

- La messa in funzione si effettua ruotando la manopola del programmatore (2) in corrispondenza del simbolo  o sul tempo programmatore **0÷120'**
- La spia gialla, (3) termostato forno, si spegne ogni qual volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura prescelta. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilizzare la temperatura.
- La lampada che illumina la camera di cottura, ad apparecchio in funzione rimane accesa.

FUNZIONE UMIDIFICATORE

Durante il funzionamento dell'apparecchio, per generare vapore nella camera di cottura, premere il tasto (4) che comanda l'umidificatore, segnalato dalla spia verde.

APERTURA PORTA FORNO

L'apertura della porta forno è comandata da una serratura elettrica azionata dall'apposito pulsante (5) posizionato sul pannello. In caso di mancata corrente, è possibile aprire la porta normalmente azionando la leva collegata al tirante sotto il basamento (6).

COTTURA A CONVENZIONE

Mettere in funzione l'apparecchio, ruotando la manopola del termostato (1) in corrispondenza della temperatura desiderata, e quella del tymer (2) in corrispondenza del tempo prescelto.

SCONGELAMENTO

Mettere in funzione l'apparecchio ruotando la manopola del selettore (1) in corrispondenza del simbolo  e quella del tymer (2) in corrispondenza del tempo prescelto o in funzione continua.

PANNELLO COMANDI FEMD023

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

SELETTORE (7)

Consente di selezionare il ciclo di cottura: CONVEZIONE-VAPO-MISTO (convezione+vapore).

MANOPOLA TERMOSTATO (1)

Regola la temperatura all'interno della camera di cottura sui valori desiderati.

MANOPOLA TYMER (2)

Consente la messa in funzione dell'apparecchio, programmando il tempo di cottura.

PROGRAMMATORE “FINE COTTURA “ TYMER (2)

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO

Il tempo massimo programmabile è di 120'.

Ruotare la manopola del programmatore (2) in corrispondenza del tempo scelto per la cottura; da questo momento il programma è in funzione. La fine cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico dell'apparecchio, e dalla suoneria del programmatore che può essere disinserita premendo la relativa manopola (2).

FUNZIONAMENTO MANUALE

L'apparecchio può essere usato anche senza selezionare il tempo di cottura. E' sufficiente ruotare la manopola del programmatore in senso antiorario in posizione manuale (2).

- La messa in funzione si effettua ruotando la manopola del programmatore (2) in corrispondenza del simbolo  o sul tempo programmatore **0÷120'**
- La spia gialla (3), termostato forno, si spegne ogni qual volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura prescelta. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilizzare la temperatura.
- La lampada che illumina la camera di cottura, ad apparecchio in funzione rimane accesa.

FUNZIONE UMIDIFICATORE

Durante il funzionamento dell'apparecchio, per generare umidità nella camera di cottura, premere il tasto (4) che comanda l'umidificatore, segnalato dalla spia verde.

Questa funzione va abbinata solamente alla funzione convezione, o alla funzione di raffreddamento camera forno.

APERTURA PORTA FORNO

L'apertura della porta forno è comandata da una serratura elettrica azionata dall'apposito pulsante (5) posizionato sul pannello. In caso di mancata corrente, è possibile aprire la porta normalmente azionando la leva (6) collegata al tirante sotto il basamento.

SCONGELAMENTO

Mettere in funzione l'apparecchio ruotando la manopola del selettore (7) in corrispondenza del simbolo  e quella del tymer (2) in corrispondenza del tempo prescelto o in funzione continua.

USO

COTTURA A CONVEZIONE:

Selezionare la funzione convezione (aria calda), ruotando la manopola (7) del selettore sull'apposito simbolo , impostare la temperatura desiderata con la manopola (1) del termostato, impostare il tempo di cottura con la manopola (2) del timer (temperatura max 265°).

COTTURA A VAPORE:

Selezionare la funzione vapore, ruotando la manopola del selettore (7) sull'apposito simbolo , e impostare il tempo di cottura mediante la manopola del timer (2). La manopola del termostato (1) rimane sullo zero in quanto la temperatura è controllata da un termostato supplementare che mantiene costante la temperatura in camera di 100°C (+/- 10°).

COTTURA MISTA:

Selezionare la funzione mista, ruotando la manopola del selettore (7) sull'apposito simbolo , impostare la temperatura di cottura mediante la manopola del termostato (1), impostare il tempo di cottura mediante la manopola timer (2).

Nella cottura mista (convezione+vapore), la temperatura di cottura non deve essere eccessivamente alta (170÷180 °C) per ottenere il massimo rendimento. Il vapore in questa funzione si forma direttamente in camera per immissione d'acqua sulle resistenze. L'entrata dell'acqua, è controllata automaticamente, mediante un apposito dispositivo, ed è segnalato dalla spia verde (8) dell'umidificatore.

N.B. : In tutte le funzioni di cottura è necessario un preriscaldamento della camera, alla stessa temperatura di cottura.

TABELLA DI COTTURA

TIPO DI PRODOTTO	FUNZIONE	TEMPERATURA °C	TEMPO DI COTTURA	TEGLIA	N° max TEGLIE
PAN DI SPAGNA	convezione	190°	30'	alluminio	2
CROISSANT/BRIOCHES	convezione	160° ÷ 170°	18'	alluminio	4
BIGNÈ	convezione	180°	24'	alluminio	4
BABA	convezione	200°	30'	alluminio	2
PASTA FROLLA	convezione	170°	25'	alluminio	4
BISCOTTI	convezione	180°	15'	alluminio	4
VOL AU VENT	convezione	180°	15'	alluminio	2
PIZZA H 20 mm	convezione	210°	17'	alluminio	4
TORTA MARGHERITA	convezione	170°	35'	tortiera+griglia	2
PASTICCIO DI VERDURE	convezione	160° / 190° gratin	40'	GN 2/3	2
LASAGNE AL FORNO	convezione	160° / 190° gratin	45'	GN 2/3	2

CANNELLONI	convezione	170° / 190°gratin	20'	GN 2/3	2
CARRÈ DI MAIALE	misto	160° - 60' 180° - 10'	70'	GN 2/3 - H 40	2
BRASATO	misto	140°	160'	GN 2/3 - H 40	1
CODA DI ROSPO	misto	160°	20'	GN 2/3 - H 40	3 ÷ 4
AGNELLO a pezzi	I° misto II° convezione	160° 160°	20' 50'	GN 2/3 - H 65	2
FARAONA	I° misto II° convezione	160° 160°	25' 25'	GN 2/3 - H 40	2
SCALOPPINE	misto	150°	15'	GN 2/3 - H 20	4
POLLO INTERO	I° misto II° convezione	200° - 5' 180° - 40'	45'	griglia + teglia H 40	
POLLO IN QUARTI	convezione	170°	40'	griglia 2/3	2
COTOLETTE	convezione	200°	12'	GN 2/3 - H 20	4
SPIEDINI MISTI	convezione	180°	20'	GN 2/3 - H 40	2
TROTE	convezione	160°	20'	GN 2/3 - H 40	2
SOGLIOLE	convezione	170°	15'	GN 2/3 - H 40	2
ZUCCHINE A FETTE	vapore	100°	10'	GN 2/3 - H 40 forata	2
ZUCCA IN QUARTI	vapore	100°	40'	GN 2/3 - H 65 forata	1
PATATE	vapore	100°	30'	GN 2/3 - H 40 forata	2 ÷ 4
SPINACI	vapore	100°	20'	GN 2/3 - H 65 forata	2
CAVOLI	vapore	100°	15'	GN 2/3 - H 40 forata	2
PATATE IN QUARTI	vapore	92°	25'	GN 2/3 - H 40 forata	2
MELE / PERE	vapore	92°	30'	griglia GN 2/3	4
INSALATA DI MARE	vapore	100°	18' ÷ 20'	GN 2/3 - H 40	2
ASTICE e ARAGOSTA	vapore	100°	13'	GN 2/3 - H 65	1 ÷ 2

ESEGUIRE IL PRERISCALDAMENTO DELLA CAMERA DI COTTURA ALLA STESSA TEMPERATURA DI COTTURA PRIMA DI INTRODURRE IL PRODOTTO

N.B.: Temperatura e tempi di cottura sono solo valori indicativi, ed in alcuni casi dovranno essere adeguati alla tipologia del prodotto. La valvola di sfiato superiore, dovrà essere regolata in funzione del prodotto da cuocere.

MANUTENZIONE E PULIZIA

IMPORTANTE: prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio.

Per una lunga durata dell'apparecchio è indispensabile eseguire frequentemente un'accurata pulizia generale, tenendo presente i seguenti consigli:

- Le parti in acc.inox devono essere pulite con i prodotti idonei, non abrasivi, reperibili comunemente in commercio. Non devono essere mai usate sostanze contenenti cloro (varechina, ecc.).
- Le parti cromate devono essere pulite con panno umido con acqua e sapone, o con acqua e detersivo liquidi non corrosivo. Non usare mai paglietta metallica o detersivi contenenti sostanze abrasive.

PULIZIA DEI CRISTALLI

Per la pulizia dei cristalli usare solo acqua tiepida evitando l'impiego di panni ruvidi o sostanze abrasive. Non pulire i cristalli quando sono ancora caldi.

PULIZIA INTERNA DEL FORNO

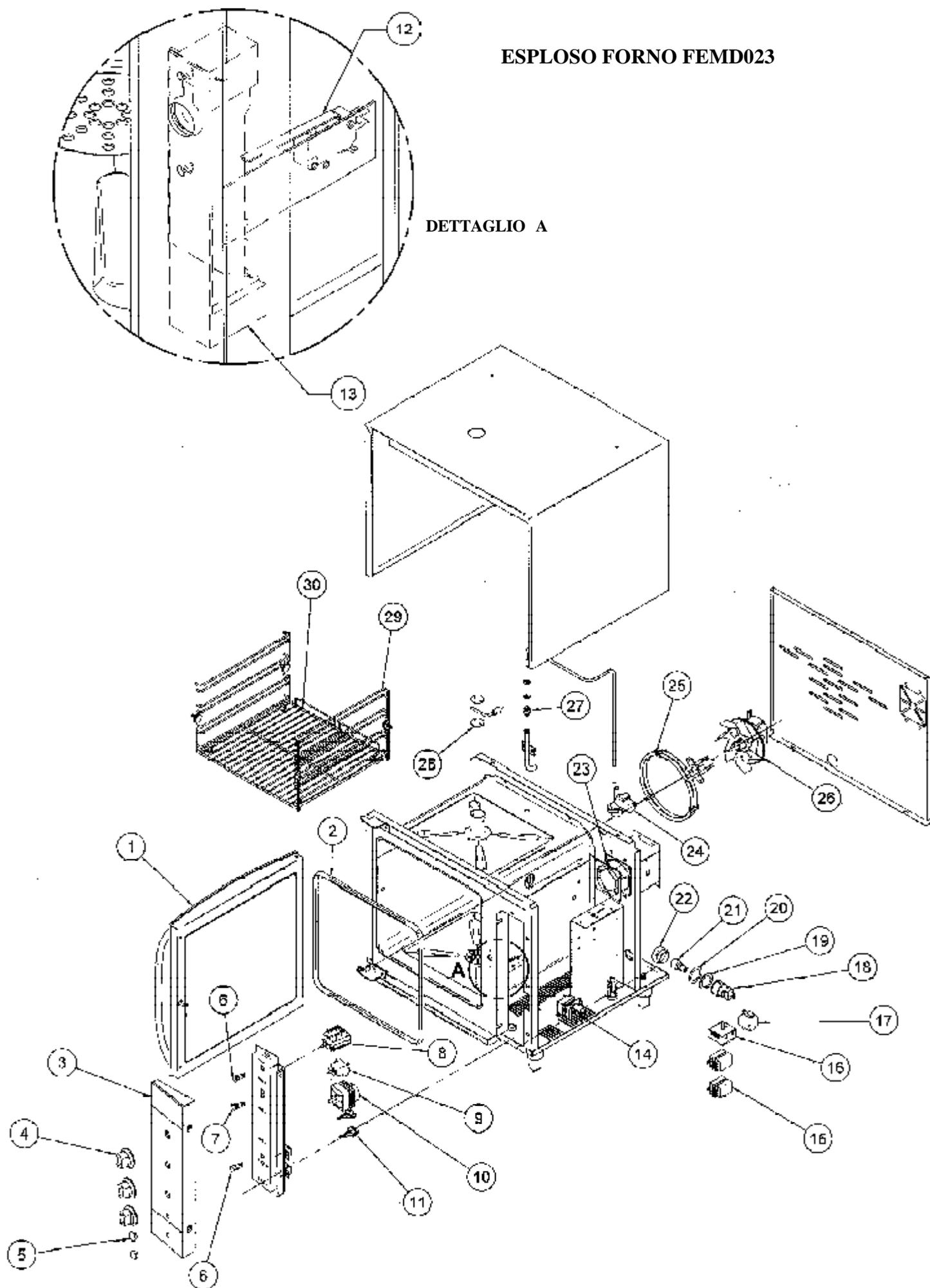
Il forno deve essere pulito dopo ogni cottura. Dopo l'uso lasciarlo raffreddare, quindi pulire tutto l'interno con panno imbevuto in acqua calda e normali detersivi; risciacquare con cura ed asciugare con panno morbido. Per agevolare la pulizia si consiglia di estrarre il reggigriglia.

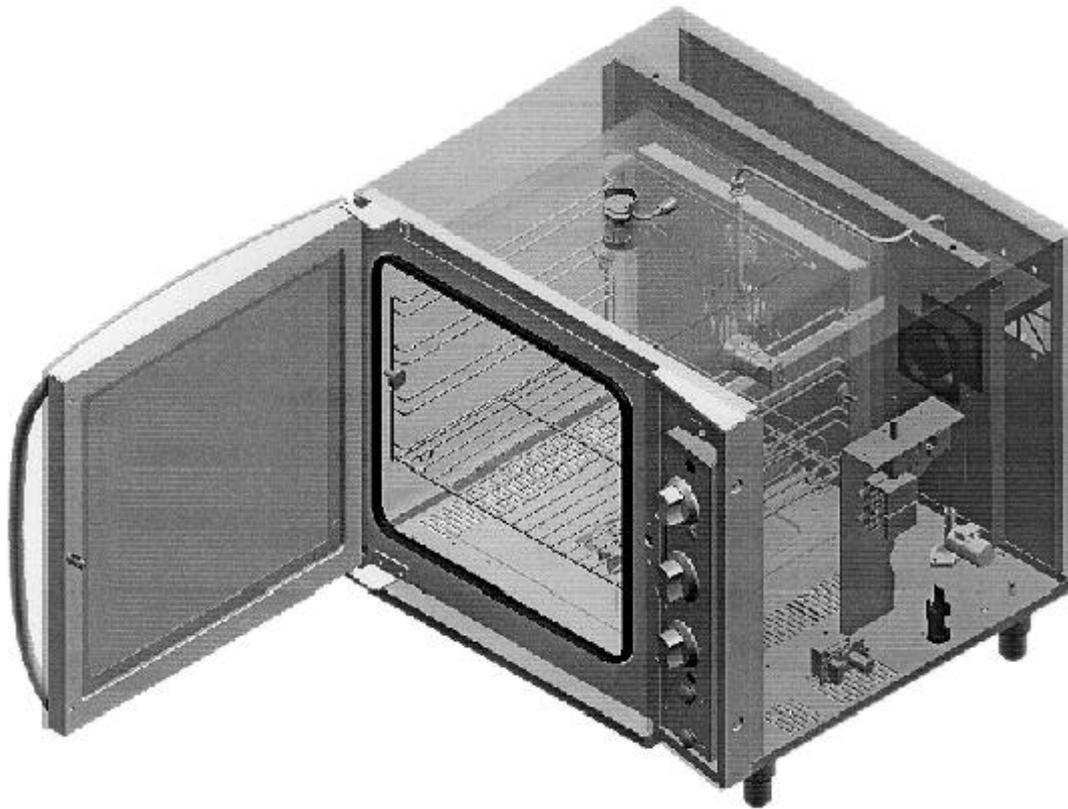
IMPORTANTE

QUALORA SI RISCONTRINO ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO È NECESSARIO FARLO CONTROLLARE DA PERSONALE QUALIFICATO.

ESPLOSO FORNO FEMD023

DETTAGLIO A



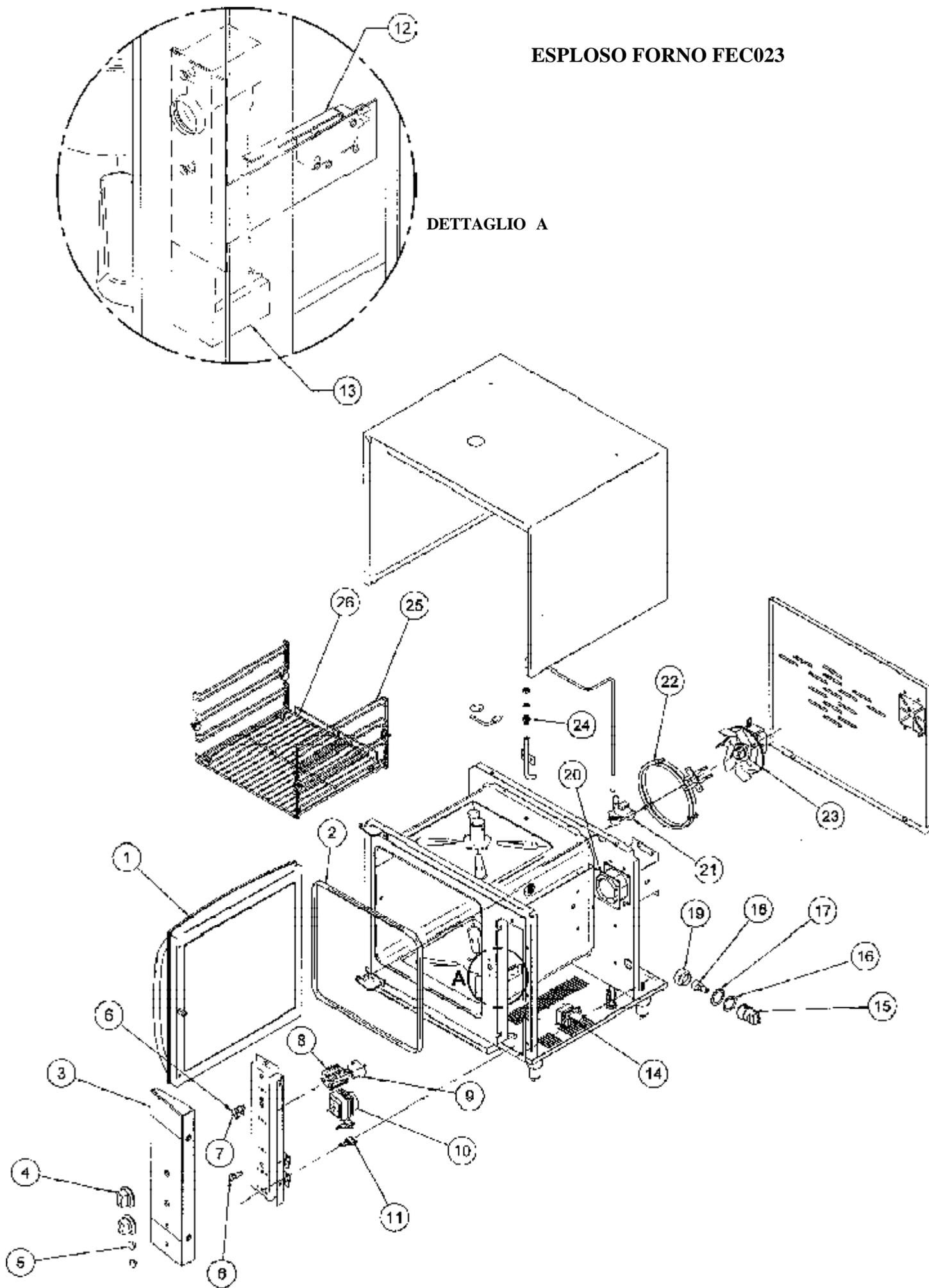


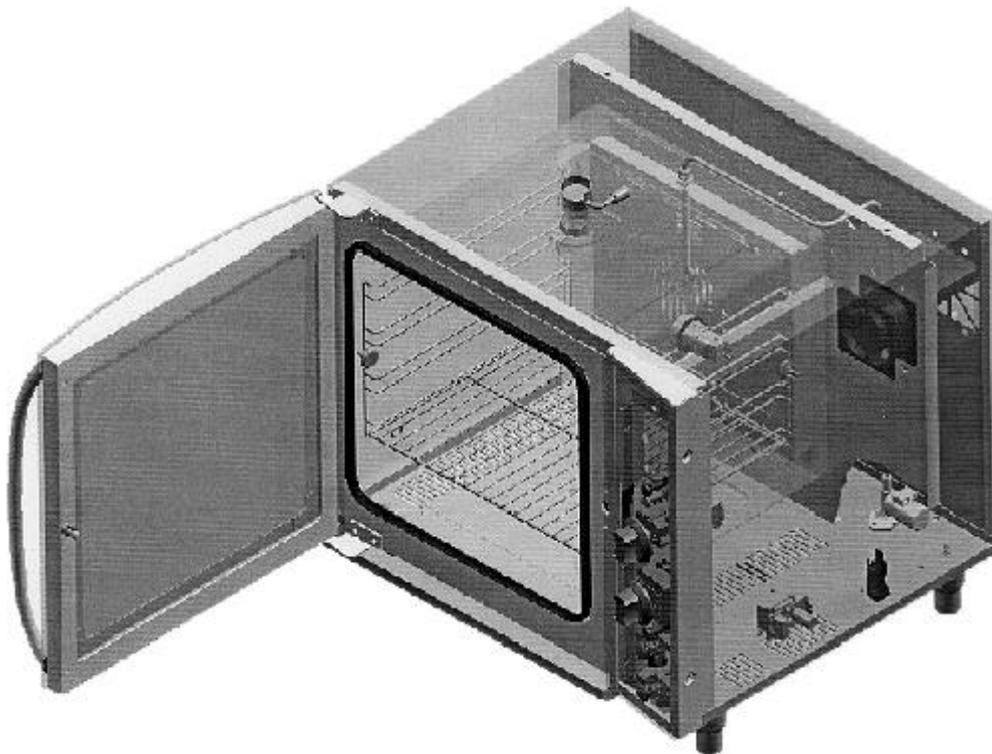
RICAMBI CONSIGLIATI PER FORNO FEMD023 COD. FFN0004610

POSIZIONE	CODICE	DESCRIZIONE
1	GRFOC00238	Gruppo Porta Forno FEC023
2	RTFOC00664	Guarnizione Porta Forno FEC023
3	GRFOC00270	Gruppo Cruscotto FEMD023
4	RTFOC00361	Manopola Commerciale FCV Turchese
5	RTFOC00641	Tasto Copripulsante Fec023
6	RTC900489	Lampada Spia Verde - 250 V
7	RTC900488	Lampada Spia Gialla - 250 V
8	RTFOC00143	Commutatore FCVM 4925815703
9	RTFOC00646	Termostato Elettrico FEC023 T285°C 5519052817
10	RTFOC00568	Timer FGC065/1 CR - 5 - 025
11	RTFOC00645	Pulsante Unipolare FEC023 - E2 515
12	RTBF900277	Microinterruttore EF46/FE1515 NAAH71535
13	RTFOC00648	Serratura Forno FEC023 8480020013
14	RTFOC00663	Scheda Elettronica Serratura FEC023
15	RTFOC00144	Relais FCVM.Boyley 60638230000
16	RTC900066	Regolatore EN/240V FCV.45ER104C1
17	RTFOC00670	Termostato Elettrico FEMD023/T99 5519312817
18	RTFOC00653	Portalampada FEC023 77222U02010
19	RTFOC00656	Guarnizione Portalampada FEC023 GN227
20	RTFOC00657	Guarnizione Portalampada FEC023 GN228
21	RTFOC00658	Lampada FEC023 15W230V 0529620115
22	RTFOC00654	Vetro Portalampada FEC023
23	RTFOC00659	Ventilatore Calore FEC023 99487102
24	RTFOC00022	Elettrovalvola FCV 1 Via RAE207038
25	RTC900451	Resistenza kW 2,2 - V. 230
26	RTFOC00623	Motore + Ventola inox FEC023 VN 120 H. 25
27	RTFOC00557	Iniettore Umidificatore FCV Ø 1,5
28	PAFOC00678	Disco Inferiore in Teflon Scarico condensa FEMD023
29	RTFOC00636	Griglia Laterale FEC023 Cromata
30	RTFOC00635	Griglia Forno FEC023 Cromata

ESPLOSO FORNO FEC023

DETTAGLIO A





RICAMBI CONSIGLIATI PER FORNO FEC023 COD. FFN0004600

POSIZIONE	CODICE	DESCRIZIONE
1	GRFOC00238	Gruppo Porta Forno FEC023
2	RTFOC00664	Guarnizione Porta Forno FEC023
3	GRFOC00269	Gruppo Cruscotto FEMD023
4	RTFOC00361	Manopola Commerciale FCV Turchese
5	RTFOC00641	Tasto Copripulsante Fec023
6	RTCU900489	Lampada Spia Verde - 250 V
7	RTCU900488	Lampada Spia Gialla - 250 V
8	RTFOC00647	Commutatore FEC023 4623966539
9	RTFOC00646	Termostato Elettrico FEC023 T285°C 5519052817
10	RTFOC00568	Timer FGC065/1 CR - 5 - 025
11	RTFOC00645	Pulsante Unipolare FEC023 - E2 515
12	RTBF900277	Microinterruttore EF46/FE1515 NAAH71535
13	RTFOC00648	Serratura Forno FEC023 8440020013
14	RTFOC00663	Scheda Elettronica Serratura FEC023
15	RTFOC00653	Portalampada FEC023 77222U02010
16	RTFOC00656	Guarnizione Portalamпада FEC023 GN227
17	RTFOC00657	Guarnizione Portalamпада FEC023 GN228
18	RTFOC00658	Lampada FEC023 15W230V 0529620115
19	RTFOC00654	Vetro Portalamпада FEC023
20	RTFOC00659	Ventilatore Calore FEC023 99487102
21	RTFOC00022	Elettrovalvola FCV 1 Via RAE207038
22	RTCU700451	Resistenza kW 2,2 - V. 230
23	RTFOC00623	Motore + Ventola inox FEC023 VN 120 H. 25
24	RTFOC00557	Iniettore Umidificatore FCV Ø 1,5
25	RTFOC00636	Griglia Laterale FEC023 Cromata
26	RTFOC00635	Griglia Forno FEC023 Cromata