

MANUALE D'USO

**FORNO MISTO
A VAPORE DIRETTO E
CON GENERATORE DI VAPORE**

VERSIONE T

Automatic Cooking

IT

Servizio assistenza tecnica



INDICE

	PAG.
1 • AVVERTENZE GENERALI	4
2 • INDICAZIONI PARTICOLARI	5
3 • DESCRIZIONE PULSANTI	6
4 • VOCABOLARIO FUNZIONI	8
5 • PRERISCALDO DELLA CAMERA DI COTTURA	9
6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA “MANUALE”	10
7 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA	12
<i>PLUS DI CLIMA</i>	13
8 • MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA	15
9 • SELEZIONE E AVVIO DI UNA RICETTA MEMORIZZATA	17
10 • SELEZIONE E AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	18
11 • MODIFICA TEMPORANEA DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	19
12 • MENU USB (ESPORTA/IMPORTA RICETTE - LOG HACCP	20
13 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE	23
14 • SONDA AL CUORE + SISTEMA DELTA T	25
15 • SISTEMA CONTROLLO UMIDITÀ CLIMA	27
16 • PROGRAMMI PARTICOLARI	28
16.1 • <i>FINITURA DEL PRODOTTO PRIMA DELLA FINE COTTURA</i>	28
16.2 • <i>MANTENIMENTO IN TEMPERATURA AL TERMINE DELLA COTTURA</i>	28
16.3 • <i>VENTOLE ALTERNATE</i>	30
17 • RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA	30
18 • CONSIGLI PRATICI	31
19 • PULIZIA QUOTIDIANA	32
20 • MANUTENZIONE ORDINARIA	33
21 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER	33
22 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA	35
23 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE	35
24 • FUNZIONI AGGIUNTIVE “PLUS”	39
25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI	43
26 • RICETTE	55
27 • DESCRIZIONE BREVE PER LA PROGRAMMAZIONE	56

VERSIONE

T - Comandi manuali a controllo elettronico, programmabile 99 programmi 9 cicli in sequenza automatica, Automatic Cooking, funzione CLIMA con sfiato automatico, funzione PLUS, Ventilatore a 6 velocità, sonda al cuore multipunto, autodiagnosi, umidificatore, illuminazione e doccetta di lavaggio integrata.

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.

26.05.2008

1 • AVVERTENZE GENERALI

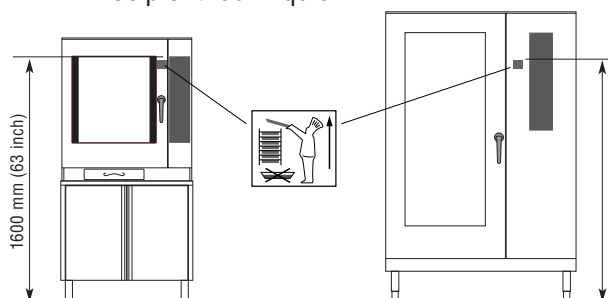
Gli interventi, che si renderanno necessari nel tempo, e la manutenzione straordinaria del forno devono essere effettuati solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice o dal servizio di assistenza tecnica autorizzato.

- 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 la mancanza o non perfetta procedura di manutenzione è all'origine delle formazioni calcaree letali per l'apparecchiatura.
- 1.7 • In caso di richiesta del servizio di assistenza tecnica sono da fornire tutte le informazioni contenute nella targa delle caratteristiche che si trova nella parte inferiore del lato destro.
- 1.8 • Ogni apparecchiatura è munita di una targa che ne identifica il modello e le principali caratteristiche tecniche. Di seguito un esempio di targa per forno elettrico e una targa per forno a gas.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 8 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2008	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐ B13 ☐ B23 ☐	kPa 	
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	200 - 500
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

- 1.9 • 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.
- 1.10 • In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, **spegnere immediatamente il forno!**
- 1.11 • Il locale, nel quale è installato il forno, **deve essere ben aerato!**
- 1.12 • Adesivo di sicurezza
 - Altezza massima di inserimento per recipienti con liquidi



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. Se il forno è equipaggiato del sistema di lavaggio automatico usare **ESCLUSIVAMENTE** i prodotti consigliati dal produttore (vedere il capitolo “Pulizia quotidiana”).
- 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 • **ATTENZIONE**

Non è consentita la cottura con aggiunta di alcool!

- 2.10 • 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.

- 2.11 • 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.

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

ON-OFF (PULSANTE 1)

Consente l'attivazione del pannello comandi, attiva l'autodiagnosi.

Luce pulsante accesa: apparecchiatura pronta per l'uso. Luce pulsante spenta: apparecchiatura in tensione, pannello comandi spento.

Al primo avvio della giornata verrà chiesto di salvare il Log HACCP su una penna USB.

Per la procedura di salvataggio Log HACCP vedi capitolo 12.4.

CONVEZIONE (PULSANTE 2)

Pulsante modalità di cottura CONVEZIONE.

VAPORE (PULSANTE 3)

Pulsante modalità di cottura VAPORE.

MISTO (PULSANTE 4)

Pulsante modalità di cottura MISTO.

SELEZIONE VELOCITA' (PULSANTE 5)

Pulsante selezione velocità di ventilazione.

Premere il pulsante e ruotare la manopola fino ad impostare la velocità desiderata (da 1 a 6) e confermare premendo la manopola (in modo convezione o convezione vapore, per le velocità da 1 a 3 il pulsante resta illuminato, a indicare che il forno sta lavorando a potenza ridotta).

START-STOP (PULSANTE 15)

Pulsante START-STOP: consente di avviare e arrestare la cottura in corso.

- Luce pulsante accesa: START, cottura avviata.

- Luce pulsante intermittente: STOP TEMPORANEO che si ottiene aprendo la porta. La cottura e il tempo mancante si arrestano. Chiudendo la portasi riavvia la cottura.

- Luce pulsante spenta: STOP DEFINITIVO che si ottiene premendo il tasto **15**: la cottura si arresta definitivamente, come se il tempo fosse scaduto.

3.1 • PULSANTE ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA (PULSANTE 21)

Premendo il pulsante si attiva l'illuminazione in camera di cottura, permettendo così all'operatore di controllare la cottura in corso. L'illuminazione si spegne automaticamente all'apertura della porta, a porta chiusa ripremere il pulsante per lo spegnimento (vedi possibilità di temporizzare l'attivazione luci (capitolo 23 "PARAMETRI").

3.2 • PULSANTE RAFFREDDAMENTO RAPIDO A PORTA APERTA (PULSANTE 20)

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. **"RAFFREDDA"** è la funzione 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").

3.3 • PULSANTE APERTURA SFIATO EVACUAZIONE VAPORI CAMERA DI COTTURA (PULSANTE 23)

La funzione si attiva solo in modo convezione. Premendo il pulsante lo sfiato evacuazione vapori si apre lasciando fuoriuscire l'umidità in eccesso che si è formata nella camera di cottura. Va richiuso poi manualmente (luce accesa = sfiato aperto; luce spenta = sfiato chiuso, luce lampeggiante = sfiato in movimento).

La posizione dello sfiato può anche essere memorizzata in un programma (vedi impostazione "Clima").

3.4 • PULSANTE IMMISSIONE UMIDITÀ IN CAMERA DI COTTURA (PULSANTE 22)

Questa funzione è indicata per i prodotti che necessitano umidità aggiuntiva durante la cottura. Tenere premuto il pulsante per il tempo in cui si vuole immettere umidità in camera di cottura.

Nota: **"RAFFREDDA"** 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.

4 • VOCABOLARIO FUNZIONI

La presente sezione riassume il significato di alcune importanti funzioni che ricorrono frequentemente nella spiegazione a seguire.

• **TIME OUT:** durante l'impostazione delle funzioni di un programma di cottura, in modo particolare nei primi giorni di apprendimento all'uso dell'apparecchiatura, trascorso un tempo di 10 sec. dall'ultima impostazione, vengono salvati automaticamente i dati, così da evitare spiacevoli situazioni di "perdita della programmazione". La fine del lampeggio del display indica l'uscita per TIME OUT. Il display temperatura indicherà la temperatura reale della camera di cottura. Per rientrare in impostazione premere il pulsante della funzione desiderata. Nel caso di programma a più cicli premere il pulsante **19** e ricercare il ciclo desiderato con la manopola.



• **PROGRAM:** in condizioni di STOP DEFINITIVO (luce pulsante START STOP spenta) il pulsante **17** consente di accedere alla ricerca dei programmi

memorizzati e ordinati alfabeticamente.

Premendo il pulsante **17** e successivamente il pulsante **16** "**PLUS**" si accede ai sottomenù COPIA programma e USCITA.



• **PLUS:** pulsante che consente l'accesso a funzioni aggiuntive.



• **ENTER:** conferma il comando selezionato.



• **BACK:** pulsante che consente di tornare al menù precedente/ menù principale.

• **COTTURA AUTOM:** sezione di memoria che contiene le ricette di cottura ottimizzate e inserite dal costruttore che ne propone una serie a vostra disposizione. Avere a disposizione le ricette del costruttore risulta utile quando ci si avvicina a prodotti nuovi per i quali si vuole ottenere un ottimo risultato di cottura.

5 • PRERISCALDO DELLA CAMERA DI COTTURA

Prima di ogni cottura è indispensabile eseguire il preriscaldamento della camera di cottura a vuoto al fine di ridurre i tempi di cottura e assicurarne un buon risultato, la temperatura di preriscaldamento

dipende dal tipo di prodotto, dalla pezzatura, dalla quantità; mediamente si imposta una temperatura di preriscaldamento superiore al 15-25% della temperatura di cottura.

OPERAZIONI

5.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 1. Qualora il display 9 segnali un codice di guasto, vedere il capitolo “Autodiagnosi e legenda anomalie”.

5.2 • SELEZIONARE LA MODALITA' DI PRERISCALDO

Premere il pulsante 2 (CONVEZIONE). Automaticamente si visualizza un'impostazione di base con i valori di seguito riportati:
temperatura camera: **130 °C**
tempo: **Infinito “Inf”**

Se i valori impostati di base corrispondono alle necessità, il forno è pronto per l'avvio con START pulsante 15.

5.3 • MODIFICARE

Qualora si rendesse necessario modificare la temperatura di 130 °C visualizzata sul display, premere il tasto 10, ruotare la manopola entro 10 sec. (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce), finché sul display appare il valore desiderato e confermare premendo la manopola o il pulsante 19.

Nota: se non si conferma il valore impostato, dal momento in cui si rilascia la manopola, trascorsi ca. 10 sec. (**TIME OUT**) il display visualizza nuovamente la temperatura esistente in camera di cottura, in questo modo il valore impostato è stato salvato.

5.4 • AVVIARE

Premere il pulsante 15. Il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa (“**START**”).

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico ad intermittenza avvisa che il preriscaldamento della camera di cottura è terminato, con la visualizzazione del messaggio “**CARICARE**” nel display 9.

5.5 • VISUALIZZAZIONE E MODIFICA TEMPERATURA DI PRERISCALDO DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Qualora durante il preriscaldamento si rendesse necessario controllare il valore impostato premere il pulsante 10.

Qualora il valore di temperatura visualizzato non fosse corretto, agire sulla manopola, attendere 10 sec. (**TIME OUT**) per il salvataggio automatico nuovo dato.

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

6.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante **1**. Eventuali anomalie vengono segnalate dopo “l'autodiagnosi” nel display **9** vedere capitolo “Autodiagnosi e legenda anomalie”.

6.2 • SCEGLIERE

I pulsanti retroilluminati delle modalità di cottura lampeggiano: **premere CONVEZIONE, VAPORE, o CONVEZIONE-VAPORE**. La luce si fissa confermando la selezione.

6.3 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA

Sul display **9** compare “**MANUALE**”, la temperatura visualizzata è quella esistente in camera, premere il pulsante **10**, il display temperatura **6** lampeggia, il display **9** visualizza “**C- COTTURA**” entro 10 secondi impostare la temperatura di cottura desiderata per mezzo della manopola (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce) e confermare premendo la manopola o il pulsante **19**.

6.4A • IMPOSTARE IL TEMPO

Il display tempo **7** visualizza [<InF] infinito, premere il pulsante **11**, il display tempo **7** lampeggia, il display **9** visualizza “**TEMPO CICLO**” entro 10 secondi impostare il tempo di cottura ruotando la manopola verso destra, per impostare il tempo di cottura e confermare premendo la manopola o il pulsante **19**.

Oppure

6.4B • IMPOSTARE SONDA AL CUORE

Vedi capitolo “Impostazione della sonda al cuore”.

Nota: se non si conferma il valore impostato, dal momento in cui si rilascia la manopola, i valori impostati vengono salvati dopo ca. 10 sec. dall'ultima azione (**TIME OUT**), si può uscire rapidamente dalla programmazione ri-premendo il pulsante acceso dell'ultima impostazione.

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*”.

6.5 • AVVIARE

Premere il pulsante 15 START per avviare la cottura: la luce del pulsante rimane accesa fissa.

A questo punto ...

il display temperatura 6 indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il display tempo 7 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.

Nota: alla prima accensione giornaliera dell'apparecchiatura il generatore di vapore scarica l'acqua contenuta, attiva il lavaggio temporizzato del generatore di vapore, quindi, dopo il caricamento dell'acqua, provvede al PRERISCALDO AUTOMATICO del generatore di vapore. Nel caso di avviamento di un programma che prevede cicli di cottura a vapore o misto, **l'attivazione del programma avviene in modo automatico non appena il generatore di vapore ha raggiunto la temperatura di preriscaldamento** in modo da evitare l'avviamento del programma in assenza di vapore. La dicitura “BOILER FREDDO” indica che il generatore di vapore non ha ancora raggiunto la temperatura di preriscaldamento.

6.6 • FINE COTTURA

Qualora si fosse selezionato il tempo infinito, arrestare la cottura premendo il pulsante **15 STOP DEFINITIVO**.

Cinque minuti prima del termine cottura o 5°C prima del raggiungimento al cuore, il display “7” (tempo o temperatura sonda al cuore) si mette a lampeggiare così da avvertire in anticipo l'operatore.

Allo scadere del tempo o al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda, un segnale acustico ad intermittenza avvisa che la cottura è terminata.

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*”.

Se si desidera riattivare una seconda cottura con le medesime impostazioni basterà, dopo la nuova infornata, premere il pulsante 15 (START) senza dover reimpostare alcun valore.

Visualizzazione e modifica valori salvati

Durante la cottura se si desidera controllare o variare i valori impostati di: temperatura, tempo ciclo o sonda al cuore, CLIMA, premendo il pulsante corrispondente **10-11-12-13**, il display lampeggia per 10 sec. indicando il valore impostato, con la manopola si imposta il nuovo valore che verrà automaticamente salvato trascorso il **TIME OUT**, oppure confermando premendo la manopola.

7 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

La cottura in manuale con più cicli in sequenza permette di includere il preriscaldamento della camera di cottura a vuoto che diventa quindi il primo ciclo della cottura:

7.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 1. Eventuali anomalie vengono segnalate dopo l' "autodiagnosi" nel display **9**. Vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

SELEZIONARE CICLO 1

Premere il pulsante **18**.

SCEGLIERE

I pulsanti retroilluminati delle modalità di cottura lampeggiano: **premere CONVEZIONE, VAPORE o MISTO**, la luce si fissa confermando la selezione.

IMPOSTARE LA TEMPERATURA

Il display temperatura lampeggia con un valore prestabilito "130 °C", impostare la temperatura di cottura desiderata per mezzo della manopola (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce) e confermare premendo la manopola o il pulsante **19**.

Nota: dal momento in cui si rilascia la manopola, trascorsi ca. 10 sec. (**TIME OUT**), il display visualizza nuovamente la temperatura esistente in camera di cottura.

IMPOSTARE IL TEMPO

Il display tempo **7** visualizza [**Inf**] infinito, premere il pulsante **11** per impostare un tempo di cottura. Nel nostro esempio desideriamo lasciare il TEMPO CICLO a [**Inf**], per poter usare il ciclo 1 come preriscaldamento camera di cottura.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico ad intermittenza avvisa che il preriscaldamento della camera di cottura è terminato, con la visualizzazione del messaggio "CARICARE" nel display **9**.

7.2 • SELEZIONARE CICLO 2

Premere il pulsante 18, il display **9** visualizza "CICLO 1" lampeggiante, ruotare la manopola verso destra, comparirà "CICLO 2".

I pulsanti retroilluminati delle modalità di cottura lampeggiano: **premere CONVEZIONE, VAPORE o MISTO**, la luce si fissa confermando la selezione.

Nota: dopo 10 secondi dall'ultima impostazione i dati vengono salvati automaticamente, premere il pulsante **18**, nel display **9** lampeggia "CICLO 1", ruotare la manopola verso destra per la ricerca del ciclo che si desidera visualizzare, procedere alle eventuali modifiche come consueto.

IMPOSTARE LA TEMPERATURA

Il display temperatura lampeggia con un valore prestabilito "130 °C", impostare la temperatura di cottura desiderata per mezzo della manopola (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce) e confermare premendo la manopola o il pulsante **19**.

IMPOSTARE IL TEMPO

Il display tempo **7** visualizza [**Inf**] infinito, il display tempo **7** lampeggia, il display **9** visualizza "TEMPO CICLO" entro 10 secondi impostare il tempo di cottura es. 45 minuti ruotando la manopola verso destra.

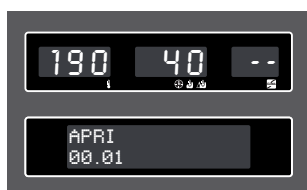
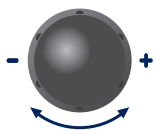
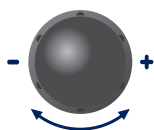
Oppure

IMPOSTARE LA COTTURA CON Sonda AL CUORE

Vedere il capitolo "Impostazione della sonda al cuore" e così via fino ad impostare i cicli desiderati (massimo 9).

7 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA

PLUS DI CLIMA



Premere pulsante **13**, premere pulsante **16** il display **9** visualizza lo stato attuale dello sfiato “**SFIATO CHIUSO**”.

NOTA: per impostare lo sfiato, impostare a zero il valore del “CLIMA”

Ruotare la manopola verso destra per accedere alle funzioni aggiuntive che si presentano in sequenza.

APRI SFIATO APRE SFIATO PER L'INTERO CICLO DI COTTURA

Ruotare la manopola verso destra per consentire l'impostazione dell'apertura sfiato prima della fine del ciclo.

Se per esempio impostiamo per mezzo della manopola **APRI 00.10**, lo sfiato si aprirà automaticamente 10 minuti prima della fine del ciclo; il ciclo seguente si posizionerà chiuso.

ENTER per salvare le impostazioni.
(Per uscire dall'impostazione senza salvataggio premere il pulsante **14**).

START per avviare il programma di cottura memorizzando automaticamente le impostazioni.

7 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

• AVVIARE

Premere il pulsante **15 START** per avviare il primo ciclo di cottura: la luce del pulsante rimane accesa fissa.

A questo punto ...

il display temperatura **6** indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il display **9** indica “MANUALE”

Il display **9**, indica il ciclo in corso “**1**” (seconda riga, dopo l’asterisco).

Il display tempo **7** indica il tempo [**InF**], raggiunta la temperatura di preriscaldamento impostata, un segnale acustico ciclico avverte che è tempo di infornare.

Aprire la porta introdurre i prodotti da cuocere nella camera di cottura. 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*”. Chiudere la porta, automaticamente il programma di cottura si attiva con il **CICLO 2**, il display tempo **7** visualizza il tempo mancante totale alla conclusione della cottura. Il passaggio dal ciclo 2 all’eventuale ciclo successivo avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico.

• FINE COTTURA

Cinque minuti prima del termine cottura o 5°C prima del raggiungimento al cuore, il display “**7**” (tempo o temperatura sonda al cuore) si mette a lampeggiare così da avvertire in anticipo l’operatore.

Allo scadere del tempo o al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda, un segnale acustico ad intermittenza avvisa che la cottura è terminata.

Per interrompere il segnale acustico basta aprire la porta. Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni al paragrafo 2.7 del capitolo “*Indicazioni particolari*”.

Se si desidera riattivare la cottura con i cicli in sequenza appena conclusa basterà premere il tasto START senza bisogno di reimpostare alcun valore.

Visualizzazione e modifica dei valori salvati

Durante la cottura, se si desidera controllare o variare i valori impostati di: temperatura, tempo ciclo in corso o sonda al cuore, Clima, premendo il pulsante corrispondente **10-11-12-13**, il display lampeggia per 10 sec. indicando il valore impostato, con la manopola si imposta il nuovo valore che verrà automaticamente salvato trascorso il **TIME OUT***.

Per l’utilizzo di funzioni aggiuntive vedi capitoli che richiamano la funzione del pulsante **PLUS**.

Nota: I programmi manuali ad uno o più cicli in sequenza verranno automaticamente “**CANCELLATI**” allo spegnimento con il pulsante **1 (OFF)**.

8 • MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

PREMESSA

La memorizzazione di un programma di cottura consiste nell'attribuire al programma MANUALE un nome standard o a piacere per poter essere quindi automaticamente memorizzato in ordine alfabetico nella lista programmi utente.

Pulsanti utilizzati vedi pag. 7 vocabolario:

*PROGRAM

*PLUS

*ENTER

OPERAZIONI

8.1 • Impostare un programma secondo le istruzioni dei capitoli:

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA "MANUALE" o

6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA,

Assicurarsi che l'apparecchiatura sia in STOP DEFINITIVO (luce START STOP spenta), premere il pulsante **16 PLUS**, il display 9 visualizza "MENU MODIFICA".

8 • MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

Quando sul display 9 appare "COPIA".

premere la manopola oppure il pulsante **19**.

Il programma manuale precedentemente impostato viene salvato sulla prima posizione libera.

In automatico gli viene dato il nome "PROGRAM", visualizzato sul display 9.

Per modificare il nome del programma procedere come segue:

Tenere premuto il pulsante **16** per due secondi; il nome visualizzato viene cancellato (viene visualizzato un punto lampeggiante ad indicare la posizione del cursore).

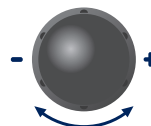
Ruotare la manopola fino a posizionarsi sul carattere desiderato.

Premere il pulsante Cicli **18** oppure attendere 3 secondi (TIMEOUT), per passare al carattere successivo.

Ripetere la procedura fino al completamento del nome desiderato.



Massimo di caratteri a decrementare



8 • MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

Premere il pulsante **19** ENTER per memorizzare il nome del programma.

Nota: Il nome del programma deve avere minimo 2 Caratteri.

Funzionalità dei tasti in fase di memorizzazione di un programma:

Premere il pulsante **14** per posizionarsi all'inizio della parola.

Premere il pulsante Program **16** per cancellare il carattere immediatamente precedente alla posizione del cursore (Tenedolo premuto per 2 secondi si cancella tutta la parola).

Premere il pulsante Cicli **17** per passare al carattere successivo.

Premere il pulsante Cicli **18** per passare al carattere successivo.



Se il nome scelto per il programma è già presente in memoria, comparirà a display l'avviso lampeggiante **“NUOVO NOME”**: attendere il time out o premere **19** ENTER per ritornare alla scrittura di un nome diverso.



Premere il pulsante **19** ENTER per memorizzare il nome del programma.



Il nuovo nome viene salvato e inserito nella lista in ordine alfabetico. Sui display **6, 7, 8** appaiono i set impostati e su **9** appare il nome del nuovo programma.



Il programma salvato si avvia premendo il pulsante **15** START (Luce fissa).



9.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante **1**; il display **9** visualizza “MANUALE”. Premere il pulsante **17**, il “MENU PROGRAMMI” visualizza “COTTURA AUTOM.”, confermare premendo la manopola o il pulsante **19**. Ruotare la manopola sino a visualizzare il tipo di alimento scelto e confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola sino a visualizzare il nome del programma desiderato (es. Arrosto); premere il pulsante **15** per l'avviamento della cottura.

Se il programma richiamato è a più cicli, il display **9** visualizza [1] (seconda riga, dopo l'asterisco), se il tempo indica [InF], quello è il ciclo di preriscaldamento della camera a vuoto, un segnale acustico avvisa quando la camera ha raggiunto la temperatura.

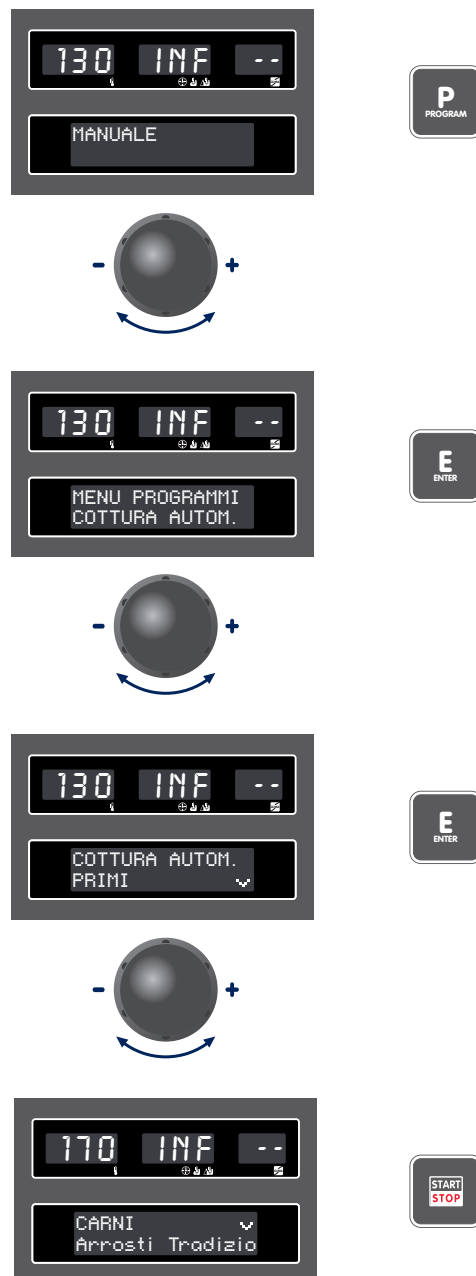
Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone e connettere la sonda all'apparecchio).

Chiudere la porta e sul display **9** appare [2] (seconda riga, dopo l'asterisco), ad indicare l'attivazione del **ciclo 2**.

Esclusione del preriscaldamento

Nel caso in cui si desideri “saltare” il ciclo 1 di preriscaldamento della camera di cottura a vuoto, basterà, dopo l'avviamento con il tasto **15**, tenere premuto per 2 sec. il tasto **18**, automaticamente il programma si posiziona sul ciclo 2.

Avvertenza: si consiglia l'esclusione del preriscaldamento unicamente quando la camera di cottura è già in temperatura per effetto di una precedente cottura.



Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante lo START della cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati per il ciclo corrente premere il pulsante **18**. Nel caso in cui si desiderasse visualizzare le impostazioni dei cicli successivi, ruotare la manopola alla ricerca del ciclo desiderato, i display si aggiornano con i valori attribuiti al ciclo visualizzato, senza influenzare la cottura in corso.

10 • SELEZIONE E AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

OPERAZIONI

10.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante **1**; il display **9** visualizza “MANUALE”. Premere il pulsante **17**, il “MENU PROGRAMMI” visualizza “COTTURA AUTOM.”, ruotare la manopola fino a visualizzare “RICETTE UTENTE” e confermare premendo la manopola o il pulsante **19**.

Ruotare la manopola sino a visualizzare il nome del programma desiderato (es. Arrosto); premere il pulsante **15** per l'avviamento della cottura.

Se il programma richiamato è a più cicli, il display **9** visualizza [1] (seconda riga, dopo l'asterisco), se il tempo indica [INF], quello è il ciclo di preriscaldamento della camera a vuoto, un segnale acustico avvisa quando la camera ha raggiunto la temperatura.

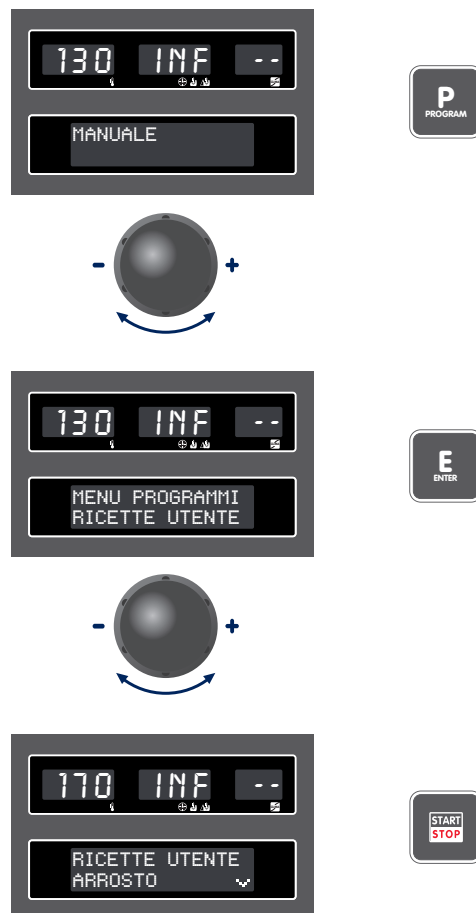
Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone e connettere la sonda all'apparecchio).

Chiudere la porta e sul display **9** appare [2] (seconda riga, dopo l'asterisco), ad indicare l'attivazione del **ciclo 2**.

Esclusione del preriscaldamento

Nel caso in cui si desideri “saltare” il ciclo 1 di preriscaldamento della camera di cottura a vuoto, basterà, dopo l'avviamento con il tasto **15**, tenere premuto per 2 sec. il tasto **18**, automaticamente il programma si posiziona sul ciclo 2.

Avvertenza: si consiglia l'esclusione del preriscaldamento unicamente quando la camera di cottura è già in temperatura per effetto di una precedente cottura.



Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante lo START della cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati per il ciclo corrente premere il pulsante **19**. Nel caso in cui si desiderasse visualizzare le impostazioni dei cicli successivi, ruotare la manopola alla ricerca del ciclo desiderato, i display si aggiornano con i valori attribuiti al ciclo visualizzato, senza influenzare la cottura in corso.

11 • MODIFICA TEMPORANEA DI UN PROGRAMMA/RICETTA MEMORIZZATA

Premessa

L'apparecchio permette di modificare temporaneamente, ossia solo per la cottura in corso, il programma o la ricetta memorizzata. **È indispensabile che il programma scelto per la modifica sia in START pulsante 15 con luce accesa.** 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. La modifica temporanea verrà segnalata sul display **9** con il simbolo  vicino al numero del ciclo in corso. La modifica effettuata si cancella allo scadere della cottura.

OPERAZIONI

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

Modifica modo di cottura velocità ventola

... premere il pulsante corrispondente al modo di cottura e/o alla nuova velocità di ventilazione, la modifica è accettata automaticamente.

Incremento/decremento temperatura e/o tempo, sonda al cuore

... premere il pulsante relativo **10-11-12**, i display corrispondenti lampeggiano a significare l'entrata in impostazione, ruotare la manopola per impostare i nuovi valori che verranno memorizzati allo scadere del **TIME OUT**.

Incremento/decremento valore CLIMA, preapertura sfiato

... premere il pulsante **13**, il display **9** lampeggia a significare l'entrata in impostazione, ruotare la manopola per impostare il nuovo valore.

Nel caso il programma preveda la preapertura sfiato camera (vedi pag. 13) funzione aggiuntiva del **CLIMA**, premere il pulsante **13**, premere il pulsante **16**, il display visualizza, per esempio **"APRI 00.14"**, agire sulla manopola per incrementare e decrementare il tempo di preapertura sfiato, il nuovo valore verrà memorizzato allo scadere del **TIME OUT**.

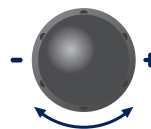
NOTA: per impostare lo sfiato, impostare a zero il valore del "CLIMA"

12 • MENU USB (ESPORTA/IMPORTA RICETTE - LOG HACCP)

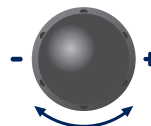
OPERAZIONI

12.1 • ACCENDERE

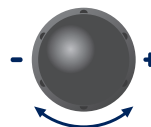
Premere il pulsante **1**; il display **9** visualizza “MANUALE”. Premere il pulsante **17**, Il “MENU PROGRAMMI” visualizza “COTTURA AUTOM.”.



Ruotare la manopola sino a visualizzare “MENU USB” e confermare premendo la manopola o con il pulsante **19**.

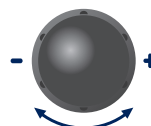


Sul display **9** appare “ESPORTA RICETTE”.



Ruotare la manopola.

Sul display **9** appare “IMPORTA RICETTE”.



Ruotare la manopola.

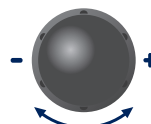
Sul display **9** appare “LOG HACCP”.



12.2 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “ESPORTA RICETTE”

Quando sul display 9 appare “**ESPORTA RICETTE**”

premere il pulsante **19** o confermare premendo la manopola.



Sul display 9 appare “**SALVA RICETTE**”.

Inserire la chiave USB e premere la manopola oppure il pulsante **19** per confermare.



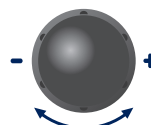
A procedura completata il display visualizza “**COMPLETATA**”.

Premere il pulsante **14** per ritornare al menù precedente.

12.3 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “IMPORTA RICETTE”

Quando sul display 9 appare “**IMPORTA RICETTE**”

premere il pulsante **19** o confermare premendo la manopola.



Sul display 9 appare “**IMPORT RICETTE**”.

Inserire la chiave USB e premere la manopola oppure il pulsante **19** per confermare.



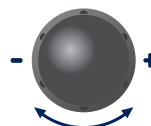
A procedura completata il display visualizza “**COMPLETATA**”.

Premere il pulsante **14** per ritornare al menù precedente.

12.4 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “LOG HACCP”

Quando sul display **9** appare “**LOG HACCP**”

premere il pulsante **19** o confermare premendo la manopola.



Sul display **9** appare “**SALVA LOG**”.

Inserire la chiave USB e premere la manopola oppure il pulsante **19** per salvare il log, oppure premere il pulsante **14** per ritornare la menu precedente.



A procedura completata il display visualizza “**COMPLETATA**”.

Premere il pulsante **14** per ritornare al menù precedente.

12.5 • INSERIMENTO CHIAVE USB

Se la chiave USB non è inserita sul display **9** appare “**PENNA USB NON INSERITA**”.

Svitare la vite a protezione della porta USB fino a ruotare la lamina di protezione di 90° per avere accesso alla porta USB. Inserire la chiave nella porta USB del forno (vedi figura).

ATTENZIONE: Dopo aver tolto la chiave USB riposizionare la lamina di protezione e riavvitare la vite di protezione.



Collegamento porta USB

13 • 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.

La sonda al cuore multipunto può essere comodamente usata come termometro portatile, infatti inserendo la sonda alla connessione **27** in qualsiasi modalità di funzionamento a tempo, tenendo premuto per qualche secondo il pulsante **12**, il display **7** visualizzerà per alcuni secondi la temperatura dello spillone. Sistema ideale per testare la temperatura al cuore di un prodotto durante i vari cicli di un programma a tempo.

OPERAZIONI

13.1 • COTTURA CON SONDA AL CUORE

Attenzione: nel caso in cui si selezioni un programma ove è previsto l'uso della sonda al cuore, il display **9** segnala "ERR SPILLO", collegare la sonda al cuore alla connessione **27**. Nel caso in cui il primo ciclo sia usato come preriscaldamento, è necessario mantenere lo spillone al di fuori della camera di cottura; diversamente il programma non potrà avviarsi.

Si infila lo spillone nel prodotto (vedere il capitolo "Consigli per l'uso della sonda al cuore"), si collega la sonda alla connessione **27**. Si imposta la temperatura in camera di cottura (come da capitoli relativi all'impostazione), premendo il tasto **12** per mezzo della manopola si imposta la temperatura desiderata al cuore.

ESEMPIO PRATICO

Impostazione

Modalità: **Convezione (pulsante 2)**

Temperatura camera di cottura: **140 °C (pulsante 10)**

Temperatura al cuore: **78 °C (pulsante 12)**

Cosa succede

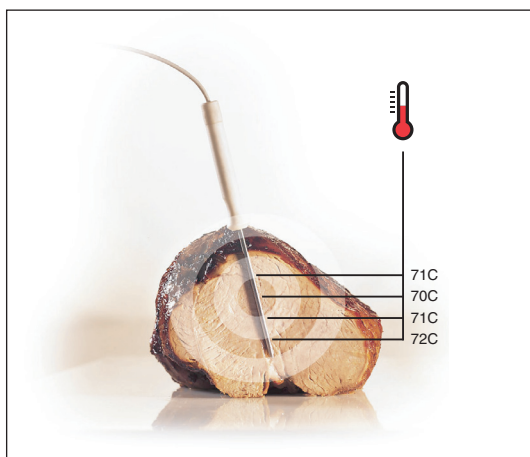
La temperatura in camera di cottura sale sino a 140°C, e si mantiene su tale livello, gradatamente il prodotto sale di temperatura, 5 gradi prima di raggiungere la temperatura al cuore impostata, il display **7** si mette a lampeggiare così da consentire all'operatore di organizzare preventivamente la distribuzione.

Raggiunta la temperatura al cuore di 78°C un segnale acustico avverte della fine della cottura.

Attenzione: attendere qualche secondo dopo l'inserimento della sonda al cuore alla connessione **27** (tempo necessario al riconoscimento presenza sonda da parte della scheda elettronica), quindi avviare la cottura con pulsante **15 START/STOP**.

13 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

Nella cottura con la sonda al cuore, era importante la centratura della stessa nel prodotto. La sonda doveva essere inserita sempre dall'alto verso il basso, nel baricentro del prodotto da cuocere e completamente inserita. Questa serie di forni misti è dotata di sonda al cuore **multipunto**. Questa sonda misura la temperatura in più punti del prodotto, e garantisce così la temperatura esatta al cuore dello stesso, anche se la punta della sonda non è perfettamente in centro.



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

Optional: su richiesta e senza alcun adattamento specifico è possibile collegare al pannello comandi frontale (27) la sonda ad ago per il controllo della temperatura dei prodotti sottovuoto o piccole pezzature.

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;
 - ideale per prodotti di grossa pezzatura;
 - precisione al grado centigrado nella cottura di prodotti delicati esempio: ROAST-BEEF;
 - rispetto dei requisiti base della normativa HACCP.

14 • 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

14.1 • 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 **16**.

In caso di cottura manuale con un singolo ciclo, per accedere alla funzione premere il pulsante 18 e poi il pulsante 16.

Ruotare la manopola fino a visualizzare "**DELTA T**" confermare la selezione premendo la manopola.

Ruotare la manopola fino a visualizzare "**DELTA T ON**" e confermare premendo la manopola.

Il display **6** lampeggia, impostare il valore di ΔT desiderato e confermare premendo la manopola.

Si infila lo spillone nel prodotto, come da capitolo "*Impostazione della sonda al cuore*", si collega la sonda alla connessione **27** e si procede poi in base al metodo scelto per l'esecuzione della cottura.

Nel caso in cui si desideri disattivare la funzione basterà premere il pulsante **16**, ruotare la manopola fino a visualizzare "**DELTA T**" confermare la selezione premendo la manopola.

Ruotare la manopola fino a visualizzare "**DELTA T OFF**" e confermare premendo la manopola.



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.

OPERAZIONI

Consigli - applicazioni

Questo tipo di cottura allunga i tempi; più è basso il ΔT più si allungano i tempi e maggiore è la resa, ciò ci consente di introdurre importanti capitoli che insieme alla “**rigenerazione espressa**” diventano **parte integrante dei nuovi sistemi di gestione della cucina “lenta cottura” e “mantenimento caldo”** ideale per grosse pezzature che prevedono tempi di cottura prolungati a bassa temperatura. I valori da impostare per la temperatura in camera di cottura non dovrebbero superare i 130/140 °C.

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.

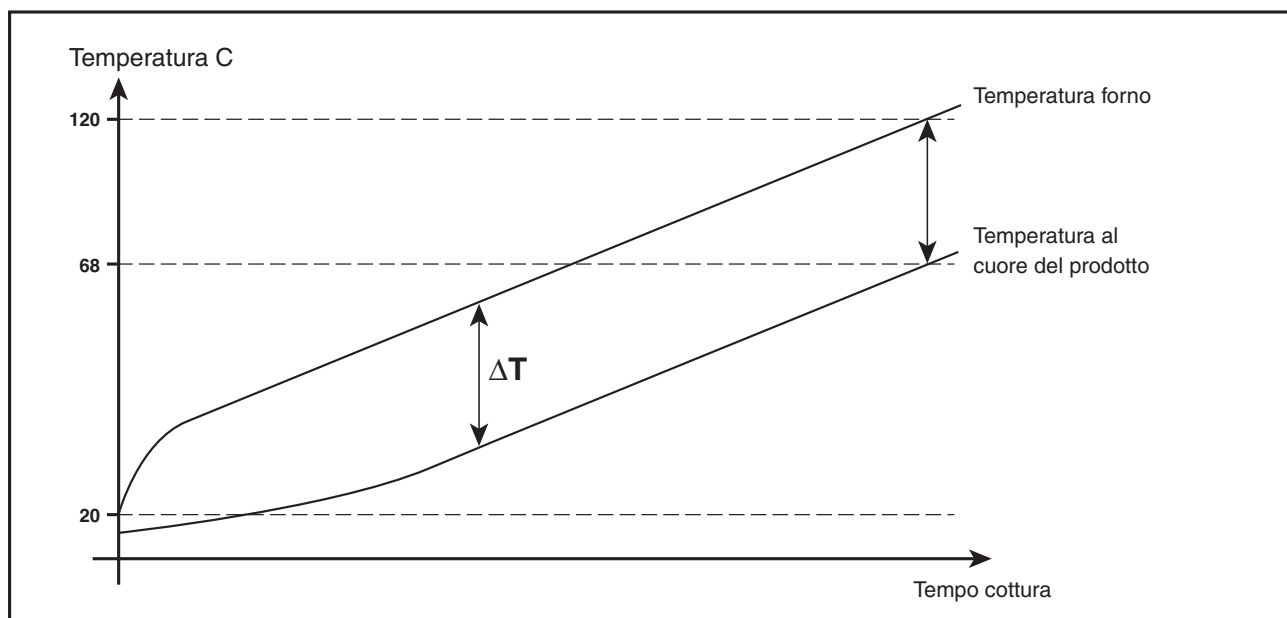
Gusto e consistenza del prodotto si mantengono perfetti.



Simbolo ΔT

Consiglio

Abbinare alla cottura con sonda al cuore con sistema ΔT la funzione **CLIMA**, al fine di gestire al meglio l'umidità in camera per la riduzione del calo peso.



PREMESSA

Il sistema di controllo umidità **CLIMA** permette di mantenere un grado di umidità costante in camera di cottura quando si cuoce a convezione o a ciclo misto. 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 consente di ottenere lo stesso risultato di cottura dello stesso prodotto cucinato in quantità diverse.



Simbolo “CLIMA”

OPERAZIONI

15.1 • COTTURA CON SISTEMA DI CONTROLLO UMIDITÀ CLIMA

Nota: la modalità di cottura deve essere Convezione o Misto.

Impostata la temperatura in camera di cottura o la temperatura della sonda al cuore (come da capitoli relativi all'impostazione), premere i pulsanti **13** per impostare il valore di “CLIMA” desiderato, da 1 (molto secco) a 99 (molto umido). 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 **27** e si procede poi in base al metodo scelto con l'esecuzione della cottura.

Consigli

La definizione del valore **CLIMA** 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 (es. pollo arrosto) e nella rimessa in temperatura espressa soprattutto su piatto.

Vantaggi

Risultati riproducibili anche in presenza di prodotti con differenti caratteristiche.

PLUS + CLIMA



+



In fase di impostazione programma, premendo il pulsante **13** e successivamente il pulsante **16**, si accede alle funzioni aggiuntive del **CLIMA** che consentono di programmare lo sfiato vapori camera come segue:

APRI SFIATO per l'intero ciclo di cottura, ideale per evacuare il vapore/umidità in eccesso creata da prodotti particolarmente umidi.

APRI SFIATO a tempo ... X minuti prima della fine del ciclo, ideale per ottenere l'effetto finale di asciugatura del prodotto.

Vedi spiegazione a pag. 13.

16 • PROGRAMMI PARTICOLARI

Premessa

Hanno lo scopo di completare un processo di cottura per ottenere, senza l'intervento diretto dell'operatore, i migliori risultati in

termini di presentazione, grado di cottura, riduzione calo peso, succosità del prodotto da servire.

OPERAZIONI

16.1 • FINITURA del prodotto prima della fine cottura

E' un **"PLUS"** che viene abbinato all'ultimo o unico ciclo di cottura, consente un aumento graduale e controllato della temperatura della camera di cottura in modo **convezione** al fine di ottenere l'effetto GRATINATURA - ASCIUGATURA desiderato.

I migliori risultati di FINITURA si ottengono quando l'ultima fase di cottura prevede il controllo di temperatura con la sonda al cuore, la stessa definisce il momento opportuno di attivazione della funzione in base al grado di FINITURA desiderato.

FINITURA "FINITURA SOFT": grado di rosolatura delicato;

FINITURA "FINITURA MEDIUM: grado di rosolatura normale;

FINITURA "FINITURA HARD": grado di rosolatura marcato.

Come si imposta:

Impostare un programma secondo le istruzioni dei capitoli:

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA "MANUALE"; o

6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA;

assicurarsi che l'apparecchiatura sia in **STOP DEFINITIVO** (luce pulsante **15** spenta), premere il pulsante **18**, selezionare con la manopola l'ultimo ciclo del programma, il ciclo compare lampeggiante nel display **9**, premere il tasto **16**, il display **9** visualizza **"FINITURA"**, premere il pulsante **19** o premere la manopola, ruotare la manopola per la selezione del grado di finitura desiderato da OFF (finitura non abilitata) a **"HARD"**, premere il pulsante **19** o premere la manopola per confermare la scelta.

Nel caso in cui si desideri eliminare la

funzione FINITURA impostata, ripercorrere i punti di cui sopra, posizionarsi per esempio su **"FINITURA HARD"** precedentemente impostato ruotare la manopola fino a visualizzare **"FINITURA OFF"** premere il pulsante **19** o premere la manopola, per confermare la cancellazione della funzione all'interno del programma.

La FINITURA è parte integrante **dell'ultimo ciclo del programma**, se l'ultimo ciclo è a tempo la finitura si attiverà automaticamente prima dello scadere del ciclo di cottura proporzionalmente al grado di FINITURA scelto, se il ciclo prevede il funzionamento con sonda al cuore, all'aumentare del grado di finitura viene inserita anticipatamente la funzione.

Durante la funzione FINITURA il display temperatura camera si disattiva, durante la finitura non è possibile cambiare alcun parametro di cottura.

Il segnale di fine cottura avverte che il prodotto è cotto al grado di FINITURA desiderato.

USCITA dall'impostazione FINITURA senza salvare: premere il pulsante 14.

- Nel caso in cui il programma memorizzato preveda un ciclo con abbinata una finitura il display **9** visualizzerà la lettera **"F"** vicino al numero del ciclo, ricordando che la cottura ultimerà con la funzione **FINITURA**.

16.2 • MANTENIMENTO in temperatura al termine della cottura

Questa funzione consente di mantenere in temperatura un prodotto appena concluso l'ULTIMO CICLO di cottura consentendo all'operatore di servire il prodotto "caldo al momento giusto", il processo di cottura si arresta, la disidratazione è bloccata essendo il clima controllato del sistema **"CLIMA"**.

La succosità del prodotto si mantiene inalterata, la precisione di mantenimento è al grado centigrado consumando pochissima energia ...

I migliori risultati di "MANTENIMENTO" si ottengono quando l'ultima fase di cottura prevede il controllo di temperatura con la sonda al cuore.

ASCIUGA: mantenimento con sfiato camera aperto per consentire l'asciugatura del prodotto;

MAN SECCO: mantenimento con sfiato camera chiuso per consentire di mantenere il clima immutato rispetto alla fine cottura;

MANTIENE: mantenimento con CLIMA al 30% (Clima Ideale).

Come s'imposta:

Impostare un programma secondo le istruzioni dei capitoli:

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA "MANUALE" o

6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA,

assicurarsi che l'apparecchiatura sia in STOP DEFINITIVO (luce pulsante **15** spenta), premere il pulsante **18**, selezionare con la manopola l'ultimo ciclo del programma, il ciclo compare lampeggiante nel display **9**, premere il tasto **16**, il display **9** visualizza "FINITURA", ruotare la manopola, si visualizza "MANTIENE", premere il pulsante **19** o premere la manopola, ruotare la manopola per la selezione del grado di "MANTENIMENTO", da "MANTENIMENTO OFF" (mantenimento non abilitato) a "MANTIENE", premere il pulsante **19** o premere la manopola per confermare la scelta.

La temperatura in camera durante il mantenimento è preimpostata ad 80°C, se desiderato premere il pulsante **10** e variare la temperatura con la manopola.

Nel caso in cui si desideri eliminare la funzione MANTENIMENTO impostata, ripercorrere i punti di cui sopra, posizionarsi per esempio su MAN. SECCO precedentemente impostato ruotare la manopola fino a visualizzare "MANTENIMENTO OFF" premere il pulsante **19** o premere la manopola per confermare la cancellazione della funzione all'interno del programma.

Il MANTENIMENTO segue l'ultimo ciclo del programma, se l'ultimo ciclo è a tempo il MANTENIMENTO si attiverà automaticamente allo scadere del ciclo di cottura, se il ciclo prevede il funzionamento con sonda al cuore, si attiverà al raggiungimento della temperatura al cuore impostata.

Durante la funzione MANTENIMENTO il display temperatura camera visualizza la temperatura camera nel caso di programma a tempo e temperatura al cuore se programma con sonda al cuore. Il display **7** segna da quanto tempo è attivato il mantenimento (tempo a incrementare).

Durante il MANTENIMENTO la temperatura in camera si mantiene attorno agli 80 °C, CLIMA regolato automaticamente in base al tipo di mantenimento scelto, la temperatura al cuore del prodotto viene mantenuta come da impostazione, la ventilazione durante il periodo di non riscaldamento lavora in modo alternato e 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

- Nel caso in cui il programma memorizzato preveda un mantenimento a fine cottura, il display **9** visualizzerà la lettera "H" vicino al numero del ciclo, ricordando che la cottura prevede un mantenimento in temperatura del prodotto.

16 • PROGRAMMI PARTICOLARI

Consigli

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

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

16.3 • Cottura con VENTOLE ALTERNATE

E' un "**PLUS**" che può essere attivato in qualsiasi ciclo di cottura.

Questa funzione è indicata per grosse pezzature, carni fresche e delicate o per scongelare.

La ventilazione durante il periodo di non riscaldamento lavora in modo alternato e temporizzato affinché nella camera restino ben miscelati per garantire un clima omogeneo.

Come s'imposta:

Impostare un programma secondo le istruzioni dei capitoli:

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA "MANUALE" o

6 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA MANUALE FINO A 9 CICLI IN SEQUENZA,

assicurarsi che l'apparecchiatura sia in **STOP DEFINITIVO** (luce pulsante **15** spenta), premere il pulsante **18**, selezionare con la **manopola** il ciclo desiderato del programma, il ciclo compare lampeggiante nel display **9**, premere il tasto **16**, il display **9** visualizza "**FINITURA**", ruotare la **manopola** per la selezione di **VENT. INTERMIT**, da "**VENT INTERMIT OFF**" (funzione non abilitata) a "**VENT INTERMIT ON**", premere il pulsante **19** oppure premere la **manopola** per confermare la scelta.

Nel caso in cui il programma memorizzato preveda l'uso della funzione "**VENTOLE ALTERNATE**", il display **9** visualizzerà la lettera "**A**" vicino al numero del ciclo, ricordando che la cottura prevede l'uso della funzione.

17 • RIMESSA IN TEMPERATURA

17.1 • 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.

L'impostazione avviene come una normale ricetta (vedi lista ricette). Questo è particolarmente indicato per la rimessa in temperatura di prodotti su piatto, onde evitare la formazione di condensa sul piatto o per prodotti che necessitano dell'apporto di umidità in camera di cottura per conservare le proprie caratteristiche.

18.1 • 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 tra il 15% e 25% 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 130 °C.

18.2 • 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:

Nr. teglie	Carico per teglia massimo	Carico massimo del forno
6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
7 x GN 2/1	8 kg	56 kg
10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	8 kg	80 kg
20 x GN 1/1	4 kg	80 kg
20 x GN 2/1	8 kg	160 kg
40 x GN 1/1	4 kg	160 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.

ATTENZIONE

Non inserire teglie/recipienti con liquidi ad un'altezza superiore a 1.6 mt, vedi 1.12.

18.3 • 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.

18.4 • 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 i prodotti prefritti come le patate.

18.5 • 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.

18.6 • 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.

19.1 • 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 del forno più lunga;
- la semplicità della procedura consente un'accurata pulizia in breve tempo e con limitato impegno da parte dell'operatore:

Attivare il raffreddamento automatico con il pulsante **20** nel caso in cui la camera di cottura sia molto calda.

Attivare ciclo di pulizia camera "LAVAGGIO MAN" adatto alla rimozione dello sporco giornaliero.

Spegnere il forno con il pulsante **1**.

Premere il pulsante **16**, il display indica "MENU PLUS OFF" con il messaggio "LAVAGGIO MAN". Premere il pulsante **19** per attivare il programma di lavaggio **MANUALE** di seguito semplificato.

Ciclo 1 - Raffreddamento/preriscaldamento: il display visualizza "RAFFREDDA" se la temperatura in camera è elevata, "ATTESA" se la temperatura in camera è bassa, al raggiungimento della temperatura compare la dicitura "CUBE CLEAN", la luce del pulsante **15** lampeggia ad indicare la condizione di **STOP TEMPORANEO**, un segnale acustico avverte che è tempo di aprire la porta e spruzzare il detergente in camera di cottura. Chiudere la porta e premere il pulsante **15** per riattivare il ciclo di lavaggio, da questo momento non è necessario alcun intervento dell'operatore sino alla conclusione del programma.

Ciclo 2 - Azione detergente

Ciclo 3 - Ciclo a vapore

Nel caso in cui si depositino consistenti residui di sporco sul filtro di scarico posto al centro del fondo della camera di cottura, provvedere alla pulitura in modo da garantire libero deflusso di acqua e detergente.

La fine del programma è definita da segnale acustico ciclico, aprire la porta per disattivare la suoneria.

Spegnere l'apparecchiatura con il pulsante 1.

E' buona norma a conclusione del ciclo di lavaggio, risciacquare ulteriormente l'interno della camera di cottura, con il doccione in dotazione, passare con una spugna o panno la guarnizione frontale della camera di cottura così da preservare la stessa da deterioramento prematuro.

19.2 • 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 detersivi 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.

19.3 • Si consiglia l'uso del detergente studiato appositamente.



20.1 • PERIODICAMENTE ...

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

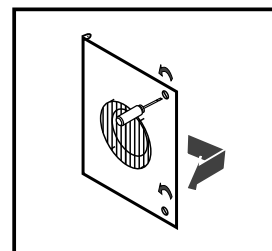
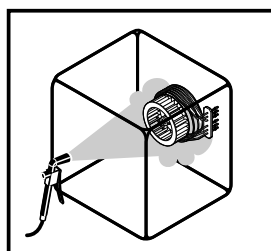
A tale scopo si procede come segue:

- interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas);
- estrarre le guide reggi teglie;
- con un cacciavite di adeguata dimensione oppure una moneta, svitare le viti del deflettore così da consentire la pulizia nella parte retrostante, per un risciacquo approfondito si consiglia l'uso del doccione
- asciugare con un panno pulito;
- la rimozione del deflettore è necessaria nel caso in cui lo sporco risulti particolarmente difficile, non usare abrasivi e pagliette che danneggiano la superficie dell'acciaio, se le dimensioni lo consentono porre il deflettore in lavastoviglie.

Fissare il deflettore in camera assicurando che le due viti di fissaggio lato destro siano ben chiuse.

20.2 • 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.



21 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER (se presente)

L'apparecchiatura è in grado di conteggiare le ore di funzionamento del generatore di vapore, e quindi di avvisare l'operatore con il messaggio **"CALCARE"** nel momento in cui si verifica la necessità di attivare la disincrostazione del generatore di vapore attraverso il programma speciale **"LAVAGGIO BOILER"**.

Il messaggio **"CALCARE"** non arresta definitivamente l'apparecchiatura per ovvi motivi di servizio, si consiglia comunque di attivare il programma **"LAVAGGIO BOILER"** nelle ore più prossime alla comparsa del messaggio. La presenza di incrostazioni calcaree è all'origine di perdita di potenza del circuito vapore e causa gravi danni all'impianto di produzione del vapore. Ricordiamo che il generatore di vapore compie automaticamente lo scarico e il lavaggio automatico giornalmente

per consentire di rigenerare l'acqua contenuta. L'intervallo di disincrostazione è definito da diversi parametri introdotti nella scheda elettronica dal tecnico all'atto dell'installazione sulla base delle caratteristiche dell'acqua di alimentazione (a monte dell'addolcitore) e sulla base delle caratteristiche tecniche dello stesso.

Il messaggio **"CALCARE"** compare allo spegnimento dell'apparecchiatura. La conclusione del ciclo **"LAVAGGIO BOILER"** consente l'azzeramento del monte ore e scomparsa del messaggio.

L'operazione di disincrostazione va eseguita, con apparecchiatura fredda e pulita (vedi capitolo *"Pulizia quotidiana"*), meglio se assistita dal tecnico autorizzato.

21 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER (se presente)

Verifica ore mancanti “ORE MANCANTI” alla comparsa del messaggio “CALCARE”:

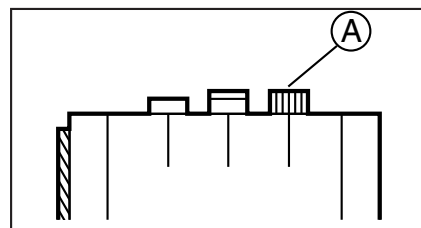
Spegnere l'apparecchiatura con il pulsante **1**, premere il tasto **16**, il display indica **“MENU PLUS OFF”** con il messaggio **“LAVAGGIO MAN”**, ruotare la manopola sino a visualizzare **“LAVAGGIO BOILER”** premere il pulsante **19**, compare **“AVVIARE”**, ruotare la manopola compare **“ORE MANCANTI”**, premere il pulsante **19**, il display visualizza quante ore di lavoro boiler mancano alla necessità di disincrostare il boiler in modo da poter organizzare in tempo l'operazione.

Attivazione ciclo “LAVAGGIO BOILER”

Spegnere l'apparecchiatura con il pulsante **1**, premere il tasto **16**, il display indica **“MENU PLUS OFF”** con il messaggio **“LAVAGGIO MAN”**, ruotare la manopola sino a visualizzare **“LAVAGGIO BOILER”** premere il pulsante **19**, il display indica **“MENU LAVABOIL”** con il messaggio **“AVVIARE”**, premere il pulsante **19**:

il display 9 visualizza in sequenza **“SCARICO B”** quindi **“LAVAGGIO B”** che indica le operazioni automatiche di scarico e lavaggio boiler, successivamente compare **“ATTESA”**, di seguito compare **“INSERIRE ANTICALC”** con un segnale acustico ciclico che avverte l'operatore di introdurre il disincrostante dopo aver svitato il tappo A (la diluizione per litro, se necessaria, va realizzata secondo le indicazioni del fabbricante del prodotto) rispettando la capacità del boiler, vedi tabella:

	GAS	ELETTRICI
Modelli	Litri	Litri
6 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 2/1	-	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12.5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20.5	30



Richiudere il tappo “A”.

22.1 • AZIONE DEL DISINCROSTANTE

Premere il pulsante **15**; il display 9 visualizza **“CARICO B”** ed il boiler carica una quantità d'acqua necessaria al riempimento completo miscelando acqua e detergente anticalcare.

“DESCALING 1”: E' il primo ciclo automatico che consente al boiler di riscaldarsi e mantenere la temperatura per 30 minuti in modo che il disincrostante agisca efficacemente, trascorso questo tempo il boiler scarica **“SCARICO B”** il contenuto (impurità detergente miscelato con acqua), controllare che defluisca liberamente, altrimenti far intervenire l'assistenza tecnica poichè potrebbe essersi otturato lo scarico e rendersi necessaria una manutenzione del boiler. Questo inconveniente viene segnalato anche nel display 9 (vedi capitolo *“Autodiagnosi e legenda anomalie”*).

Successivamente il boiler si ripulisce dalle particelle calcaree più resistenti attraverso l'immissione forzata di acqua normale di rete **“LAVA B”**, quindi carica acqua depurata **“CARICO B”**.

“DESCALING 2”: E' il secondo ciclo automatico che consente di azionare il forno a vapore per la durata di 25 min. in modo da detergere in profondità il generatore di vapore e i tubi di immissione vapore in camera. Il ciclo si completa con le fasi di: scarico boiler **“SCARICO B”**, lavaggio boiler **“LAVA B”** attraverso l'immissione di acqua normale di rete e carico acqua depurata **“CARICO B”**.

21 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER (se presente)

Importante:

*La sequenza dettagliata sopra assicura la completa pulizia del generatore di vapore che si predispone pronto per l'uso, eventuali anomalie riscontrate durante il ciclo verranno segnalate nel display 8, a quel punto l'apparecchiatura **NON** deve essere utilizzata sino all'intervento del tecnico autorizzato!*

La corretta conclusione del programma è segnalata dal messaggio "**USCITA**", premere il pulsante **1** per uscire dal programma **LAVAGGIO BOILER**, contemporaneamente vengono aggiornato il monte ore intervallo disincrostazione "**ORE MANCANTI**".

L'operatore deve scrupolosamente seguire le precauzioni (mascherina, guanti ecc.) relative al prodotto in uso!

L'operazione di disincrostazione non va interrotta per nessun motivo!

L'interruzione vanifica tutto il procedimento, con dispendio di disincrostante, rischio di contaminazione, se il disincrostante non è stato completamente eliminato dal boiler. Inoltre non consente al controllo elettronico di azzerare il conteggio delle ore di lavoro del boiler.

E' consigliabile sciacquare bene la camera di cottura con il doccione a fine programma.

Attenzione:

Quest'operazione va effettuata sotto stretta sorveglianza da parte dell'operatore!

22 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA

22.1 • 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.

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

23 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

23.1 • 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 **9** visualizza "**MANUALE**", 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.

23.2 • Qualora invece il forno presentasse delle anomalie di funzionamento, queste vengono indicate sul display **9**. 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 la cui frequenza dipende dall'importanza del guasto.

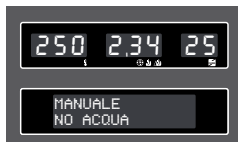
23 · AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI



ERR CAMERA - Indicazione sul **display 9**. Avaria alla sonda di temperatura della camera di cottura, **spegnere immediatamente** il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



NO ACQUA - Significa che 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, dopo aver premuto il pulsante **14** per passare segnalazione di errore.



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



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



ERR CONDEN - 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 in modo convezione e vapore, ma non in misto** (maggiore consumo d'acqua), sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza.



CALDO - 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.



MOLTO CALDO - 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.

23 · AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI

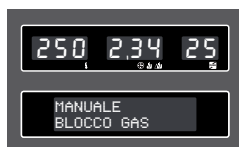


ERR SPILLO - Avaria alla sonda al cuore. Qualora dovesse comparire l'indicazione è necessario **controllare** che il connettore sia ben fissato nella presa (27). In questo caso il forno può essere utilizzato ugualmente a tempo sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza, ma senza l'uso di questo accessorio.

AVVERTENZA PER I MODELLI A GAS



NO 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 9 appare il codice d'errore **BLOCCO GAS** riportato a margine. Un segnale acustico avvisa l'operatore.

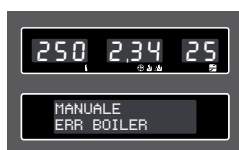
Premere il pulsante **14** per ripristinare l'accensione.

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

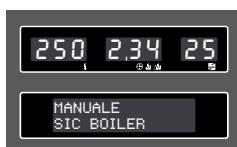
Nota: il blocco bruciatori è una condizione di sicurezza pertanto il verificarsi di tale situazione non è indice di malfunzionamento dell'apparecchiatura.

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. 4).



ERR BOILER - Avaria alla sonda di preriscaldamento boiler, il forno può lavorare in modo convezione unicamente, i modi **Vapore e Misto non sono attivabili.** Richiedere l'intervento del servizio tecnico di assistenza.



SIC BOILER - Intervento del termostato di sicurezza boiler, spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



NO SCARICO - Segnala il mancato scarico dell'acqua dal generatore di vapore. E' possibile utilizzare l'apparecchiatura ugualmente ricordando che l'acqua non si è rigenerata.

Premere il pulsante **14** per bypassare temporaneamente il guasto. Nel caso il guasto compaia durante il programma **"LAVAGGIO BOILER"** il guasto interrompe il funzionamento dell'apparecchiatura, chiamare il servizio tecnico di assistenza.



CALCARE - Compare allo spegnimento dell'apparecchiatura e segnala l'esigenza di attivare il ciclo di disincrostazione generatore di vapore. Vedi capitolo 21. Per by passare la segnalazione temporaneamente premere il pulsante **14**.



PORTA APERTA - Compare a porta aperta e segnala che il microporta non chiude il contatto. Verificare che la porta sia chiusa; se il segnale ricompare chiamare il servizio tecnico di assistenza.



ERR CL - Errore durante la fase di lavaggio automatico.

Compare quando la temperatura in camera di cottura supera i 110°C durante la fase di lavaggio MAN, SOFT o HARD.

Il guasto interrompe il funzionamento dell'apparecchiatura, chiamare il servizio tecnico di assistenza.

Il pulsante **16** premuto in successione ad altri pulsanti consente l'accesso ad ulteriori importanti funzioni:

“AVVIAMENTO RITARDATO”:

Condizione di lavoro: STOP DEFINITIVO
luce pulsante **15** spenta di un programma qualsiasi (MANUALE o PROGRAMMA CON NOME). Tale funzione consente di avviare in modo ritardato un programma di cottura, oppure un preriscaldamento della camera di cottura a vuoto, così da organizzare al meglio il lavoro nel periodo di non attività.

Da forno acceso selezionare il programma di cottura desiderato, oppure impostare un programma manuale, premere il pulsante **19** in modo che il display visualizzi il nome del programma, premere il pulsante **16** per circa 3 secondi, il display visualizza “**RITARDO AVV**” premere il pulsante **19**, il display lampeggia gg.mm.aa (giorno.mese.anno) con la manopola impostare la data desiderata per l'avviamento in differita, automaticamente il cursore lampeggiante si posiziona dal giorno al mese quindi all'anno, premere il pulsante **19** per confermare l'impostazione, il display visualizza l'ora e minuti ai quali si desidera l'avviamento automatico, impostare con la manopola, premere il pulsante **19** per confermare, il display visualizza “**AVVIARE**” premere il pulsante **19**, il display segnala in alternanza “**ATTESA**” “**START hh.mm**” ove hh.mm è l'ora di avviamento automatico del programma.

Automaticamente alla data e all'ora prestabilita l'apparecchiatura si attiverà eseguendo il programma preselezionato, nel contempo non è possibile usare il forno.

Se si desidera annullare la funzione di avviamento ritardato precedentemente attivato spegnere e riaccendere con il pulsante **1**, l'apparecchiatura si pone nella condizione di impostazione standard, oppure

premere il pulsante **15** per l'avviamento immediato del programma.

Se si desidera modificare l'ora di avviamento ritardato durante la comparsa del messaggio “**ATTESA**” “**START hh.mm**” basterà premere il pulsante **19** e modificare l'impostazione con la manopola, confermare con il pulsante **19**, avviare con il pulsante **15**.

Durante l'impostazione per uscire dalla programmazione premere il pulsante **14**, si esce **senza** salvare l'impostazione.

Attenzione: la cottura differita è consentita unicamente per i prodotti non a rischio di proliferazione batterica, non eccedere i tempi massimi di attesa del prodotto prima dell'avviamento della cottura, seguire scrupolosamente le prescrizioni igienico sanitarie vigenti.

“ORA FINE”, “TIMER”, “STOP CICLO”:

Condizione di lavoro: START del programma di cottura, luce pulsante **15** accesa fissa.

Alla pressione del pulsante **16** durante la cottura, sul display compaiono in sequenza, ruotando la manopola, le diverse funzioni.

Premere il pulsante **19** per attivare la funzione desiderata:

“**ORA FINE**”: sul display compare per qualche secondo l'ora esatta alla quale si conclude il programma di cottura esempio 16.57, nel caso in cui il programma preveda un ciclo finale a tempo infinito o cicli successivi controllati dalla sonda al cuore, verrà mostrata l'ora di inizio del ciclo a infinito o a sonda al cuore. La funzione consente di programmare al minuto la preparazione per la successiva distribuzione.

“TIMER”: sul display compare per qualche secondo il tempo trascorso da inizio cottura, funzione utile nel caso in cui si stia eseguendo in modo manuale la cottura di un “prodotto nuovo” per la quale ci serva annotare il tempo totale di cottura per definire in futuro un programma.

“STOP CICLO”: sul display compare **“STOP CICLO ON”**, premere il pulsante **19** per attivare la funzione: alla conclusione di ogni ciclo l'apparecchiatura si arresta ed un segnale acustico ciclico avverte della fermata. L'operatore ha quindi la possibilità di intervenire nel programma a cicli in sequenza per l'aggiunta di condimento, estrazione di una pietanza nel caso di cotture differenziate, controllo dello stato avanzamento della cottura, alla richiusura della porta il programma attiva automaticamente il ciclo successivo.

Nel caso si desideri disattivare tale funzione, alla comparsa di **“STOP CICLO OFF”** premere il pulsante **19**, la funzione verrà disattivata.

Durante l'impostazione per uscire dalla programmazione premere il pulsante **14**, si esce senza attivare la funzione.

La funzione “STOP CICLO” va attivata ogni volta si inizia una cottura, non è memorizzabile.

PLUS: utili funzioni aggiuntive disponibili con forno spento.

Il pulsante **PLUS 16** premuto con forno SPENTO luce pulsante **1 (ON/OFF)** spenta, consente la visualizzazione delle seguenti funzioni alcune utili all'operatore altre utili all'installatore autorizzato.

Con apparecchiatura in OFF, premere il pulsante **16**, scorrere sino ad individuare la funzione interessata, premere il pulsante **19** per attivare la funzione, tasto **14** attesa tempo di TIME OUT per uscire **senza** salvataggio dei dati, pulsante **19** per **salvare** eventuali impostazioni/modifiche.

“LAVAGGIO MAN”: ciclo di lavaggio camera manuale (vedi capitolo 19).

“LINGUA”: premendo il pulsante **19** consente di visualizzare con la manopola le lingue disponibili, italiano, inglese, tedesco, francese, spagnolo, olandese, ungherese, norvegese, ceco, croato, russo (cirilico), selezionata la nuova lingua desiderata premere il pulsante **19**, automaticamente tutti i messaggi/segnalazioni verranno aggiornati nella nuova lingua.

“DATA”: consente di visualizzare o modificare la data, la modifica dei valori si ottiene ruotando la manopola, il cursore lampeggiante si muove automaticamente dalla cifra del giorno al mese etc., premere il pulsante **19** per salvare il nuovo dato.

“ORA”: premendo il pulsante **19** consente di visualizzare o modificare l'ora reale, la modifica dei valori si ottiene ruotando la manopola, il cursore lampeggiante si muove automaticamente dalla cifra dell'ora ai minuti etc. premere il pulsante **19** per salvare il nuovo dato.

“PARAMETRI”: premendo il pulsante **19**, il display visualizza una serie di parametri regolabili a seconda delle vostre esigenze, per la gestione personalizzata di alcune funzioni. Nel display **9** lampeggia il numero del parametro, ruotare la manopola per visualizzare i restanti parametri; individuato il parametro desiderato, premere il pulsante **19** che consente il lampeggio del valore attribuito standard al parametro stesso. Ruotare la manopola per fissare il valore desiderato.

Premere il pulsante **19** per passare dal valore standard del parametro, al numero del parametro e proseguire la visualizzazione dei restanti parametri se desiderato. L'uscita e relativo salvataggio del nuovo valore si ottiene con la pressione del pulsante **19**.

“PARAM TECH”: premendo il pulsante **19** consente l'entrata nella sezione parametri tecnici della scheda elettronica - ad uso esclusivo del tecnico autorizzato.

“TEST SONDE”: premendo il pulsante **19** consente la visualizzazione delle sonde di temperatura di cui è dotata l'apparecchiatura - ad uso esclusivo del tecnico autorizzato.

“ORE BOILER”: premendo il pulsante **19** consente di visualizzare le ore di lavoro del generatore di vapore, dato utile confrontato con “ore mancanti” intervallo disincrostazione.

“ORE SCHEDA”: premendo il pulsante **19** consente di visualizzare le ore di accensione apparecchiatura, per poter organizzare i “tagliandi” di manutenzione

“SERVICE”: premendo il pulsante **19** consente l'attivazione del collaudo della scheda elettronica - ad uso esclusivo del tecnico autorizzato.

“SOFTWARE”: premendo il pulsante **19** consente la visualizzazione dell'edizione (Data) del software.

“LAVAGGIO BOILER”: ciclo disincrostazione boiler (vedi capitolo 22).

24 • PLUS: UTILI FUNZIONI AGGIUNTIVE CON FORNO SPENTO

Numero del parametro	Unità di misura	Valore standard	Valore minimo	Valore massimo	Descrizione
36	Sec.	0	0	100	Tempo attivazione illuminazione camera di cottura, set a 0 sec. = luce sempre accesa. Es.: Set a 20 sec. = luce si spegne automaticamente dopo 20 secondi, impostando quindi un valore diverso da zero la luce diventa temporizzata consentendo un risparmio di energia e del componente.
54	Sec.	10	10	120	Durata TIME OUT: scaduto il tempo di 10 secondi si esce automaticamente dalla fase di "programmazione" funzioni, i display visualizzano tempo e temperatura reale. Nel momento in cui l'operatore avverte di avere familiarizzato a sufficienza con le funzioni dell'apparecchiatura tale TIME OUT può essere abbassato in modo da "uscire" più rapidamente dalla fase di programmazione / visualizzazione.
110	-	100	0	100	Volume suoneria Set a 100 = volume massimo. Per abbassare il volume delle suoneria impostare valori inferiori a 100, il volume diminuisce proporzionalmente sino ad un minimo stabilito dal produttore.
145	°C/°F	5	0	300	Allacciamento con stampante (HACCP): con cottura con sonda al cuore, stampa i valori ogni 5°C al prodotto
146	Min.	5	0	300	Allacciamento con stampante (HACCP): con cottura a tempo, stampa i valori ogni 5 minuti.

25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

Nelle pagine seguenti viene dato un aiuto grafico per una visione veloce della programmazione o programmi. Per descrizioni più dettagliate fare riferimento ai paragrafi del presente manuale.

25.1 • PLUS DI “MANUALE”

Partire da forno spento. Premere pulsante 1 (ON/OFF) e scegliere il modo di cottura e i valori di temperatura.

Sul display 9 appare “MANUALE”.

Premere il pulsante 17.

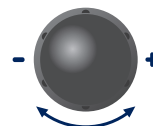
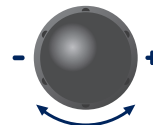
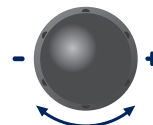
Sul display 9 appare “MENU PROGRAMMI - COTTURA AUTOM.”.

Ruotare la manopola.

Sul display 9 appare “MENU PROGRAMMI - RICETTE UTENTE”.

Ruotare la manopola.

Sul display 9 appare “MANUALE”.



25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

In corrispondenza di ognuno di queste funzioni possono essere premuti i seguenti pulsanti:

Premendo il pulsante **14** si esce da questo sottomenù e si ritorna al menù precedente.



Premendo il pulsante **15** si avvia il programma manuale appena impostato.



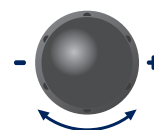
Premere il pulsante **16**.



Sul display **9** appare “MENU MODIFICA - COPIA”.



Ruotare la manopola.



Sul display **9** appare “USCITA”.



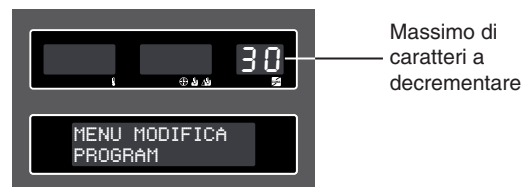
25.2 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ COPIA

Quando sul display **9** appare “MENU MODIFICA - COPIA”

premere il pulsante **19** o confermare premendo la manopola.

Il programma manuale precedentemente impostato viene salvato sulla prima posizione libera.

In automatico gli viene dato il nome “PROGRAM”, visualizzato sul display **9**.



Per modificare il nome del programma procedere come segue:

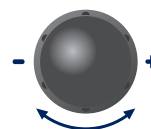
Tenere premuto il pulsante **16** per due secondi; il nome visualizzato viene cancellato (viene visualizzato un punto lampeggiante ad indicare la posizione del cursore).

Ruotare la manopola fino a posizionarsi sul carattere desiderato.

Premere il pulsante Cicli **18** oppure attendere 3 secondi (TIMEOUT), per passare al carattere successivo.

Ripetere la procedura fino al completamento del nome desiderato.

Premere il pulsante **19** ENTER per memorizzare il nome del programma.



25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

Nota: Il nome del programma deve avere minimo 2 Caratteri.



Funzionalità dei tasti in fase di memorizzazione di un programma:

Premere il pulsante **14** per posizionarsi all'inizio della parola.



Premere il pulsante Program **16** per cancellare il carattere immediatamente precedente alla posizione del cursore (Tenedolo premuto per 2 secondi si cancella tutta la parola).



Premere il pulsante Cicli **17** per passare al carattere successivo.



Premere il pulsante Cicli **18** per passare al carattere successivo.



Se il nome scelto per il programma è già presente in memoria, comparirà a display l'avviso lampeggiante **"NUOVO NOME"**: attendere il time out o premere **19 ENTER** per ritornare alla scrittura di un nome diverso.



Premere il pulsante **19 ENTER** per memorizzare il nome del programma.



Il nuovo nome viene salvato e inserito nella lista in ordine alfabetico. Sui display **6, 7, 8** appaiono i set impostati e su **9** appare il nome del nuovo programma.



Il programma salvato si avvia premendo il pulsante **15 START** (luce fissa).



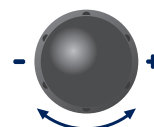
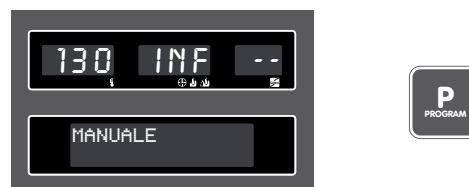
25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.3 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ PROGRAMMI UTENTE

Questa sezione consente di accedere al ricettario utente, le ricette si possono copiare, rinominare, modificare, cancellare.

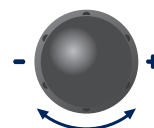
Quando sul display 9 appare **“MANUALE”**

premere il pulsante 17.

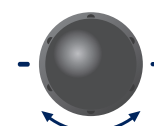


Sul display 9 appare **“MENU PROGRAMMI - COTTURA AUTOM.”**

Ruotare la manopola fino a visualizzare **“MENU PROGRAMMI - RICETTE UTENTE”** e confermare premendo la manopola o con il pulsante 19.



Ruotare la manopola in senso orario per scorrere i programmi che seguono in ordine alfabetico; per esempio **“ARROSTO”**.



Se, per esempio si vuole scegliere il programma **“CAROTE”**, ruotare la manopola in senso orario fino a che compare tale programma ...



Partendo da questo punto ecco cosa succede premendo i seguenti tasti:

Premendo il pulsante **15** si avvia il programma appena scelto.



Premendo il pulsante **19** il programma viene selezionato.



Premendo il pulsante **16** si entra nel sottomenù dei programmi.



Premendo il pulsante **18** vengono visualizzati i cicli del programma.



25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.4 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ

“COTTURA AUTOM.”

La sezione “**COTTURA AUTOM.**” contiene le seguenti ricette, risultato dei test di cottura del costruttore, utili per il raggiungimento di un ottimo risultato.

Le ricette si possono copiare, quindi modificare, ma non cancellare. Vedi PLUS RICETTE.

Quando sul display **9** appare “**COTTURA AUTOM.**”

premere il pulsante **19**.

Ruotare la manopola sino a visualizzare il tipo di alimento scelto e confermare premendo la manopola.

Con la manopola posizionarsi sulla ricetta desiderata (vedi capitolo Ricette, 26).

Una volta scelta la ricetta del costruttore, ecco cosa succede premendo i seguenti pulsanti:

Premendo il pulsante **15** si avvia il programma appena scelto.

Premendo il pulsante **19** il display **9** si fissa sul nome del programma

Premendo il pulsante **18** vengono visualizzati i cicli del programma.



25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.5 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “USCITA”

Quando sul display **9** appare “**USCITA**”

premere il pulsante **19**.



Si ritorna al menu “**MANUALE**”.

25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.6 • PLUS DEI PROGRAMMI

Partire da forno spento. Premere il pulsante 1.

Sul display 9 appare **"MANUALE"**.

Premere il pulsante 17 o confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola e posizionarsi su **"MENU PROGRAMMI - RICETTE UTENTE"**

Premere il pulsante 19 o confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola per posizionarsi sul programma utente desiderato, per esempio **"ARROSTO"**.

Sul display 9 appare il nome del programma scelto.

Premere il pulsante 16.

Sul display 9 appare **"BLOCCA"**.

Ruotare la manopola.

Sul display 9 appare **"RINOMINA"**.

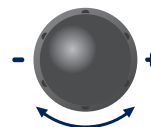
Ruotare la manopola.



Sul display **9** appare **“CANCELLA”**.



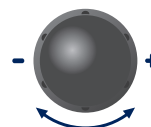
Ruotare la manopola.



Sul display **9** appare **“USCITA”**.



Ruotare la manopola.



25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.7 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “BLOCCA”

Quando sul display 9 appare “**BLOCCA**”

premere il pulsante 19.



Il programma precedentemente selezionato viene bloccato quindi non è possibile la modifica in START da parte dell'operatore. Sul display 9 viene visualizzato il nome del programma appena bloccato e sugli altri display i set del programma.

Se il programma selezionato era già stato bloccato in precedenza, premere il pulsante 17 e poi il pulsante 16; appare “**SBLOCCA**”.

Quando sul display 9 appare SBLOCCA

premere il pulsante 19.



Il programma precedentemente selezionato viene sbloccato e si ritorna nello stato dei STOP sul display 9 viene visualizzato il nome del programma appena sbloccato e sugli altri display i set del programma.

La lettera “**L**” (**LOCKED**) che compare in fase di cottura vicino al numero del ciclo indica che lo stesso è protetto/bloccato quindi non memorizzabile.

25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.8 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “RINOMINA”

Quando sul display 9 appare “**RINOMINA**”

premere il pulsante 19.



Sul display 9 inizia a lampeggiare la prima lettera del nome da modificare. La procedura è quella già descritta nella funzione copia.

25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.9 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “CANCELLA”

Quando sul display 9 appare “CANCELLA”

premere il pulsante 19.



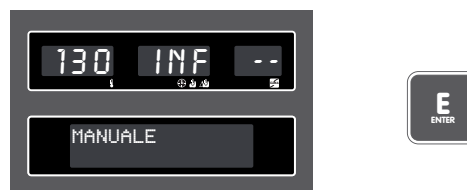
Il programma precedentemente selezionato viene cancellato dalla memoria e non è più recuperabile. Successivamente il display visualizza il programma precedente, in ordine alfabetico, a quello appena cancellato.

25 • RIASSUNTO GESTIONE PROGRAMMI

25.10 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “MANUALE”

Quando sul display 9 appare “MANUALE”

premere il pulsante 19.



La scheda si posiziona sul programma manuale.

25.11 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “COTTURA AUTOM”

Quando sul display 9 appare “COTTURA AUTOM”



premere il pulsante **19**:

Ruotare la manopola sino a visualizzare il tipo di alimento scelto e confermare premendo la manopola.

Con la manopola posizionarsi sulla ricetta desiderata (vedi capitolo Ricette, 26).

Vedi funzione già descritta.

25.12 • ACCESSO AL SOTTOMENÙ “RICETTE UTENTE”

Quando sul display 9 appare “RICETTE UTENTE”



premere il pulsante **19**:

Ruotare la manopola sino a visualizzare la ricetta desiderata e confermare premendo la manopola.

Primi

Crespelle-cannelloni
 Lasagna-moussaka-sonda
 Gnocchi alla romana-gratinati
 Riso al vapore
 Zuppe-con coperchio

Carni

Arrosti tradizionali-sonda
 Arrosti trad. L.C.-sonda
 Arrosti con cotenna-sonda
 Stinchi
 Carne media cottura-sonda
 Carne media cottura L.C.
 Umidi-con coperchio
 Vapore-sonda
 Vapore lenta cottura-delta T
 Brasati e stracotti-sonda

Pollame-Selvaggina

Pollo arrosto fino a 1.2Kg
 Pollo speedy fino a 1.5Kg
 Pollo speedy oltre 1.5Kg-sonda
 Pollame pezzi piccoli
 Pollame pezzi grandi-sonda
 Tacchino-oca-sonda
 Anatra-fagiano e marinati
 Coniglio a pezzi-umido

Pesce

Pesce al forno-sonda
 Pesce al forno
 Pesce al gratin
 Pesce al vapore-sonda
 Crostacei al vapore
 Pesce vapore cottura breve
 Cefalopodi
 Pesce grande

Verdure

Verdure al forno
 Verdure al vapore-sonda
 Verdure al vapore
 Verdure gratin
 Verdure surg. vapore forzato
 Patate arrosto fresche
 Patate gratin
 Patate al vapore
 Patate al cartoccio

Patate fritte
 Patate arrosto surgelate
 Patate in umido

Multigrill

Carne alla griglia
 Carne alla griglia-sonda
 Pesce alla griglia
 Verdure alla griglia
 Fritto
 Spiedini media pezzatura
 Pizza trancio
 Pizza tonda fresca
 Scaloppine varie
 Frittatine

Pasticceria-Pane

Pasticceria dolce
 Lievitati-sonda
 Pane fresco
 Pane surgelato
 Pasticceria surgelata
 Bignè piccoli
 Bignè grandi
 Pasta sfoglia
 Creme caramel-bouquet
 Frollini-biscotti
 Savoiardi-lingue di gatto

Rigenerazione

Su piatto
 Su piatto-sonda
 Su teglia
 Su teglia-sonda
 Banqueting
 Banqueting-sonda
 Rigenerazione vapore
 Rigenerazione vapore-sonda

Mantenimento

Prodotti gratinati
 Carni e varie
 Brasati e umidi

Scongellamento

Lento
 Lento-sonda
 Rapido
 Rapido-sonda

1 - IMPOSTAZIONE LINGUA (ITALIANO)

PANNELLO COMANDI SPENTO

- **PREMERE**  : "LAV MAN" APPARE SUL DISPLAY
- **RUOTARE LO SCROLLER FINCHE' APPARE "LINGUA"**
- **PREMERE**  : LA LINGUA IMPOSTATA APPARE SUL DISPLAY
- **RUOTARE LO SCROLLER FINCHE' "ITALIANO" APPARE SUL DISPLAY**
- **PREMERE**  **PER CONFERMARE LA LINGUA ITALIANA**

2 - FUNZIONE



A FORNO SPENTO

• Premere



: - LAV MAN
- LINGUA
- DATA
- ORA
- PARAMETRI

- PARAMETRI TECH
- TEST SONDE
- ORE BOILER
- ORE SCHEDA
- SERVICE
- LAVA BOILER (DISINCR)
- SOFTWARE

A FORNO ACCESO

• COTTURA IN CORSO

• Premere



: - ORA FINE
- TIMER
- STOP CICLO

• Premere



+



: - SFIATO CHIUSO
- APRI SFIATO
- APRI 00.01 (Apertura programmata)

• FORNO IN STOP : DISPLAY FISSO E COTTURA SELEZIONATA

Premere



appare
RITARDOAVV



Impostare
la data



Impostare
l'ora

premere



appare
AVVIARE

premere



appare
ATTESA

• SU SEZIONE "COTTURA AUTOM."

Premere



= - COPIA
- USCITA

• SU SEZIONE "RICETTE UTENTE"

Premere



il display lampeggia "MANUALE"
ruotare lo scroller finché il display
lampeggia indicando il nome
di una ricetta: "POLLO"



= - BLOCCA
- RINOMINA
- CANCELLA
- USCITA

Premere



+



ruotare lo scroller

: appare FINITURA



- FIN. OFF
- FIN. SOFT
- FIN. MEDIUM
- FIN. HARD

: appare MANTIENE



- MAN OFF
- ASCIUGA (= SF. APERTO)
- MAN SECCO (= SF. CHIUSO)
- MAN 30

: appare VENTALTERN



- V ALT OFF
- V ALT ON

NOTE

[illegible]

DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

DISPLAY, MANOPOLE E PULSANTI

VERSIONE T

DISPLAY, MANOPOLE E PULSANTI

