

MANUALE D'USO
**FORNO MISTO
CON E SENZA GENERATORE DI VAPORE**
VERSIONE D
IT

Servizio assistenza tecnica



INDICE

	PAG.
1 • AVVERTENZE GENERALI	3
2 • INDICAZIONI PARTICOLARI	4
3 • DESCRIZIONE PULSANTI	5
4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE	7
5 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE	9
6 • SISTEMA CONTROLLO UMIDITÀ	11
7 • PROGRAMMI PARTICOLARI	12
7.1 • MANTENIMENTO IN TEMPERATURA AL TERMINE DELLA COTTURA	12
7.2 • RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA	12
7.3 • PROGRAMMI (PREIMPOSTATI IN AZIENDA)	12
7.4 • ACCENDERE IL FORNO	12
7.5 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA	13
7.6 • MODIFICA DEL PROGRAMMA rP	13
8 • DETTAGLI OPERATIVI	14
9 • CONSIGLI PRATICI	15
10 • PULIZIA QUOTIDIANA	16
11 • MANUTENZIONE ORDINARIA	17
12 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER	18
13 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA	19
14 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE	19

VERSIONI

D - Comandi manuali a controllo elettronico, umidificatore, sfiato manuale, illuminazione e sonda cuore (optional).

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 pregiudicarne 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.




ALI S.p.A. - 01.09.2004

1 • AVVERTENZE GENERALI

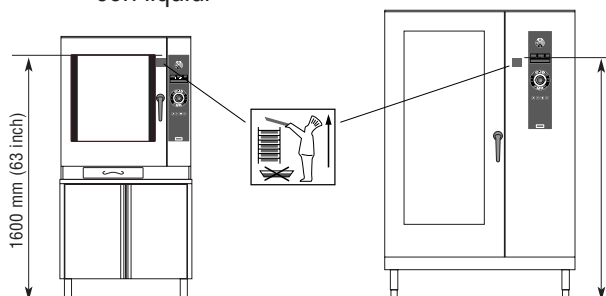
Gli interventi, che si renderanno necessari nel tempo, e la manutenzione straordinaria del forno devono essere effettuati solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice o dal servizio di assistenza tecnica autorizzato.

- 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.

		
TYP. ME 061 "P"		2003
NR xxxxxxxxxxxx		
3N AC 400 V		50 Hz
8 kW		kPa 200 - 500 
IPX 5  - 03		

		
LX TYP. MG 101 "P"		TYP.
2003		NR xxxxxxxxxxxx
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa 200 - 500 
ΣQ_n 18 kW		
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input checked="" type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
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 alcalini** ed adatti allo scopo. Materiali e prodotti abrasivi sono sconsigliati perché rovinano le superfici.
- 2.5 • Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas).
- 2.6 • **Evitare** qualsiasi operazione che comporti il **deposito di sale** da cucina sulle superfici in acciaio del forno; se questo dovesse avvenire, sciacquare subito accuratamente.
- 2.7 • Dopo aver eseguito una cottura a vapore, **aprire con cautela la porta** per evitare di essere investiti dal vapore residuo che fuoriesce dalla camera di cottura. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.
- 2.8 • Per un sicuro funzionamento del forno **non si devono ostruire gli sfiati e qualsiasi apertura presente sul forno!**

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

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

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

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

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.

CONVEZIONE (PULSANTE 2)

Pulsante modalità di cottura CONVEZIONE.

VAPORE (PULSANTE 3)

Pulsante modalità di cottura VAPORE.

MISTO (PULSANTE 2 + 3)

Pulsante modalità di cottura MISTO.

START-STOP (PULSANTE 16)

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 oppure premendo una volta il pulsante. La cottura e il tempo mancante si arrestano. Chiudendo la porta o ripremendo una volta il tasto **16** si riavvia la cottura.

- Luce pulsante spenta: STOP DEFINITIVO che si ottiene tenendo premuto per 3 secondi il tasto **16**: la cottura si arresta definitivamente, come se il tempo fosse scaduto.

3.1 • PULSANTE ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA (PULSANTE 22)

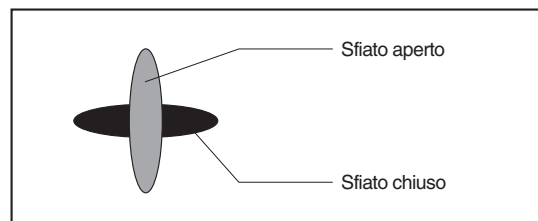
Premendo il pulsante si attiva l'illuminazione in camera di cottura, permettendo così all'operatore di controllare la cottura in corso.

3.2 • PULSANTE RAFFREDDAMENTO RAPIDO A PORTA APERTA (PULSANTE 21)

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. La funzione è particolarmente indicata quando dopo una cottura con alte temperature ne segue una con temperatura notevolmente più bassa oppure quando dopo una cottura si desidera pulire immediatamente il forno (vedere il capitolo "Pulizia quotidiana").

3.3 • PULSANTE APERTURA SFIATO EVACUAZIONE VAPORI CAMERA DI COTTURA

Funzione attivabile solo in modo convezione; ruotando la farfalla 39 si evacua l'umidità in eccesso in camera di cottura.



3.4 • PULSANTE UMIDITA' (PULSANTE 14)

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, il led corrispondente si illumina per il tempo di pressione del pulsante.

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

4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

OPERAZIONI

4.1 • ACCENDERE

Premere il pulsante 1.

Qualora nei display anomalie (display 5-6) comparisse un simbolo vedere il capitolo “Autodiagnosi e legenda anomalie”. pag. 19.

Solo per forni con generatore di vapore:

nei display 5-6 compare l’avviso “ATT ON” che significa “ATTESA ACCENSIONE”. Per l’avviamento delle funzionalità del forno sono necessari 45 sec. durante i quali non è possibile eseguire alcuna operazione.

4.2 • SCELTA MODALITA' DI COTTURA

I due led dei pulsanti modalità di cottura lampeggiano: **premere il pulsante del modo di cottura (2 - 3 - 2+3)** desiderato. Il led del modo di cottura scelto resta illuminato con luce fissa (mentre l'altro rimane spento) o in modo misto con entrambe le luci fisse.

4.3 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA

Sul display temperatura è visualizzata la temperatura di 130 °C. **Ruotare la manopola 25** per impostare la temperatura (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce), che viene visualizzata sul display.

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

4.4A • IMPOSTARE IL TEMPO

Il display tempo 6 visualizza [000].

Ruotare la manopola 26:

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

Oppure

4.4B • IMPOSTARE SONDA AL CUORE

Vedi capitolo “Impostazione della sonda al cuore”.

I valori vengono salvati dopo ca. 10 sec. dall'ultima impostazione.

4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da cuocere nella camera di cottura. In merito vedere anche il capitolo *“Consigli pratici”*. pag. 15.

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”*. pag. 9.

4.5 • AVVIARE

Premere il pulsante 16 per avviare la cottura: il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

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

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

Il punto luminoso accanto alle cifre indica: se lampeggiante = cottura in svolgimento; se acceso fisso = cottura sospesa.

Questo avviene, per esempio, quando si apre la porta (vedere il capitolo *“Dettagli operativi”*). pag. 14.

4.6 • FINE COTTURA

Qualora si fosse selezionato il tempo infinito, arrestare manualmente la cottura premendo per qualche secondo il pulsante **16** (led accanto al pulsante spento).

Qualora fosse stato impostato un tempo di cottura oppure una temperatura per la sonda al cuore, allo scadere del tempo od al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda, un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata (led accanto al pulsante **16** spento).

Per interrompere il segnale basta aprire la porta. Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni al paragrafo 2.7 del capitolo *“Indicazioni particolari”*. pag. 4.

Visualizzazione e modifica valori salvati

Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati, ruotare la manopola **25,26**, i display lampeggiano.

Qualora i valori visualizzati dovessero essere modificati agire sulla relativa manopola o pulsanti.

Dopo ca. 10 sec. i nuovi dati vengono automaticamente salvati, i display si fissano sui valori reali.

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. Il led intermittente del pulsante **16** indica che il generatore di vapore non ha ancora raggiunto la temperatura di preriscaldamento.

5 • 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 può essere comodamente usata come termometro portatile, infatti

inserendo la sonda sulla connessione **27** in qualsiasi modalità di funzionamento a tempo, con forno in funzione, tenendo premuto per qualche secondo il pulsante **12** il display **6** visualizzerà per alcuni secondi la temperatura dello spillone. Questo consente la verifica della temperatura al cuore del prodotto non in cottura e quindi esterno al forno stesso.

OPERAZIONI

5.1 • COTTURA CON SONDA AL CUORE

Attenzione: nel caso di cottura con sonda al cuore e di segnale “**ERR SP**” nel display **6**, è necessario collegare la sonda al cuore alla connessione **27**.

Impostata la temperatura in camera di cottura (come da capitoli relativi all'impostazione), premendo il tasto **12** e ruotando la manopola **26** si imposta la temperatura desiderata al cuore. Si collega la sonda alla connessione **27**, si infila lo spillone nel prodotto (vedere il capitolo “Consigli per l'uso della sonda al cuore”), e si procede poi in base al metodo scelto per l'esecuzione della cottura. Premere il pulsante **16** per avviare la cottura.

FUNZIONE AUTOMATICA MANTENIMENTO

Se si desidera mantenere il prodotto in temperatura al termine della cottura: impostare tempo infinito [**Inf**], quindi premere il pulsante **12**, impostare la temperatura al cuore desiderata con la manopola **26**. La pietanza si mantiene calda, la ventilazione si attiva in modo intermittente sino a quando non si decide di arrestare il mantenimento.

ESEMPIO PRATICO

Impostazione

Modalità: **Convezione**

Temperatura camera di cottura: **140 °C**

Tempo: **Infinito**

Temperatura al cuore: **78 °C**

Cosa succede

Raggiunta la temperatura di 78 °C al cuore del prodotto con temperatura in camera di 140 °C, il riscaldamento si arresta e si riattiva automaticamente quando la temperatura al cuore del prodotto si abbassa di 1 °C.

Praticamente il riscaldamento non si basa più sul valore della temperatura selezionata per la camera di cottura, ma lavora con quella selezionata per la sonda al cuore.

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 **16 START/STOP**.

5 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

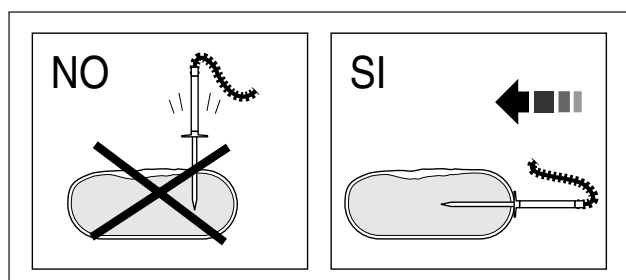
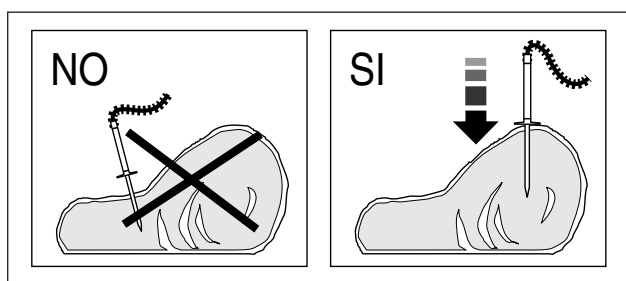
La posizione della sonda al cuore nelle cotture con questo dispositivo è molto importante: La sonda deve essere posizionata dall'alto verso il basso nel baricentro del prodotto da cuocere e completamente inserita. In pezzature con spessori inferiori al doppio dello spillone, questo si inserisce orizzontalmente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

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

Optional: su richiesta e senza alcun adattamento specifico è possibile collegare una sonda ad ago per il controllo della temperatura 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, perchè il controllo della cottura è automatico;
- garantisce un'igiene rigorosa, perchè, 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.



6 • SISTEMA CONTROLLO UMIDITÀ

Premessa

Il sistema di controllo umidità permette di mantenere un grado di umidità costante in camera di cottura quando si cuoce a convezione o a ciclo misto.

Particolarmente vantaggioso con prodotti freschi che non possono avere ogni giorno le stesse caratteristiche di umidità, ma che, una volta cotti, avranno sempre lo stesso aspetto e consistenza.

Questo sistema consente di ottenere lo stesso risultato di cottura dello stesso prodotto cucinato in quantità diverse.

OPERAZIONI

6.1 • COTTURA CON SISTEMA DI CONTROLLO UMIDITÀ

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 il pulsante **14** per impostare il valore desiderato, da **H00** (molto secco) a **H99** (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. Pertanto se si è scelto...

Consigli

La definizione del valore di umidità 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.

7 • 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

7.1 • MANTENIMENTO in temperatura al termine della cottura

Questa funzione consente di mantenere in temperatura un prodotto appena concluso, consentendo all'operatore di servire il prodotto "caldo al momento giusto".

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 prevede il controllo di temperatura con la sonda al cuore.

7.2 • 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.

7.3 • PROGRAMMI PREIMPOSTATI IN AZIENDA

La versione **D** è provvista di programmi preimpostati in azienda. Lo scopo è di facilitare il cuoco nell'uso immediato del forno.

r1 = RIGENERAZIONE su piatto

r2 = RIGENERAZIONE su teglia

rP = programma di rigenerazione impostabile dal cliente

Vedi tabella sotto allegata.

7.4 • ACCENDERE IL FORNO

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

Programma r1: RIGENERAZIONE 1 (su piatto)

Modalità di cottura	Temperatura °C	Sonda al cuore °C (optional)	Tempo h : m	Velocità ventola	Umidità automatica	Sfiato
Misto	115	(65)	8'	Normale	20%	Off

Programma r2: RIGENERAZIONE 2 (su teglia)

Modalità di cottura	Temperatura °C	Sonda al cuore °C (optional)	Tempo h : m	Velocità ventola	Umidità automatica	Sfiato
Misto	130	(65)	15'	Normale	30%	Off

OPERAZIONI

7.5 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA DI RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA

Nota: i programmi r1 ed r2 sono già memorizzati.

Premere il pulsante **50**, il led lampeggia. Per selezionare il programma **r1**, **r2** o **rP** ruotare la manopola **26**. Per confermare il programma premere il pulsante **50**.

7.6 • MODIFICA DEL PROGRAMMA rP

Premere il pulsante **50** per accedere all'impostazione. Ruotare la manopola **26** fino a visualizzare **rP**; confermare premendo il pulsante **50**.

Procedere alla selezione della modalità di rimessa in temperatura.

Impostare la temperatura della camera di cottura.

Impostare il tempo, generalmente infinito, ruotando la manopola relativa oppure la temperatura della sonda al cuore premendo il tasto **12**.

Per prodotti particolarmente sottili o di piccole dimensioni, si consiglia la sonda ad ago.

A questo punto consigliamo di impostare la funzione di controllo umidità, vedi capitolo relativo, oppure di aprire lo sfiato. Dopo circa 10 secondi (*TIME-OUT*) i nuovi dati vengono automaticamente salvati, i display si fissano sui valori reali.

Consigli

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

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

Vantaggi

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

8 • DETTAGLI OPERATIVI

PREMESSA

Durante la cottura (led acceso fisso) i display visualizzano i valori reali (dello

stato di fatto). È comunque possibile verificare i valori impostati. A tale scopo operare come segue:

OPERAZIONI

8.1 • VISUALIZZAZIONE VALORI IMPOSTATI DURANTE LA FASE DI COTTURA (senza arresto)

Ruotare la manopola **25** o **26**, i display lampeggiano visualizzando i valori impostati in precedenza. Trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali (TIME OUT) quindi in generale:
display lampeggiante: valore impostato.
display fisso: valore reale.

8.2 • MODIFICHE DURANTE LA FASE DI COTTURA DEI VALORI IMPOSTATI (SENZA ARRESTO)

8.2 a • TEMPERATURA E TEMPO Per modificare il valore ruotare la relativa manopola per impostare il nuovo valore (verso destra, incremento - verso sinistra, decremento); i display visualizzano i valori appena impostati, trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali.	8.2 b • MODALITÀ DI COTTURA Premere direttamente il pulsante corrispondente alla nuova modalità di cottura il led corrispondente si accende.	8.2 c • CONTROLLO UMIDITÀ Premere il pulsante 14 funzione controllo umidità, (il display visualizza [H..], valore precedentemente impostato). Ruotare la manopola 26 per impostare il nuovo valore. Trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali.	8.2 d • SONDA AL CUORE Premere il pulsante 12 sonda al cuore, il display 6 visualizza il valore impostato della sonda al cuore. Ruotare la manopola 26 per impostare il nuovo valore. Trascorsi i 10 secondi di TIME OUT ricompaiono i valori reali.
--	--	---	---

8.3 • STOP TEMPORANEO

Aprire la porta oppure premere il tasto **16**: il led corrispondente lampeggia. La cottura si arresta, il tempo mancante alla fine della cottura si arresta finché si richiude la porta oppure si preme nuovamente il pulsante **16**. La cottura riprende automaticamente dal punto in cui è stata interrotta.

8.4 • STOP DEFINITIVO

Per arrestare una cottura con tempo infinito o interromperla definitivamente tenere premuto per circa 3 sec. il tasto **16**. Il segnale acustico continuo avverte l'operatore della fine della cottura come se fosse scaduto il tempo ed il led del pulsante **16** si spegne.

9.1 • 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 anche superiori ai 130 °C.

9.2 • 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.

9.3 • 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.

9.4 • 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.

9.5 • 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.

9.6 • 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.

10 • PULIZIA QUOTIDIANA

10.1 • 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 **21** nel caso in cui la camera di cottura sia molto calda.

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

Accendere il forno con il pulsante **1**.
Premere il pulsante **50**, il display **6** lampeggia "rP", ruotare la manopola **26** verso destra sino alla comparsa del messaggio "CL". Premere il pulsante **50** e poi **16** per attivare il programma di lavaggio **MANUALE** di seguito semplificato.

Ciclo 1 - Raffreddamento/preriscaldamento: il display visualizza "RAF" se la temperatura in camera è elevata, "ATT" se la temperatura in camera è bassa, al raggiungimento della temperatura compare la dicitura "DET IN", la luce del pulsante **16** 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 **16** 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 (optional), passare con una spugna o panno la guarnizione frontale della camera di cottura così da preservare la stessa da deterioramento prematuro.

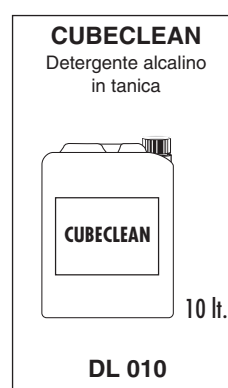
10.2 • ATTENZIONE

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.

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



11 • MANUTENZIONE ORDINARIA

11.1 • PERIODICAMENTE ...

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

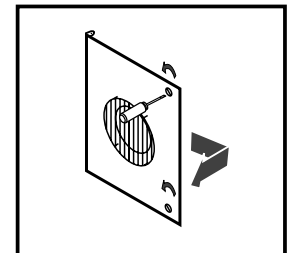
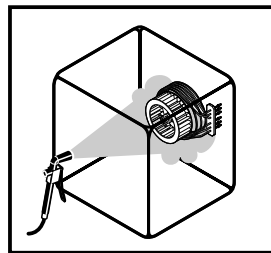
A tale scopo si procede come segue:

- 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 (optional);
- 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.

11.2 • 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.



12 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER

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

Il messaggio "CAL" non arresta definitivamente l'apparecchiatura per ovvi motivi di servizio, si consiglia comunque di attivare il programma "de" nelle ore più prossime alla comparsa del messaggio. Per verificare il monte ore mancanti alla comparsa del messaggio "CAL", spegnere il forno con il pulsante 1, tenere premuto il pulsante 3 per 5 secondi, il display indicherà le ore mancanti.

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.

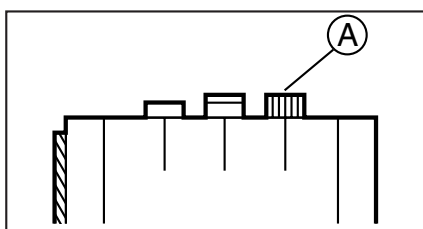
Il messaggio "CAL" compare allo spegnimento dell'apparecchiatura. La conclusione del ciclo di disincrostazione "de" consente l'azzeramento del monte ore e scomparsa del messaggio: per consentire questa operazione, scollegare il forno dalla rete di alimentazione elettrica per alcuni secondi dopo la conclusione del programma di disincrostazione.

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

Attivazione ciclo di disincrostazione “de”

Accendere l'apparecchiatura con il pulsante **1**, premere il tasto **50** e ruotare la manopola **26** finchè il display visualizza il programma “**de**”, premere il tasto **50** per confermare il programma. Il display visualizza “**ATT**” attesa, si attivano le operazioni automatiche di scarico e lavaggio boiler, successivamente compare la dicitura “**det**” “**IN**” 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:

Modelli	GAS	ELETTRICI
	Litri	Litri
6 x GN 1/1	2.5	3.5
7 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



- 5 • Richiudere il tappo “A”.

12.1 • AZIONE DEL DISINCROSTANTE

Premere il pulsante **16**; il boiler carica una quantità d'acqua necessaria al riempimento completo miscelando acqua e detergente anticalcare.

“**CICLO 1**”: E' il primo ciclo automatico che consente al boiler di riscaldarsi e mantenere la temperatura per 30 minuti (tempo in decremento su display 6) in modo che il disincrostante agisca efficacemente, trascorso questo tempo il boiler scarica 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 nei display **5-6** (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, quindi carica acqua depurata.

“**CICLO 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, lavaggio boiler attraverso l'immissione di acqua normale di rete e carico acqua depurata.

12 • DISINCROSTAZIONE DEL BOILER

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 5 e 6, a quel punto l'apparecchiatura **NON deve essere utilizzata sino all'intervento del tecnico autorizzato!***

La corretta conclusione del programma è segnalata dal messaggio "END", premere il pulsante **1** per uscire dal programma "de", contemporaneamente verrà aggiornato il monte ore mancante alla nuova disincrostazione.

Attenzione:

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

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.

13 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA

13.1 • 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.

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

14 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

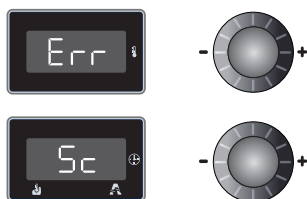
14.1 • Al momento dell'accensione per mezzo dell'interruttore principale, l'apparecchio effettua automaticamente un controllo elettronico dei principali dispositivi di funzionamento. Effettuata l'autodiagnosi, nel caso in cui l'apparecchio risulti in perfette condizioni, sul display della temperatura 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.

14.2 • Qualora invece il forno presentasse delle anomalie di funzionamento, queste vengono indicate sui display 5-6. 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 con durata di 5 secondi, che si ripete ogni minuto fino a spegnimento dell'apparecchiatura.

14 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI



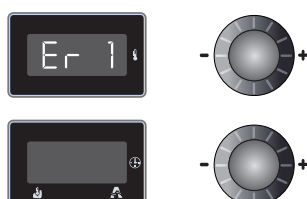
“ Err Sc ”

Indicazione sul **display 5 e 6**. Avaria alla sonda di temperatura della camera di cottura, **spegnere immediatamente** il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



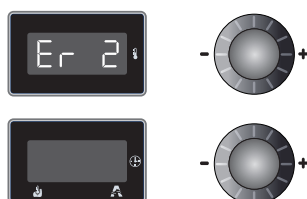
“ no H2o ”

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.



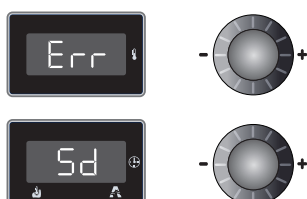
“ Er 1 ”

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



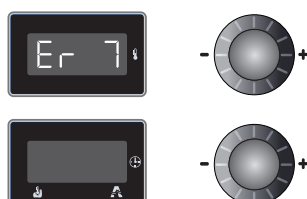
“ Er 2 ”

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



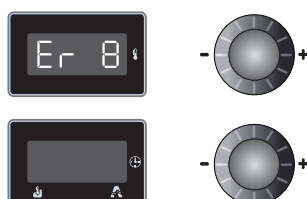
“ Err Sd ”

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



“ Er 7 ”

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.



“ Er 8 ”

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.

14 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

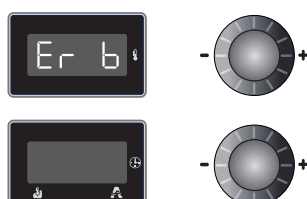
INDICAZIONI



“ Err SP ”

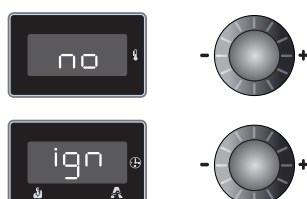
Avaria alla sonda al cuore. Qualora dovesse comparire l'indicazione è necessario controllare che il connettore sia ben fissato nella presa (27). In questo caso il forno può essere utilizzato ugualmente a tempo sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza, ma senza l'uso di questo accessorio.

AVVERTENZA PER I MODELLI A GAS



“ Er 6 ”

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.



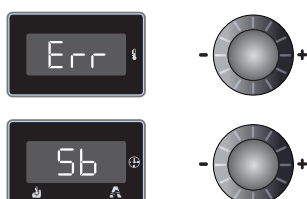
“ no ign ”

Gli apparecchi a gas sono dotati di dispositivo d'accensione con ripristino automatico. Se il ripristino automatico dopo alcuni tentativi non avviene, sul display 5 e 6 appare il codice d'errore [NO IGN] riportato a margine. Un segnale acustico avvisa l'operatore. Premere il pulsante 16 per ripristinare l'accensione. Se l'inconveniente dovesse ripetersi è necessario chiamare il servizio tecnico di assistenza.

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

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

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



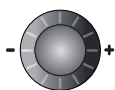
“ Err Sb ”

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.

14 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

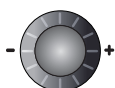
I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI



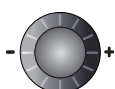
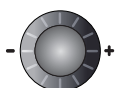
“ Er 3 ”

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



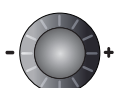
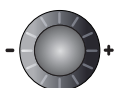
“ no VAP ”

Segnala il mancato riscaldamento del generatore di vapore nei modelli a gas. Spegnere con il pulsante 1 reimpostare la modalità di cottura, se il segnale ricompare chiamare il servizio di assistenza tecnico.



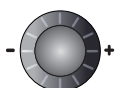
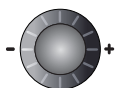
“ no drn ”

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 16 per bypassare temporaneamente il guasto. Nel caso il guasto compaia durante il programma disincrostazione “de” **il guasto interrompe il funzionamento dell'apparecchiatura**, chiamare il servizio di assistenza tecnico.



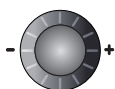
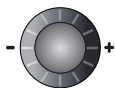
“ CAL ”

Compare allo spegnimento dell'apparecchiatura e segnala l'esigenza di attivare il ciclo di disincrostazione generatore di vapore. Vedi capitolo 16. Per bypassare la segnalazione temporaneamente premere il pulsante 16.



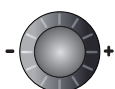
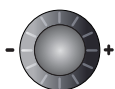
“ doP ”

Compare con porta aperta, ad indicare che il microinterruttore porta non chiude il contatto. Assicurarsi che la porta sia ben chiusa, se il segnale persiste chiamare il servizio di assistenza tecnico.



“ no con ”

Segnala la mancata connessione tra scheda base e scheda tastiera; verificare fusibili.



DESCRIZIONE DISPLAY E PULSANTI

DISPLAY, MANOPOLE E PULSANTI

VERSIONE D

DISPLAY, MANOPOLE E PULSANTI

