

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Lo **IZZONAPOLETANO** può essere consegnato montato e collaudato, oppure solo assemblato, per comodità di imballo e trasporto, ma da montare in loco.

Nel primo caso in fabbrica viene portato per due ore a 100°C, per far evaporare senza stress le umidità, e poi per quattro ore a 480°C per completare tale processo e testarne la sua bontà.

Nel secondo, il collaudo dovrà essere fatto a montaggio avvenuto con le stesse modalità.

A servizio dell'impianto dovrà essere predisposta una presa di corrente/differenziale, trifase e di adeguato amperaggio, ed il contatore deve essere di potenza pari o superiore a quella dell'impianto.

Lo **IZZONAPOLETANO** dovrà essere collocato in un posto **sufficientemente coperto** per cui non potrà **in nessun caso** essere **raggiunto da pioggia, grandine o neve o eccessiva umidità** e non deve essere esposto a movimenti d'aria che possano alterare l'equilibrio della temperatura all'interno della camera di cottura.

Dovrà stare in ambiente asciutto privo di fattori corrosivi ed altamente ossidanti come la salsedine.

Sul foro di uscita dell'aria calda raccolta, sulla sommità della volta, può essere posta una cappa per far canalizzare quest'aria fino all'esterno. Tale cappa deve essere, se possibile, priva di estrattore per non favorire eccessivamente la velocità di svuotamento del volume raccolto sotto la volta, oppure tale estrattore dovrà essere servito da regolatore di velocità per poter trovare giusto equilibrio tra la velocità di svuotamento e la necessità di evacuazione dell'aria, o degli eventuali fumi, in uscita.

Infatti, un rapido svuotamento del volume d'aria sotto la volta favorisce una pari rapida fuoriuscita di aria dalla camera di cottura, con conseguente calo della temperatura.

E' possibile anche collegare il colletto di uscita di mm.150 con un tubo in continuità.

In tal caso è sconsigliato che esso abbia, subito dopo l'attacco, un lungo percorso verticale in quanto tale condizione accelera la velocità di espulsione dell'aria provocando un troppo rapido svuotamento dal volume di raccolta. Dovrà esserci necessariamente il regolatore di velocità se si installa un estrattore.

PROGRAMMAZIONE PER LA COTTURA DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA

- **Impostare** al primo display la temperatura di **480°C**
- Posizionare il **secondo e terzo display**, quelli monocifra posti uno sull'altro, in tal modo :
 - **quello di su sempre a 8,**
 - **quello di sotto tra il 4 ed il 6** (a seconda della quantità più o meno alta di pizze che si andranno a cuocere). A **2** per bassissime produzioni. A **8** per quelle altissime.
- Quando viene raggiunta la temperatura di 480°C, che si legge sul *quinto* display, **mantenere** ancora la bocca di forno **chiusa** con **la portina, per 45/60 minuti**.
- **Levare la portina** con un guanto isolante termicamente.

Si verificherà un decremento della temperatura di circa 40°C. E' dovuto al moto convettivo per il grande differenziale termico tra l'interno camera di cottura e l'ambiente esterno.

- E' opportuno, per un ottimale avvio del lavoro e per il suo proseguimento, attendere che la temperatura ritorni a salire di qualche grado ed almeno fino a 445/450°C. , cosa che avviene nell'arco dei 30 minuti. Pertanto l'accensione dell'impianto va programmata tenendo conto anche di tali tempi.
 - Nei giorni successivi al primo, il forno, tenuto con la portina chiusa dalla fine del ciclo di lavoro in poi, si troverà alla ripartenza a temperature superiori ai 200°C. Il raggiungimento dei 480°C sarà, quindi, più rapido.
 - All'inizio del lavoro dovrà essere modificata solo l'impostazione del suolo di cottura, terzo display, quello più in basso.
 - Per produzioni basse, circa 20 - 30 pizze/ora va impostato a 2
 - Per produzioni di circa 30 – 50 pizze/ora va impostato a 4
 - Per produzioni di circa 50 – 70 o più pizze/ora va impostato a 6
 - Per produzioni notevolmente superiori a 8
- TALI IMPOSTAZIONI SONO INDICATIVE, DATA LA MOLTIPLICITÀ DI FATTORI IN GIOCO, INTRINSECHE AL TIPO DI PIZZA CHE SI VA A CUOCERE (FARINA, IDRATAZIONE, LIEVITAZIONE, MATURAZIONE, STESURA, FARCITURA, ETC.).
- Il forno si assesterà ad una temperatura media di 40/50°C in meno di quella impostata e raggiunta a bocca chiusa.
Pertanto per una VERA PIZZA NAPOLETANA l'impostazione 480°C è quella giusta per fare un prodotto cotto in circa un minuto.
Per pizze con cotture più prolungate, di 2 o più minuti, va impostata una temperatura inferiore ma più alta di almeno 40/50°C di quella desiderata e necessaria durante la cottura.
 - ***N.B. : l'impostazione del cielo dovrà essere sempre a 8, qualunque sia il tipo di pizza da cuocere ed il suo tempo di cottura.***

DURANTE LA COTTURA

All'inizio del lavoro, il forno, come avviene anche con qualsiasi forno a legna ben riscaldato, avrà la superficie del suolo eccessivamente calda.

Dopo la cottura di almeno due/tre pizze per ogni posto, tale surplus di temperatura va ad eliminarsi.

E' opportuno, quindi, per queste poche pizze porre maggiore attenzione dal momento in cui si raggiunge la giusta cottura della loro parte sottostante (in 30/40 secondi) e, fino alla fine della permanenza in forno, tenendole sulla pala non a contatto col suolo.

La temperatura con il lavoro incalzante andrà a stabilizzarsi oscillando tra i 430/450°C.

E' SBAGLIATO, QUINDI, MODIFICARE LA TEMPERATURA IMPOSTATA, O I VALORI DEL CIELO (sempre ad 8) E DEL SUOLO (variabili, in dipendenza della produzione prevista) ESCLUSIVAMENTE PER LA DIFFICOLTÀ' RICONTRATA PER LA COTTURA DI QUESTE PRIME PIZZE.

A differenza di un *forno a legna*, lo **IZZONAPOLETANO** ha una fonte di calore anche sotto il suolo in *biscotto di Sorrento*.

Tale fonte, sapientemente regolata, rendendo il suolo giustamente caldo per tutto il suo spessore, gli dà modo di fornire costantemente la stessa quantità di calore spesa nella cottura della pizza.

Nel tradizionale forno, invece, esso è via via, dall'alto verso il basso, sempre meno caldo, ovvero in superficie è caldo mentre è più tiepido verso la sua parte di sotto, ed il buon costruttore di forno a legna può solo porre un argine alla perdita di calore ponendo strati di salamoia ed isolante.

Pertanto lo **IZZONAPOLETANO** mantiene costante la qualità ed il tempo di cottura, e può far lavorare per un tempo indefinito ed anche per produzioni di altissimi numeri, il forno a legna ha bisogno di periodiche soste per far recuperare sufficientemente il necessario calore in superficie.

E' da osservare che l'assenza di una fonte di calore concentrata in un unico posto (la brace) rende il lavoro del fornaiο estremamente facilitato (non è più necessaria la maestria e l'esperienza di tale figura professionale per preparare una brace capace di soddisfare la giusta caloria dall'inizio alla fine della sessione lavorativa)

PROGRAMMAZIONE DELL'ACCENSIONE A TEMPO

- Assicurarsi che il forno sia correttamente alimentato elettricamente con corrente trifase e contatore di adeguata potenza.
- Aprire lo sportello del quadro comandi.

DA DESTRA VERSO SINISTRA DELLA SCHEDA ELETTRONICA :

- Sollevare la leva dell'interruttore differenziale magnetotermico.
- Premere il tasto ON
- primo display. Indica la temperatura che si vuole raggiungere. Con il tasto + o – posti sotto di esso segnare la temperatura desiderata fino a 480°C.
- secondo e terzo display, uno sopra l'altro. Regolano la potenza del cielo e quella del suolo. Impostare quella del cielo della camera di cottura nella scala 0 - 10 premendo il tasto a fianco del display più in alto. Impostare quella del suolo della camera di cottura nella scala 0 - 10 premendo il tasto a fianco del display in basso.
- quarto display. Riporta tante lineette. Lo esaminiamo in seguito.
- quinto display. Segna la temperatura presente in camera di cottura, da 00 a 499°C
- Premere l'ultimo tasto a destra presente sulla scheda comandi. Assicurarsi che il LED rosso su di esso sia illuminato. Sul quarto display, alla sua sinistra, dove prima di premere il tasto erano presenti delle lineette, apparirà una coppia di cifre, da 01 a 99. Azionando il tasto + o – alla sua destra portare la coppia di cifre ad indicare il numero di ore che separano il momento della programmazione all'ora di accensione desiderata (esempio : sono le 23 e desidero che il forno si accenda alle 08 del mattino. Imposterò il display a 09, ovvero a nove ore dopo il momento in cui lo sto programmando).
- Assicurarsi che la luce in camera di cottura sia spenta per evitare inutile consumo di corrente. Il tasto LUCE è posizionato sotto il primo display, quello che segna la temperatura programmata, ed è contrassegnato dal simbolo di una lampadina.
- Posizionare la portina di chiusura nel vano *bocca del forno*

ASSICURARSI CHE IL FORNO SIA ALIMENTATO TRAMITE UNA LINEA PRIVILEGIATA A CUI NON VENGA TOLTA LA CORRENTE.

MANUTENZIONE

Lo IZZONAPOLETANO non richiede manutenzione periodica o programmata.

Sono sufficienti un suo corretto uso, condizioni di lavoro adeguate e conformi alle prescrizioni di questo manuale, una normale pulizia, un'alimentazione elettrica priva di sbalzi di tensione.

Ogni sua parte e componente è sovradimensionata rispetto alla funzione cui è preposta.

I materiali con i quali esso è strutturato sono zincati, le lamiere sono inox o in alluminio o rame lavorato a mano. Sono tutti materiali che offrono alta resistenza alla ossidazione.

Accuratamente puliti, alcuni di essi sono trattati da vernici a polveri antiossidanti e rivestiti con elegante e resistente vernice ferromicacea.

SCHEDA VALORI IN KW/H DEL MODELLO IZ-4

IZ-4: cielo: 8,34 kw

suolo: 3,5 kw

Durante il lavoro l'impianto impegna tutti i kw di cui è dotato solo in alcuni momenti. Ciò consente un notevole risparmio energetico, mai inferiore al 20%.

Il cielo va impostato, sulla scala disponibile 0/10 del pannello di comando, ad 8, il che significa che le resistenze resteranno accese 8 secondi su 10. Gli altri 2 secondi, in cui esse sono non alimentate, non sortiranno alcun effetto negativo sul riscaldamento, in quanto la natura, per il principio della **inerzia termica**, fa sì che in questi due secondi le resistenze continueranno a riscaldarsi proprio come se fossero alimentate.

Ciò equivale ad un risparmio netto del 20%.

Pertanto

Potenza cielo: 8,34 kw -20%= 6,672 kw pagati in una ora

Il suolo va impostato tra 2 e 8, a seconda della mole di lavoro che il forno deve fare.

Per la salita della temperatura va impostato a 4.

Durante il lavoro l'impostazione dovrà variare tra 2 e 8.

Pertanto

- Potenza suolo: 3,5 kw	-80%= 0,700 kw/h	(impostazione 2)
	-70%= 1,050 kw/h	(impostazione 3)
	-60%= 1,400 kw/h	(impostazione 4)
	-50%= 1,750 kw/h	(impostazione 5)
	-40%= 2,100 kw/h	(impostazione 6)
	-30%= 2,450 kw/h	(impostazione 7)

-20%= 2,800 kw/h (impostazione 8)

Ovviamente consumo nullo a impostazione 0 (bassa mole di lavoro)

In definitiva l'SCN -4 ha un consumo orario di kw/h che oscilla tra 6,672 e 9,472.

Ovvero

- per prestazioni che richiedono il massimo della potenza (grossissime produzioni) **non è possibile** consumare più dell'80% della sua potenza (**RISPARMIO 20%** su kw. 11,840 = kw. 9,472).
- Per prestazioni con produzioni medie il **risparmio** raggiunge il **33%**.

La presa di corrente e il differenziale devono essere di 32 A / 5 poli.

Il peso è kg. 500

SCHEDA VALORI IN KW/H DEL MODELLO IZ-6

IZ-6: cielo: 9,7 kw

suolo: 3,5 kw

Durante il lavoro l'impianto impegna tutti i kw di cui è dotato solo in alcuni momenti. Ciò consente un notevole risparmio energetico, mai inferiore al 20%.

Il cielo va impostato, sulla scala disponibile 0/10 che è sul quadro di comando, ad 8, ovvero le resistenze resteranno accese 8 secondi su 10. Gli altri 2 secondi, in cui esse sono non alimentate, non sortiranno alcun effetto negativo sul riscaldamento, in quanto la natura, per il principio della **inerzia termica**, fa sì che in questi due secondi le resistenze continueranno a riscaldarsi proprio come se fossero alimentate. Questo si traduce in un risparmio netto del 20%.

Pertanto

- Potenza cielo: 9,7 kw -20%= 7,760 kw pagati in una ora

Il suolo va impostato tra 2 e 8, a seconda della mole di lavoro che il forno deve fare.

Per la salita della temperatura va impostato a 4.

Durante il lavoro l'impostazione dovrà variare tra 2 e 8.

Pertanto

- Potenza suolo: 3,5 kw	-80%= 0,700 kw/h	(impostazione 2)
	-70% = 1,050 kw/h	(impostazione 3)
	-60%= 1,400 kw/h	(impostazione 4)
	-50%= 1,750 kw/h	(impostazione 5)
	-40%= 2,100 kw/h	(impostazione 6)
	-30%= 2,450 kw/h	(impostazione 7)
	-20%= 2,800 kw/h	(impostazione 8)

Ovviamente consumo nullo a impostazione 0 (bassa mole di lavoro)

In definitiva l'SCN -6 ha un consumo orario di kw/h che oscilla tra 7,760 e 10,560

Ovvero

- per prestazioni che richiedono il massimo della potenza **non è possibile** consumare più dell'80% della sua potenza (RISPARMIO 20% su kw. 13.200= kw. 10,5).
- Per prestazioni con produzioni medie il risparmio raggiunge il 33%.

La presa di corrente e il differenziale devono essere di 32 A / 5 poli.
Il peso è kg. 580.

SCHEDA VALORI IN KW/H DEL MODELLO IZ-9

cielo: 11,2 kw/h
suolo: 5,3 kw/h

Durante il lavoro l'impianto impegna tutti i kw di cui è dotato solo in alcuni momenti. Ciò consente un notevole risparmio energetico, mai inferiore al 20%.

Il cielo va impostato, sulla scala disponibile 0/10 che è sul quadro di comando, ad 8, ovvero le resistenze resteranno accese 8 secondi su 10. Gli altri 2 secondi, in cui esse sono non alimentate, non sortiranno alcun effetto negativo sul riscaldamento, in quanto la natura, per il principio della **inerzia termica**, fa sì che in questi due secondi le resistenze continueranno a riscaldarsi proprio come se fossero alimentate. Questo si traduce in un risparmio netto del 20%.

Pertanto

- Potenza cielo: 11,2 kw -20%= 8.960 kw pagati in una ora

Il suolo va impostato tra 2 e 8, a seconda della mole di lavoro che il forno deve fare.

Per la salita della temperatura va impostato a 4.

Durante il lavoro l'impostazione dovrà variare tra 2 e 8.

Pertanto

- Potenza suolo: 5,3 kw/h -80%= 1,060 kw/h (impostazione 2)
 - 70% = 1,590 kw/h (impostazione 3)
 - 60%= 2,120 kw/h (impostazione 4)
 - 50%= 2,650 kw/h (impostazione 5)
 - 40%= 3,180 kw/h (impostazione 6)
 - 30%= 3,710 kw/h (impostazione 7)
 - 20%= 4,240 kw/h (impostazione 8)
- Ovviamente consumo nullo a impostazione 0 (mole molto bassa di lavoro)

In definitiva l'SCN -9 ha un consumo orario di kw/h che oscilla tra 8,960 e 13,200.

Ovvero

- per prestazioni che richiedono il massimo della potenza **non è possibile** consumare più dell'80% della sua potenza (RISPARMIO 20% su kw. 16,500= kw.13,200)
- Per prestazioni con produzioni medie il risparmio raggiunge il 33%.

PULIZIA ESTERNA

- **Adoperare solo panni di cotone asciutti.**
- Non adoperare detersivi, alcun liquido, nemmeno l'acqua.
- Accarezzare con delicatezza, senza fare eccessiva pressione, ogni sua parte esterna.
- Il piano di sfornamento in pietra vulcanica può essere lavato **quando non è caldo**. Usare acqua e panno di cotone.
Evitare detersivi aggressivi per non perdere la sua levigatura.

\ PULIZIA INTERNA

- Per incidentali combustioni di piccole quantità di sostanze alimentari a contatto col suolo in "*biscotto di Sorrento*" lasciare che carbonizzino ed inceneriscano. '*Schiaffeggiare*' poi il piano con la pala più larga, quella da infornamento.
- Fare lo stesso ad inizio ciclo di lavoro per far volatilizzare eventuali residui di cenere.
NON ADOPERARE SCOPE DI MATERIALE PLATICO O SINTETICO, COSI' COME ANCHE PANNI FATTI DI TALI SOSTANZE. LA LORO FUSIONE CREEREBBE DANNI IRREVERSIBILI.
NON ADOPERARE SCOPE A SETOLE METALLICHE.
NON OLTREPASSARE IN ALCUN MODO LA LAMIERA FORATA CHE RIVESTE IL CIELO DELLA CAMERA DI COTTURA, CI SONO I RESISTORI IN CORRENTE.

ARIA CALDA- VAPORI – FUMI

Attraverso la bocca di forno dalla camera di cottura fuoriesce continuamente aria calda, che viene catturata dalla cappa frontale in rame battuto a mano e convogliata nel vano/volta da dove esce attraverso un foro di 150 mm. di diametro posto al centro della sua sommità, ad una temperatura di circa 110/120°C .

Tali fuoriuscite vanno raccolte da una cappa che dovrà trovarsi in prossimità del foro, e convogliate all'esterno attraverso un tubo di diametro opportuno in funzione della lunghezza e della morfologia del percorso.

Alternativamente alla cappa può essere posto un tubo in continuità col colletto di uscita di diametro 150 mm. . In funzione della sua lunghezza e della eventuale tortuosità del percorso, o per la presenza di impianti di depurazione, può essere opportuno e/o necessario che sia applicato un estrattore. Questo **deve essere munito di regolatore di velocità** per poter far sì che la velocità dell'aria calda in uscita dalla volta del forno sia la medesima che si avrebbe se fosse libera.

Il forno, essendo alimentato elettricamente e non avendo combustione alcuna, non produce residui o particelle. Ciò nonostante bisogna conoscere ed attenersi al rispetto delle normative del luogo ed alle indicazioni delle autorità preposte al controllo.

Il forno è composto in due blocchi : la base ed il forno propriamente detto. **Quattro perni rendono solidali le due parti.**

PANNELLO ELETTRONICO DI COMANDO

Il pannello elettronico di comando, posizionato nel vano chiuso da sportello ribaltabile, è alloggiato in una struttura inox, tenuta da mollette.

Esso di serie è sul laterale destro, guardando il forno dal frontale. A richiesta può essere posto sul laterale sinistro o frontalmente, al centro del pannello in rame più in basso.

Per sostituirlo, ad opera di un elettricista, procedere così :

- DOPO CHE CI SI SIA ASSICURATI CHE TUTTO L'IMPIANTO NON E' IN CORRENTE, estrarlo dal fondo inox inserendo ai due lati corti del pannello la punta di due giraviti o altro attrezzo a punta schiacciata. Una volta estratto dal supporto inox ed adagiato con la faccia in policarbonato sullo sportello ribaltato, per poterlo scollegare basta staccare gli spinotti che sono inseriti su uno dei due lati lunghi. Liberata così la scheda, si pone la nuova nella medesima posizione e si inseriscono gli spinotti. Due guidafile, uno sulla scheda l'altro sul fascio di fili provenienti dall'interno dell'impianto e che terminano con gli spinotti, **obbligano** che questi siano inseriti correttamente al loro posto. La sua sostituzione con una funzionante è, quindi, un'operazione di pochissimi minuti ed estremamente facile.
(in alternativa : anziché estrarre il pannello elettronico di comando si può rimuovere il pannello inox su cui esso è posto, svitando 4 viti poste negli angoli).

CAMERA DI COTTURA

La camera di cottura ha il suolo in mattone argilloso *biscotto di Sorrento*, il cielo in mattoni refrattari scanalati nei quali sono allocati resistori in filo di nichelcromo lavorato a spirali, i laterali ed il fondo in mattonella refrattaria.

E' illuminata da 4 lampade alogene OSRAM 12v. 20w. Cod. 64428 OVEN poste in due vani portalampade posizionati a destra ed a sinistra del vano *bocca di forno*, al suo interno. Un vetro temperato le protegge dall'eccessivo calore della camera. L'impianto elettrico che le alimenta le raggiunge dal basso attraverso due fori nel marmo.

SUPPORTO DEL FORNO

Il forno è composto in due blocchi : la base ed il forno propriamente detto. **Quattro perni rendono solidali le due parti.**

Il vano sottostante alla camera di cottura, il supporto, è neutro.

Lo **IZZONAPOLETANO** è su ruote piroettanti ad incasso. Queste lo sollevano da terra di 14 mm., dando alla vista la sensazione che esso sia basato al suolo. Un perfetto ingegneristico progetto rende le ruote altamente efficienti, cosa che permette lo spostamento del forno estremamente facilitato con il minimo sforzo.

Lo sportello posto anteriormente in posizione centrale è incernierato con apertura antiorario.

L'interno è verniciato e pertanto non può accogliere lo sportello di chiusura della bocca di forno quando è caldo.

La struttura inferiore di tale base funge da pallet.

Lateralmente, infatti, ha due segmenti centrali della zoccolatura che sono rimovibili. Una volta tolti la base si configura come un pallet ben fortificato, che può essere inforcato dalle pale di un qualsiasi sollevatore meccanico.

SPORTELLINO DI CHIUSURA DELLA BOCCA DEL FORNO

Quando va rimosso, l'operazione va fatta con un guanto isolante, o altre protezioni similari.

Essendo molto caldo, non va toccato con mani se non adeguatamente protette.

Va riposto in luogo opportuno, che non possa recare danni causati dal suo calore, non su pavimento coperto da linoleum o in gomma o in legno, **non dove può essere toccato da bambini, animali o persone inconsapevoli che è caldo.**

SOSTITUZIONE LAMPADE ALOGENE

Disattivare l'alimentazione elettrica del forno agendo sulla presa/differenziale su cui esso è collegato o togliendo la spina.

Svitare la vite con testa a croce che blocca il carter del lato in cui risulta guasta, all'ingresso *bocca di forno*, di sinistra o di destra. La vite è ben visibile all'imboccatura della camera.

Far scivolare il carter verso il centro di questa, estraendolo.

Svitare le quattro viti agli angoli del pannello in rame posizionato immediatamente sotto il piano di sfornamento in pietra vulcanica. Rimuovere tale pannello.

I fili elettrici a vista sono quelli che alimentano le lampade. Spingendoli verso l'alto, facilitano l'estrazione del portalampe dall'interno della camera. Dopo aver effettuato la sostituzione con le lampade alogene di cui sopra, OSRAM 12v. 20w. Cod. 64428 OVEN, fare il procedimento inverso al precedente.

Istruzioni e suggerimenti per l'uso dello IZZONAPOLETANO

Preparazione dell'impianto per il riscaldamento

-Tenere la bocca del forno chiusa con la sua portina

-Aprire lo sportellino del vano dove è situato il quadro comandi.

Da sinistra a destra agire in questo modo:

Assicurarsi che il differenziale magnetotermico (strumento posizionato sul quadro comandi, a sinistra) sia con l'interruttore alzato.

Premere il tasto ON alla sua destra

Impostare la temperatura riportata nel display a tre cifre premendo i tasti + e -.

Per la **pizza napoletana** la temperatura da segnare è **480°C.**

Per qualsiasi altra tipologia di cottura impostare la temperatura di +50°C. di quella desiderata durante il lavoro.

Regolare i due display (che sono uno sopra l'altro e riportano un'unica cifra da **0** a **9** (lo "0" minuscolo sta ad indicare il **10**) in questo modo :

- quello in alto (che regola i resistori del cielo della camera di cottura) va tenuto **sempre a 8**.
- quello in basso (che regola quelli del suolo) va impostato secondo le esigenze di lavoro, così:

*in previsione di produzioni basse o **medio-basse** va messo a **2**

*in previsione di produzioni intorno alle **30/50 pizze/ora** va messo a **4**

*per previsioni di produzioni di **più di 50 pizze/ora** va messo a **6/8** come quello del cielo (dipende da vari fattori. Pasta poco o molto idratata, lievitata in molte o poche ore, meno fredda o fredda, pizze semplici o molto farcite, cotture rapide o prolungate, etc.)

Premere l'ultimo tasto che è nella scheda di comando. Si accenderà su di esso un led rosso e a sinistra, dove un display portava solo tanti trattini, comparirà una coppia di numeri tra 01 a 99.

- Con il tasto + o con quello - va messo il numero che rappresenta "fra quante ore voglio che il forno si accenda". (esempio : sono le 23 e voglio accendere il forno alle 8 del mattino. Tra le 23 e le 8 ci sono 9 ore. Segnerò su quel display 09).

Programmare il forno che si accenda almeno 4/5 ore prima che debba iniziare a lavorare.

All'ora stabilita il forno si accenderà facendo passare la luce rossa del led dal tasto "programmazione" a quello "start". Altri led rossi si accenderanno al fianco dell'8 del cielo ed al numero impostato per il suolo. (Evidenziano quando i resistori sono in corrente e quando no).

Quando la temperatura avrà **raggiunti i 480°C**, tenere ancora **la portina al suo posto per circa un ora**. In questo tempo la temperatura che è in camera darà modo a tutta la struttura di accumulare calore.

Con un guanto isolante termicamente o con cose equivalenti, levare la portina che sarà molto calda e riporla in un posto dove il suo calore non può provocare danni (**NO su plastica, moquette, linoleum, legno, carta o materiali delicati. No a portata di mano di bambini o persone inconsapevoli**).

La temperatura in camera di cottura subirà un decremento di alcune decine di gradi per effetto della gran differenza tra quella all'interno della camera e quella dell'ambiente, cosa che provocherà una fuga d'aria verso fuori. Questo avviene in pochissimi minuti, dopo di che la temperatura si stabilizzerà e resterà intorno a quei valori raggiunti per parecchi minuti. Poi riprenderà a salire. Il lavoro deve iniziare in questa fase, non prima.

IMPORTANTE

- Assicurarsi per la programmazione che l'interruttore sia attivato (LED ROSSO SU DI ESSO ILLUMINATO)
- Assicurarsi che durante le ore di programmazione il forno sia continuamente alimentato elettricamente (con linea autonoma)

Durante la sessione di lavoro

Le prime 2 o 3 pizze in cottura per ogni parte del suolo tenderanno a cuocersi troppo rapidamente **sotto** .

Per non bruciarle è necessario, verso la metà del tempo previsto per far cuocere tutta la pizza, posicionarla sulla pala e tenerla staccata dal suolo.

Ciò è dovuto alla eccessiva caloria della superficie del mattone.

Dopo aver cotto 2 o 3 pizze, si normalizzerà.

E' UN ERRORE ABBASSARE LA TEMPERATURA – E' UN ERRORE REGOLARE DIFFERENTEMENTE L'IMPOSTAZIONE DEL SUOLO O DEL CIELO DA COME' STATO FATTO IN PROGRAMMAZIONE.

IMPORTANTE

- Assicurarsi **durante la cottura** che l'interruttore **START** sia **attivato** (LED ROSSO SU DI ESSO ILLUMINATO)

ATTENZIONE

ESTERNO DEL FORNO

- **NON TOCCARE** le parti in rame. SONO CALDE PER CONDUZIONE TERMICA
- **NON LAVARE** nessuna parte del forno né **con acqua né con detergenti**. Solo il piano di sfornamento deve essere pulito, ma quando non è caldo e preferibilmente solo con panno umido. Ogni altra parte esterna va pulita con **panno** in cotone **asciutto**

INTERNO DELLA CAMERA

- **NON PULIRE** L'INTERNO CAMERA **CON ACQUA** O ALTRI LIQUIDI.
- **NON ADOPERARE** SPAZZOLE O SPAZZOLONI CON **FIBRE METALLICHE, PLASTICHE O SINTETICHE**. IL GRAN CALORE INCENERISCE OGNI COSA CHE VERRA' RIMOSSA CON LO SBATTERE PIU' VOLTE UNA PALA LARGA SUL PIANO

Norme di sicurezza

Le norme di sicurezza generali sotto riportate devono essere scrupolosamente rispettate durante tutte le fasi di funzionamento e di manutenzione del forno. La non osservanza di tali norme potrebbe rendere inefficienti i sistemi e le prescrizioni di sicurezza previsti in fase di progettazione e costruzione del forno.

IZZONAPOLETANO Srl declina ogni responsabilità per danni al forno o per lesioni all'utilizzatore derivanti dalla inosservanza delle norme di sicurezza sotto riportate.

- L'installazione ed il collaudo del forno dovranno essere effettuati da personale qualificato autorizzato dalla ditta costruttrice.
- Il forno deve essere azionato solo ed esclusivamente da personale competente ed adeguatamente addestrato.
- L'utilizzatore del forno deve assicurarsi che tutte le istruzioni riportate nel presente manuale d'uso siano scrupolosamente ed inequivocabilmente osservate.
- Ogni azione sul forno volta ad interferire con le dotazioni di sicurezza è a rischio per l'operatore.
- Gli interventi di manutenzione o riparazione devono essere eseguiti da personale istruito, nel rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale e delle norme di sicurezza previste dalle normative.
- Prima di effettuare interventi di manutenzione e/o regolazione scollegare il forno dalle sue fonti di alimentazione di energia.

- Non urtare con la pala da infornamento le pareti interne della camera di cottura.
- Non introdurre nulla attraverso i fori della lamiera che ricopre il cielo dell'interno camera di cottura.
- Non esporre il forno a getti o infiltrazioni d'acqua o di qualsiasi altro fluido.
- Non far venire a contatto con il suolo in mattoni refrattari olii, grassi, sostanze infiammabili o che, bruciando, producono fumi.
- Non usare il forno per la cottura o il riscaldamento di sostanze infiammabili o alcoliche.
- Alla fine del ciclo di utilizzo scollegare il forno dalla linea elettrica.
- Non pulire l'esterno del forno con sostanze di alcun genere. Adoperare esclusivamente un panno asciutto per le parti in rame e appena poco umido per quelle verniciate.
- Il forno è su ruote. Esse sono celate alla vista per ragioni estetiche.
Fare attenzione quando l'impianto deve essere spostato da un ambiente ad un altro ed in particolar modo quando deve essere caricato su un automezzo o su un piano inclinato.
E' necessario che esso venga trasportato su pallet e fissato a questo da apposite fasce.
- La portina di chiusura del vano bocca di forno quando va rimossa dopo che il forno è salito di temperatura è calda, va presa con guanto isolante o con ogni altra opportuna protezione della mano dalle ustioni.
Essa va riposta con cura in luogo non accessibile ad estranei o al personale di servizio. Non va collocata su materiali danneggiabili per il calore (moquette, legno, plastica, carta, cartone, stoffa, etc..)
- Il marmo sagomato posto davanti l'imboccatura del forno, è a servizio del fornaio per lo sfornamento. Su di esso non vanno posti contenitori con liquidi, non materiali infiammabili, non oggetti di alcun genere, in particolar modo danneggiabili con il calore.
- Non adoperare spazzole con setole metalliche per la pulizia del suolo (qualora una o più di esse dovessero infiltrarsi tra le giunture dei mattoni potrebbero raggiungere i telai di resistenze e mandare in corto circuito l'impianto).
- Il quadro comandi ed il pannello che lo alloggia non devono entrare in contatto con acqua, liquidi o panni umidi.
- Il marmo sagomato di servizio al fornaio può diventare caldo per conduzione.

Uso previsto

Il forno elettrico di nostra costruzione modello IZZONAPOLETANO è realizzato per la cottura di pizza, pane e gastronomia.

Uso non previsto

Cottura o riscaldamento di prodotti infiammabili.

Cottura o riscaldamento di alimenti contenenti sostanza alcoliche o nocive.

Rischi

Il vano porta continuamente aperto provoca un naturale aumento della temperatura esterna della parte frontale del forno e della sua parte alta (cupola). Non toccare.

Usare guanti anticalore per aprire e chiudere la porta.



Eventuali usi diversi da quelli sopra specificati sono vietati dalla casa costruttrice, quindi da considerarsi impropri.

INDICE

Installazione

Programmazione per la cottura della pizza Napoletana

Durante la cottura

Programmazione dell'accensione a tempo

Manutenzione

Scheda valori in Kw/h del modello IZ-4

Scheda valori in Kw/h del modello IZ-6

Scheda valori in Kw/h del modello IZ-9

Pulizia esterna

Pulizia interna

Aria calda – Vapori - Fumi

Camera di cottura

Supporto del forno

Sportello di chiusura della bocca del forno

Sostituzione lampade alogene

Istruzioni e suggerimenti

Norme di sicurezza