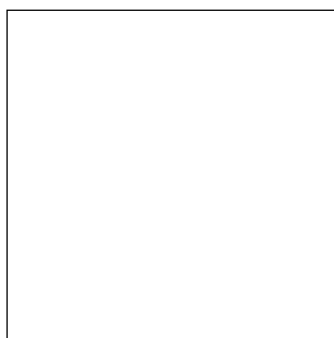




MANUALE D'USO
FORNO MISTO A VAPORE DIRETTO
ELETTRICO (EV) - GAS (GV)
VERSIONE P
IT

Servizio assistenza tecnica



INDICE

	PAG.
1 • AVVERTENZE GENERALI	3
2 • INDICAZIONI PARTICOLARI	4
3 • DESCRIZIONE PULSANTI	6
4 • PRERISCALDO DELLA CAMERA DI COTTURA	7
5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE	8
6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIÙ FASI IN SEQUENZA (FINO A 6)	10
7 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA	12
8 • FUNZIONI DELL'OROLOGIO	14
9 • AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	16
10 • MODIFICA TEMPORANEA DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	17
11 • IMPOSTAZIONE DELLA Sonda AL CUORE	18
12 • Sonda AL CUORE + SISTEMA ΔT	19
13 • CONSIGLI PER L'USO DELLA Sonda AL CUORE	21
14 • SISTEMA CONTROLLO UMIDITÀ AUTOMATICO	22
15 • PROGRAMMI PARTICOLARI	23
15.1 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA A LENTA COTTURA	23
15.2 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA DI MANTENIMENTO	26
15.3 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZ. DELLA RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA	29
16 • CONSIGLI PRATICI	32
17 • PULIZIA QUOTIDIANA	33
18 • MANUTENZIONE ORDINARIA	34
19 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA	34
20 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE	34

MODELLI ELETTRICI	MODELLI A GAS
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1

VERSIONE

P Elettronici programmabili con controllo umidità automatico, doppia velocità, sonda al cuore ed illuminazione.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente Manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice.

donadini & c. advertising © - 016.38.148 - 30.11.2000

1 • AVVERTENZE GENERALI

Gli interventi, che si renderanno necessari nel tempo, e la manutenzione straordinaria del forno devono essere effettuati solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice o dal servizio di assistenza tecnica autorizzato.

- 1.1 • **Leggere attentamente** le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo manuale d'uso!

- 1.2 • Questa apparecchiatura dovrà essere destinata **solo all'impiego per il quale è stata espressamente concepita**: la cottura degli alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- 1.3 • Solo il personale di servizio, opportunamente addestrato, può operare con l'apparecchio.

- 1.4 • Il funzionamento del forno necessita di sorveglianza.

- 1.5 • Durante il funzionamento, il forno presenta delle superfici calde. Fare attenzione!

- 1.6 • Richiedere all'installatore le istruzioni per una corretta conduzione dell'addolcitore d'acqua, in quanto una non perfetta od insufficiente procedura di rigenerazione delle resine non tratta l'acqua adeguatamente, causando eventuali danni al forno.

- 1.7 • Tutte le informazioni da fornire all'assistenza tecnica, in caso di richiesta d'intervento, sono contenute nella targa delle caratteristiche.

L®					
TYP. VE 106 "X"				2000	
NR xxxxxxxxxxxx					
3N	AC	400	V	50 Hz	
		8	kW	kPa 150 - 500	
IPX 5		 - 98			

L[®]		
LX TYP. VG 110 "P"		TYP.
2000	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa 50 - 500 
	Σ Qn 20 kW	
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
IT	Cat. II 2H3+ II 1a2H	P mbar 20; 28-30/37 8; 20
IPX 5		CE0085

- 1.8 • Qualora si rendesse necessario un intervento d'assistenza tecnica, **nella richiesta vanno fornite informazioni dettagliate sul difetto**, per mettere l'assistenza in condizione di capire il guasto.

- 1.9 • **Il locale**, nel quale è installato il forno, **deve essere ben aerato!**

- 1.10 • In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, **spegnere immediatamente il forno!**

2 • INDICAZIONI PARTICOLARI

- 2.1 • Prima di mettere in funzione il forno per la prima cottura, bisogna sottoporre ad una accurata pulizia la camera di cottura (vedere il capitolo *"Pulizia quotidiana"*).
- 2.2 • Al termine del lavoro quotidiano pulire accuratamente la camera di cottura e l'intera apparecchiatura, per garantire un buon funzionamento ed una lunga durata della stessa.
- 2.3 • **Durante la pulizia del forno non vanno impiegati getti d'acqua in pressione!**
- 2.4 • Per la pulizia quotidiana impiegare **solo prodotti non corrosivi** (alcalini) ed adatti allo scopo. Materiali e prodotti abrasivi sono sconsigliati perché rovinano le superfici.
- 2.5 • Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas).
- 2.6 • **Evitare** qualsiasi operazione che comporti il **deposito di sale** da cucina sulle superfici in acciaio del forno; se questo dovesse avvenire, sciacquare subito accuratamente.
- 2.7 • Dopo aver eseguito una cottura a vapore, **aprire con cautela la porta** per evitare di essere investiti dal vapore residuo che fuoriesce dalla camera di cottura. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.
- 2.8 • Per un sicuro funzionamento del forno **non si devono ostruire gli sfiati e qualsiasi apertura presente sul forno!**

- 2.9 • **Affinché il forno mantenga a lungo la sua efficienza è necessario sottoporlo una volta all'anno ad una manutenzione straordinaria. A tale scopo si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione con il servizio tecnico di assistenza.**

Il mancato rispetto delle indicazioni fondamentali per la sicurezza può compromettere il buon funzionamento del forno ed esporre l'operatore a situazioni pericolose!

La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità, qualora la funzione originale del forno venga alterata o attraverso manomissioni o per inosservanza delle istruzioni presenti nei manuali.

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

Pulsanti di servizio immediato

I seguenti pulsanti attivano delle funzioni supplementari, che sono disponibili purché

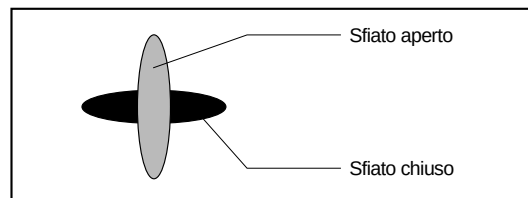
il forno sia in funzione e che il led del pulsante **28** sia acceso con luce fissa.

OPERAZIONI

3.1 • PULSANTE ILLUMINAZIONE

CAMERA DI COTTURA (TASTO 29)

Premendo il pulsante si accende l'illuminazione temporizzata della camera, permettendo così all'operatore di controllare la cottura in corso. L'illuminazione si spegne automaticamente dopo ca. 20 sec.



Nota: la posizione dello sfianto può essere memorizzata. Ad esempio:
fase 1 = sfianto chiuso;
fase 2 = sfianto aperto.

3.2 • PULSANTE RAFFREDDAMENTO RAPIDO A PORTA APERTA (TASTO 30)

La funzione si attiva esclusivamente quando la porta del forno è aperta. Premendo il pulsante si attiva la ventilazione che consente la rapida discesa della temperatura della camera di cottura fino a 50 °C. Questa funzione è particolarmente indicata quando dopo una cottura con alte temperature ne segue una con temperatura notevolmente più bassa oppure quando dopo una cottura si desidera pulire immediatamente il forno (vedere il capitolo "Pulizia quotidiana").

3.4 • PULSANTE IMMISSIONE UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA (TASTO 26)

Questa funzione si attiva solo nei modi convezione e misto ed è indicata per i prodotti che necessitano umidità aggiuntiva durante la cottura.

Tenere premuti i pulsanti **26** contemporaneamente per il tempo in cui si vuole immettere umidità in camera di cottura.

Nota: l'apparecchiatura è dotata di un sistema automatico per l'abbassamento della temperatura, che è operativo in tutti i modi di cottura. Infatti se la temperatura supera di 30 °C quella impostata sul display, l'umidificatore immette automaticamente acqua fredda nella camera di cottura, abbattendo rapidamente la temperatura. In questo modo si esclude la possibilità di iniziare la cottura di un prodotto ad una temperatura troppo elevata. Inoltre l'apporto di umidità evita l'essiccazione delle pietanze.

3.3 • PULSANTE APERTURA SFIATO EVACUAZIONE VAPORI CAMERA DI COTTURA.

Funzione attivabile solo in modo convezione. Lo sfianto si apre (led acceso fisso), premendo il tasto **27** o ruotando la farfalla **39**, evacuando l'umidità in eccesso presente in camera di cottura.

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

OPERAZIONI

3.5 • FORZATURA DELLE FASI DI COTTURA

Qualora si desiderasse saltare una fase di cottura o anticipare la sua ultimazione, tenere premuto il tasto **8** per ca. 3 secondi. Automaticamente il display visualizzerà la fase successiva.

3.6 • STOP TEMPORANEO

Aprire la porta oppure premere il tasto **28**, il led corrispondente lampeggia. La cottura e il tempo mancante alla fine della cottura si arrestano finché si richiude la porta oppure si preme nuovamente il pulsante **28**. La cottura riprende automaticamente dal punto in cui è stata interrotta.

3.7 • STOP DEFINITIVO

Per arrestare una cottura con tempo infinito o interromperla definitivamente, tenere premuto per ca. 3 sec. il tasto **28**. Il segnale acustico continuo avverte l'operatore della fine della cottura come se fosse scaduto il tempo ed il led del pulsante **28** si spegne.

3.8 • CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA

Per cancellare il contenuto di un programma di cottura, lenta cottura, mantenimento o rimessa in temperatura precedentemente memorizzato, agire come segue: visualizzare il programma da cancellare (es. 09), tenere premuto il pulsante **6** per 5 sec. ed automaticamente il suo contenuto viene cancellato.

3.9 • MODIFICA DELLA VELOCITA' DI VENTILAZIONE

Premere il pulsante della velocità di ventilazione **11**. Il led corrispondente alla nuova velocità impostata si accende (led sinistro = velocità normale; led destro = velocità ridotta; trascorsi 5 sec. si avverte un segnale acustico, che conferma il cambiamento della velocità.

4 • PRERISCALDO DELLA CAMERA DI COTTURA

OPERAZIONI

4.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 5. Un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo, vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

4.2 • SELEZIONARE

Premere il pulsante 9. Automaticamente si visualizza un'impostazione di base con i valori di seguito riportati:
modalità: **Convezione**
temperatura camera: **130 °C**
tempo: **Infinito non modificabile**

Se i valori impostati di base corrispondono alle necessità, il forno è pronto per l'avvio.

4.3 • MODIFICARE

Qualora si rendesse necessario modificare la temperatura di 130 °C visualizzata sul display, **premere il tasto 6, ruotare la manopola 18** (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce), entro 5 sec. finché sul display appare il valore desiderato.

***Nota:** dal momento in cui si rilascia la manopola, trascorsi ca. 5 sec. il display visualizza nuovamente la temperatura esistente in camera di cottura, in questo modo il valore impostato è stato salvato.*

4.4 • AVVIARE

Premere il pulsante 28. Un segnale acustico di 5 squilli avvisa l'avvio della cottura e il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

4.5 • RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DI PRERISCALDO

Un segnale acustico di ca. 5 sec per ogni minuto avvisa che la camera è preriscaldata e si mantiene in temperatura fino a che non si apre la porta, interrompendo il segnale acustico. Procedere poi con l'impostazione per una cottura manuale semplice oppure per una cottura manuale con più fasi (display 3 lampeggiante e display temperatura indicante la temperatura reale).

4 • PRERISCALDO DELLA CAMERA DI COTTURA

VISUALIZZAZIONE E MODIFICA TEMPERATURA DI PRERISCALDO DURANTE IL FUNZIONAMENTO

OPERAZIONI

Qualora durante il preriscaldamento si rendesse necessario controllare il valore impostato premere il pulsante **6**.

Qualora il valore di temperatura visualizzato non fosse corretto, agire sulla relativa manopola.

Un segnale acustico di 5 squilli avvisa che il salvataggio è avvenuto.

Nota: si sconsigliano le modalità vapore o misto, poiché all'atto dell'apertura della porta il vapore in camera fuoriesce vanificando lo scopo.

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

OPERAZIONI

5.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 5. Un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

Nota: la cottura in manuale non permette il preriscaldamento del forno! Questo deve essere eseguito separatamente come da capitolo "Preriscaldamento della camera di cottura".

Nota: dal momento in cui si rilascia la manopola, trascorsi ca. 5 sec., il display visualizza nuovamente la temperatura esistente in camera di cottura.

5.4A • IMPOSTARE IL TEMPO

Il display tempo **20** visualizza [000].

Ruotare la manopola 21:

- verso destra per impostare il tempo di cottura;
- verso sinistra per impostare tempo infinito.

Oppure

5.4B • IMPOSTARE SONDA AL CUORE

Vedi capitolo "Impostazione della sonda al cuore".

I valori vengono salvati dopo ca. 5 sec. dall'ultima impostazione.

5.2 • SCEGLIERE

I led dei pulsanti modalità di cottura lampeggiano: **premere il pulsante del modo di cottura (10-12-13)** desiderato. Il led del modo di cottura scelto resta illuminato con luce fissa, mentre gli altri due si spengono.

5.3 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA

Sul display temperatura è visualizzata la temperatura di 130 °C. **Ruotare la manopola 18** per impostare la temperatura (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce), che viene visualizzata sul display.

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da cuocere nella camera di cottura. In merito vedere anche il capitolo *“Consigli pratici”*.

Qualora si fosse optato per una cottura regolata dalla sonda al cuore, vedere i capitoli *“Impostazione della sonda al cuore”* e *“Consigli per l'uso della sonda al cuore”*.

impostata per la sonda, un segnale acustico di ca. 5 sec ogni minuto avvisa che la cottura è terminata ed il forno si è spento (led accanto al pulsante **28** spento). Per interrompere il segnale basta aprire la porta. Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni al paragrafo 2.7 del capitolo *“Indicazioni particolari”*.

5.5 • AVVIARE

Premere il pulsante 28 per avviare la cottura: il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

il display temperatura indica la temperatura reale della camera di cottura.

Attraverso il punto luminoso accanto alle cifre si può seguire la termostatazione:

punto lampeggiante = le resistenze, se l'apparecchio è elettrico, oppure il bruciatore, se l'apparecchio è a gas, sono in funzione;

punto acceso fisso = le resistenze o i bruciatori sono spenti.

Il display tempo indica il tempo mancante al completamento della cottura.

Il punto luminoso accanto alle cifre indica:

se lampeggiante = cottura in svolgimento;

se acceso fisso = cottura sospesa. Questo avviene, per esempio, quando si apre la porta (vedere il capitolo *“Dettagli operativi”*).

Visualizzazione e modifica valori salvati

Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati premere il pulsante **6**.

Qualora i valori visualizzati non fossero corretti, premere il pulsante della modalità di cottura in corso (led accanto al pulsante corrispondente acceso) ed agire sulla relativa manopola o pulsanti.

Dopo ca. 5 sec. un segnale acustico di 5 squilli avvisa che il salvataggio è avvenuto.

5.6 • FINE COTTURA

Qualora si fosse selezionato il tempo infinito, spegnere manualmente il forno per mezzo del pulsante **28** (led accanto al pulsante spento).

Qualora fosse stato impostato un tempo di cottura oppure una temperatura per la sonda al cuore, allo scadere del tempo od al raggiungimento della temperatura

6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIU' FASI IN SEQUENZA (FINO A 6)

Essendo l'impostazione manuale con più fasi in sequenza non memorizzabile, per cotture ripetitive si consiglia l'uso di

programmi memorizzati (vedere il capitolo "Impostazione e memorizzazione di un programma").

OPERAZIONI

6.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 5. Un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

Nota: la cottura in manuale con più fasi in sequenza non permette il preriscaldamento del forno! Questo deve essere eseguito separatamente come da capitolo "Preriscaldamento della camera di cottura".

6.2 • SELEZIONARE LA FASE 1 DI COTTURA

Premere il pulsante 8. Sul display fase appare il nr. [1]. Procedere entro 5 sec. al passo successivo, altrimenti il display 2 presenterà alternativamente [P] o [1]. Si dovrà ripremere il pulsante 8.

6.3 • SCEGLIERE

I led dei pulsanti modalità di cottura lampeggiano. **Premere il pulsante del modo di cottura desiderato (10-12-13)** per la fase 1: il led del modo di cottura scelto resta illuminato con luce fissa, mentre gli altri due si spengono.

6.4 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA DELLA FASE 1

Ruotando la manopola 18 si imposta la temperatura di cottura, che viene visualizzata sul relativo display.

6.5A • IMPOSTARE IL TEMPO DELLA FASE 1

Il display tempo visualizza [000]. Ruotare la manopola 21: verso destra per impostare il tempo di cottura; verso sinistra per impostare tempo infinito.

Oppure

6.5B • IMPOSTARE LA Sonda AL CUORE PER LA FASE 1

Vedere il capitolo "Impostazione della sonda al cuore".

6.6 • SELEZIONARE LA FASE 2 E LE SEGUENTI (FINO A 6 FASI)

Premere nuovamente il pulsante 8 sul display fase 3 appare il nr. [2]. Procedere quindi con l'impostazione dal paragrafo 6.3. Desiderando ulteriori fasi seguire la stessa sequenza.

Nota: ogni impostazione viene salvata automaticamente dopo 5 sec. dall'ultima modifica. 5 brevi segnali acustici segnalano il salvataggio ed i display indicano i valori reali. Per verificare i dati impostati premere il pulsante 6.

6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIU' FASI IN SEQUENZA (FINO A 6)

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da cuocere nella camera di cottura (vedere anche il capitolo *"Consigli pratici"*).

Qualora si fosse optato per una cottura regolata dalla sonda al cuore, vedere i capitoli *"Cotture con sonda al cuore"* e *"Consigli per l'uso della sonda al cuore"*.

6.7 • AVVIARE

Premere il pulsante **28**. Il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

il display temperatura indica la temperatura reale della camera di cottura.

Attraverso il punto luminoso accanto alle cifre si può seguire la termostatazione:

punto lampeggiante = le resistenze, se l'apparecchio è elettrico, oppure il bruciatore, se l'apparecchio è a gas, sono in funzione;

punto acceso fisso = le resistenze o i bruciatori sono spenti.

Il display tempo indica il tempo mancante al completamento della cottura completa (somma dei tempi di ogni singola fase). Il punto luminoso accanto alle cifre indica:
se lampeggiante: cottura in svolgimento;
se acceso fisso: cottura sospesa. Questo avviene, per esempio, quando si apre la porta (vedi capitolo *"Dettagli operativi"*).

6.8 • FINE COTTURA

Un segnale acustico di ca. 5 sec ogni minuto avvisa che la cottura è terminata ed il forno si è spento (led accanto al pulsante **28** spento). Per interrompere il segnale basta aprire la porta.

Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 2.7 del capitolo *"Indicazioni particolari"*.

Visualizzazione e modifica valori salvati

Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati per la fase corrente premere il pulsante **6**. Nel caso in cui si desideri visualizzare le impostazioni delle fasi successive, premere il pulsante **6** e successivamente il pulsante **8** sino a quando il display visualizzi la fase interessata.

Qualora i valori visualizzati non fossero corretti, premere il pulsante della modalità di cottura in corso (led accanto al pulsante corrispondente acceso) ed agire sulla relativa manopola o pulsanti.

Dopo ca. 5 sec. un segnale acustico di 5 squilli avvisa che il salvataggio è avvenuto.

7 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

PREMESSA

Proponiamo l'impostazione di un programma che prevede il preriscaldamento e tre

fasi di cottura consecutive, regolate sia dal tempo che dalla sonda al cuore.

OPERAZIONI

7.1 • ACCENDERE IL FORNO

Premere il pulsante **5**. Un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie **1** comparisse un simbolo vedere capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

7.2 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA

Agire sui pulsanti **7** per selezionare il numero che si vuole attribuire al programma di cottura (es.9), visualizzato nel display programmi **2**.

Attenzione

Il programma è "nuovo" quando nel display tempo **20** compare [**000**] e nel display sonda al cuore **22** non compaiono dei valori. Pertanto proseguire la programmazione dal paragrafo 7.3.

Il programma è "occupato" quando nei display tempo oppure sonda al cuore compaiono dei valori.

7.3 • IMPOSTARE IL PRERISCALDO DELLA CAMERA DI COTTURA

Per accedere alla impostazione della temperatura premere il pulsante **9** e ruotare la manopola **18** sino al valore desiderato (140 °C). La modalità convezione ed il tempo infinito [**inf**] sono già impostati nella memoria del programma.

7.4 • IMPOSTARE LA FASE 1

Premere il pulsante **8**. Sul display fase **3** appare il nr. [**1**].

7.4a • SELEZIONARE LA MODALITÀ DI COTTURA PER LA FASE 1 Premere il pulsante del modo di cottura vapore	7.4a • IMPOSTARE LA TEMPERATURA PER LA FASE 1 Poiché per la fase 1 la modalità di cottura è vapore e la temperatura di 100 °C è già preimpostata, passare al punto successivo.	7.4a • IMPOSTARE IL TEMPO PER LA FASE 1 Ruotare la manopola 21 e impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
--	--	---

7 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

OPERAZIONI

7.5 • IMPOSTARE LA FASE 2

Premere il pulsante **8**; sul display fase **3** appare il nr. **[2]**.

7.5a • SELEZIONARE LA MODALITÀ DI COTTURA PER LA FASE 2 Premere il pulsante del modo di cottura convezione.	7.5b • IMPOSTARE LA TEMPERATURA PER LA FASE 2 Ruotare la manopola 18 verso destra e impostare 180 °C .	7.5c • IMPOSTARE LA TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO Premendo il pulsante 23 impostare 68 °C (usando la sonda al cuore non si imposta il tempo).	7.5d • APERTURA SFIATO Premere il pulsante 27 per l'apertura sfiato, (led corrispondente acceso fisso).
---	--	---	--

7.6 • IMPOSTARE LA FASE 3

Premere il pulsante **8**. Sul display fase **3** appare il nr. **[3]**.

7.6a • SELEZIONARE LA MODALITÀ DI COTTURA PER LA FASE 3 Premere il pulsante del modo di cottura misto.	7.6b • IMPOSTARE LA TEMPERATURA PER LA FASE 3 Ruotare la manopola 18 verso destra e impostare 160 °C .	7.6c • IMPOSTARE LA TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO Premendo il pulsante 23 impostare 82 °C .
--	--	---

7.7 • MEMORIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

Premere il pulsante **6** per memorizzare i dati impostati. Un segnale acustico di 5 squilli avverte dell'avvenuta memorizzazione.

Tabella riassuntiva per l'impostazione e memorizzazione del programma di cottura

Fase	Modo	Ventilazione	Temperatura °C	Tempo h : m	Sonda al cuore °C	Sfiato
Preriscaldamento camera a vuoto P	Convezione (già impostato)	Normale (già impostata)	140	Tempo infinito "Inf" (già impostato)	(impostazione non attivabile in questa fase)	chiuso (impostazione non modificabile in questa fase)
Fase 1	Vapore	Normale	100	10 min.	--	Chiuso
Fase 2	Convezione	Normale	180	--	68	Aperto
Fase 3	Misto	Normale	160	--	82	Chiuso

8.1 • IMPOSTAZIONE DELL'ORA REALE

Dopo aver acceso l'apparecchio, il display ora, suddiviso in ore e minuti (da 0.00 a 23.59), visualizza l'ora. Qualora non corrispondesse al fuso orario del luogo, procedere come segue: premere per circa 5 sec. il pulsante **31**, nel display lampeggia la sezione dei minuti. Con i pulsanti **34** definire i minuti esatti, premere brevemente il pulsante **31**, nel display lampeggia la sezione delle ore. Con i pulsanti **34** definire l'ora esatta. Se si desidera tornare all'impostazione minuti premere brevemente il pulsante **31**. I valori impostati si memorizzano premendo nuovamente il pulsante **31** per circa 5 sec.

Attenzione é indispensabile saltare la fase di preriscaldamento! A questo punto, dopo aver preparato il tacchino, lo si inforna. Il prodotto prima dell'inserimento in forno deve essere mantenuto alla temperatura di conservazione il più bassa possibile (+3/+4 °C).

Ore 15.30 Avvio ritardato automatico del forno.

Ore 18.45 Fine cottura e spegnimento automatico del forno.

Ore 19.00 Cottura dei contorni o altro utilizzo dell'apparecchio.

8.2 • VISUALIZZAZIONE DELLE ORE DI ACCENSIONE DELL'APPARECCHIATURA

Premendo il pulsante **33** sul display dell'orologio si visualizza in ore il tempo in cui l'apparecchiatura è stata accesa, compreso lo stand-by. Dopo ca. 10 sec. riappare l'ora reale.

8.3 • AVVIAMENTO RITARDATO

Questa funzione consente di trovare il forno già preriscaldato quando si arriva sul posto di lavoro!

Inoltre per una gestione organizzata del lavoro può essere impiegata nei tempi in cui la cucina non é in servizio. E' l'ideale quindi per tutti quei prodotti di grossa pezzatura non delicati che richiedono tempi lunghi di cottura.

Esempio:

il menu prevede per la sera tacchino arrosto con contorni misti

Ore 14.00 chiusura del servizio

Ore 14.30 Impostazione della modalità di cottura o del programma e scelta dell'ora di avvio ritardato.

Impostazione

Accendere il forno con l'interruttore generale **5**.

Per il preriscaldamento:

Impostare un preriscaldamento della camera di cottura o selezionare la fase di preriscaldamento memorizzata in un programma (vedere i capitoli relativi).

Per la cottura:

Impostare una cottura o richiamare un programma memorizzato.

Attenzione è indispensabile saltare la fase di preriscaldamento!

Premere brevemente il pulsante **32**: sul display appare l'ora di avvio ritardato precedentemente impostata. Ripremere il pulsante **32** e tenerlo premuto per circa 5 sec., finché lampeggiano i minuti; con i pulsanti **34** definire i minuti, premere brevemente il pulsante **32**. Nel display lampeggia la sezione delle ore. Con i pulsanti **34** definire l'ora.

Per memorizzare l'ora dell'avvio ritardato premere per circa 5 sec. il pulsante **32**.

Per avviare la funzione premere entro 10 sec. dalla memorizzazione il pulsante **28**: il display ore e minuti e il led del pulsante **28** lampeggiano.

Cosa succede

Raggiunta l'ora impostata per l'avviamento ritardato, il forno automaticamente avvia il preriscaldamento della camera di cottura visualizzando sul display orologio l'ora reale.

Attenzione

Se non si desidera più questa funzione oppure se la si vuole modificare, spegnere e riaccendere il forno per mezzo dell'interruttore generale, automaticamente la memorizzazione si cancella. A questo punto ripetere la completa procedura di impostazione.

Attenzione per le cotture posticipate

La differenza di tempo tra l'infornata e l'avviamento ritardato della cottura deve essere contenuta, in quanto la permanenza prolungata del prodotto a temperatura ambiente favorisce la proliferazione batterica e di conseguenza la perdita di salubrità dello stesso.

Avvertenza

Effettuata la memorizzazione non spegnere il forno!

Una volta memorizzato un avviamento ritardato non è possibile eseguire altre cotture.

9 • AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

OPERAZIONI

9.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 5. Un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo vedere il capitolo *“Autodiagnosi e legenda anomalie”*.

Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati per la fase corrente premere il pulsante **6**. Nel caso in cui si desiderasse visualizzare le impostazioni delle fasi successive, premere il pulsante **6** e successivamente il pulsante **8**, finché sul display si visualizzerà la fase interessata.

9.2 • RICHIAMARE

Richiamare il programma di cottura desiderato premendo i pulsanti **7** (es. 09).

9.3 • AVVIO

9.3a • AVVIO DI UN PROGRAMMA CON PRERISCALDO Se il programma richiamato prevede la fase di preriscaldamento con camera di cottura vuota sul display fase 3 appaiono la lettera [P] ed il numero [1] alternati. Premere il pulsante 9 ed il pulsante 28 . Un segnale acustico avvisa quando la camera ha raggiunto la temperatura e il display fase 3 presenta la [P] lampeggiante. Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone e connettere la sonda all'apparecchio). Chiudere la porta e, per confermare, premere il pulsante 8 . Sul display fase 3 appare [1] . Avviare la prima fase di cottura premendo il pulsante 28 (led acceso fisso).	9.3b • AVVIO DI UN PROGRAMMA CON ESCLUSIONE DEL PRERISCALDO Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone e connettere la sonda all'apparecchio). Appena richiamato il programma (il display fase 3 presenta [P] ed [1] alternati) premere subito il pulsante 8 . Sul display fase 3 appare [1] . Avviare la prima fase di cottura premendo il pulsante 28 (led acceso fisso). La fase di preriscaldamento è stata così esclusa. Avvertenza: si consiglia l'esclusione del preriscaldamento unicamente quando la camera di cottura è già in temperatura per effetto di una precedente cottura.	9.3c • AVVIO DI UN PROGRAMMA SENZA PRERISCALDO MEMORIZZATO Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone e connettere la sonda all'apparecchio). Appena richiamato il programma (il display fase 3 presenta [1]), avviare la prima fase di cottura premendo il pulsante 28 (led acceso fisso).
--	--	---

10 • MODIFICA TEMPORANEA DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

Premessa

L'apparecchio permette di modificare temporaneamente, ossia solo per la cottura in corso, il programma memorizzato. **È indispensabile che il programma scelto per la modifica sia avviato (pulsante 28 con led acceso fisso)! Può essere**

indispensabile quando il programma è memorizzato per un prodotto con una pezzatura diversa, per la quale risulti necessario allungare i tempi di cottura, innalzare la temperatura oppure modificare un qualsiasi altro parametro.

OPERAZIONI

Richiamare il programma impostato e avviare la cottura come precedentemente descritto.

Premere il pulsante **6**, la cifra che identifica il programma lampeggia, ...

Modo di cottura velocità ventola

... premere il pulsante corrispondente al modo di cottura e/o alla nuova velocità di ventilazione e premere nuovamente il pulsante **6** per memorizzare la modifica, 5 squilli avvertono l'avvenuta memorizzazione.

Incremento/decremento

valore controllo umidità automatico

... tenere premuto uno dei pulsanti **26** corrispondenti e impostare il nuovo valore. Premere nuovamente il pulsante **6** per memorizzare la modifica, 5 squilli avvertono l'avvenuta memorizzazione.

***Nota:** il display programmi segnala la modifica temporanea con due puntini luminosi fissi.*

La modifica effettuata si cancella allo scadere della cottura.

Incremento/decremento temperatura e/o tempo

... ruotare la manopola corrispondente al valore da modificare per impostare quello nuovo. Premere nuovamente il pulsante **6** per memorizzare la modifica, 5 squilli avvertono l'avvenuta memorizzazione.

Incremento/decremento temperatura sonda al cuore

... tenere premuto uno dei pulsanti **23** corrispondenti e impostare il nuovo valore. Premere nuovamente il pulsante **6** per memorizzare la modifica, 5 squilli avvertono l'avvenuta memorizzazione.

11 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

Premessa

La sonda al cuore consente di eseguire una cottura regolata dalla temperatura al cuore del prodotto. Il dispositivo arresta la

cottura nel momento in cui il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata escludendo l'impostazione del tempo di cottura.

OPERAZIONI

11.1 • COTTURA CON SONDA AL CUORE

Impostata la temperatura in camera di cottura (come da capitoli relativi all'impostazione), premendo i tasti **23** si imposta la temperatura desiderata al cuore.

Si infila lo spillone nel prodotto (vedere il capitolo "Consigli per l'uso della sonda al cuore"), si collega la sonda alla connessione **36** e si procede poi in base al metodo scelto per l'esecuzione della cottura. Pertanto, se si è scelto ...

Se in fase di impostazione della cottura con sonda al cuore **si ruota la manopola 21** verso sinistra selezionato il tempo infinito e successivamente si avvia la cottura o si memorizza il programma, è **possibile mantenere il prodotto in temperatura al termine della cottura**. La pietanza si mantiene calda sino a quando non si decide di arrestare il ciclo in corso (ad esempio aprendo la porta).

11.1 a • COTTURA MANUALE SEMPLICE: premere il pulsante 28 per avviare la cottura.	11.1 b • COTTURA MANUALE CON PIU FASI IN SEQUENZA: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 28 per avviare la prima fase della cottura impostata.	11.1 c • UN PROGRAMMA DA MEMORIZZARE: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 6 per memorizzare il programma impostato.
--	--	---

Nota: nelle cotture manuali semplici con più fasi in sequenza o nella memorizzazione di programmi, l'elettronica non consente di impostare una fase di cottura con sonda al cuore dopo una qualsiasi fase di cottura che prevede il tempo infinito.

ESEMPIO PRATICO

Impostazione

Modalità: **Convezione (10)**

Temperatura camera di cottura: **140 °C (18)**

Tempo: **Infinito (21)**

Temperatura al cuore: **78 °C (23)**

Cosa succede

Raggiunta la temperatura di 78 °C al cuore del prodotto con temperatura in camera di 140 °C, il riscaldamento si arresta e si riattiva automaticamente quando la temperatura al cuore del prodotto si abbassa di 1 °C. Praticamente il riscaldamento non si basa più sul valore della temperatura selezionata per la camera di cottura, ma lavora con quella selezionata per la sonda al cuore.

11 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

Consigli

Il mantenimento successivo alla cottura ha ovviamente un tempo limitato che non deve superare le prescrizioni igienico/sanitarie vigenti.

Vantaggi

Si può mantenere il prodotto “fresco di cottura” per il tempo desiderato, senza alcun intervento da parte dell'operatore, consumando pochissima energia.
La succosità del prodotto si mantiene

inalterata.

La precisione di mantenimento è al grado centigrado.

Ideale per prodotti di grossa pezzatura.

Nota: impiegando questo sistema di cottura e mantenimento con modalità convezione è possibile abbinare anche il controllo di umidità automatico, che crea l'umidità ideale evitando l'essiccazione del prodotto.

12 • SONDA AL CUORE + SISTEMA ΔT

PREMESSA

La funzione Δt consente di eseguire una cottura con sonda al cuore tenendo costante la differenza fra temperatura al cuore del prodotto e temperatura esistente in camera di cottura.

Grazie al sistema Δt si evita di aggredire il prodotto con alte temperature, migliorando così l'omogeneità di cottura e la morbidezza, nonché riducendo il calo di peso.

OPERAZIONI

12.1 • COTTURA CON SISTEMA ΔT

Impostata la temperatura in camera di cottura e la temperatura della sonda al cuore (come da capitoli relativi all'impostazione), premere il pulsante **24**; si infila lo spillone nel prodotto, come da capitolo “*Consigli per l'uso della sonda al cuore*”, si collega la sonda alla connessione **36** e si procede poi in base al metodo scelto per l'esecuzione della cottura. Pertanto, se si è scelto ...

12.1a • COTTURA MANUALE SEMPLICE: premere il pulsante 28 per avviare la cottura.	12.1b • COTTURA MANUALE CON PIU' FASI IN SEQUENZA: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 28 per avviare la prima fase della cottura impostata.	12.1c • UN PROGRAMMA DA MEMORIZZARE: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 6 per memorizzare il programma impostato.
---	--	--

ESEMPIO PRATICO

Impostazione

Modalità: **Misto (12)**

Temperatura camera di cottura: **120 °C (18)**

Temperatura al cuore: **68 °C (23)**

Cosa succede

L'elettronica in base ai dati impostati determina il Δt , **che non ha un valore fisso**, ma si adegua ai valori impostati (nell'esempio: $120\text{ °C} - 68\text{ °C} = \Delta t\ 52$).

All'avvio il riscaldamento sale rapidamente fino a raggiungere il valore di Δt + la temperatura già esistente al cuore del prodotto. Il forno si gestisce poi in modo tale, che la differenza delle due temperature rimanga costante, ossia pari al valore Δt determinato.

Indicato per:

grosse pezzature, carni fresche e delicate o poco frollate, carni fibrose, selvaggina.

Vantaggi

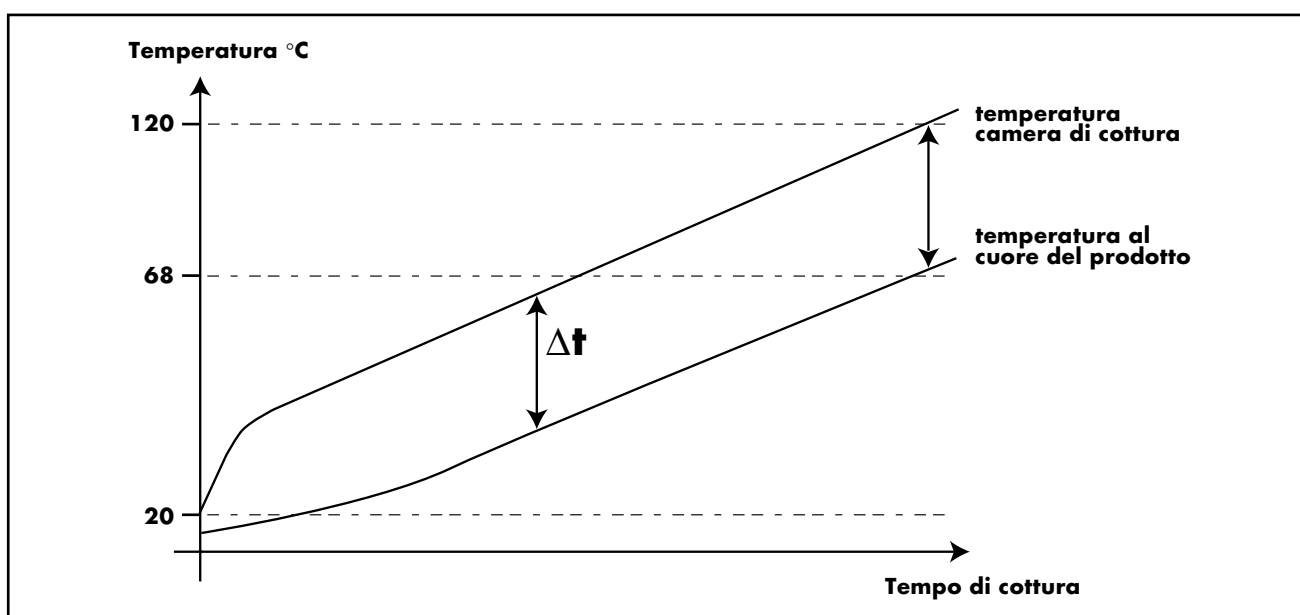
Il calore, durante la cottura, penetra gradualmente ed uniformemente nel prodotto rendendolo succoso, tenero ed evitando qualsiasi bruciatura sulla superficie. Il calo di peso è minore rispetto a qualsiasi altra cottura, pertanto la resa specifica del prodotto è maggiore.

Si possono realizzare cotture in tempi morti, riducendo così i costi di gestione.

Gusto e consistenza del prodotto si mantengono perfetti.

Consigli

Questo tipo di cottura allunga i tempi; più è basso il Δt più si allungano i tempi e maggiore è la resa. I valori da impostare per la temperatura in camera di cottura non dovrebbero superare i 130/140 °C. Se si vuole ottenere un prodotto rosolato è necessario concludere la cottura con un ciclo a convezione con temperatura più elevata.



13 • CONSIGLI PER L'USO DELLA Sonda AL CUORE

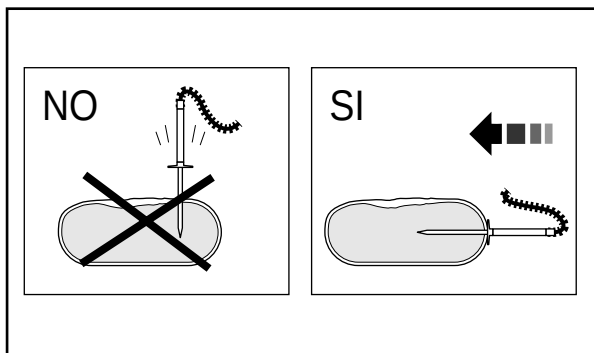
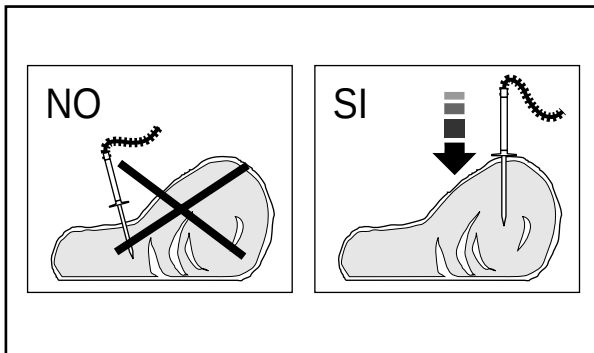
La posizione della sonda al cuore nelle cotture con questo dispositivo è molto importante. La sonda deve essere posizionata dall'alto verso il basso nel baricentro del prodotto da cuocere e completamente inserita. In pezzature con spessori inferiori al doppio dello spillone, questo si inserisce orizzontalmente rispetto al piano d'appoggio, in modo che la punta della sonda si trovi comunque al centro del prodotto (vedi figure).

Si consiglia inoltre di inserire lo spillone nel pezzo posizionato al centro della camera.

Optional: su richiesta e senza alcun adattamento specifico è possibile collegare al pannello comandi frontale la sonda ad ago per il controllo della temperatura dei prodotti sottovuoto.

Vantaggi

- Migliora il controllo di cottura, azzerando i rischi di perdita e gli sprechi di prodotto;
- consente di realizzare cotture precise, indipendentemente dalla qualità o massa del prodotto;
- fa risparmiare tempo, perché il controllo della cottura è automatico;
- garantisce un'igiene rigorosa, perché, conoscendo con precisione la temperatura al cuore, si evita di manipolare o punzecchiare il cibo.



Cotture con sonda al cuore sono indicate per:

- prodotti di grossa pezzatura che richiedono cotture mirate al cuore del prodotto (roast-beef, salmone, ecc.);
- cottura del sottovuoto in busta (usare la sonda ad ago -optional-).

14 • SISTEMA CONTROLLO UMIDITÀ AUTOMATICO

PREMESSA

Il sistema di controllo umidità automatico permette di mantenere un grado di umidità costante in camera di cottura quando si cuoce a convezione. Esso svolge una doppia funzione, infatti non lavora solo immettendo umidità, ma anche evacuando l'umidità propria del prodotto quando supera il valore impostato.

Particolarmente vantaggioso con prodotti freschi che non possono avere ogni giorno

le stesse caratteristiche di umidità, ma che, una volta cotte, avranno sempre lo stesso aspetto e consistenza.

Questo sistema è particolarmente consigliato per cotture dello stesso prodotto in quantità diverse, infatti il clima di cottura si mantiene bilanciato: con mezzo carico il sistema dovrà aggiungere umidità, mentre con la camera a pieno carico si aprirà automaticamente lo sfiato per evacuare l'umidità in eccesso.

OPERAZIONI

14.1 • COTTURA CON SISTEMA DI CONTROLLO UMIDITÀ AUTOMATICO

Nota: la modalità di cottura deve essere convezione!

Impostata la temperatura in camera di cottura o la temperatura della sonda al cuore (come da capitoli relativi all'impostazione), premere i pulsanti **26** per impostare il valore di controllo umidità automatico desiderato, da 1 (molto secco) a 99 (umidità relativa 99%). Si inforna il prodotto e, se impostata la sonda, si infila lo spillone nel prodotto (vedere il capitolo "Consigli per l'uso della sonda al cuore"), si collega la sonda alla connessione **36** e si procede poi in base al metodo scelto con l'esecuzione della cottura.

Pertanto, se si è scelto ...

14.1 a • COTTURA MANUALE SEMPLICE: premere il pulsante 28 per avviare la cottura.	14.1 b • COTTURA MANUALE CON PIU' FASI IN SEQUENZA: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 28 per avviare la prima fase della cottura impostata.	14.1 c • UN PROGRAMMA DA MEMORIZZARE: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 6 per memorizzare il programma impostato.
--	---	---

Nota: lo sfiato deve essere chiuso.

Consigli

La definizione del valore del controllo umidità automatico implica una certa esperienza d'uso.

È comunque esclusa la possibilità di fare errori irreparabili, infatti questa funzione valorizza l'aspetto del prodotto.

Indicato per:

prodotti che tendono ad essiccarsi, piccole pezzature oppure prodotti che sprigionano umidità in eccesso e nella rimessa in temperatura espressa soprattutto su piatto.

Vantaggi

Risultati riproducibili anche in presenza di prodotti con differenti caratteristiche.

15 • PROGRAMMI PARTICOLARI

Premessa

I seguenti capitoli contengono delle procedure di lavoro particolari: **lenta cottura 17**, ideale per grosse pezzature che prevedono tempi di cottura prolungati a bassa temperatura; **mantenimento caldo 16** a completamento della cottura; **rimessa in temperatura espressa 15** che è parte integrante dei nuovi sistemi di gestione della cucina.

Si impiegano a completamento di un processo che comprende anche la

conservazione a bassa o bassissima temperatura.

I vantaggi di questi programmi sono due:

- sono raggruppati ed evidenziati dagli altri programmi di cottura per una veloce selezione;
- il forno lavora in modo dedicato alle rispettive funzioni.

Per questi programmi particolari è esclusa la possibilità di impostare all'interno del programma il preriscaldamento della camera.

15.1 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA A LENTA COTTURA

Premessa

Il programma di lenta cottura permette di impostare 2 fasi, una di lenta cottura ed una successiva di mantenimento in

temperatura del prodotto.

È possibile memorizzare fino a 5 diversi programmi. Questa cottura implica l'uso della sonda al cuore.

OPERAZIONI

15.1.1 • ACCENDERE IL FORNO

Premere il pulsante **5**, un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo vedere il capitolo *"Autodiagnosi e legenda anomalie"*.

Attenzione

Il programma è "nuovo" quando nel display tempo **20** compare [**000**] e nel display sonda al cuore **22** non compaiono dei valori. Il programma è "occupato" quando nei display tempo oppure sonda al cuore compaiono dei valori.

15.1.2 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI LENTA COTTURA

Premere il pulsante **17**, il led rimane acceso fisso. Per selezionare un programma diverso da 1 premere il pulsante fino a che sul display **2 PROGRAM** appare il numero del programma desiderato (es. [**C1**]).

Il display **PROGRAM** lampeggia.

Il programma si presenta con dei valori preimpostati.

Procedere alla selezione della modalità di cottura, se diversa da quella proposta.

Si consiglia di non modificare la velocità di ventilazione, poiché così il forno opera con potenza di riscaldamento ridotta.

Impostare la temperatura della camera di cottura, che non deve essere superiore 130/140 °C. Impostare la temperatura della sonda al cuore premendo i pulsanti **23**.

Se desiderato, a questo punto è possibile impostare la funzione "Δt" e/o controllo umidità automatico (vedere i capitoli relativi). Qualora non si desideri la fase di mantenimento, passare al paragrafo 15.1.5.

15.1.3 • IMPOSTARE LA FASE 1 DI LENTA COTTURA

Una volta selezionato il programma, la fase [**1**] è già visualizzata sul relativo display **3**. Premere il tasto **6** per accedere all'impostazione.

15.1 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA A LENTA COTTURA

OPERAZIONI

15.1.4 • IMPOSTARE LA FASE 2 DI MANTENIMENTO

Qualora a seguito della cottura si desiderasse mantenere il prodotto caldo fino al servizio premere il pulsante **8**, sul display fase **3** appare il nr. [**2**].

Procedere alla selezione della modalità di cottura, se diversa da quella proposta.

Si consiglia di non modificare la velocità di ventilazione, poiché così il forno opera con potenza di riscaldamento ridotta.

Impostare la temperatura della camera di cottura max. 70/75 °C.

Tempo infinito già preimpostato.

Impostare la sonda al cuore.

Se desiderato a questo punto è possibile impostare la funzione "Δt" e/o controllo umidità automatico (vedere i capitoli relativi).

15.1.5 • MEMORIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

Premere il pulsante **6** per salvare i dati del programma impostati. Un segnale acustico di 5 squilli avverte dell'avvenuta memorizzazione.

ESEMPIO PRATICO

Impostazione fase 1

Modalità: **Convezione (10)**

Velocità di ventilazione: **Ridotta (11)**

Temperatura camera di cottura: **130 °C (18)**

Temperatura al cuore: **79 °C (23)**

Funzione Δt: **Attivata (24)**

Umidità: **20% (26)**

Impostazione fase 2

Modalità: **Convezione (10)**

Velocità di ventilazione: **Ridotta (11)**

Temperatura camera di cottura: **70 °C (18)**

Tempo: **Infinito (21)**

Temperatura al cuore: **65 °C (23)**

Umidità: **40% (26)**

Cosa succede

Raggiunta la temperatura di 79 °C al cuore del prodotto con temperatura in camera di 130 °C, il programma passa alla fase 2. Il riscaldamento si arresta e si riattiva automaticamente quando la temperatura al cuore del prodotto si abbassa fino a 63 °C. Praticamente il riscaldamento non si basa più sul valore della temperatura selezionata per la camera di cottura, ma lavora con quella selezionata per la sonda al cuore.

La ventilazione durante il periodo di non riscaldamento lavora in modo temporizzato affinché nella camera di cottura l'umidità ed il calore restino ben miscelati per avere sempre un clima omogeneo.

Il prodotto si mantiene caldo finché non si decide di arrestare il ciclo in corso, ad esempio aprendo la porta.

15.1 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA A LENTA COTTURA

Consigli

Il mantenimento successivo alla cottura ha ovviamente un tempo limitato che non deve superare le prescrizioni igienico/sanitarie vigenti.

Vantaggi

Questo sistema di lavoro, indicato per grosse pezzature, consente di sfruttare ogni vantaggio dei singoli modi di cottura precedentemente presentati:

Δt, controllo umidità automatico, cottura con sonda al cuore.

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da cuocere nella camera di cottura (vedere anche il capitolo *“Consigli pratici”*).

Infilzare lo spillone della sonda al cuore, vedere il capitolo *“Consigli per l'uso della sonda al cuore”*.

15.1.6 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA

Per mezzo del pulsante **17** richiamare il programma di lenta cottura desiderato.

15.1.7 • AVVIARE

Premere il pulsante **28**, il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

il **display temperatura 19** indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il **display tempo 20** indica il tempo trascorso dall'inizio della cottura.

Il punto luminoso accanto alla cifra se lampeggiante indica cottura in svolgimento.

Il punto luminoso accanto alla cifra, se rimane acceso, indica cottura sospesa. Questo avviene, per esempio, quando si apre la porta (vedere il capitolo *“Dettagli operativi”*).

15.1.8 • FINE COTTURA

Un segnale acustico, di ca. 5 sec. ogni minuto, avvisa che la cottura è terminata ed il forno si è spento (led accanto al pulsante **28** spento). Per interrompere il segnale basta aprire la porta.

Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 2.7 del capitolo *“Indicazioni particolari”*.

Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati per la fase corrente premere il pulsante **6**. Nel caso in cui si desideri visualizzare l'impostazione della fase di mantenimento, premere il pulsante **6** e successivamente il pulsante **8**.

Qualora i valori visualizzati non fossero corretti, vedere il capitolo *“Modifica temporanea di un programma memorizzato”*.

15.2 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA DI MANTENIMENTO

Premessa

Il programma si svolge in unica fase di mantenimento in temperatura a +65 °C al cuore del prodotto. Questo sistema si impiega per prodotti appena cotti ed

ancora caldi, in modo da averli disponibili durante tutto il periodo del servizio. E' possibile memorizzare fino a 5 diversi programmi. I migliori risultati si ottengono con l'impiego della sonda al cuore.

OPERAZIONI

15.2.1 • ACCENDERE IL FORNO

Premere il pulsante **5**; un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo vedere il capitolo *"Autodiagnosi e legenda anomalie"*.

15.2.2 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI MANTENIMENTO

Premere il pulsante **16**, il led rimane acceso fisso. Per selezionare un programma diverso da 1 premere il pulsante fino a che sul display **PROGRAM 2** appare il numero di programma desiderato (es. [**H1**]).

15.2.3 • IMPOSTARE IL MANTENIMENTO

Una volta selezionato il programma, la fase [**1**] è già visualizzata sul relativo display **3**. Premere il tasto **6** per accedere all'impostazione.

Attenzione

Il programma è "nuovo" quando nel display tempo **20** compare [**000**] e nel display sonda al cuore **22** non compaiono dei valori.

Il programma è "occupato" quando nei display tempo **20** oppure sonda al cuore **22** compaiono dei valori.

Il display **PROGRAM** lampeggia.

Il programma si presenta con valori preimpostati.

Procedere alla selezione della modalità di cottura, se diversa da quella proposta.

Si consiglia di non modificare la velocità di ventilazione, poiché così il forno opera con potenza di riscaldamento ridotta.

Impostare la temperatura della camera di cottura, che non deve essere superiore a 75 °C.

Impostare la temperatura della sonda al cuore premendo i pulsanti **23**.

Se desiderato a questo punto è possibile impostare la funzione controllo umidità automatico (vedere il capitolo relativo).

Il programma esclude la possibilità di impostare fasi successive.

15.2.4 • MEMORIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

Premere il pulsante **6** per salvare i dati del programma impostati. Un segnale acustico di 5 squilli avverte dell'avvenuta memorizzazione.

15.2 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA DI MANTENIMENTO

OPERAZIONI

ESEMPIO PRATICO

Impostazione

Modalità: **Convezione (10)**

Velocità di ventilazione: **Ridotta (11)**

Temperatura camera di cottura: **75 °C (18)**

Tempo: **Infinito (21)**

Temperatura al cuore: **65 °C (23)**

Umidità: **40% (26)**

Cosa succede

Una volta cotto il prodotto e non raffreddato si infila lo spillone della sonda al cuore e si inforna. Raggiunta la temperatura di 65 °C al cuore del prodotto con temperatura in camera di 75 °C, il riscaldamento entra in ciclo in relazione alla temperatura esistente al cuore e si riattiva automaticamente quando la temperatura al cuore del prodotto si abbassa fino a 64 °C. Praticamente il riscaldamento non si basa più sul valore della temperatura selezionata per la camera di cottura, ma lavora con quella selezionata per la sonda al cuore. La ventilazione durante il periodo di non riscaldamento lavora in modo temporizzato affinché nella camera di cottura l'umidità ed il calore restino ben miscelati per garantire un clima omogeneo.

Il prodotto si mantiene caldo finché non si decide di arrestare il ciclo in corso, ad esempio aprendo la porta.

Consigli

Il mantenimento successivo alla cottura ha ovviamente un tempo limitato che non deve superare le prescrizioni igienico-/sanitarie vigenti.

È sconsigliato per pietanze delicate nella cottura (tipo roast beef), poiché la lunga esposizione al calore, anche se moderato, potrebbe alterarne il colore.

Vantaggi

Si può mantenere il prodotto "fresco di cottura" per il tempo desiderato, senza alcun intervento da parte dell'operatore, consumando pochissima energia.

La succosità del prodotto si mantiene inalterata.

La precisione di mantenimento è al grado centigrado.

15.2 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA DI MANTENIMENTO

AVVIAMENTO AL MANTENIMENTO

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da mantenere in temperatura nella camera di cottura, in merito vedere anche il capitolo *“Consigli pratici”*.

Infilzare lo spillone della sonda al cuore (vedere il capitolo *“Consigli per l'uso della sonda al cuore”*).

15.2.7 • FINE COTTURA

Per interrompere il programma di mantenimento basta aprire la porta.

Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 2.7 del capitolo *“Indicazioni particolari”*.

15.2.5 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA

Per mezzo del pulsante **16** richiamare il programma di mantenimento desiderato.

Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante il mantenimento si rendesse necessario controllare i valori impostati per la fase corrente premere il pulsante **6**.

Qualora i valori visualizzati non fossero corretti vedere il capitolo *“Modifica temporanea di un programma memorizzato”*

15.2.6 • AVVIARE

Premere il pulsante **28**: il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

il display temperatura indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il display tempo **20**:

- indica [**inf**], se impostato un tempo infinito;
- conta il tempo di funzionamento, se è attivata la sonda al cuore.

15.3 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DELLA RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA

PREMESSA

La rimessa in temperatura espressa fa parte di un sistema organizzato di gestione della cucina:

cottura ➔ abbattimento ➔ conservazione ➔ rimessa in temperatura ➔ servizio.

La rimessa in temperatura può essere realizzata sia per il prodotto in teglia che su piatto. La memoria contiene fino a 5 programmi, dei quali i primi due sono già preimpostati dal costruttore.

OPERAZIONI

15.3.1 • ACCENDERE IL FORNO

Premere il pulsante **5**. Un breve segnale acustico avvisa che l'autodiagnosi è ultimata. Qualora nel display anomalie comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

15.3.2 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA

Nota: i programmi r1 ed r2 sono già memorizzati.

Premere il pulsante **15**: il led rimane acceso fisso. Per selezionare un programma diverso da 1 premere il pulsante fino a che sul display **PROGRAM 2** (es. [r 1]) appare il numero di programma desiderato.

15.3.3 • IMPOSTARE LA RIMESSA IN TEMPERATURA

Una volta selezionato il programma, la fase [1] è già visualizzata sul relativo display **3**. Premere il tasto **6** per accedere all'impostazione.

Attenzione

Il programma è "nuovo" quando nel display tempo **20** compare [000] e nel display sonda al cuore **22** non compaiono dei valori. Il programma è "occupato" quando nei display tempo **20** oppure sonda al cuore **22** compaiono dei valori.

Il display **PROGRAM 2** lampeggia.

Il programma si presenta con valori preimpostati

Procedere alla selezione della modalità di cottura, se diversa da quella proposta.

Modificare la velocità di ventilazione, se necessario, di conseguenza il forno opera con potenza di riscaldamento ridotta.

Impostare la temperatura della camera di cottura.

Impostare il tempo, generalmente infinito, ruotando la manopola relativa oppure la temperatura della sonda al cuore (per prodotti particolarmente sottili o di piccole dimensioni si consiglia la sonda ad ago), premendo i pulsanti **23**, purché il prodotto per pezzatura e consistenza lo permetta.

A questo punto consigliamo di impostare la funzione controllo umidità automatico (vedere il capitolo relativo).

Il programma esclude la possibilità di impostare fasi successive.

15.3 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DELLA RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA

OPERAZIONI

15.3.4 • MEMORIZZAZIONE

DEL PROGRAMMA

Premere il pulsante **6** per salvare i dati del programma impostati. Un segnale acustico di 5 squilli avverte dell'avvenuta memorizzazione.

ESEMPIO PRATICO

Valori già impostati nel programma r1

Modalità: **Convezione (10)**

Velocità di ventilazione: **Normale (11)**

Temperatura camera di cottura: **130 °C (18)**

Tempo: **Infinito (21)**

Umidità: **20% (26)**

Valori già impostati nel programma r2

Modalità: **Misto (12)**

Velocità di ventilazione: **Normale (11)**

Temperatura camera di cottura: **130 °C (18)**

Tempo: **Infinito (21)**

Umidità: **40% (26)**

***Nota:** nella rimessa in temperatura è possibile fruire dell'impostazione di modalità misto con controllo umidità automatico oppure con sfiato aperto. Questo è particolarmente indicato per la rimessa in temperatura di prodotti su piatto, onde evitare la formazione di condensa sul piatto.*

Cosa succede

Una volta introdotto il prodotto in teglia o su piatto si avvia il programma. I due programmi già impostati non sono comandati dalla sonda e pertanto sarà necessario fare attenzione circa i tempi di rimessa in temperatura, finché non verrà acquisita una certa padronanza.

Consigli

Si considera rimessa in temperatura quel processo che consente la riattivazione fino a 65 °C al cuore del prodotto. Questo deve avvenire nel più breve tempo possibile, ovviamente rispettando le prescrizioni delle norme igienico/sanitarie locali.

Per prodotti surgelati e/o congelati si impostano in camera di cottura 160 °C, si inforna il prodotto e dopo qualche minuto, quando il prodotto lo consente, si passa all'impiego della sonda al cuore. Ovviamente si deve procedere ad una modifica temporanea del programma.

Vantaggi

Questo sistema consente di presentare il prodotto "fresco di cottura", in termini di aspetto, gusto e consistenza, anche dopo qualche giorno di conservazione a +3 °C. Versatilità dell'apparecchiatura che è in grado di svolgere funzioni differenziate senza ausilio di ulteriori apparecchi.

15.3 • PROGRAMMI PARTICOLARI • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DELLA RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA

AVVIAMENTO ALLA RIMESSA IN TEMPERATURA

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da rimettere in temperatura nella camera di cottura seguendo le indicazioni descritte al capitolo *“Consigli pratici”*.

Infilzare lo spillone della sonda al cuore (vedere il capitolo *“Consigli per l'uso della sonda al cuore”*).

15.3.7 • FINE COTTURA

Per interrompere il programma di rimessa in temperatura basta aprire la porta.

Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 2.7 del capitolo *“Indicazioni particolari”*.

15.3.5 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA

Per mezzo del pulsante **15** richiamare il programma di rimessa in temperatura desiderato.

Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante la rimessa in temperatura si rendesse necessario controllare i valori impostati premere il pulsante **6**.

Qualora i valori visualizzati non fossero corretti vedere il capitolo *“Modifica temporanea di un programma memorizzato”*.

15.3.6 • AVVIARE

Premere il pulsante **28**: il led corrispondente al pulsante rimane acceso costantemente.

A questo punto ...

il display temperatura indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il display tempo:

- indica [inf], se è impostato un tempo infinito;
- conta il tempo di funzionamento, se è attivata la sonda al cuore;
- indica il tempo mancante, se è stato impostato un tempo.

16.1 • IL PRERISCALDAMENTO

DELLA CAMERA DI COTTURA

La fase di preriscaldamento della camera di cottura è molto importante ed utile per un buon risultato di cottura.

Norma generale è quella di preriscaldare sempre la camera di cottura a vuoto, impostando una temperatura maggiore del 20% circa rispetto a quella desiderata per la successiva cottura.

Nel caso di cotture a vapore, preriscaldare bene la camera di cottura a vuoto in modo convezione, poiché consente di impostare temperature superiori a 100 °C.

16.2 • I CARICHI DI COTTURA

È necessario che la profondità della teglia sia adeguata all'altezza del prodotto.

Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire il carico su più teglie basse piuttosto che caricarne una sola molto profonda.

Attenersi ai pesi specificati nella seguente tabella:

Modello	Nr. teglie	Carico per teglia	Carico massimo del forno
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	8 kg 4 kg	80 kg

Note: Ovviamente quando si carica il forno va considerato non solo il peso del prodotto, bensì anche la pezzatura, la consistenza e lo spessore.

16.3 • PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

Il preriscaldamento ed il carico del forno per questi prodotti devono avvenire rispettando qualità e natura propria. Per esempio gli spinaci congelati non devono essere aggrediti con temperature troppo elevate, perché per la loro natura potrebbero essiccarsi esteriormente compromettendo il risultato.

16.4 • LA TIPOLOGIA DELLE TEGLIE

Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria e panetteria, teglie forate per la cottura a vapore, teglie in rete per le patate prefritte.

16.5 • L'INTERSPAZIO TRA LE TEGLIE

Nel caricare i prodotti da cuocere nella camera di cottura si raccomanda di porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente spazio tra una teglia e l'altra. Questo consente al calore ed all'aria di distribuirsi omogeneamente per un risultato più uniforme, cosa che non potrebbe avvenire qualora il prodotto di una teglia fosse a contatto con la teglia superiore.

16.6 • LA RIDUZIONE DI CONDIMENTI

Operando con questo tipo di forno si può ridurre quasi a zero l'uso di condimenti, olio, burro, grassi e di aromi. Di conseguenza usando pochissimo condimento nelle cotture, si esaltano i sapori propri dei prodotti, si mantengono i contenuti nutrizionali già presenti nei prodotti a vantaggio di una cucina più dietetica.

17.1 • UN'ACCURATA PULIZIA ...

... è la premessa per cotture impeccabili e per rese migliori:

- il sapore proprio dei prodotti resta invariato;
- durante il funzionamento non si sviluppano fumi causati da residui precedenti che si bruciano;
- risparmio di energia;
- meno interventi di manutenzione ed una vita più lunga;
- inoltre la semplicità della procedura consente un'accurata pulizia in breve tempo e con limitato impegno da parte dell'operatore:
 - 5' circa tempo d'azione dello spray
 - 20' ciclo a vapore
 - 5' risciacquo
 - 5' asciugatura

17.2 • ATTENZIONE

Non impiegare getti d'acqua diretti od in pressione per la pulizia delle pareti esterne del forno.

Evitare assolutamente sostanze corrosive e/o abrasive, nonché pagliette o spazzole di ferro sulle superfici in acciaio per non rovinarle irrimediabilmente. Inoltre **i detergenti troppo aggressivi**, non alcalini, contenenti alte percentuali di sodio ed ammoniaca, **possono** in breve tempo **danneggiare le guarnizioni, compromettendo la tenuta del forno**.

Le superfici esterne si lavano con una spugna ed acqua calda addizionata di detergente comune adatto allo scopo.

OPERAZIONI

17.3 • PULIZIA CAMERA DI COTTURA AL TERMINE DEL SERVIZIO Si procede nel seguente modo:

1 • Accendere il forno

2 • Premere il pulsante **14**; automaticamente il forno riscalda o raffredda la camera di cottura portandola a 65 °C. Un segnale acustico avvisa l'operatore che la camera ha raggiunto la temperatura ideale; il display **3 [P]** lampeggia.

3 • Aprire la porta e, con una spatola che non graffia l'acciaio, asportare i resti traboccati durante la cottura, spruzzare uno spray per la pulizia di forni comunemente reperibile sul mercato. Si consiglia un prodotto alcalino e non corrosivo; chiudere la porta e lasciare agire il prodotto per il tempo consigliato dal produttore dello stesso, generalmente tra 5 e 10 minuti,

4 • Premere il tasto **28**: si avvia un programma preimpostato con modalità vapore a 100 °C per la durata di 20'.

5 • Al termine, un segnale acustico avvisa l'operatore che il ciclo si è concluso.

A questo punto, spegnere completamente l'apparecchio ed aprire lentamente la porta.

6 • Sciacquare abbondantemente con acqua pulita la camera di cottura e passare con una spugna anche le guarnizioni della porta (si consiglia l'uso di un doccione - optional-).

7 • Riavviare l'apparecchio con un ciclo a convezione per ca. 5 minuti,

8 • Interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas). Durante il riposo è bene lasciare la porta socchiusa.

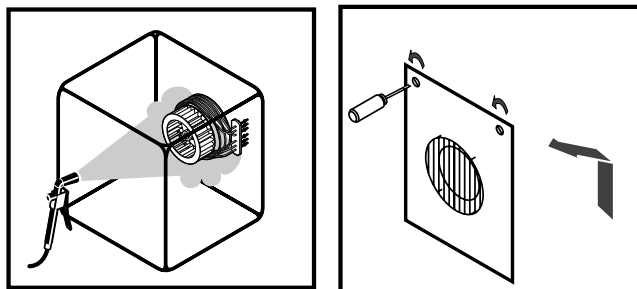
18 • MANUTENZIONE ORDINARIA

18.1 • PERIODICAMENTE ...

... si consiglia di procedere secondo necessità alla pulizia del deflettore e delle griglie reggi teglie.

A tale scopo si procede come segue:

- interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas);
- estrarre le griglie reggi teglie;
- con un cacciavite di adeguata dimensione svitare le viti del deflettore;
- estrarre il deflettore e lavarlo accuratamente o in acqua corrente oppure in lavastoviglie;
- per una migliore pulizia e risciacquo della camera di cottura si consiglia l'uso del doccione (optional);
- asciugare con un panno pulito;
- rimontare il deflettore fissando accuratamente le due viti.



18.2 • INATTIVITÀ PROLUNGATA

Qualora il forno restasse inattivo per un tempo prolungato, per ferie o per lavori stagionali, pulirlo accuratamente senza lasciare alcun residuo. Lasciare la porta socchiusa affinché circoli l'aria all'interno della camera di cottura. Intercettare assolutamente tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas). Per una cura più completa si possono trattare le superfici esterne con un prodotto protettivo comunemente reperibile sul mercato.

19 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA

19.1 • Per un corretto e sicuro funzionamento è necessario sottoporre almeno una volta all'anno il forno ad una manutenzione da parte del servizio di assistenza tecnica.

19.2 • Si consiglia di stipulare con il servizio di assistenza tecnica un contratto di manutenzione, affinché questo lavoro venga sempre svolto.

20 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

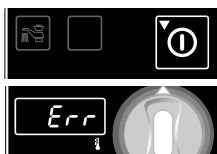
20.1 • Al momento dell'accensione per mezzo dell'interruttore principale, l'apparecchio effettua automaticamente un controllo elettronico dei principali dispositivi di funzionamento. Effettuata l'autodiagnosi, nel caso in cui l'apparecchio risulti in perfette condizioni, il display anomalie appare spento, sul display della temperatura della camera di cottura compare il valore di temperatura realmente esistente in camera ed i led dei pulsanti delle modalità di cottura lampeggiano. Si può di conseguenza iniziare l'impostazione dei parametri di cottura.

20.2 • Qualora invece il forno presentasse delle anomalie di funzionamento, queste vengono indicate sul display delle anomalie o sul display della temperatura in camera di cottura. La visualizzazione degli errori è molto importante nel momento in cui deve intervenire l'assistenza tecnica, poiché già questo dato informa sul tipo di anomalia. Il messaggio sul display viene accompagnato da un segnale acustico di 5 secondi per minuto fino allo spegnimento del forno.

20 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI



Indicazione sul **display della temperatura 19**. Avaria alla sonda di temperatura della camera di cottura, **spegnere immediatamente** il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



Quando il simbolo è illuminato significa che all'apparecchio non arriva acqua, pertanto è necessario **controllare** che il rubinetto d'intercettazione sia aperto e che in rete vi sia acqua. Se la mancanza d'acqua dipende dalla rete, avvisare l'ente erogatore, se invece in rete è presente, chiamare il servizio tecnico di assistenza. Nel frattempo è possibile usare il forno in modo convezione.



Intervento della **protezione termica del motore**. **Spegnere immediatamente** il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



Intervento del termostato di **sicurezza della camera di cottura**. **Spegnere immediatamente** il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



Avaria alla sonda della temperatura di condensazione dei vapori di scarico. La condensazione dei vapori avviene in modo continuativo, ma ciò nonostante il forno può lavorare sotto **stretta osservazione** (maggiore consumo d'acqua), sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza.



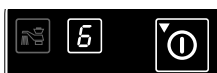
Nel vano dei **componenti** elettrici si è verificata una **sovratemperatura** fuori dalla norma. Il forno può essere ugualmente usato sotto stretta osservazione, sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza.



Nel vano dei componenti si è verificata una **sovratemperatura eccessiva**, che può compromettere l'integrità dei componenti. **Spegnere immediatamente** il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



Avaria alla sonda al cuore. Qualora dovesse comparire l'indicazione [**Err**] sul display della sonda al cuore accompagnato dal messaggio 9 sul display anomalie, è necessario **controllare** che il connettore sia ben fissato nella presa. In questo caso il forno può essere utilizzato ugualmente sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza, ma senza l'uso di questo accessorio.



Pulsante per ripristino accensione bruciatori.

AVVERTENZA PER I MODELLI A GAS

Mancanza di gas. Controllare che il rubinetto d'intercettazione sia aperto e che in rete vi sia gas. Se la mancanza dipende dalla rete, avvisare l'ente erogatore, se invece in rete il gas è presente, chiamare il servizio tecnico di assistenza.

Gli apparecchi a gas sono dotati di dispositivo d'accensione con ripristino automatico. Se il ripristino automatico dopo alcuni tentativi non avviene, sul display **1** appare il codice d'errore [**6**] e [**c**] riportato a margine. Un segnale acustico avvisa l'operatore. Dopo ca. 60 secondi un secondo segnale acustico avvisa che il bruciatore può essere ripristinato.

Premere il pulsante **28** e successivamente il pulsante **40** per ripristinare l'accensione.

Se l'inconveniente dovesse ripetersi è necessario chiamare il servizio tecnico di assistenza

Nota: *il blocco bruciatori è una condizione di sicurezza pertanto il verificarsi di tale situazione non è indice di malfunzionamento dell'apparecchiatura.*

Se, dopo aver eseguito accuratamente i controlli di cui sopra, l'apparecchiatura ancora non funziona correttamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato.

Nota: *quando si interpella il servizio di assistenza tecnica, fornire informazioni il più dettagliate possibile sul difetto e tutti i dati contenuti nella targa delle caratteristiche (vedi pag. 3).*

NOTE

[illegible]

NOTE

[illegible]

NOTE

NOTE

[illegible]

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

DISPLAY

VERSIONE P

MANOPOLE E PULSANTI

