

Silversteam2



117733 - 117172 - 117790 - 117182
117735 - 117175 - 117791 - 117184
117737 - 117176 - 117792 - 117185
117740 - 117174 - 117793 - 117186

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: 2024-11-22

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	11
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	19
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	20
5	Istruzioni di montaggio.....	22
5.1	Installazione.....	22
5.2	Controlli e collaudo finale.....	34
6	Istruzioni d'uso.....	36
6.1	Uso	41
6.2	Processo di cottura	47
6.2.1	Processi di cottura manuali	48
6.2.2	Processi di cottura automatici	63
7	Pulizia e manutenzione	77
7.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	77
7.2	Pulizia	78
7.2.1	Pulizia automatica	81
7.3	Manutenzione	87
8	Possibili malfunzionamenti	87
9	Smaltimento.....	92



Prima del primo utilizzo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle in prossimità dell'apparecchio!

Le presenti istruzioni per l'uso descrivono l'installazione dell'apparecchio, il suo utilizzo e la manutenzione e inoltre, contengono informazioni e consigli importanti. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio.

Prima di iniziare le attività con l'uso dell'apparecchio e in particolare, prima del suo avviamento, leggere le presenti istruzioni per evitare danni a persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

In ogni fase di utilizzo, tutte le informazioni pertinenti contenute nelle istruzioni per l'uso devono essere accessibili al personale competente. L'operatore è responsabile della loro disponibilità.

Oltre alle istruzioni per l'uso, osservare le norme generali, legali e di altro tipo relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione dell'ambiente.

IT

1 Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.

**AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.

**PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Responsabilità dell'operatore

L'operatore è responsabile del rispetto delle prescrizioni, disposizioni legislative, esecutive, regolamenti, nonché delle prescrizioni nazionali vigenti in materia di prevenzione degli incidenti, protezione ambientale, così come anche delle istruzioni operative, di esercizio e di sicurezza vigenti nel luogo in cui è installato l'apparecchio.

Obblighi dell'operatore:

- Uso dell'apparecchio e dei componenti ad esso collegati solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e se è provvisto di efficaci elementi protettivi e di sicurezza.
- Valutazione dei rischi sulle postazioni di lavoro.
- Istruzione e formazione sistematica del personale. In particolare, leggere e seguire la sezione inerente alla sicurezza e alle indicazioni sulla sicurezza.
- Messa a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei
- Rispetto delle scadenze di manutenzione e di pulizia.
- Documentazione dei corsi di formazione/istruzione, sostituzione dei sottogruppi dell'apparecchio.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente/operatore è l'unico responsabile.

L'uso seguente è conforme alla destinazione:

- Preparazione di pietanze adeguate.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature. L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

L'apparecchio è stato costruito in conformità alle norme tecniche e di sicurezza attualmente riconosciute e a regola d'arte. Tuttavia, durante il suo utilizzo, potrebbero esserci rischi per la salute e la vita dell'utente o del personale non addetto all'uso, o rischi di danni all'apparecchio o ad altri beni materiali. Sono escluse le richieste di rimborso in garanzia e responsabilità per danni alle persone/ai beni e per difetti di lavoro se attribuibili a uno o più dei seguenti motivi:

- Uso non conforme alla destinazione
- L'inosservanza/negligenza in riferimento a quanto stabilito nelle istruzioni e a tutte le informazioni ad essa correlate
- Modifiche tecniche o progettuali non autorizzate all'apparecchio
- Assumere personale scarsamente addestrato e non sufficientemente qualificato
- L'utilizzo con dispositivi di sicurezza e di protezione difettosi o installati in modo errato
- Manutenzione o pulizia inadeguate
- Guasti non eliminati
- L'uso di mezzi, detersivi ecc. non consentiti
- L'uso di pezzi di ricambio non autorizzati
- Errori durante l'uso o altri usi impropri
- Calamità causate da corpi estranei o forza maggiore
- Distruzione della targhetta dati e delle etichette adesive importanti per il funzionamento e la sicurezza

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

Versione / caratteristiche dei forni combinati a vapore digitali

- Serie: Silversteam2
- Tipo di alimentazione: elettrica
- Collegamento del dispositivo:
 - pronto per essere collegato (117733, 117172)
 - 3 NAC (altri modelli)
- Funzioni:
 - Sistema automatico di pulizia, a 3 gradi, con programma di asciugatura (modelli DRS)
 - Cooldown in fase di trattamento termico
 - generazione di vapore mediante iniezione diretta
 - cottura a vapore
 - cottura Delta T
 - cottura a vapore combinata
 - cottura a bassa temperatura
 - rotazione inversa del motore (ventole del ventilatore)
 - ventilato
- Modalità di cottura:
 - manuale
 - scelta della ricetta One-Touch
 - sintonizzatore per ricette
- Funzione Rack Control
- Tipo di binari guida: obliqui
- Funzionamento continuo
- Attacco sonda al cuore: davanti, in basso
- Connessione USB: davanti, in basso
- Impianto aspirante
- Illuminazione interna
- Display a LED:
 - umidificazione
 - cottura Delta T
 - fasi di cottura
 - temperatura al cuore

- velocità della ventola
 - programma
 - temperatura
 - tempo
- Comando: touch
- Caratteristiche:
 - Vano cottura arrotondato
 - Guide rimovibili
 - Vetri doppi, sportello interno facile da aprire per la pulizia
 - Illuminazione a LED sullo sportello
 - Presa elettrica (500 W) per il collegamento di una cappa aspirante (tranne 117733, 117172, 117790, 117182)
 - Preriscaldamento e riscaldamento più veloci
 - Tempi di cottura più brevi anche del 28 % o del 30 % (modelli Silversteam2 P)
 - Soluzione ideale anche in caso di vani cottura molto pieni
 - Migliore circolazione dell'aria grazie ad un ulteriore motore (modelli con 2 motori delle ventole)
- **Avviso importante:** A partire da una durezza dell'acqua di 5° secondo la scala tedesca, si consiglia espressamente di installare un idoneo addolcitore e una pressione massima dell'acqua di 3 bar.

4.1 Dati tecnici

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 5230D - 5230DRS
Numero art.:	117733-117172
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	5
Formato binari guida:	2/3 GN
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	1
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	635 x 775 x 680
Peso in kg:	60,0 61,2

IT

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 2/3
- 1 teglia da forno GN 2/3
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117172)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 P-5230D - P-5230DRS
Numero art.:	117790-117182
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	5
Formato binari guida:	2/3 GN
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	1
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	4,8 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	635 x 775 x 680
Peso in kg:	60,0 61,2

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 2/3
- 1 teglia da forno GN 2/3
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117182)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 5111D - 5111DRS
Numero art.:	117735-117175
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	5
Formato binari guida:	1/1 GN, 600 x 400
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	1
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	905 x 840 x 680
Peso in kg:	89,0 90,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 1/1
- 1 teglia da forno GN 1/1
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117175)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 P-5111D - P-5111DRS
Numero art.:	117791-117184
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	5
Formato binari guida:	1/1 GN, 600 x 400
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	1
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	7,7 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	905 x 840 x 680
Peso in kg:	89,0 90,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 1/1
- 1 teglia da forno GN 1/1
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117184)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 7111D - 7111DRS
Numero art.:	117737-117176
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	7
Formato binari guida:	1/1 GN, 600 x 400
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	2
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	905 x 840 x 860
Peso in kg:	108,0 109,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 1/1
- 1 teglia da forno GN 1/1
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117176)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 P-7111D - P-7111DRS
Numero art.:	117792-117185
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	7
Formato binari guida:	1/1 GN, 600 x 400
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	2
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	905 x 840 x 860
Peso in kg:	108,0 109,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 1/1
- 1 teglia da forno GN 1/1
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117185)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 10111D - 10111DRS
Numero art.:	117740-117174
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	10
Formato binari guida:	1/1 GN, 600 x 400
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 5999
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	2
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	905 x 840 x 1.055
Peso in kg:	122,0 123,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 1/1
- 1 teglia da forno GN 1/1
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117174)

Nome:	Forno a vapore combi Silversteam2 P-10111D – P-10111DRS
Numero art.:	117793-117186
Materiale:	CNS 18/10
Materiale del vano cottura:	CNS 18/10
Numero di coppie di binari guida:	10
Formato binari guida:	1/1 GN, 600 x 400
Distanza fra le coppie di binari guida in mm:	74
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Regolazione della temperatura ogni °C:	1
Impostazione del tempo da – a in min:	0 - 599
Numero di programmi di cottura max preinstallati / max programmabili:	300 / 300
Numero di fasi di cottura:	9
Numero di motori di ventole:	2
Numero livelli di velocità della ventola:	3
Allaccio dell'acqua:	3/4"
Potenza allacciata:	17,4 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (largh. x prof. x alt.) in mm:	905 x 840 x 1.055
Peso in kg:	122,0 123,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Incl.:

- 1 griglia GN 1/1
- 1 teglia da forno GN 1/1
- 1 tubo flessibile di alimentazione dell'acqua
- 1 tubo flessibile di alimentazione del detersivo (117186)

Dispositivi di sicurezza

I forni a vapore combinati sono dotati dei seguenti meccanismi di protezione e di sicurezza:

Termostato di sicurezza nel vano cottura:

se la temperatura nel vano cottura raggiungerà il valore di 350 °C, il termostato di sicurezza interrompe il circuito di alimentazione dei riscaldatori dell'apparecchio.

AVVERTIMENTO!

La riattivazione di questo dispositivo di sicurezza può essere affidata solo al servizio di assistenza, poiché il suo intervento indica la necessità di controllare altri componenti.

Interruttore a contatto dello sportello dell'apparecchio

interrompe il funzionamento dell'apparecchio in caso di apertura: viene disattivato sia il sistema di riscaldamento che la soffiante. Dopo aver chiuso sportello, l'apparecchio riprende il funzionamento.

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Il forno a vapore combinato con controllo elettronico, della serie Silversteam, è stato progettato per preparare e mantenere calde le pietanze utilizzando accessori appropriati. Con la funzione Rack Control è possibile preparare un'ampia varietà di piatti in tempi diversi.

Il sistema automatico di pulizia, a 3 gradi (modelli DRS), facilita la pulizia dell'apparecchio.

Maggiore efficienza e risparmio in termini di tempo grazie ad un'ulteriore potenza dei modelli Silversteam P. Grazie ad un'elevata potenza e funzione Rack Control, i vani cottura riempiti non saranno più un problema. Il tempo di cottura ridotto, il tempo di riscaldamento più breve e la facilità di utilizzo parlano da soli.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

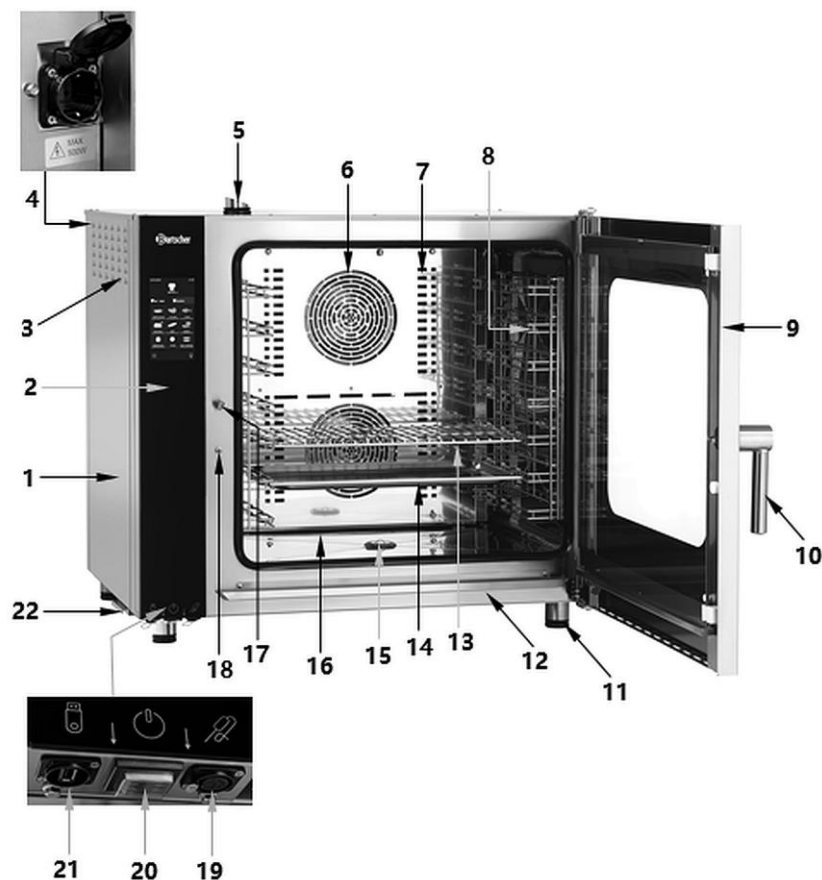


Fig. 1

Descrizione fig. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Corpo esterno | 2. Pannello di controllo |
| 3. Aperture di ventilazione | 4. Presa elettrica (500 W) per il collegamento di una cappa aspirante |
| 5. Impianto aspirante | 6. Ventola |
| 7. Deflettore d'aria | 8. Binari guida |
| 9. Sportello | 10. Manico dello sportello |
| 11. Piedini (4x) regolabili in altezza | 12. Gocciolatoio di raccolta |
| 13. Griglia | 14. Teglia |
| 15. Scarico | 16. Vano cottura |
| 17. Chiusura dello sportello | 18. Interruttore a contatto |
| 19. Attacco sonda al cuore | 20. Interruttore ON/OFF |
| 21. Connessione USB | 22. Filtro di ventilazione del pannello di controllo |

5 Istruzioni di montaggio

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

IT

Rimozione dell'imballaggio

Rimuovere l'imballo esterno (cassa in legno e/o cartone) e smaltirlo secondo le prescrizioni vigenti nel Paese di installazione.



CON CAUTELA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con i materiali d'imballo, come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo.

Trasporto nel locale di installazione

Indossare gli indumenti protettivi e un carrello elevatore per trasportare l'apparecchio nel locale dove verrà installato: Per garantire un trasporto regolare, inserire le forche dal lato sinistro o dal dietro, MAI dal davanti (fig. 2). Si consiglia di trasportare sempre l'apparecchio su un bancale.

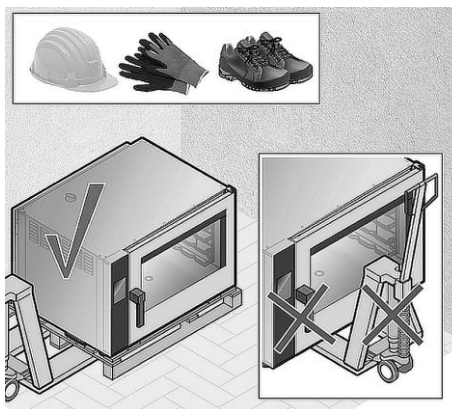


Fig. 2

Requisiti relativi al locale di installazione

L'apparecchio è stato progettato per funzionare in ambienti chiusi e non può essere utilizzato fuori.

Il locale di installazione (fig. 3) in cui verrà posizionato l'apparecchio, deve

- essere ben ventilato e non deve essere esposto all'azione degli agenti atmosferici;
- avere il pavimento liscio e perfettamente livellato;
- avere una capacità di carico adeguata al peso dell'apparecchio a carico massimo;
- avere una temperatura superiore a +5 °C;
- avere un'umidità relativa dell'aria massima del 70%;
- soddisfare i requisiti delle prescrizioni di sicurezza del lavoro e di sicurezza dell'azienda;
- non deve contenere alcun materiale o sostanza esplosiva;
- essere adatto alla preparazione dei pasti.

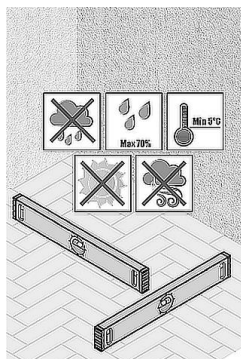


Fig. 3

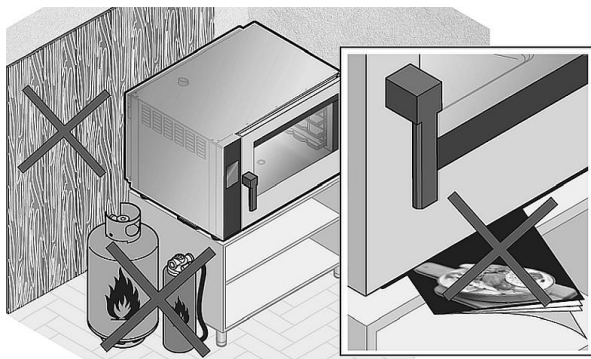


Fig. 4

Quando si sceglie il luogo di installazione occorre tenere in considerazione le seguenti questioni (fig. 4):

- MAI lasciare oggetti infiammabili, esplosivi o sensibili a temperature elevate in vicinanza dell'apparecchio;
- dato che sussiste il rischio di deflagrazione, MAI collocare oggetti esplosivi (ad es. bombole di gas o bombole a pressione) in prossimità dell'apparecchio;
- NON collocare oggetti (ad es. istruzioni d'uso, guanti da cucina ecc.) fra il forno e la superficie portante;
- MAI installare l'apparecchio vicino alle pareti in materiali infiammabili (ad es. in legno) o sensibili a temperature elevate. Se non è possibile evitarlo, è necessario adottare misure di protezione adeguate (ad es. film di materiale resistente al calore) per garantire che la temperatura della parete sia mantenuta entro un intervallo di sicurezza (fino a 60 °C).

ATTENZIONE!

Rispettare le prescrizioni di sicurezza antincendio vigenti nel Paese di installazione.

Preparazione dell'apparecchio

- Prima di procedere all'installazione occorre assicurarsi che tutti i componenti necessari per il montaggio siano disponibili e integri. Se uno dei suddetti elementi risulta mancante o danneggiato, contattare il produttore o il venditore.

Rimozione delle pellicole protettive (fig. 5)

- Rimuovere cautamente la pellicola protettiva dall'apparecchi. Rimuovere gli eventuali residui di colla con un adeguato solvente, prestando attenzione a non danneggiare le superfici con detersivi aggressivi o caustici.

CON CAUTELA!

Le pellicole protettive rimosse, essendo potenzialmente pericolose, vanno conservate lontano da bambini e animali e smaltite correttamente in conformità alle norme locali.

Controllo della presenza dell'etichetta adesiva "Rischio di scottature!" (fig. 6)

- Assicurarsi che sul lato frontale vi sia presente un'etichetta adesiva gialla "Rischio di scottature". Tale etichetta adesiva informa sulla necessità di procedere con cautela quando si rimuovono le teglie da forno dal vano cottura, poiché sussiste il rischio di fuoriuscite di liquido caldo.

NOTA BENE!

Se l'etichetta adesiva non c'è, contattare il produttore.

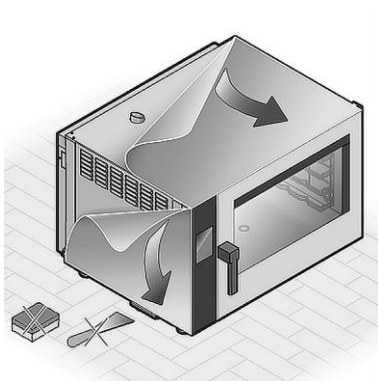


Fig. 5

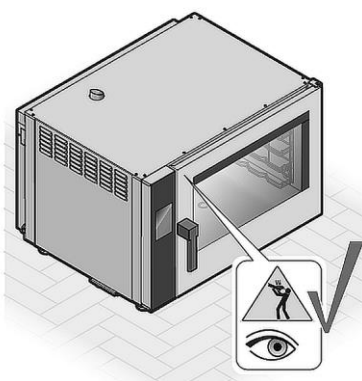


Fig. 6

Posizionamento dell'apparecchio

Per garantire un'adeguata altezza utile, l'apparecchio deve essere collocato:

- su un apposito componente fornito in dotazione (fig. 7);
- su una base fornita dal produttore;
- su un altro forno della stessa serie (utilizzando all'uopo il relativo kit di collegamento disponibile come opzione);
- su un tavolo o su un armadio neutro.

ATTENZIONE!

In ogni caso questi apparecchi devono essere perfettamente livellati e stabili e inoltre, devono essere adatti all'apparecchio a pieno carico. La loro superficie deve essere ignifuga e resistente ad alte temperature (fig. 8).

Se si vuole collocare l'apparecchio su un'altra unità, la temperatura della superficie di quest'ultima non deve superare i 35 °C. Se necessario, l'altezza dell'apparecchio può essere regolata, agendo sui piedini. Prestare attenzione a non svinarli completamente.

ATTENZIONE!

Le differenze significative di altezza o certe inclinazioni possono compromettere il funzionamento corretto dell'apparecchio.

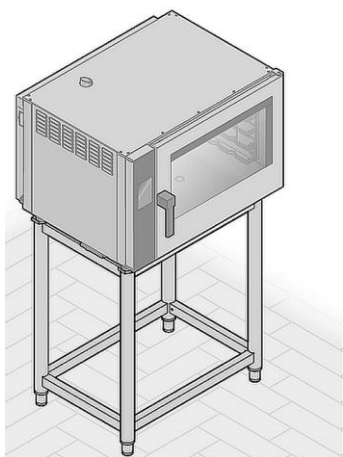


Fig. 7

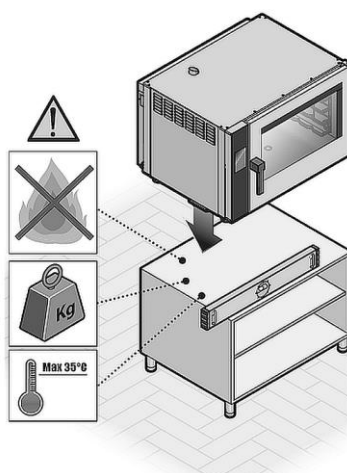


Fig. 8

Distanze minime da rispettare (fig. 9, 10)

- Prima di collocare l'apparecchio, controllare le dimensioni e l'esatta posizione degli allacci elettrici, idrici e dell'impianto aspirante.
- Installare l'apparecchio:
 - solo sotto la cappa con potenza sufficiente;
 - solo in modo da avere l'accesso agli allacci elettrici ed idrici;
 - mantenendo uno spazio minimo di 5 cm sui lati e sul retro dell'apparecchio;
 - a distanza di 50 cm sui lati e di 70 cm dietro le friggitrici o altri apparecchi caldi.

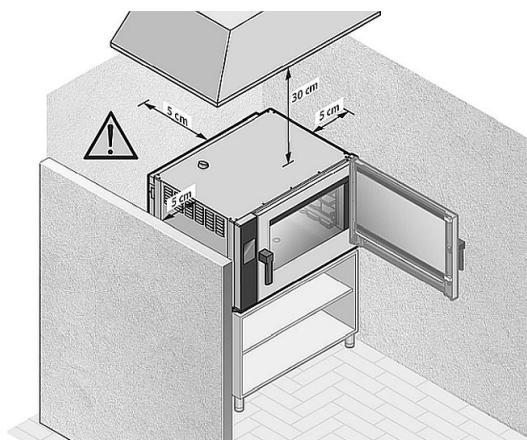


Fig. 9

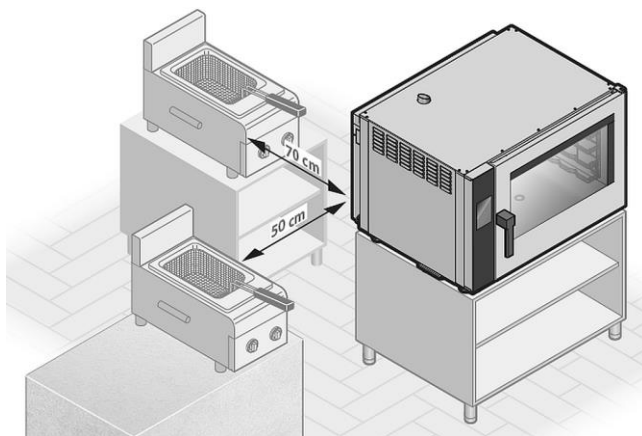


Fig. 10

ATTENZIONE!

Le unità, sia ad installazione fissa che quelli carrellati, devono essere facilmente trasportabili in caso per interventi di manutenzione di emergenza.

Prestare attenzione a che un eventuale muro rimasto dopo l'installazione (ad es. pareti, nuove porte più strette, ristrutturazioni ecc.) non comprometta il funzionamento corretto dell'apparecchio.

Le unità, sia ad installazione fissa che quelli carrellati non sono ammessi per il montaggio a incasso.

Regolazione del perno di chiusura dello sportello

Dopo aver collocato l'apparecchio nel luogo di destinazione, controllare la chiusura e la posizione delle guarnizioni dello sportello sul vano cottura.

Per regolare la tenuta dello sportello (se necessario), proseguire nel modo seguente:

- Impostare la distanza dello sportello, serrando la vite **(A)** con la chiave 13 mm.
- Regolare la vite di bloccaggio dello sportello **(B)** per evitare un'eventuale fuoriuscita dei vapori durante il trattamento termico (se si stringe la vite, la pressione esercitata dallo sportello sulla guarnizione aumenta, mentre se la si allenta, si riduce).
- Al termine della regolazione, stringere la vite **(A)** di nuovo.

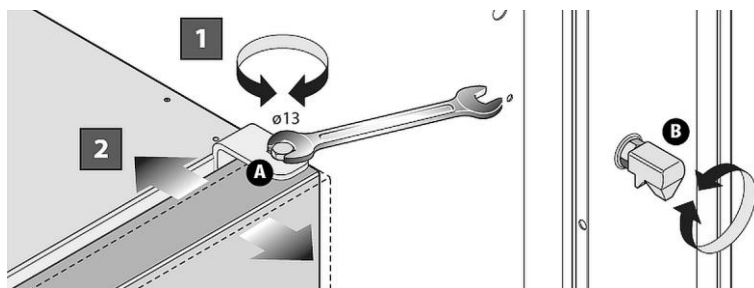


Fig. 11

Collegamento elettrico

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica accertarsi che i valori di tensione e di frequenza indicati sulla targhetta dati corrispondano a quelli dell'impianto elettrico esistente. Collegare l'apparecchio solo se i dati di cui sopra sono compatibili fra di loro!

È ammessa una tolleranza di tensione non superiore a $\pm 10\%$.

- Si consiglia di eseguire il collegamento attraverso il quadro di comando con un interruttore ON/OFF a monte, integrato con il sistema conformemente alle prescrizioni vigenti nel Paese di installazione (fig. 12). In alternativa è possibile installare un'adeguata spina.
- Quando si collega il quadro di comando, prestare attenzione alla polarità dei cavi di collegamento.

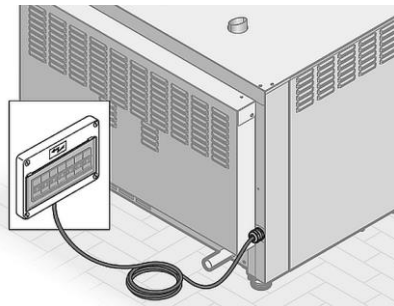


Fig. 12

- Per verificare che il collegamento sia stato eseguito correttamente, controllare che vi sia tensione fra il corpo esterno dell'apparecchio (terra ) e la fase.
- Il cavo di collegamento deve essere sostituito con un altro con le stesse caratteristiche e lunghezza da parte di un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo-verde.
- L'impianto di messa a terra deve essere collegato mediante un singolo filo conduttore giallo-verde del cavo; il cavo di messa a terra non deve presentare alcun punto di collegamento né deve essere interrotto dall'interruttore protettivo. La lunghezza del filo conduttore di cui sopra deve essere maggiore di 3 cm rispetto ad altri fili conduttori del cavo.
- Gli apparecchi **117733**, **117172** sono dotati di serie di un cavo di collegamento e di una spina di rete (monofase 230 V).
- Per collegare l'apparecchio alla rete elettrica, inserire la spina in una presa singola munita di messa a terra.
- L'apparecchio va posizionato in modo tale che la presa di rete sia facilmente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di necessità.
- L'impianto elettrico e la presa devono essere protetti da almeno 16A. L'apparecchio va collegato direttamente a una presa di alimentazione a parete. Non utilizzare derivazioni né prese multiple.

AVVERTIMENTO!

L'apparecchio è fornito con un cavo di collegamento e una spina certificati: non manometterli né modificarli.

Il collegamento equipotenziale

- In ogni apparecchio deve essere integrato un efficiente sistema equipotenziale, conforme alle prescrizioni vigenti nel Paese di installazione.
- Collegare il conduttore equipotenziale al morsetto di collegamento contrassegnato dal simbolo .
- Il morsetto di collegamento si trova sul retro dell'apparecchio.

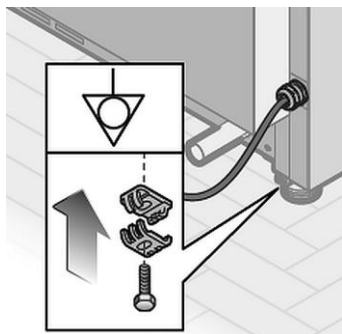


Fig. 13

Attacco dell'acqua

- L'apparecchio è progettato per un collegamento alla rete elettrica di tipo fisso (non con l'uso di una serie di componenti di collegamento separabili).
- L'acqua di alimentazione serve per umidificare il vano cottura e per i processi di pulizia.
- Per il collegamento occorre usare solo un tubo flessibile 3/4" idoneo per il contatto con gli alimenti; altri tubi non possono essere utilizzati né riutilizzati.
- Assicurarsi che l'attacco tubo acqua potabile si trovi vicino all'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, far passare attraverso il tubo flessibile di ingresso una quantità di acqua sufficiente per rimuovere gli eventuali inquinamenti dal suo interno.
- Per i forni impilati è possibile utilizzare un'unica entrata. In tale caso occorre utilizzare un raccordo a "T" (non fornito in dotazione) in modo da far dirigere il flusso d'acqua verso entrambi gli apparecchi.

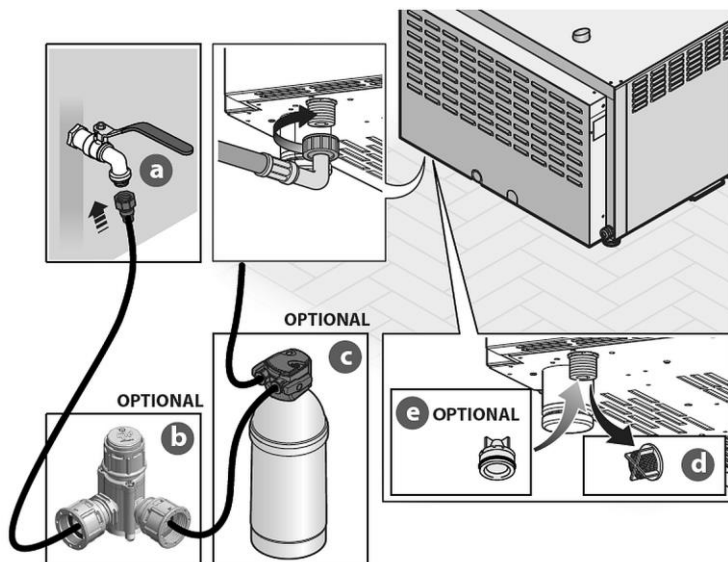


Fig. 14

IT

- Si raccomanda di:
 - per poter staccare l'apparecchio dall'alimentazione dell'acqua in caso di necessità, installare una **valvola di arresto a** (fig. sopra) fra l'attacco dell'acqua e l'apparecchio. Detta valvola non è inclusa nella fornitura;
 - prevedere un **filtro per l'eliminazione delle impurità** (opzionale) **b** in ingresso dell'apparecchio (ad es. 168 micron);
 - utilizzare un **addolcitore e/o un sistema di trattamento dell'acqua** (queste unità non sono incluse nella fornitura) per soddisfare i requisiti essenziali relativi all'acqua (vedi la tabella sotto).
 - Se necessario, il **filtro d**, che è già installato sull'attacco d'ingresso, può essere sostituito con una **valvola di non ritorno e** (vedi le normative locali).
 - Se necessario, installare il riduttore di pressione a monte dell'apparecchio.

Proprietà dell'acqua in ingresso

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

Qualità dell'acqua potabile	
Temperatura massima	15 °C ± 5 (acqua fredda)
Durezza (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pressione	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (residui solidi)	40 - 150 mg/l
Indice di Langelier	> 0,5

Contenuto di sale e di ioni metallici

Cloro	< 20 mg/l
Solfati + Nitrati	< 20 mg/l
Cloro libero	< 20 mg/l
Clorammina	< 0,5 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Silice totale	< 10 mg/l

ATTENZIONE!

Se l'acqua fornita dalla rete idrica locale non presenta le caratteristiche di cui sopra, adottare misure adeguate al fine di garantire i valori specificati (ad es. filtro addolcitore, riduttore di pressione, impianto ad osmosi ecc.).

Collegamento allo scarico

- L'acqua utilizzata per l'umidificazione o la pulizia è scaricata dal vano cottura tramite lo scarico che a volte può contenere dei grassi che gocciolano dagli alimenti, specie se spesso vengono preparate le pietanze grasse (ad es. il pollame).

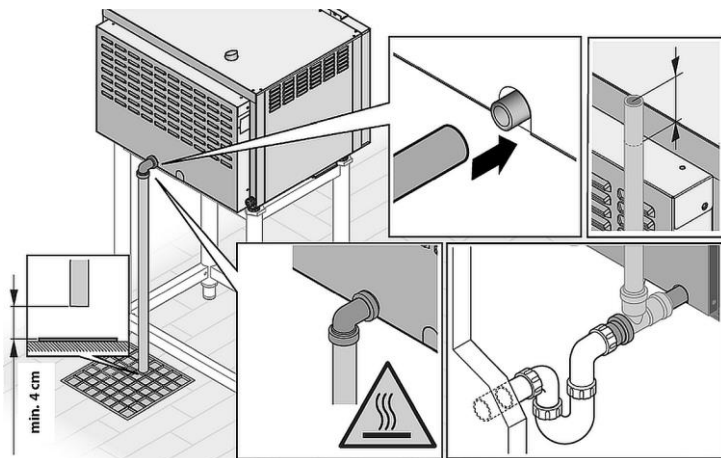


Fig. 15

17

- L'apparecchio è privo del sifone, pertanto per lo scarico a pavimento è necessario fissare l'ugello esterno al tubo rigido e al raccordo angolare mediante fascette metalliche (non sono incluse nella fornitura).
- Quindi collegare il tubo resistente al calore al raccordo angolare per garantirne lo scarico nella griglia presente nel locale di installazione.
- In alternativa si può optare per uno scarico a parete. In tal caso occorre prevedere uno sfiato verso l'alto e un sifone. (La scelta del sifone è di competenza dell'installatore).
- In ogni caso si consiglia di utilizzare un tubo resistente al calore e di evitare il contatto con liquidi che vengono scaricati quando l'apparecchio è acceso.

ATTENZIONE!

Lo scarico deve obbligatoriamente trovarsi all'interno dell'apparecchio.

CON CAUTELA!

Lasciare uno spazio di almeno 4 cm tra il tubo di scarico e la griglia per evitare il riflusso di batteri pericolosi nell'apparecchio.

Attacco dell'impianto aspirante

ATTENZIONE!

L'apparecchio deve essere tassativamente installato sotto una cappa da cucina con prestazioni sufficienti.

A seconda del modello, sul retro dell'apparecchio c'è uno/due impianto aspirante e un **vano di scarico** a dei vapori/umidità che si formano solitamente durante i processi di trattamento termico.

AVVERTIMENTO!

I vapori che fuoriescono hanno temperature elevate, pertanto sussiste il rischio di scottature!

Assicurarsi sempre che l'impianto aspirante i vapori non sia coperto. Non collocare in vicinanza del tubo di scarico alcun materiale combustibile né sensibile a temperature elevate.

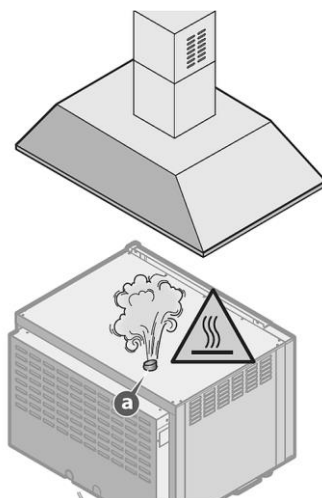


Fig. 16

5.2 Controlli e collaudo finale

Controlli prima dell'avviamento

Prima dell'avviamento degli apparecchi elettrici occorre effettuare con accuratezza tutte le prove necessarie in base alle quali sarà possibile confermare la conformità dell'apparecchio e della sua installazione alle prescrizioni e dati tecnici, nonché alle indicazioni sulla sicurezza.

Accertarsi che le seguenti condizioni siano soddisfatte:

- La temperatura nel luogo di installazione deve essere superiore a + 5 °C.
- Il vano cottura deve essere vuoto.
- Tutti i materiali d'imballaggio devono essere completamente rimossi, compresa la pellicola protettiva sulle pareti esterne.
- Le aperture di ventilazione non devono essere ostruite o intasate.
- Le parti smontate durante l'installazione dell'apparecchio devono essere rimontate all'apparecchio.
- L'interruttore principale dell'impianto elettrico deve essere aperto e la valvola di arresto dell'acqua a monte dell'apparecchio deve essere aperta.

Controllo di accettazione

In fase di accettazione accertarsi che le seguenti condizioni siano soddisfatte:

- L'illuminazione interna si accende automaticamente.
- L'apparecchio si spegne solo all'apertura dello spento e si riaccende alla sua chiusura.
- Il termostato per l'impostazione della temperatura nell'apparecchio deve intervenire solo al raggiungimento del valore della temperatura impostato. Il/i riscaldatore/i si spegne temporaneamente.
- Negli apparecchi dotati di due ventole, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.
- I motori delle ventole cambiano il senso di rotazione ogni 3 minuti e dopo l'arresto del motore vi è una pausa di 20 secondi.
- Dopo aver impostato l'umidificazione, l'acqua fuoriesce dal relativo tubo flessibile nel vano cottura in direzione della ventola.
- Alla fine del ciclo di cottura/cottura al forno viene emesso un segnale acustico per una durata di ca. 15 secondi. Essa terminerà automaticamente dopo alcuni secondi.

Prima messa in funzione

La prova di accettazione dell'apparecchio deve essere effettuata in base ad un ciclo di prova della cottura al fine di verificare che funzioni correttamente e che non vi siano potenziali danni o problemi.

Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (20, fig. 1).

Impostare il ciclo di cottura/cottura con i seguenti parametri:

Tempo: 10 minuti

Temperatura: 150°C

Umidificazione: 5%

6 Istruzioni d'uso



AVVERTIMENTO!

Rischio di scottature!

Durante il funzionamento, il corpo esterno e lo sportello si scaldano fortemente e restano caldi per un certo periodo anche dopo lo spegnimento.

Non toccare mai l'apparecchio acceso e subito dopo averlo spento.

Lo sportello dell'apparecchio va aperto e chiuso solo con l'uso della maniglia.

Per l'uso dell'apparecchio servirsi solo di elementi di comando.

Durante l'apertura dello sportello, dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire il vapore molto caldo.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, procedere con cautela: lo sportello dell'apparecchio deve essere aperto in due step: lasciarlo socchiuso (3-4 cm) per 4-5 secondi e solo dopo aprirlo completamente.

Durante il funzionamento, la griglia ed i contenitori contenenti le pietanze si scaldano fortemente e restano caldi per un certo periodo dopo il completamento della cottura/cottura al forno.

Per togliere i contenitori caldi con le pietanze all'interno, usare i guanti protettivi o canovacci.

- Mai collocare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore, per es. barbecue o friggitrice.
- Mai lasciare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchio. **Rischio di incendio!**
- Non inserire nel forno a vapore combinato oggetti o alimenti contenenti l'alcol: possono verificarsi combustioni spontanee e incendi che rischiano di provocare esplosioni.
- Evitare di salare le pietanze collocate nel vano cottura. Se non è possibile evitarlo, appena possibile provvedere a una pulizia dell'apparecchio per evitare il danneggiamento del vano cottura.
- In caso di danneggiamento o rottura degli elementi in vetro (sportello dell'apparecchio), provvedere alla sua sostituzione non appena possibile. Per farlo, contattare il servizio di assistenza.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato (ad es. 12 ore), lasciare aperto lo sportello.
- Se l'apparecchio non è utilizzato per i periodi più lunghi (ad es. alcuni giorni), chiudere l'alimentazione dell'acqua e scollegarlo dalla rete elettrica.

- Se si vogliono impilare i forni a vapore combinato l'uno sopra l'altro o se li si vuole appoggiare su una base idonea, si sconsiglia di utilizzare i binari guida presenti ad un'altezza superiore a quelli che permettono all'utente di vedere l'interno del contenitore.



Per motivi di sicurezza, dopo aver installato l'apparecchio, ad un'altezza di 1600 mm dal pavimento è necessario applicare sopra l'apparecchio un'etichetta adesiva con la dicitura **“Rischio di scottature!” Liquido caldo nel contenitore!** (inclusa nella fornitura).

- Durante la cottura alla griglia o la cottura al forno degli alimenti disposti sulla griglia, collocare quest'ultima ad un livello inferiore o sul fondo del vano cottura della vaschetta di raccolta grassi o succhi.
- Prestare attenzione all'uso corretto della sonda al cuore: Inserire la sonda al cuore capovolta in un punto più spesso dell'alimento fino al raggiungimento dalla punta della stessa del centro del prodotto.
- Se è necessario intervenire sulla pietanza durante il trattamento termico, aprire lo sportello dell'apparecchio per i periodi di tempo possibilmente più brevi per evitare che la temperatura all'interno del vano cali in modo da pregiudicare il risultato del trattamento termico.
- Per compensare le conseguenze della perdita di calore, si raccomanda di preriscaldare l'apparecchio.

NOTA BENE!

Prima della cottura/cottura al forno, riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura superiore del 20-25% a quella richiesta per la cottura/cottura al forno. Al raggiungimento della temperatura del preriscaldamento, l'apparecchio può essere caricato.

A questo punto riportare la temperatura al valore previsto per la preparazione della pietanza.

- Mai appoggiare sull'apparecchio, anche se è spento, alcun tipo di contenitore GN / teglie da forno, contenitore per la cottura al forno caldo/freddo, né altri oggetti (fig. 17).
- MAI portare o lasciare in vicinanza dell'apparecchio oggetti infiammabili, esplosivi o sensibili a temperature elevate (ad es. elementi decorativi in plastica, accendini ecc.);
- Dato che sussiste il rischio di deflagrazione, MAI avvicinare all'apparecchio oggetti esplosivi (ad es. bombole di gas o bombole a pressione).
- Per non interferire con il funzionamento delle ventole e quindi con il flusso d'aria sotto l'apparecchio, fra il forno e la superficie portante non deve essere inserito alcun oggetto (per es. istruzioni, guanti da cucina ecc.).

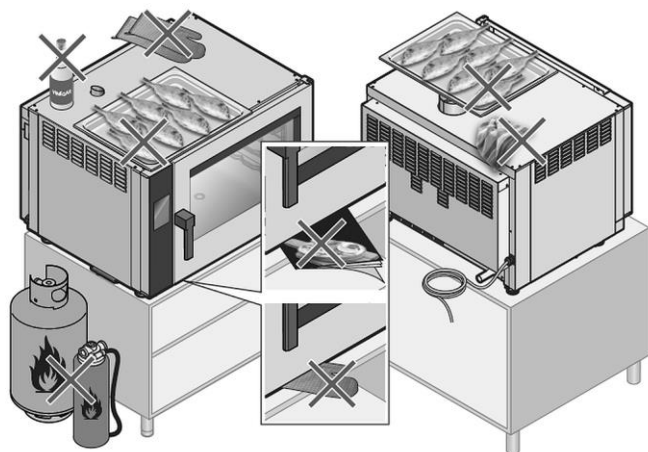


Fig. 17

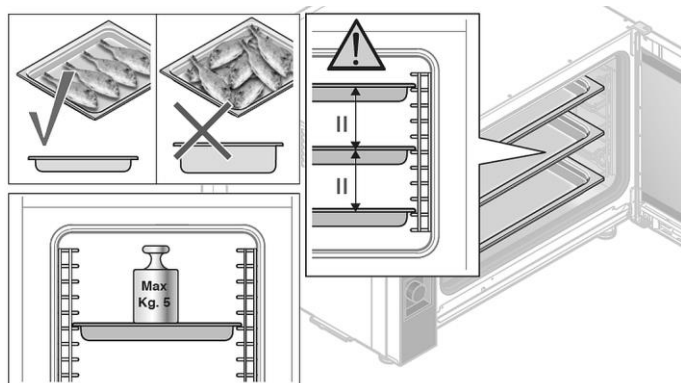


Fig. 18

- Per garantire un trattamento termico ideale e uniforme delle pietanze, si consiglia l'uso dei contenitori GN o di teglie da forno non troppo alte in modo da assicurare una buona e adeguata circolazione dell'aria (fig. 18).
- Mantenere la distanza di almeno 2 cm fra il contenitore GN / teglia da forno e le pietanze all'interno del contenitore più basso.
- Per ottenere un risultato soddisfacente, non riempire troppo i contenitori GN / teglie da forno. Disporre in modo uniforme i prodotti da sottoporre al trattamento termico, preferibilmente in un unico strato.

Istruzioni d'uso

- Se l'apparecchio non viene utilizzato a pieno carico, per garantire un'efficace circolazione dell'aria tra i contenitori GN / le teglie da forno, occorre disporli su tutta l'altezza del vano cottura, senza però sovraccaricarlo: In questo modo i risultati del trattamento termico possono essere ottimizzati e ridotti in termini di tempo.

Collegamento della sonda al cuore (opzionale)

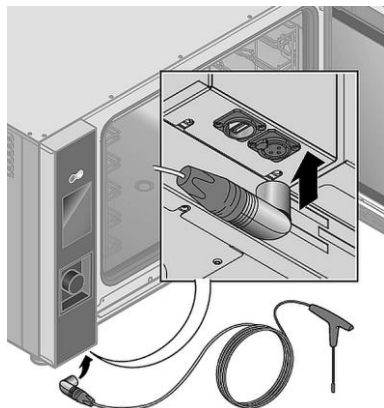


Fig. 19

1. Collegare la sonda al cuore all'attacco situato sotto il pannello di controllo.
2. Prima dell'uso rimuovere dalla punta il cappuccio protettivo in gomma.

Posizionamento della sonda al cuore nella posizione adatta della pietanza

ATTENZIONE!

Per evitare di danneggiare la sonda al cuore, inserirla nell'apparecchio solo sopra lo sportello di quest'ultimo.

Posizionare la sonda al cuore, immergendola nel prodotto da preparare fino a quando la punta non si troverà al suo interno (nella parte più spessa).

La sonda al cuore esamina la temperatura in un punto che si trova in prossimità della punta.

Affondare la punta della sonda nel cuore della pietanza. Prestare attenzione a che la sonda non fuoriesca dalla pietanza. Non inserire la sonda in aree molto grasse o vicino all'osso (altrimenti il processo di trattamento termico potrebbe terminare troppo presto).

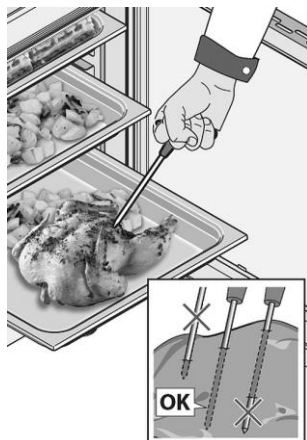


Fig. 20

Pietanze	Temperatura al cuore raccomandata
Filetto di manzo	53 °C - 58 °C
Carne di manzo (cotoletta, costata, bistecca)	Da 50 °C a 55 °C: trattamento termico delicato Da 55 °C a 65 °C: trattamento termico medio Da 66 °C a 70 °C: trattamento termico intenso
Filetto di maiale	58 °C - 64 °C
Arrosto di vitello	72 °C - 75 °C
Stinco di maiale/costolette	80 °C - 85 °C
Maialino	68 °C - 75 °C
Carne di agnello	58 °C - 65 °C
Pollo – tacchino (intero)	85 °C - 87 °C
Salmone (fette)	58 °C - 65 °C

AVVERTIMENTO! Rischio di scottature!

La punta della sonda di temperatura è molto affilata e dopo il processo di trattamento termico raggiunge temperature molto elevate!

Non toccare la punta calda della sonda al cuore.

La sonda al cuore deve essere maneggiata con massima cautela.

CON CAUTELA!

Quando la sonda al cuore non è utilizzata, riporla nel supporto magnetico, che deve essere fissato al lato sinistro del forno.

Al termine del processo di trattamento termico, ricordarsi di rimuovere prima la sonda al cuore dalla pietanza e solo dopo rimuovere la teglia da forno dal vano cottura.

Non tirare la sonda al cuore afferrandola per il filo!

Per evitare il rischio di shock termico e di conseguenza, danni irreversibili alla sonda al cuore, non inserirla in prodotti surgelati.

6.1 Uso

Preparazione dell'apparecchio

1. Prima di avviare l'apparecchio, pulirne la parte interna ed esterna e gli accessori come descritto nella sezione 6 **"Pulizia"**.
2. Asciugare con cura le superfici e gli elementi lavati.
3. Prima di ogni uso pulire e asciugare con cura anche gli accessori e le teglie da forno.
4. Prima del primo l'avviamento, verificare la corretta installazione, la stabilità, il livellamento dell'apparecchio e il completamento di tutti i collegamenti.
5. Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, per rimuovere i residui di fabbricazione, far funzionare l'apparecchio a 200 °C senza pietanze per 30-40 minuti.

Accensione dell'apparecchio / navigazione

1. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (20, fig. 1) situato sotto il pannello di controllo.

Per accendere/spegnere il display servono due tasti a sfioramento, mentre un grande schermo tattile consente una navigazione rapida e intuitiva e l'impostazione dei parametri di cottura in tempi molto brevi.

Per impostare un valore (ad es. temperatura), procedere come segue:

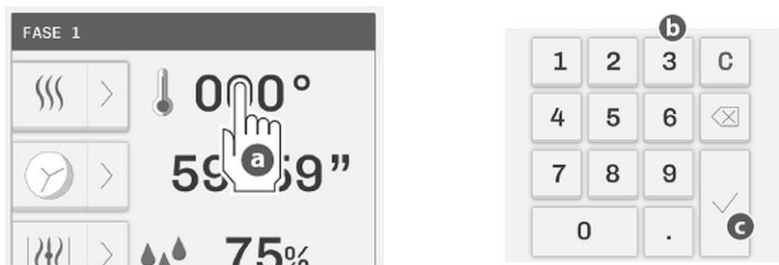


Fig. 21

2. Cliccare sul valore da modificare (a).
3. Inserire il valore desiderato nella finestra di dialogo (b).
4. Per salvare il valore impostato, premere il simbolo OK (c).

Per chiudere la finestra di dialogo con notifiche, fare clic su un tasto a discrezione.

I simboli visualizzati nella parte inferiore dello schermo hanno le seguenti funzioni:



Apri il menu, dove:

- è possibile salvare o modificare una ricetta;
- è possibile selezionare o attivare la pulizia;
- è possibile attivare il raffreddamento del vano cottura;
- è possibile accedere alle impostazioni dei parametri (ad es. lingua, ora ecc.)



Ritorno alla videata precedente



Ritorno alla schermata principale



Impostazione della messa in funzione ritardata



Accensione/spegnimento dell'illuminazione

Impostazioni di base



Prima di procedere al processo di cottura occorre inserire alcune impostazioni di base, ad es. l'ora corretta e la lingua in cui visualizzare i vari menu.

Data e ora



Fig. 22

Lingua



Fig. 23

Informazione sul sistema

Questa opzione fornisce informazioni sul software installato:

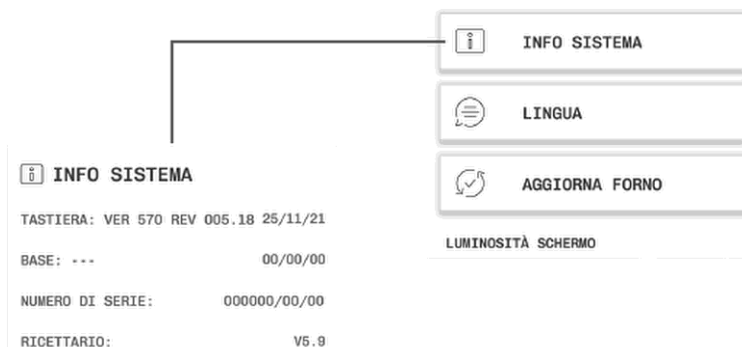


Fig. 24

Luminosità del display

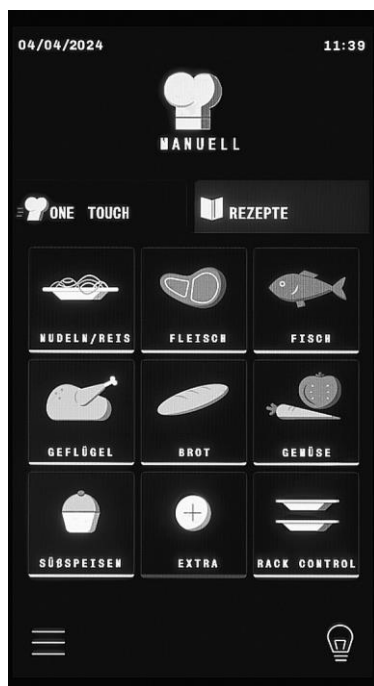


Fig. 25

Questa opzione consente di impostare la luminosità del display. Per aumentare la luminosità, trascinare la barra bianca verso destra.

Confermare l'impostazione.

Schermata Start



IT

Fig. 26

Pittogrammi sulla schermata di cottura manuale



Modalità di cottura a convezione



Modalità di cottura con sonda al cuore



Modalità di cottura a vapore combinata



Modalità delta-T



Modalità di cottura a vapore



Valvola di scarico umidità chiusa



Modalità Mantenimento della temperatura



Valvola di scarico umidità aperta



Modalità Messaggio



Percentuale di umidità relativa



Modalità Affumicatura



Tasto dell'umidificatore manuale dell'aria



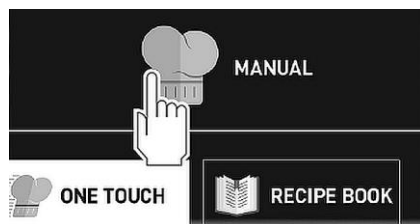
Tempo / Timer

6.2 Processo di cottura

Selezione dei metodi di cottura

1. Innanzitutto occorre selezionare il metodo di cottura, quindi seguire le indicazioni riportate nei relativi capitoli delle presenti istruzioni per l'uso.

MANUALE

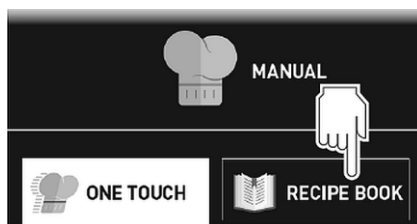


In questo caso l'operatore imposta i parametri di cottura desiderati per una o più fasi di cottura, in base alla sua esperienza:

- tipo di cottura
- temperatura all'interno del vano cottura;
- durata della cottura;
- velocità della ventola;
- introduzione/scarico dell'umidità.

Si raccomanda di salvare il metodo di cottura impostato sotto il nome e la categoria: In questo modo potrà essere trovato in modo facile e comodo ogni volta che sarà necessaria.

AUTOMATICO



In questo caso la selezione può essere fatta in base al catalogo ricette preimpostate in fabbrica o in base a quelle precedentemente memorizzate dall'operatore. Per facilitare la ricerca della ricetta desiderata, esse sono suddivise per modalità di cottura (ad es. cottura a vapore, cottura a vapore combinata ecc.) o per categoria (ad es. pasta/riso, carne ecc.).

È sufficiente inserire la pietanza da preparare, selezionare la ricetta desiderata e attivarla. Il processo di cottura si avvia automaticamente.

6.2.1 Processi di cottura manuali



Quando si seleziona il metodo di cottura "Manuale", l'apparecchio può essere impostato su un unico processo di cottura con una o più fasi di cottura e/o impostare il programma di cottura e salvarlo nel "Ricettario".

Dopo aver completato l'inserimento delle impostazioni, è possibile:

- **iniziare la ricetta senza salvarla:** i parametri inseriti non vengono salvati nella memoria, ma è comunque possibile salvarli al termine del processo di cottura;
- **iniziare la ricetta dopo averla salvata:** in questo modo potrà essere trovata in modo facile e comodo quando sarà necessaria di nuovo.

Durante il metodo di cottura "Manuale" l'operatore deve effettuare le seguenti operazioni:

1. Impostazione del preriscaldamento automatico (opzionale).

NOTA BENE!

Il preriscaldamento deve essere sempre fatto con il vano cottura vuoto.

2. Impostazione dei parametri Fase 1 di cottura

- Selezione della modalità di cottura (ventilato/cottura a vapore/cottura a vapore combinata)
- impostazione della temperatura all'interno del vano cottura
- impostazione del tempo di cottura (definito in base al tempo o con l'uso di una sonda al cuore)
- impostazione della velocità della ventola
- introduzione/scarico dell'umidità (in funzione della modalità di cottura selezionata)

3. Impostazione delle fasi di cottura successive / fasi di cottura (opzionale)
4. Salvataggio della ricetta (opzionale)
5. Inizio della ricetta

1. Impostazione del preriscaldamento automatico

Con la funzione “Preriscaldamento”, l'apparecchio viene riscaldato prima che le pietanze da cuocere vengano inserite nel vano cottura.



Preriscaldamento disattivato



Preriscaldamento attivato

Fig. 27

In linea di massima, il preriscaldamento è consigliato per ottenere migliori risultati di cottura (tranne i metodi di cottura particolari che devono essere iniziati “a freddo”).

Il preriscaldamento è impostato automaticamente, però è possibile disattivarlo.

Premendo su:

- “X”: il preriscaldamento viene disattivato e la fase 1 inizia immediatamente.
- “V”: il preriscaldamento è attivato. La temperatura è controllata pienamente in modo automatico dall'apparecchio in base a quella impostata dall'operatore per la fase 1. Non appena raggiunto il valore richiesto, l'apparecchio emette un segnale acustico e compare una finestra col messaggio che indica che la pietanza può essere inserita nel vano cottura. Dopo aver chiuso lo sportello dell'apparecchio, inizia automaticamente la fase 1 con i parametri impostati.

2. Impostazione dei parametri Fase 1 di cottura

Selezione della modalità di cottura

È possibile impostare le seguenti modalità di cottura:

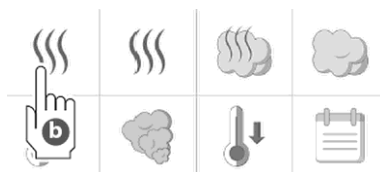
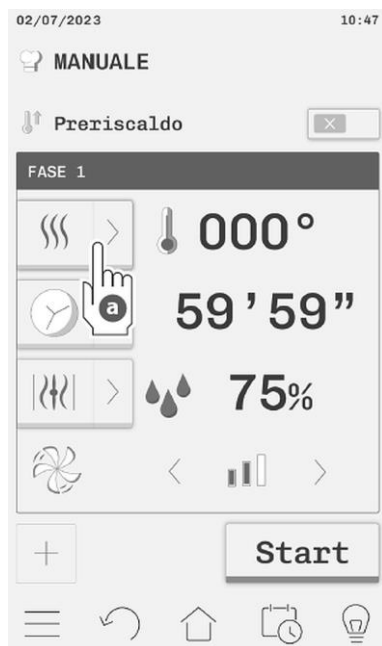
 Termocircolazione

 Cottura a vapore combinata

 Cottura a vapore

La modalità di cottura idonea per la pietanza da preparare deve essere selezionata in base alla propria esperienza.

Nell'esempio questa è una cottura con termocircolazione (a).



1. Cliccare sul simbolo corrispondente per la cottura con termocircolazione.

Fig. 28

Impostazione della temperatura di cottura

La selezione della corretta temperatura di cottura è molto importante per ottenere risultati ottimali.

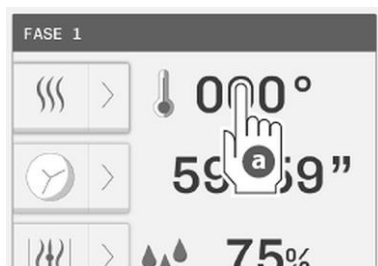


Fig. 29



Fig. 30

1. Cliccare sul campo "Temperatura" (a).
2. Impostare la temperatura desiderata per la pietanza (b) utilizzando la finestra di dialogo a comparsa (b).
3. Cliccare su (c) per salvare l'impostazione.

IT

Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere impostato in tre modi diversi:



in base al tempo: il processo di cottura termina automaticamente al decorrere del tempo impostato (intervallo: da 1 minuto a 10 ore)



utilizzando la sonda al cuore: il tempo di cottura termina automaticamente al raggiungimento del valore impostato della temperatura misurata dalla sonda al cuore;



utilizzando DeltaT (ΔT): Il tempo di cottura termina automaticamente al raggiungimento del valore impostato della temperatura misurata dalla sonda al cuore. Durante il processo di cottura l'apparecchio aumenta o diminuisce automaticamente la temperatura all'interno del vano cottura per mantenere sempre il valore Delta T (ΔT) (ad es. 30 °C) impostato dall'operatore. Questi metodi di cottura sono previsti per grandi arrostiti che richiedono una cottura lenta ed a temperature basse per prevenire un'eccessiva perdita di peso.

In linea di massima, si applicano le seguenti regole:

Delta T (ΔT) = Temp. nel vano cottura - (meno) sonda al cuore



Fig. 31

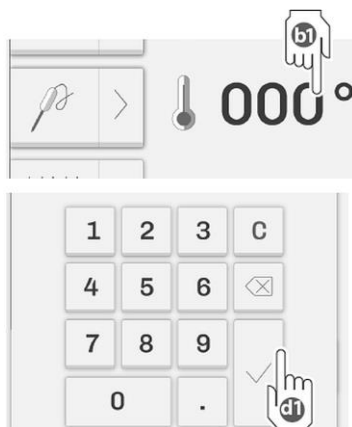


Fig. 32

Per impostare il tempo di cottura, procedere come segue:

1. Impostare il tempo di cottura con l'uso della sonda al cuore o Delta T, sfiorando il simbolo corrispondente (nell'esempio è stato selezionato il completamento del processo di cottura con l'uso della sonda al cuore (a1)).
2. Cliccare sul simbolo corrispondente (b1) per impostare la temperatura che deve essere raggiunta dalla sonda al cuore;
3. Impostare la temperatura desiderata nella finestra di dialogo a comparsa, selezionando il simbolo (c1).
4. Cliccare sul simbolo (d1) per salvare l'impostazione.

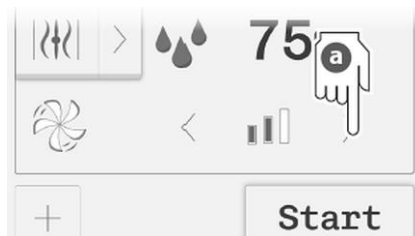
Al decorrere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e il processo di cottura viene interrotto.

NOTA BENE!

Se si desidera che l'apparecchio funzioni in modalità continua, cliccare sul campo "Tempo di cottura" fino a quando sul display non comparirà "INF" per un periodo di tempo illimitato.

Per utilizzare la funzione Delta-T, inserire sia la temperatura della sonda al cuore che la durata per Delta-T.

Impostazione della velocità della ventola



1. Cliccare sul simbolo di impostazione della velocità della ventola.
2. Impostare il livello desiderato (1 – 3), selezionando le frecce sinistra o destra.
3. Salvare l'impostazione.

Fig. 33

Per garantire risultati ottimali, le ventole invertono regolarmente il senso di rotazione. Questo viene controllato dall'apparecchio automaticamente e conformemente al tempo di cottura impostato. Non è richiesta alcuna impostazione.

Impostazione dell'umidità

In caso di cottura di più pietanze, si consiglia di garantire un ambiente molto umido nel vano cottura. Per le altre pietanze invece l'umidità deve essere prelevata dal vano cottura. Ogni misura dipende dal tipo di cottura selezionato dall'operatore.

Modalità di cottura	Ingresso umidità		Estrazione dell'umidità
 Termocircolazione	Manualmente, premendo il tasto 		 Valvola di scarico chiusa
			 Valvola di scarico aperta
 Cottura a vapore combinata	90% impostabile da 0 al 100%		L'apertura/chiusura della valvola di scarico è controllata automaticamente dall'apparecchio
 Cottura a vapore	 Vapore secco	 Vapore umido	Valvola di scarico sempre chiusa

Per impostare l'estrazione dell'umidità o l'ingresso dell'umidità, procedere come segue:

1. Sfiare il simbolo "Umidità | %".

In caso di **processi di cottura con termocircolazione** è possibile scegliere solo se la valvola deve essere aperta o meno.

In caso di **processi di cottura a vapore combinata** è necessario anche impostare il valore dell'umidità fornita. In tal caso occorre:

2. Selezionare l'umidità desiderata nella finestra di dialogo a comparsa (b).
3. Cliccare sul simbolo (c) per salvare l'impostazione.

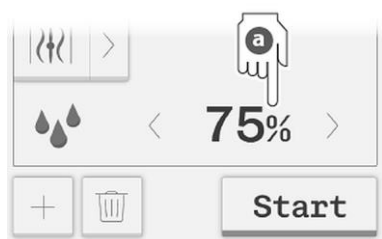


Fig. 34



Fig. 35



Fig. 36

In caso di **cottura a vapore**, la saturazione del vapore può essere regolata utilizzando le seguenti impostazioni:



Vapore secco



Vapore umido

Impostazione delle fasi di cottura successive / fasi di cottura (opzionale)

Dopo aver impostato tutti i parametri di cottura per la fase di cottura 1, se necessario, possono essere impostate le fasi successive di cottura. Un processo di cottura può comprendere al minimo 1 fase di cottura fino a un massimo di 9 fasi di cottura.

Sono possibili le seguenti fasi:

- **cottura** con fasi che differenziano nel tipo di cottura (ad es. alcune fasi possono essere impostate su cottura a vapore, le altre invece su cottura a vapore combinata), nonché nei parametri diversi (ad es. alcune fasi di cottura possono essere impostate in base al tempo, le altre invece sul controllo tramite la sonda al cuore);
- **mantenimento del calore**, per mantenere calde le pietanze già cotte;
- Solo **messaggi di testo** (ad es. “Controlla il processo di cottura” o “Aggiungi la pancetta”).

Non è necessario utilizzare tutte le fasi, ne possono essere applicate ad esempio solo due o tre.

Impostazione delle nuove fasi di cottura (fig. 37, 38, 39)

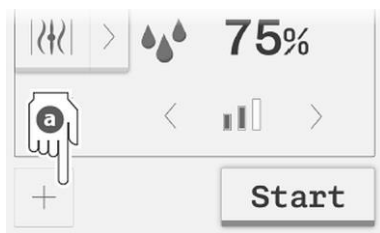


Fig. 37

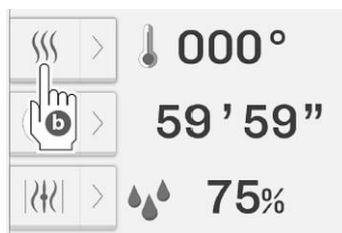


Fig. 38

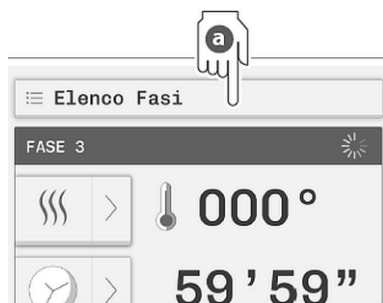


Fig. 39

1. Cliccare sul simbolo “+ nuova fase” (a).
2. Impostare i parametri per la nuova fase di cottura (b), procedendo secondo quanto descritto in precedenza per la fase di cottura 1.
3. Queste fasi richiedono una conferma.
4. Dopo aver completato le impostazioni, tramite le frecce, è sempre possibile passare analogamente attraverso le fasi di cottura create e, se necessario, modificare i parametri della fase di cottura visualizzata.

NOTA BENE!

Se la fase di cottura 1 è impostata su “INF”, l'apparecchio funziona in modalità continua e dopo la prima fase di cottura non è più possibile impostare le fasi di cottura successive.

Eliminazione delle fasi di cottura



Fig. 40

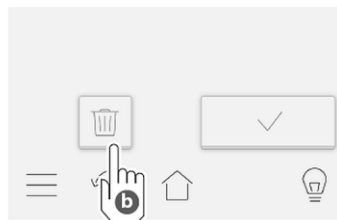


Fig. 41

1. Navigando con le frecce , selezionare la fase di cottura (a) da cancellare.
2. Cliccare sul simbolo “Cancella” (b): la fase di cottura viene rimossa dall'elenco.

IT

Impostazione della fase di mantenimento del calore

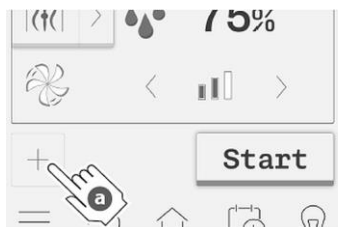


Fig. 42

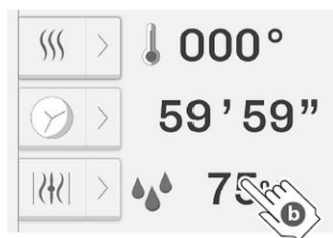


Fig. 43

1. Cliccare sul simbolo “+ nuova fase” (a).
2. Impostare una nuova fase di cottura. Per farlo, selezionare il simbolo  e impostare i parametri di questa fase di cottura come per la fase di cottura 1, come spiegato sopra.

Istruzioni d'uso

In modalità di mantenimento del calore, le seguenti impostazioni sono preimpostate in fabbrica:

- **umidità** preimpostata al 20% (per l'arrosto si consiglia di impostare un valore nel campo dal 20% al 35%, per la carne stufata o per i processi di cottura nel campo tra il 90% e il 100%).
- **velocità della ventola** al livello 1 (si consiglia di non modificare questo valore).

La fase di mantenimento del calore viene di solito impostata senza limitare il tempo di cottura. Comunque è possibile configurarla come fase intermedia fra le altre fasi. A questo scopo occorre premere il tasto START per attivare la fase di cottura successiva.

Salvataggio della ricetta (opzionale)

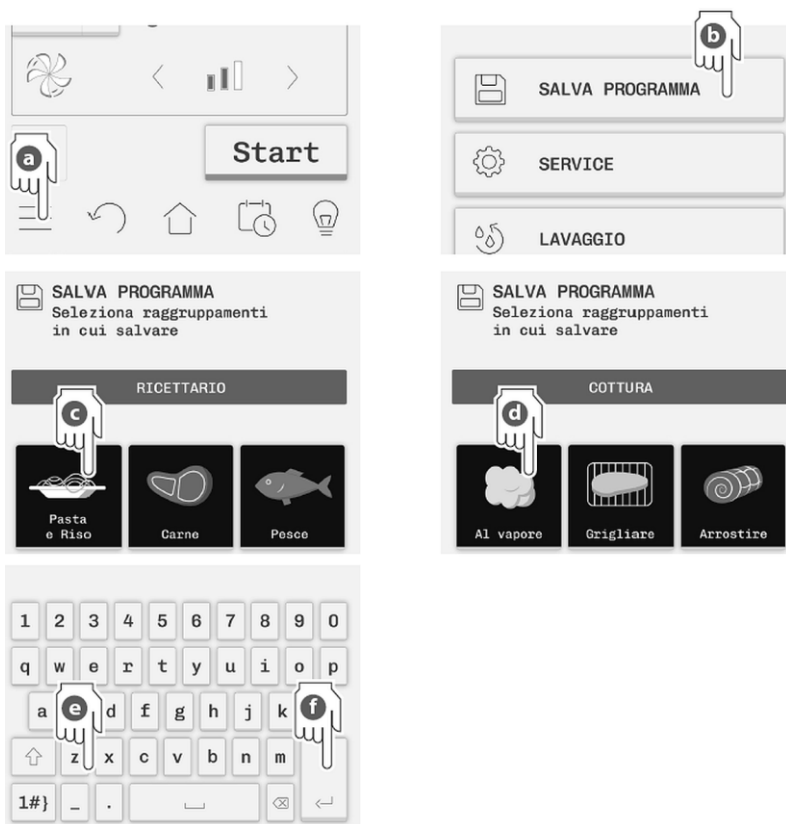


Fig. 44

Si raccomanda di salvare il metodo di cottura impostato coi parametri di ricerca e il nome: in questo modo potrà essere trovato in modo facile e comodo quando sarà necessario di nuovo.

1. Cliccare sul simbolo  (a, fig. 44).
2. Cliccare sul campo menu (b) per selezionare "Salva il programma".
3. Cliccare sul simbolo (c) "Salva in basso".
4. Selezionare la categoria da aggiungere alla ricetta; questo aiuterà a trovarla in un secondo momento (nell'esempio abbiamo "Pasta e riso").
5. Selezionare i parametri di ricerca (d) da abbinare alla ricetta; questo aiuterà a trovarla in un secondo momento (nell'esempio questo è indicato come tipo di cottura "Stufati").
6. Confermare con il tasto "ENTER" (f).
7. Assegnare un nome alla ricetta, inserendolo con la tastiera.
8. Confermare con il tasto "ENTER" (f) per salvare la ricetta.
9. A questo punto è possibile iniziare la ricetta subito o utilizzarla in un secondo momento e chiudere la finestra.

NOTA BENE!

Le ricette dell'operatore vengono salvate nella sezione di cottura automatica (catalogo ricette/tipi di cottura) dopo le ricette programmate dal produttore che sono invece salvate in ordine alfabetico.

A differenza delle ricette del produttore, quelle dell'operatore possono essere modificate in qualsiasi momento. È sufficiente aprire la ricetta desiderata e modificare i parametri a discrezione. La ricetta originale viene sovrascritta in modo permanente, il che significa che non potrà essere ripristinata ai parametri inseriti prima.

Avvio del processo di cottura in base alla ricetta impostata



Fig. 45



Fig. 46

1. Dopo aver impostato e salvato la ricetta (opzionale), per attivare il processo di cottura, premere il tasto verde (a) **START**:
 - Quando il **preriscaldamento è attivo**, non inserire le pietanze nel vano cottura finché il segnale acustico non indica che la fase di preriscaldamento è completata. Solo a questo punto le pietanze da cuocere possono essere inserite.
 - Quando il **preriscaldamento non è attivo**, inserire direttamente le pietanze nel vano cottura.

Alla chiusura dello sportello dell'apparecchio, la prima fase di cottura inizia in base ai parametri impostati e viene visualizzata una videata che consente di consultare i parametri del processo di cottura in corso. Al termine della fase di cottura 1, la fase di cottura successiva (se è impostata) inizia automaticamente.

Il processo di cottura termina al decorrere del tempo impostato (con il completamento del processo di cottura programmato in termini di tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore o della temperatura Delta-T impostata (fine del processo di cottura con la sonda al cuore Delta T).

Al termine della cottura, il messaggio nella schermata e il segnale acustico indicano che i contenitori GN/teglie da forno devono essere rimossi dal vano di cottura.

Dopo aver aperto lo sportello dell'apparecchio e rimosso le pietanze dal vano cottura, viene riproposto lo stesso processo di cottura.

2. Se necessario, riattivare il processo di cottura, premendo il tasto verde **START**.
3. Per interrompere il processo di cottura prima che sia trascorso il tempo previsto per il processo di cottura, premere il tasto rosso **STOP**.
4. Per modificare i parametri durante il processo di cottura, cliccare sul parametro corrispondente e modificarlo, procedendo secondo la descrizione riportata sopra.
5. Confermare l'impostazione.

6. Per aggiungere umidità manualmente durante il processo di cottura, premere il tasto .

L'aggiunta di umidità termina quando al rilascio di questo tasto.

Funzioni speciali

Modalità Affumicatura

L'esecuzione del processo di affumicatura nel vano cottura richiede l'accesso agli accessori denominati "Smoker" (non sono compresi nella fornitura!). Occorre collocarli nel vano cottura su una teglia da forno all'inizio della fase di cottura.

Se dopo l'affumicatura, il processo di cottura prevede una fase successiva di cottura, rimuovere gli accessori "Smoker" dal forno.

NOTA BENE!

Seguire le istruzioni per l'uso degli accessori dove vengono descritte le modalità di collegamento e di utilizzo dell'attrezzatura prevista per l'affumicatura.

IT

Dopo aver attivato il processo di cottura con il tasto , prima di iniziare la fase di cottura **Affumicatura**, l'apparecchio richiede di collocare gli accessori per l'affumicatura al suo interno.

Gli accessori per l'affumicatura devono essere collocati sotto la teglia da forno.

Affinché l'apparecchio possa iniziare la fase di cottura, questo processo deve essere confermato dall'operatore.

Durante la fase di cottura **Affumicatura**, è possibile impostare la temperatura, il tempo, la velocità della ventola e la valvola di scarico dell'umidità. Si consiglia comunque di lasciare chiusa la valvola di scarico in modo che il fumo non fuoriesca dal vano cottura.

Il processo di affumicatura può avvenire sia a freddo che a caldo, in funzione del tipo di prodotto e del risultato desiderato.

Nel primo caso la temperatura deve essere impostata nel campo da 10 °C a 30 °C. La temperatura minima nel vano cottura sarà vicina alla temperatura ambiente. Il vano cottura può essere ulteriormente raffreddato, collocando del ghiaccio al suo interno.

Per questa modalità operativa, la temperatura massima impostabile è di 200 °C.

Al termine della fase di cottura **Affumicatura**, l'apparecchio richiede la rimozione degli accessori per l'affumicatura; questo processo deve essere confermato dall'operatore e solo dopo l'apparecchio passa alla fase successiva.

Raffreddamento del vano cottura

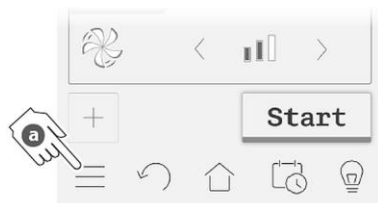


Fig. 47



Fig. 48

La selezione della funzione **Raffreddamento** consente di abbassare rapidamente la temperatura all'interno del vano cottura in modo da passare da un processo di cottura ad alta temperatura a quello più delicato che richiede una temperatura più bassa (ad es. quando si passa dalla cottura della carne alla cottura a vapore della verdura).

Questa funzione può essere utilizzata anche prima della pulizia.

1. In tale caso, per passare alla selezione del metodo di cottura, premere il tasto delle impostazioni (a) .
2. Selezionare la funzione **Raffreddamento** (b).
3. Impostare la temperatura (c) con la tastiera numerica (d).
4. Confermare l'impostazione (e).
5. Cliccare sul simbolo .

NOTA BENE!

Quando si esegue la funzione Raffreddamento, non è possibile utilizzare altre funzioni.

AVVERTIMENTO! Rischio di ustione!

Durante l'apertura dello sportello, dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire il vapore molto caldo.

Per motivi di sicurezza, il raffreddamento può essere attivato solo con lo sportello dell'apparecchio chiuso. Lo sportello dell'apparecchio può essere aperto solo dopo aver avviato questo programma.

Prestare molta attenzione quando si apre lo sportello del forno mentre è in funzione.

Durante l'uso dell'apparecchio utilizzare i guanti di protezione.

6. Aprire lo sportello dell'apparecchio in modo da far fuoriuscire l'aria calda e consentire l'ingresso dell'aria fredda.

Questo permette di raggiungere rapidamente la temperatura richiesta e di continuare la cottura a temperature più basse.

Se necessario, è possibile aggiungere umidità, tenendo premuto il tasto vapore manuale .

Messa in funzione ritardata



Fig. 49

Se necessario, è possibile ritardare la messa in funzione dell'apparecchio.

1. Cliccare sul simbolo della messa in funzione ritardata (a)  nella schermata iniziale.
2. Impostare la data e l'ora (b) della messa in funzione dell'apparecchio desiderata.
3. Confermare con il tasto "OK" (c).



Fig. 50

6.2.2 Processi di cottura automatici



Nella schermata iniziale è possibile selezionare l'opzione "Ricettario". Nel Ricettario sono salvati i processi di cottura automatici (ricette) inseriti dal produttore. Questi processi non possono essere modificati, ma possono essere duplicati e l'utente può modificarne la copia a discrezione.

Ai processi di cottura automatici possono essere aggiunte ricette create per l'intero dall'utente. Per facilitare la ricerca della ricetta desiderata, esse sono suddivise per tipo di cottura (ad es. cottura a vapore, stufatura ecc.) o per categoria (ad es. pasta/riso, carne ecc.).

Per passare da una modalità di ricerca all'altra, basta cliccare sul tasto "Catalogo ricette/Tipi di cottura".

Uso di processi di cottura automatici

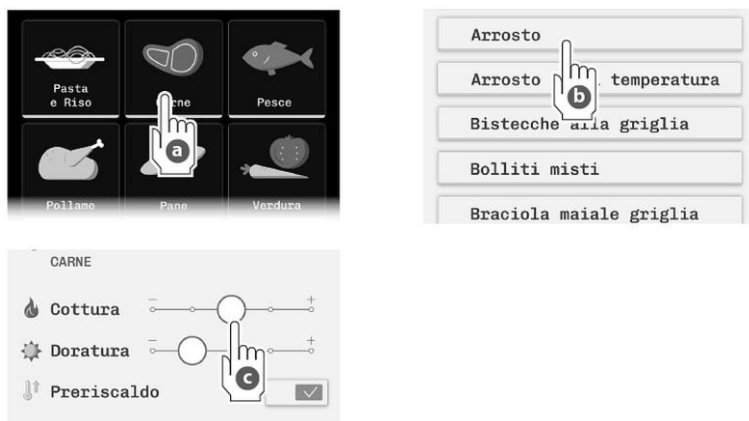


Fig. 51

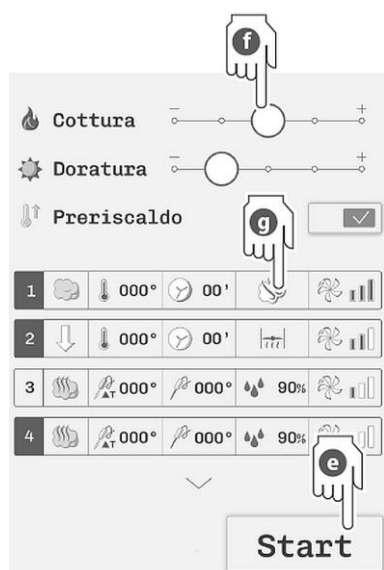


Fig. 52

1. Selezionare il metodo di cottura o la categoria (a) alla quale è associata la ricetta desiderata (ad es. cottura a vapore).
2. Selezionare la ricetta desiderata (b) (ad es. pietanze da forno miste).
3. In funzione della ricetta, selezionare il livello di doratura, il livello di umidità o il livello di cottura; per farlo, cliccare sul simbolo e impostare il valore desiderato (c).
4. (opzionale) Apportare le modifiche necessarie ai parametri (ad es. *aumentare la temperatura*); per farlo, cliccare sul simbolo del lucchetto in basso e modificare i parametri, procedendo secondo la descrizione riportata sopra. Confermare le nuove impostazioni.

Seguire le indicazioni riportate nella tabella “Modifiche alle ricette” che segue.

Se le modifiche sono state apportate (g) ad una ricetta:

...inserita dal produttore	...salvata dall'operatore
Le modifiche avranno carattere temporaneo, in altri termini, riguarderanno solo il processo di cottura attualmente avviato.	Le ricette personalizzate possono essere modificate a piacimento in base alle proprie esigenze

5. Avviare il processo di cottura, premendo il tasto verde **START** (e).
6. Se necessario (f) attendere il completamento del preriscaldamento, quindi collocare gli alimenti nel vano cottura.

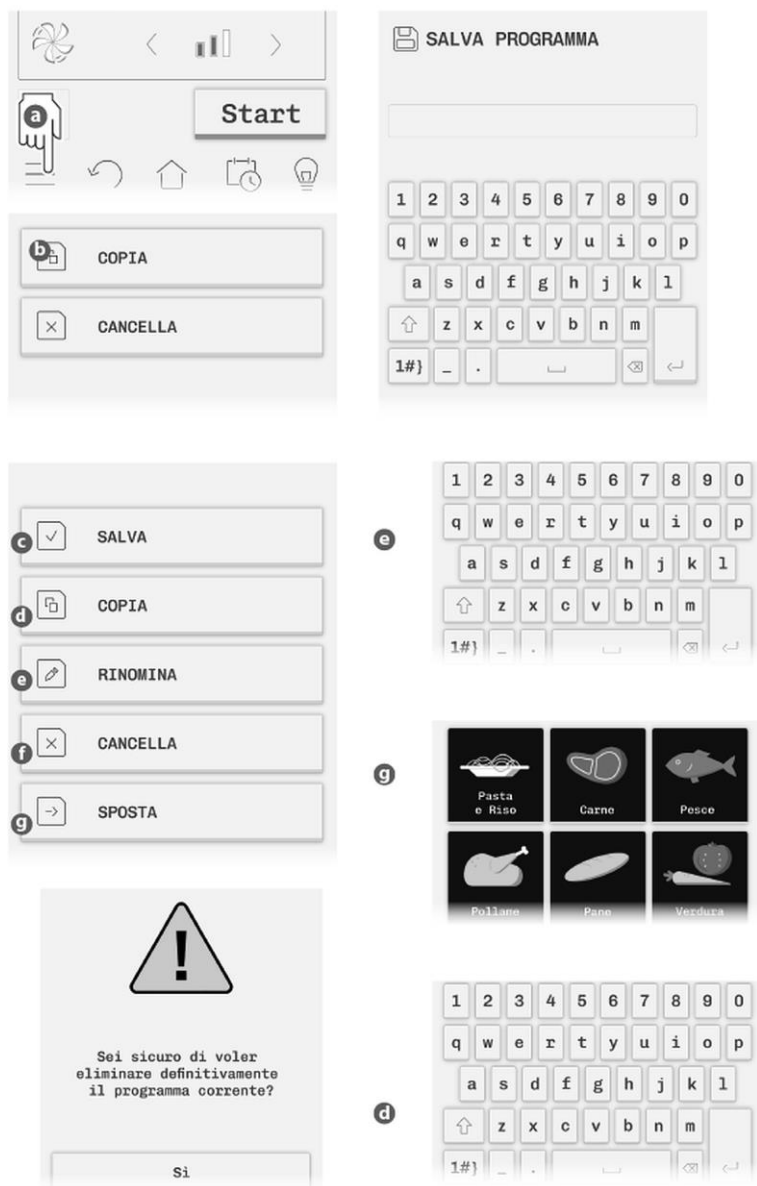


Fig. 53

Modifiche alle ricette

Modifiche	Ricette del produttore	Ricette dell'operatore
Modifica parametri ricette (fig. 52 d)	Le modifiche avranno carattere temporaneo, in altri termini, riguarderanno solo il processo di cottura attualmente avviato. I parametri della ricetta originale vengono mantenuti.	Le modifiche apportate sono permanenti, in altri termini, i parametri della ricetta originale vengono modificati e non possono essere ripristinati ai parametri impostati prima.
Modifica del nome della ricetta (fig. 53, b)	I nomi delle ricette non possono essere modificati, ma è possibile copiare la ricetta selezionata e salvarla con il nome desiderato.	I nomi delle ricette possono essere modificati e la ricetta originale viene rinominata.
Spostamento della ricetta (fig. 53, g)	Le ricette non possono essere spostate, ma è possibile copiare la ricetta selezionata e trasferirne la copia nella categoria o nel tipo di cottura desiderati.	Le ricette possono essere spostate nella categoria o nel tipo di cottura desiderati.
Cancellazione ricetta (fig. 53, f)	Le ricette possono essere cancellate, ma non sarà possibile ripristinarle in un secondo momento. Prima di procedere alla cancellazione, all'operatore viene richiesto di confermare il processo di eliminazione tramite un apposito messaggio nella schermata.	
Copiare la ricetta (fig. 53 d)	Le ricette possono essere copiate, ad esempio per utilizzarle come base per la propria ricetta. 1. Selezionare la categoria nella quale si vuole salvare la ricetta (ad es. "Arrosto") 2. Confermare premendo "Avanti". 3. Rinominare la copia, selezionando il nome a piacimento. 4. Confermare con il tasto "Salva".	

Processi di cottura automatici speciali

Funzione Rack Control



La funzione "Rack Control" è particolarmente utile nelle cucine dinamiche, in cui vengono cotti contemporaneamente pietanze con le stesse modalità e parametri di cottura, ma con tempi di cottura diversi.

Questa funzione consente di:

A – Impostare manualmente il temporizzatore per ogni teglia da forno inserita (fino a un massimo di 6 o 10, in funzione del modello di apparecchio). È possibile impostare il tempo su tutti i temporizzatori o impostarne uno sulla sonda al cuore.

B – Utilizzare più menu precedentemente impostati (ad es. Colazione, Multibaker ecc.) e contenenti le pietanze che vengono preparate di frequente con temporizzatori già associati.

Esempio: Colazione

Pietanze caricate: Croque Madame, champignon, frittelle di patate, pancetta, pomodori, toast, uova a occhio di bue.

Se necessario, i temporizzatori assegnati a ciascuna pietanza possono essere modificati (ad es. è possibile estendere il tempo di cottura della pancetta dal valore impostato di 4' a 5'). Inoltre è possibile aggiungere le pietanze che vengono preparate frequentemente (ad es. wurstel) per personalizzare il menu in base alle proprie esigenze e velocizzare il caricamento.

C – Utilizzare la funzione EASY SERVICE in combinazione con **a** o **b** (fig. 54): In questo caso, TUTTE le pietanze sono pronte contemporaneamente, perché l'apparecchio richiede l'inserimento di ciascuna teglia da forno al momento giusto, in base al tempo di cottura impostato per la relativa pietanza.

NOTA BENE!

Per motivi pratici, si raccomanda di associare il temporizzatore 1 alla teglia da forno più in alto ed i temporizzatori rimanenti alle teglie da forno successive in modo che sia più facile capire quale teglia da forno deve essere tolta.

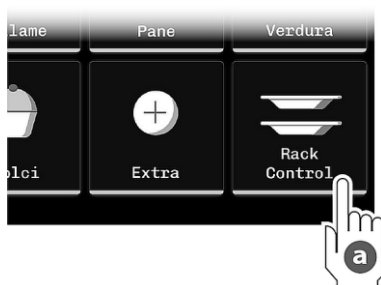
A – Impostare i temporizzatori manualmente

Successivamente all'impostazione standard dei parametri di cottura, è possibile impostare manualmente fino a 10 temporizzatori, uno per ciascuna teglia da forno. Tutti i temporizzatori possono essere impostati a tempo oppure uno può essere impostato con l'utilizzo della sonda al cuore.

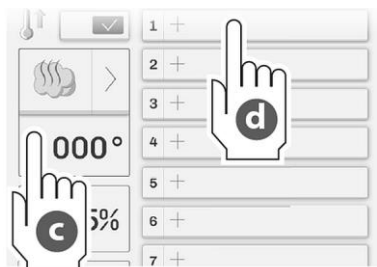
Al raggiungimento del tempo impostato (in caso di impostazione a tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (in caso di utilizzo della sonda al cuore), un segnale acustico e il messaggio "Fine" indicano che la teglia da forno ha completato il processo di cottura e che può essere rimossa dal vano cottura,

mentre il processo di cottura continua per le altre teglie da forno (l'apparecchio funziona in modalità INFINITA).

Fig. 54



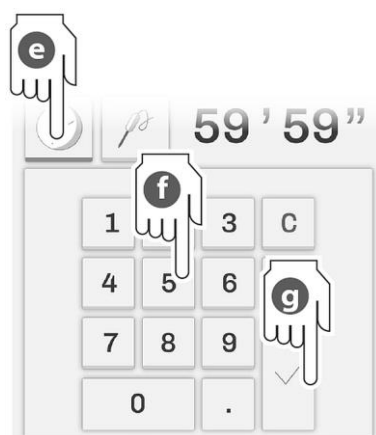
Selezione della funzione



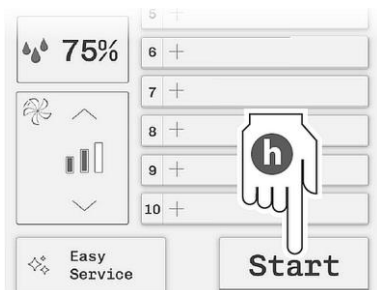
Impostazione dei parametri di cottura e del primo temporizzatore



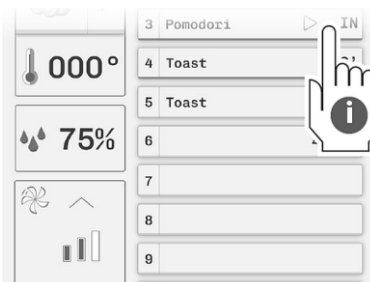
Selezione della modalità manuale



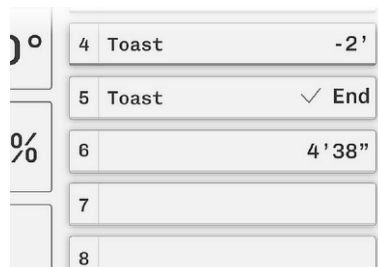
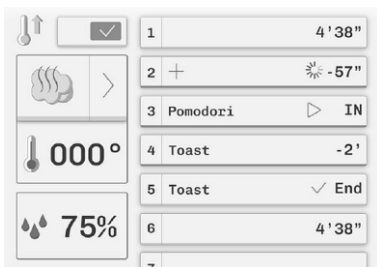
TEGLIA DA FORNO 1 – Impostazione del tempo di cottura della temperatura del sensore di temperatura al cuore da raggiungere



Inizio del processo di cottura dopo aver impostato tutte le teglie da forno necessarie



Attivazione del temporizzatore: inizio del conteggio alla rovescia

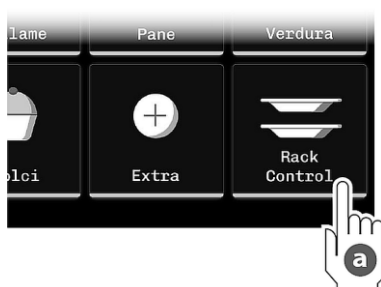


Le teglie da forno accanto alle quali compare il messaggio "Fine" possono essere rimosse dal vano cottura

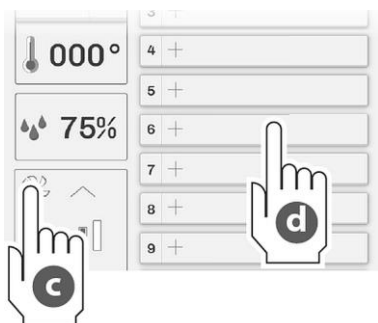
B – Utilizzare il menu

Dopo l'impostazione standard dei parametri di cottura, è possibile selezionare un menu che offre pietanze tipiche con temporizzatori già associati. Se necessario, è possibile aggiungere pietanze cotte normalmente al fine di personalizzare il menu in base alle proprie esigenze. Al raggiungimento del tempo impostato (in caso di impostazione a tempo) o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata (in caso di utilizzo della sonda a cuore), un segnale acustico e il messaggio "Fine" indicano che la teglia da forno ha completato il processo di cottura e che può essere rimossa dal vano cottura, mentre il processo di cottura continua per le altre teglie da forno (l'apparecchio funziona in modalità INFINITA).

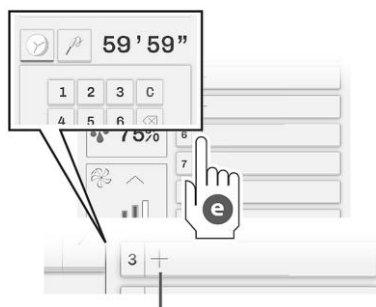
Fig. 55



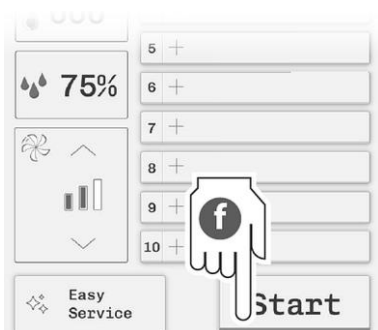
Selezione della funzione



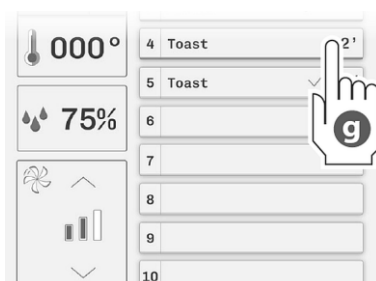
Selezione del menu COLAZIONE



Impostazione dei parametri di cottura e del primo temporizzatore



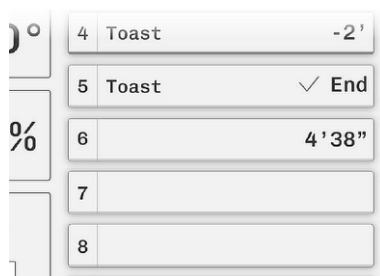
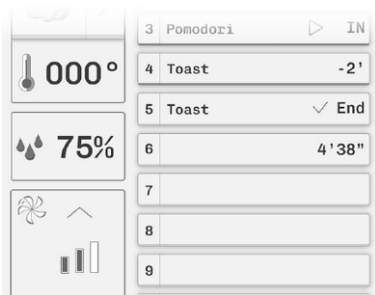
TEGLIA DA FORNO 1 – Selezione della pietanza da cuocere: se necessario, è possibile modificare il tempo



Istruzioni d'uso

Inizio del processo di cottura dopo aver impostato tutte le teglie da forno necessarie

Attivazione del temporizzatore: inizio del conteggio alla rovescia



Le teglie da forno accanto alle quali compare il messaggio "Fine" possono essere rimosse dal forno

C – Utilizzare la funzione EASY SERVICE

Dopo aver impostato il tempo di cottura per le relative teglie da forno (vedere punti A o B), è possibile inoltre selezionare la funzione EASY SERVICE: in questo caso TUTTE le pietanze saranno pronte contemporaneamente, perché l'apparecchio, considerando il tempo impostato per ciascuna teglia da forno, richiede il suo inserimento al momento giusto.

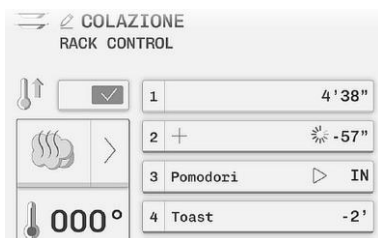
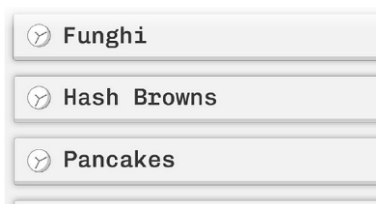
Fig. 56



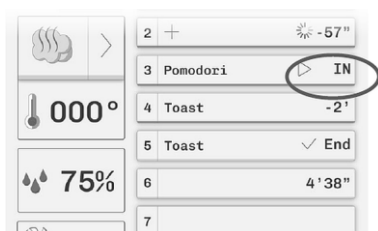
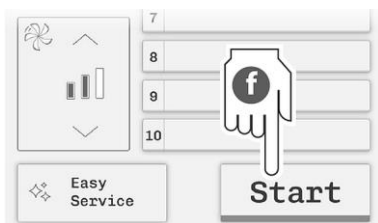
Selezione della funzione



Selezione del menu COLAZIONE



TEGLIA DA FORNO 1 – Selezione della pietanza da cuocere: se necessario, è possibile modificare il tempo



Attivazione della funzione EASY-SERVICE

Attivazione del temporizzatore: Inizio del conteggio alla rovescia

Affinché tutte le pietanze possano essere pronte contemporaneamente, in primo luogo inserire nel forno quelle contrassegnate col simbolo IN, poiché richiedono più tempo (nell'esempio: toast). Quindi, dopo due minuti collocare nel vano cottura la pancetta e dopo 4 minuti le uova.

One Touch



L'utente può inserire nel menu One Touch le sue ricette preferite, personalizzate o automatiche, riducendo di conseguenza il tempo di ricerca e accelerando quello dell'inizio. I parametri delle ricette inserite non sono modificabili, ma le ricette possono essere sostituite.

Utilizzo di One Touch

In questo modo è possibile aggiungere la ricetta al menu One Touch (fig. 57)

- cliccare sul simbolo One Touch (a);
- cliccare sul simbolo della cuffia da chef (b);
- selezionare la ricetta da inserire (ad es. Anelli di cipolla al forno) (c);
- selezionare il simbolo da assegnare alla ricetta (ad es. Verdura) (d); il simbolo è visibile sulla pagina One Touch.

Fig. 57



In questo modo è possibile iniziare la ricetta dal menu One Touch (fig. 58):

- cliccare sul tasto One Touch (e);
- cliccare sul simbolo (b) della ricetta desiderata (ad es. Dessert): la ricetta viene iniziata automaticamente.

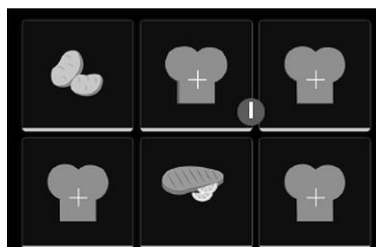
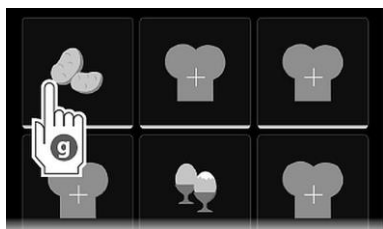
Fig. 58



In questo modo è possibile sostituire la ricetta nel menu One Touch (fig. 59):

- tenere premuto per alcuni secondi il simbolo (g) della ricetta da sostituire (ad es. Dessert con Verdura);
- selezionare il simbolo (h) per la nuova ricetta da visualizzare nel menu (ad es. anelli di cipolla al forno);
- selezionare il simbolo (i) della ricetta da assegnare alla nuova ricetta (ad es. Verdura);
- nel menu One Touch il simbolo Dessert è stato sostituito dal simbolo Verdura (l).

Fig. 59



Esportare/importare le ricette e registri su una chiavetta USB

Questo menu consente di esportare/importare i seguenti contenuti:

Ricette:

ricette impostate individualmente dall'operatore, salvate dopo l'impostazione manuale.

Registro:

HACCP;
allarmi attivati;
processi di pulizia eseguiti.

PROTOCOLLO HACCP

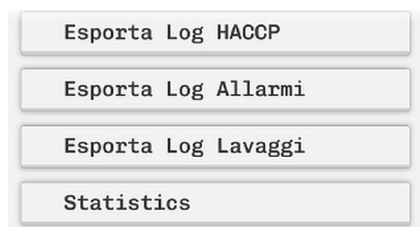
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analisi dei rischi e punti critici di controlli) è un gruppo di misure preventive atte a garantire l'igiene e la salute nel settore alimentare.

La base è un'analisi dei potenziali rischi di contaminazione batterica, chimica o fisica nelle varie tappe del processo di produzione e nelle successive fasi di conservazione, trasporto e vendita al consumatore.

Seguono i "punti critici" e le fasi in cui tale contaminazione è più probabile.

In funzione dei risultati dell'analisi, per prevenire i potenziali rischi, in ogni fase della lavorazione dei prodotti alimentari vengono elaborate e implementate procedure di controllo continuo.

I **Registri sono "Liste"** degli eventi verificatisi; i registri di pulizia comprendono per esempio, informazioni sul tipo ed inoltre, sulla data e sull'ora della pulizia.



I file possono essere importati/esportati, inserendo una chiavetta USB (formattato come FAT32) nella porta USB situata sotto il pannello di controllo.

Per avviare il processo, selezionare le voci da importare/esportare e premere

START

Fig. 60

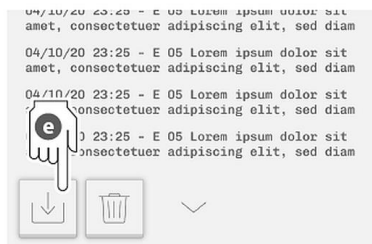
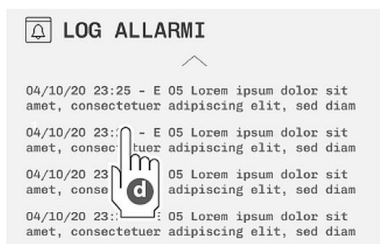
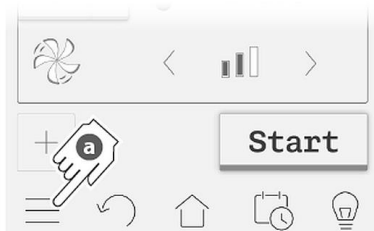
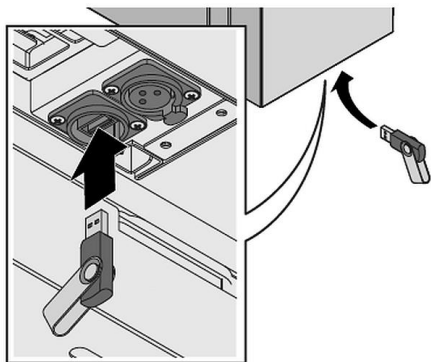


Fig. 61

Se si vuole solo **visualizzare i registri**, procedere secondo quanto indicato nella figura.

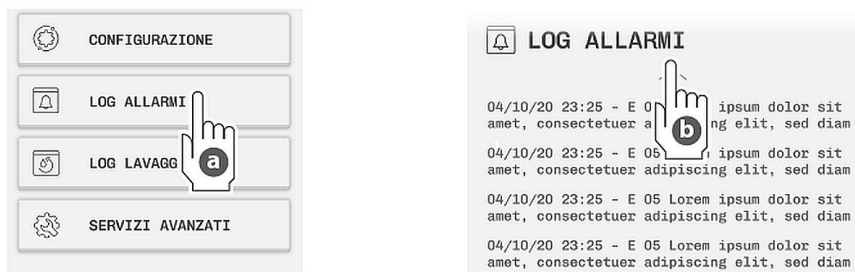


Fig. 62

7 Pulizia e manutenzione

L'operatore deve provvedere a che l'apparecchio e i relativi componenti siano mantenuti in buone condizioni. I sistemi di controllo e di sicurezza devono essere controllati per quanto alla loro efficacia.

Le operazioni di manutenzione, pulizia e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale adeguatamente addestrato e specializzato.

Se i dispositivi di sicurezza devono essere rimossi per il tempo in cui viene eseguita la manutenzione, la pulizia e la riparazione, occorre reinstallarli immediatamente dopo aver completato l'intervento e controllare il loro funzionamento.

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere eseguiti in conformità alle istruzioni per l'uso e secondo gli intervalli ivi indicati.

IT

7.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

- Durante tutte le operazioni di pulizia utilizzare sempre dispositivi di protezione individuale adeguati. È obbligatorio indossare guanti e occhiali protettivi durante le operazioni di pulizia manuali con l'utilizzo diretto di detersivi, in quanto essi possono causare lesioni e ustioni per contatto e inalazione.
- Per pulire componenti o accessori MAI utilizzare detersivi abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (per es. acido cloridrico/acido muriatico o acido solforico, liscivie di sodio ecc.), strumenti abrasivi o appuntiti (ad es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio), né getti di vapore o acqua pressurizzata. Attenzione! Inoltre, questi strumenti e materiali non devono essere utilizzati per pulire la struttura inferiore/il fondo sotto l'apparecchio.

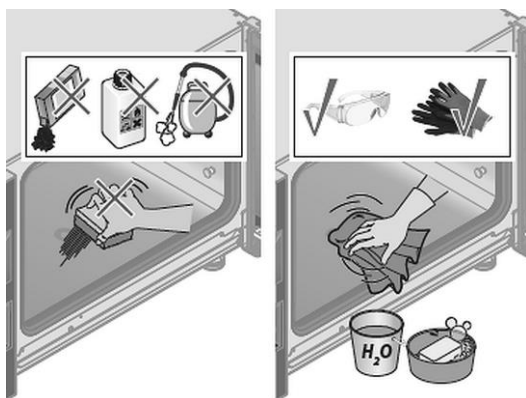


Fig. 63

7.2 Pulizia

Pulizia sistematica da parte dell'utente

1. Per garantire il funzionamento corretto, l'igiene e l'efficienza dell'apparecchio, occorre pulirlo sistematicamente alla fine della giornata lavorativa e se necessario, anche nel frattempo o quando l'apparecchio non è utilizzato per lungo tempo.

La pulizia sistematica dell'apparecchio permetterà di evitare la bruciatura dei prodotti da forno e degli arrosti avanzati.

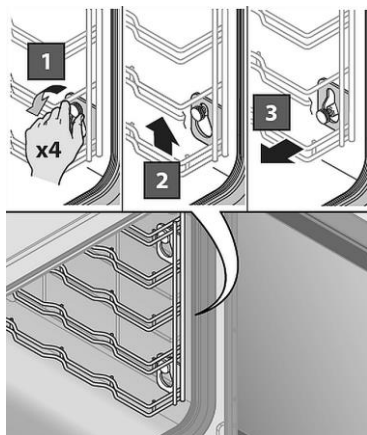
2. Rimuovere le pietanze dall'apparecchio.
3. Togliere la griglia, le teglie da forno ed i contenitori GN se erano usati.
4. Pulire il vano cottura con acqua tiepida, sapone e un panno morbido o una spugna. Lavare accuratamente con acqua pulita e fare attenzione affinché non rimangano residui di detersivo. Al termine delle operazioni, asciugare accuratamente il vano cottura.

Pulizia e manutenzione

5. In presenza di sporco ostinato, utilizzare detersivi speciali. Rispettare le indicazioni del fabbricante del detersivo.
6. Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Asciugare con cura tutte le superfici lavate. Se necessario, utilizzare solo detersivi speciali per acciaio inossidabile di alta qualità. L'uso di detersivi non idonei può comportare la corrosione dell'apparecchio.
7. Pulire regolarmente l'impianto aspirante dei vapori.

Binari

Per facilitare la pulizia del vano cottura, è possibile estrarre i binari guida dall'apparecchio.



1. Svitare le viti zigrinate (1) (destra e sinistra).
2. Spostare i binari guida verso l'alto (2) ed estrarli dal vano cottura (3).
3. Pulire accuratamente i binari guida con acqua calda, un panno morbido e un detersivo delicato.
4. Asciugare accuratamente i binari guida con un panno morbido.
5. Dopo aver pulito il vano cottura ed i binari guida, rimettere questi ultimi nel vano cottura e fissarli con le viti zigrinate.

Fig. 64

Sportello dell'apparecchio / vetro interno

I vetri doppi facilitano la pulizia dello sportello dell'apparecchio. Se necessario, è possibile aprire e rimuovere il vetro interno.

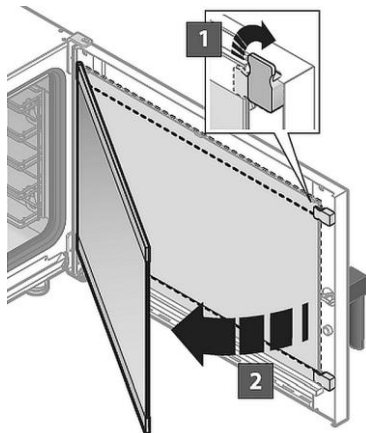


Fig. 65

1. Per farlo, svitare i due fermi (in alto e in basso) che fissano il vetro interno, ruotandoli in senso orario (1).
2. Inclinare di lato il vetro interno (2).
3. Pulire il vetro interno su entrambi i lati e lo sportello dell'apparecchio con detersivi adatti.
4. Asciugare accuratamente il vetro interno su entrambi i lati.
5. Chiudere nuovamente il vetro interno o inserirlo correttamente e fissare i fermi nella posizione originale, ruotandoli in senso antiorario.

IT

Filtro di ventilazione del pannello di controllo

Pulire il filtro di ventilazione del pannello di controllo dell'apparecchio almeno una volta al mese.

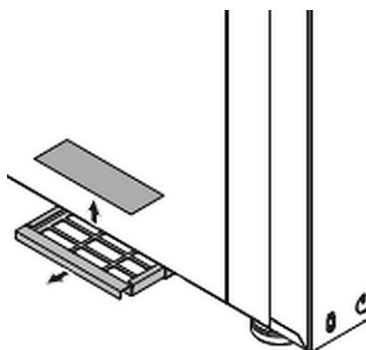


Fig. 66

1. Estrarre il filtro di ventilazione dal supporto, afferrandolo dai lati con le dita.
2. Pulire a mano il filtro di ventilazione con acqua e sapone. Sciacquarlo con acqua pulita, quindi lasciarlo asciugare completamente.
3. Reinserire il filtro di ventilazione nel supporto.
4. Farla scorrere il supporto in posizione sotto l'apparecchio.

ATTENZIONE!

Non usare mai l'apparecchio senza il filtro di ventilazione.

Si consiglia di sostituire il filtro di ventilazione almeno una volta all'anno o più spesso se l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente in cui è presente un'elevata concentrazione di polvere di farina o sostanze simili.

ATTENZIONE!

Se il filtro di ventilazione è danneggiato o usurato, deve essere sostituito. Ordinarlo come pezzo di ricambio presso il venditore.

7.2.1 Pulizia automatica

(disponibile sui modelli DRS)

Attendere che il vano cottura raggiunga la temperatura inferiore a 100 °C o se necessario, selezionare la funzione Raffreddamento (sezione "Funzioni speciali/Raffreddamento").

AVVERTIMENTO!

Pericolo di ferite e di avvelenamento dovuto alla fuoriuscita dei fumi.

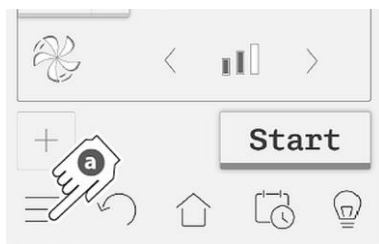
Mai aprire lo sportello dell'apparecchio quando il programma di pulizia è in esecuzione.

Ogni operazione di pulizia o di risciacquo deve avvenire con il vano cottura VUOTO, senza pietanze o accessori al suo interno (ad es. teglie da forno, pentole, posate ecc.)

Per motivi di sicurezza, i programmi di pulizia e di risciacquo si avviano solo quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che interrompe la pulizia o il risciacquo in corso non appena si apre il suo sportello: questo viene segnalato da un apposito messaggio. Alla chiusura dello sportello dell'apparecchio, il messaggio scompare e la pulizia/risciacquo continua.

Fig. 67

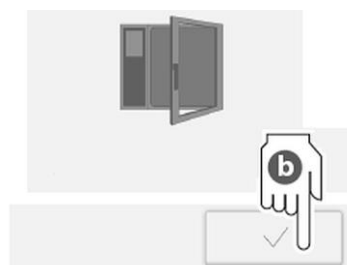
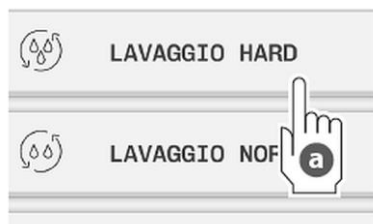




1. Selezionare tra le impostazioni "Pulizia" (a + b).
2. Selezionate il programma di pulizia (c) in funzione del grado di sporco presente nel vano cottura. Riferirsi a quanto indicato nelle tabella sotto riportata.

SOFT		48 minuti	Leggero sporco
NORMALE		53 minuti	Sporco normale
HARD		58 minuti	Sporco ostinato
Risciacquo	Il programma di risciacquo non richiede l'utilizzo di alcun detersivo		

Fig. 68





- Una volta selezionato il tipo di pulizia (a), selezionare il tasto **START** per attivare il programma di pulizia.
- In funzione delle opzioni selezionate, sul display potrebbe comparire una richiesta di pulizia della guarnizione del vano cottura con un panno umido (b) o di controllo del livello del detersivo (c). Effettuare queste operazioni.
- Se il contenitore è stato sostituito, confermare con il tasto (c) corrispondente.
- Durante il ciclo di pulizia il display visualizza la fase attuale e il suo avanzamento (d).

Il ciclo di pulizia comprende quattro fasi:

Prelavaggio	Durante il prelavaggio viene attivata la fase “umida” del vapore senza l’aggiunta del detersivo per ammorbidire i residui più spessi.
Pulizia	Si tratta della fase vera e propria con l’aggiunta del detersivo.
Risciacquo	In questa fase, il vano cottura viene accuratamente risciacquato (tre cicli) in modo da rimuovere ogni residuo di detersivo.
Asciugatura	Questa fase consiste nell’asciugare il vano cottura con aria.

ATTENZIONE!

Se nel vano cottura vengono frequentemente cotte pietanze grasse (ad es. maialino, arrosto ecc.), si raccomanda di attivare il programma di pulizia anche tra i vari processi di cottura in modo da facilitare la pulizia finale e garantire sempre le condizioni di igiene necessarie.

Sostituzione del detersivo

CON CAUTELA!

Durante l'installazione o la sostituzione del contenitore del detersivo occorre indossare i dispositivi di protezione individuale (ad es. occhiali e guanti protettivi).

Non toccare il detersivo a mani nude.

In caso di contatto con la pelle o gli occhi, sciacquare accuratamente con acqua corrente e consultare immediatamente un medico.

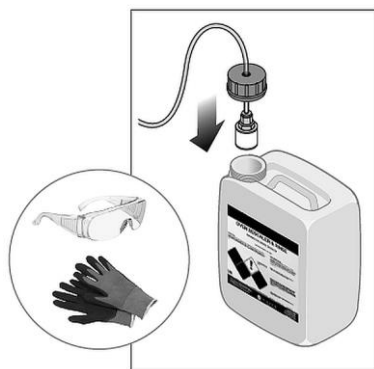
ATTENZIONE!

I detersivi non idonei possono danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare solo detersivi adatti, pensati appositamente per i forni a vapore combinati.

L'utilizzo di un detersivo non idoneo fa decadere la garanzia.

Fig. 69

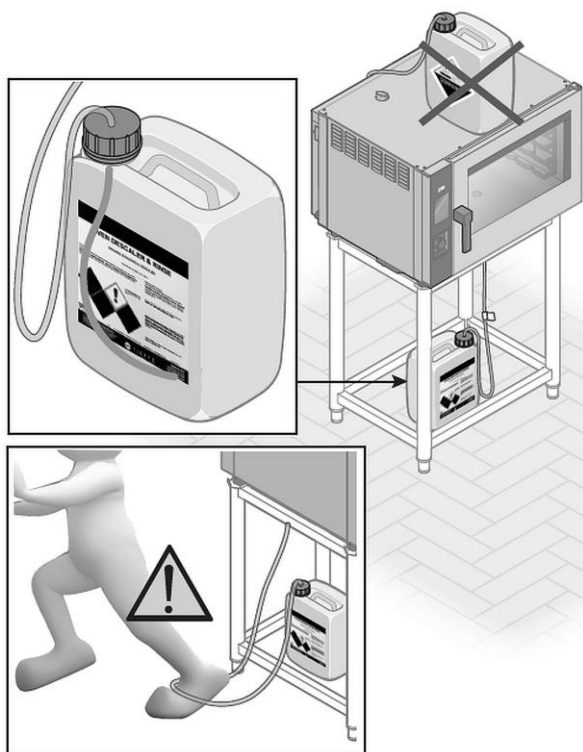


Sotto l'apparecchio si trova un piccolo tubo flessibile trasparente che è collegato alla pompa interna che aspira il detersivo.

1. Inserire questo tubo flessibile in un apposito contenitore.

Assicurarsi che il contenitore:

- sia collocato sul pavimento;
- non ostacoli il passaggio;
- non poggi sull'apparecchio né si trovi in prossimità di altri dispositivi o oggetti caldi.



La prima pulizia dopo la sostituzione del contenitore deve essere confermata, premendo il tasto corrispondente.

CON CAUTELA!

I contenitori vuoti del detersivo o brillantante vanno smaltiti in conformità alle normative vigenti.

Interruzione della pulizia in corso

Quando si interrompe il processo di pulizia occorre prestare attenzione, poiché i residui di detersivo non rimossi potrebbero contaminare i processi di cottura successivi. Per questo si sconsiglia l'interruzione della pulizia da parte dell'operatore.

Possibili casi di interruzione:

- se durante la pulizia si verifica un blackout per meno di due minuti (ad es. in caso di un'interruzione di alimentazione elettrica molto breve), al ripristino dell'alimentazione, la pulizia riprenderà dal punto in cui è stata interrotta, senza alcuna segnalazione all'operatore e senza che lui debba intervenire.
- se l'interruzione di corrente dura più di due minuti o se l'operatore deve interrompere la pulizia per qualche motivo.

In questo caso è possibile:

Interrompere durante...	
il prelavaggio	Interruzione consentita Premere il tasto 
la pulizia	Interruzione consentita Quindi premere il tasto  ; il forno passa automaticamente alla fase di risciacquo che non può essere interrotta in alcun modo.
il risciacquo	Interruzione non è consentita
l'asciugatura	Interruzione consentita Premere il tasto  . L'interruzione avviene immediatamente.

NOTA BENE!

Al ripristino compare un messaggio sull'interruzione dell'alimentazione elettrica, viene emesso un segnale acustico e inizia automaticamente il risciacquo che non può essere interrotto in alcun modo.

7.3 Manutenzione

- Far controllare sistematicamente l'apparecchio (almeno una volta all'anno) da personale autorizzato e specializzato. Per farlo, contattare il servizio di assistenza.
- Prima di procedere a un qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'alimentazione, chiudere l'alimentazione dell'acqua e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Prima di spostare l'apparecchio in una nuova posizione, scollegare correttamente i cavi di alimentazione di corrente ed i tubi di alimentazione dell'acqua.
- Se l'apparecchio si trova in un sistema dotato di rulli, controllare che il cablaggio elettrico, le tubazioni o i collegamenti dei tubi flessibili non abbiano subito danni durante lo spostamento.
- Dopo aver spostato l'apparecchio in una nuova posizione, prima di avviarlo occorre assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici e idrici siano stati effettuati in conformità alle norme in vigore.

8 Possibili malfunzionamenti

IT

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'esercizio dell'apparecchio. Gli interventi devono essere eseguiti solo da personale tecnico adeguatamente qualificato.

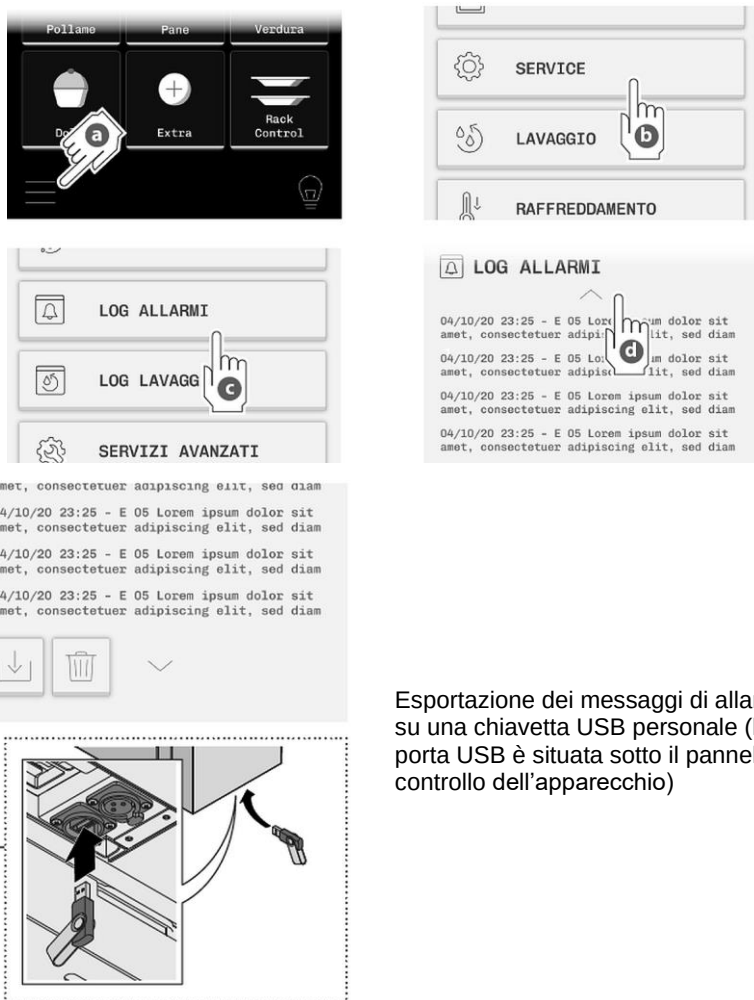
Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza. In tale caso occorre citare il numero di articolo, il modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati dell'apparecchio.

Display allarmi

L'apparecchio registra tutti gli allarmi generati che, prima di essere eliminati, possono essere salvati su una chiavetta USB.

Procedere secondo i seguenti passaggi:

Fig. 70



Esportazione dei messaggi di allarme su una chiavetta USB personale (la porta USB è situata sotto il pannello di controllo dell'apparecchio)

Lista degli allarmi

Su display della temperatura e del tempo sul pannello di controllo vengono visualizzati gli allarmi generati. Possono essere visualizzati i seguenti allarmi:

Allarme / Messaggio	Descrizione	Intervento / rimedio	Aiuto
E000 Guasto al sensore del vano cottura	Guasto al sensore del vano cottura per misurare la temperatura all'interno del vano cottura	Il processo di cottura viene interrotto	Contattare il servizio di assistenza
E001 Fusibile del motore 1	Allarme del termointerruttore protettivo del motore (superiore in caso di 2 o 3 motori)	Il processo di cottura viene interrotto Ripristino automatico	Contattare il servizio di assistenza
E002 Fusibile del vano cottura	Allarme del termointerruttore protettivo per temperatura troppo alta del vano cottura	Il processo di cottura viene interrotto Ripristino automatico	Contattare il servizio di assistenza
E004 Allarme scheda surriscaldata – pulire il filtro	Allarme di temperatura troppo alta della scheda madre	Il processo di cottura viene interrotto	Pulire il filtro del pannello di controllo (fig. 66) Non scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica Se il guasto persiste, contattare il servizio di assistenza

Allarme / messaggio	Descrizione	Intervento / rimedio	Aiuto
E005 Nessuna comunicazione con la base	Problemi di comunicazione seriale tra la piastra del display tattile e la scheda madre	Il processo di cottura viene interrotto	Accendere/spegnere l'apparecchio Se il guasto persiste, contattare il servizio di assistenza
E006 Fusibile del motore 2	Allarme termointerruttore protettivo del motore inferiore	Il processo di cottura viene interrotto Ripristino automatico	Contattare il servizio di assistenza
E007 Fusibile del motore 3	Allarme termointerruttore protettivo del motore inferiore	Il processo di cottura viene interrotto Ripristino automatico	Contattare il servizio di assistenza
E030 Pre-allarme scheda surriscaldata – pulire il filtro	Pre-allarme per temperatura troppo alta della scheda del forno	Il processo di cottura viene interrotto Reset manuale	Pulire il filtro del pannello di controllo (fig. 66) Non spegnere l'alimentazione esterna dell'apparecchio Se il guasto persiste, contattare il servizio di assistenza

Possibili malfunzionamenti

Allarme / messaggio	Descrizione	Intervento / rimedio	Aiuto
E031 Guasto alla sonda al cuore	Problemi di rilevamento della sonda al cuore	Il processo di cottura viene interrotto Ripristino automatico	Assicurarsi che sia stata collegata la sonda al cuore corretta Se il guasto persiste, contattare il servizio di assistenza
E032 Assenza di tensione elettrica	Assenza di alimentazione elettrica esterna	Il processo di cottura viene interrotto Reset manuale	Resettare o ripristinare il fusibile Assicurarsi che non vi sia un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Se il guasto persiste, contattare il servizio di assistenza

9 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.