

AT120



A120788

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: 4.0

Data di redazione: 2024-11-29

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	9
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	10
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Uso	15
6	Pulizia.....	23
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	23
6.2	Pulizia	23
6.3	Manutenzione	24
7	Possibili malfunzionamenti	25
8	Smaltimento.....	26



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.

IT

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:

- Cuocere carne, pesce e verdure
- Cuocere pane, dolci e torte
- Riscaldare pietanze
- Scongellare prodotti surgelati
- Gratinare
- Lavorazione delle pietanze surgelate e congelate.

IT

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.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Riscaldare ambienti
- Asciugare vestiti
- Conservare oggetti infiammabili
- Riscaldare liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute, soggetti a facile evaporazione o altri liquidi o materiali simili.

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

4.1 Dati tecnici

Nome:	Forno a convezione AT120
Numero art.:	A120788
Materiale:	acciaio inox
Materiale camera di cottura:	acciaio inox
Dimensioni della camera (L x P x A) in mm:	460 x 375 x 360
Numero di coppie di guide:	4
Formato delle guide in mm:	438 x 315
Distanza tra le coppie di guide in mm:	70
Potenza del grill:	2 kW
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Tempo di riscaldamento (150 °C) circa in min:	8
Impostazioni del tempo da – a in min.:	0 - 120
Numero di programmi di cottura:	1
Numero di fasi di cottura:	1
Numero di motori di ventole:	2
Livelli di velocità del ventilatore:	1
Attacco dell'acqua:	3/4"
Grado di protezione:	IPX3
Potenza elettrica:	2,7 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensioni (L x P x A) in mm:	600 x 610 x 580
Peso in kg:	40,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Collegamento dell'unità: pronto per essere collegata
- Funzioni: circolazione dell'aria, funzione grill, vapore
- Controllo della temperatura: senza passi
- Timer
- Termostato
- Tipo di ripiani: in senso trasversale
- Illuminazione interna
- Luce di controllo: aria calda, funzione grill, vapore, tempo
- Doppio vetro della porta
- Camera di cottura arrotondata
- Guide di supporto rimovibili
- Segnale acustico allo scadere del tempo
- Incluso: 4 fogli

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Il forno a convezione è stato progettato per preparare e mantenere calde le pietanze utilizzando accessori appropriati.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

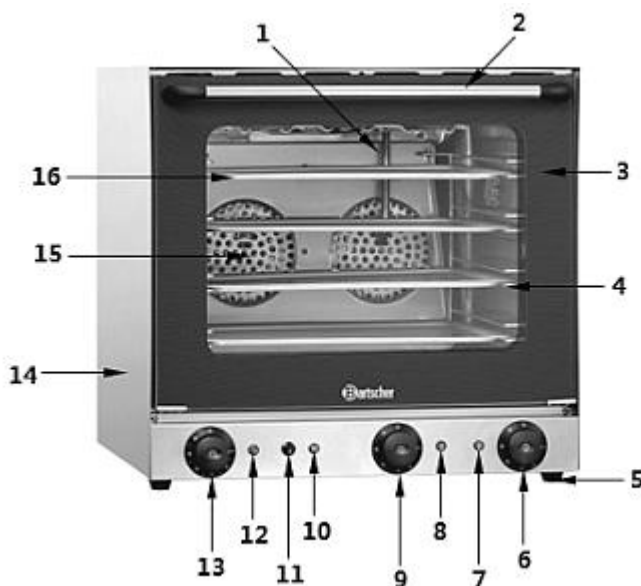


Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Tubo di umidificazione | 2. Maniglia della porta in vetro |
| 3. Porta in vetro | 4. Guide dei ripiani intermedi (4x) |
| 5. Piedini (4x) | 6. Regolatore di temperatura per la funzione di aria calda |
| 7. Luce di controllo della funzione di aria calda | 8. Luce di controllo della funzione grill |
| 9. Regolatore di temperatura della funzione grill | 10. Luce di controllo della funzione di vapore |
| 11. Tasto di umidificazione | 12. Luce di controllo dell'impostazione di tempo |
| 13. Regolatore principale / timer | 14. Corpo esterno |
| 15. Ventola (2x) | 16. Teglie da forno (4x) |

5 Installazione e uso

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.

Rimozione dell'imballo / posizionamento

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



AVVISO IMPORTANTE!

Pericolo di soffocamento!

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

- Se l'apparecchio è protetto con il film protettivo, rimuoverlo. Il film protettivo va rimosso lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Gli eventuali residui di colla vanno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchio in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale da poterlo scollegare in modo facile e veloce in caso di necessità.
- Quando si sceglie un luogo di installazione, tenere presente quanto segue:
 - La superficie di montaggio deve essere piana, sufficientemente portante, impermeabile, asciutta e resistente a temperature elevate.
 - Provvedere a che le vie di fuga designate siano libere.
 - Garantire una posizione stabile.
 - Prevedere spazio sufficiente per il lavoro, la manutenzione e la pulizia.
 - Mantenere libere le aperture di ventilazione per l'aria in entrata e in uscita (se presenti).

Installazione e uso

- Rispettare le norme tecniche e di costruzione applicabili.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- La distanza minima tra le pareti infiammabili e gli oggetti deve essere di 10 cm ai lati e di 20 cm nella parte posteriore.
- Montare i piedini in dotazione, avvitandoli sotto l'apparecchio.

Nota bene:

Non usare l'apparecchio senza piedini.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

Attacco dell'acqua

1. Assicurarsi che l'attacco tubo acqua potabile sia vicino all'apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, scaricare una quantità d'acqua sufficiente a rimuovere eventuali sostanze residue nelle tubature, in modo che non entrino nelle valvole magnetiche.

NOTA BENE:

Per garantire un corretto funzionamento ed evitare la formazione del calcare nella camera del forno, l'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile con la durezza da 0,5 a 5° dH (gradi tedeschi). Per valori superiori è necessario installare un sistema di addolcimento dell'acqua.

3. Collegare un adeguato tubo flessibile per l'acqua a pressione al raccordo del tubo di alimentazione dell'acqua (3/4") sul pannello posteriore dell'apparecchio.
4. Collegare l'altra estremità del tubo flessibile a pressione all'impianto dell'acqua fredda con una valvola di intercettazione.

L'acqua potabile in ingresso deve avere una pressione compresa tra 50 kPa (0,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Se la pressione dell'acqua in ingresso è superiore a 200 kPa (2 bar), è necessario installare un riduttore di pressione.

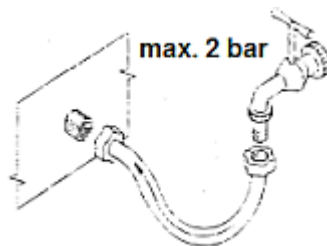


Fig. 2

5.2 Uso



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

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

Non toccare l'apparecchio acceso e subito dopo averlo spento. Aprire e chiudere il forno a convezione utilizzando l'apposita maniglia della porta in vetro.

Per l'uso servirsi di apposite maniglie ed elementi di controllo.

Durante il funzionamento le teglie diventano molto calde.

Per togliere le pietanze calde usare canovacci o guanti protettivi.

Preparazione dell'apparecchio

1. Prima di essere acceso, il forno a convezione va pulito all'interno e all'esterno, come da indicazioni di cui al punto **"Pulizia"**.
2. Collegare l'apparecchio ad un'adequata presa singola.
3. Prima del primo uso far riscaldare il forno senza pietanze, tenendo conto delle indicazioni riportate nella sezione **"Impostazioni dei parametri durante il processo di cottura/cottura al forno"** per eliminare gli odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico. Impostare la temperatura più alta e il tempo più lungo. Possono formarsi il fumo e l'odore sgradevole. Al primo uso è normale e non si verifica con l'uso successivo.
4. Successivamente aprire la porta in vetro per far uscire il fumo.

Impostazioni dei parametri durante il processo di cottura/cottura al forno

Temperatura

L'impostazione esatta della temperatura è la garanzia di una cottura/cottura al forno giusta delle pietanze, sia all'interno che all'esterno.

In caso di temperatura troppo bassa, le pietanze sono piuttosto secche anziché cotte.

Invece la temperatura troppo alta può bruciare l'esterno delle pietanze, mentre all'interno sono ancora crude (è un fenomeno a volte voluto, soprattutto in caso di carne).

Tempo

Questa variabile dipende dal numero di pietanze da preparare.

Più pietanze si vogliono preparare, più lunghi sono i tempi di cottura/cottura al forno e al contrario.

I tempi di trattamento termico troppo brevi rispetto a quelli giusti non permettono di cuocere completamente le pietanze, mentre i tempi di trattamento termico troppo lunghi rispetto a quelli giusti fanno sì che le pietanze si bruciano all'esterno.

Quantità

La quantità delle pietanze influisce sui tempi di cottura. Più pietanze si vogliono preparare, più lunghi sono i tempi del trattamento termico e al contrario.

Umidificazione

L'umidificazione (generazione di vapore) viene avviata premendo il tasto di umidificazione sul pannello di controllo. Premendolo, l'acqua viene spruzzata sulla ventola e poi trasformata in vapore nella camera di trattamento termico dell'apparecchio.

Si illumina la luce di controllo della funzione di vapore.

L'acqua viene introdotta nella camera di cottura per tutto il tempo quando è premuto il tasto di umidificazione.

NOTA BENE!

Il tasto di umidificazione deve essere premuto solo brevemente (al massimo per 3 s), altrimenti sul fondo del forno a convezione si accumula l'acqua in eccesso.

Consigli per la cottura / cottura al forno

Cottura/cottura al forno a convezione con circolazione dell'aria

Il processo di cottura nel forno a convezione avviene attraverso la circolazione dell'aria calda all'interno dell'apparecchio. In questo modo la cottura / cottura al forno è uniforme, grazie alla distribuzione omogenea della temperatura.

Il vantaggio del forno a convezione consiste nel poter cuocere/cuocere al forno diverse pietanze allo stesso tempo (a patto che la temperatura dell'arrostimento sia uguale) senza il rischio di mescolare i diversi aromi.

NOTA BENE:

Prima di ogni uso, il forno a convezione deve essere riscaldato. Impostare la temperatura superiore di circa 30 °C alla temperatura indicata e, per un effetto omogeneo, correggerla dopo aver inserito le pietanze nel forno.

1. Accendere l'apparecchio con il regolatore principale/timer (ruotandolo in senso orario, portarlo sull'impostazione di tempo desiderato di cottura/cottura al forno).

La spia verde di funzionamento si illumina, l'illuminazione interna ed i motori dei ventilatori si avviano non appena viene attivato il regolatore principale / timer.

2. Impostare la temperatura richiesta nel campo tra 50 °C e 300 °C, agendo sul regolatore di temperatura.

Si illumina la spia verde di riscaldamento.

Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, la spia verde di riscaldamento si spegne e si riaccende quando la temperatura nella camera del forno scende.

3. Una volta raggiunta la temperatura preimpostata, collocare nella camera del forno a convezione i prodotti da cuocere/cuocere al forno in contenitori adatti o su teglie adeguate.

È possibile inserire contemporaneamente 4 teglie su 4 coppie di guide del forno a convezione. Mentre si carica l'apparecchio, fare attenzione affinché tra le pietanze e le teglie ci sia una distanza dall'alto di almeno 40 mm per garantire la distribuzione ottimale del calore nella camera del forno.

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, mentre la spia verde di funzionamento e l'apparecchio si spengono.

4. Togliere le pietanze pronte.
5. Quando l'apparecchio non è più in uso, spegnerlo (portare il regolatore principale/timer e il regolatore di temperatura nella posizione "0"). Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione (togliere la spina!).

Processo di cottura alla griglia con impostazione di potenza

Il processo di cottura alla griglia avviene grazie alla radiazione termica dell'elemento riscaldante luminoso. La temperatura generata dai raggi infrarossi raggiunge valori molto elevati, mentre il calore viene ceduto in una sola direzione (dall'alto verso il basso), permettendo di conseguenza la doratura immediata della superficie delle pietanze.

NOTA BENE!

La funzione grill può essere utilizzata solo separatamente. Disattivare la funzione di aria calda poiché entrambe le funzioni non possono essere eseguite contemporaneamente!

La potenza dell'elemento riscaldante del grill può essere regolata dal minimo al massimo per ottenere il livello di doratura desiderato, dal dorato al marrone.

La funzione di cottura alla griglia richiede la chiusura della porta del forno a convezione per evitare la fuoriuscita di odori e fumo.

1. Accendere l'apparecchio con il regolatore principale/timer (ruotandolo in senso orario, portarlo sull'impostazione di tempo desiderato di cottura/cottura al forno).

La spia verde di funzionamento si illumina, l'illuminazione interna ed i motori dei ventilatori si avviano non appena viene attivato il regolatore principale/timer.

2. Per la funzione di cottura alla griglia occorre impostare la temperatura desiderata (fino a 300 °C) agendo sul regolatore di temperatura posto al centro e relativo alla funzione grill.

Si illumina la spia verde della funzione grill.

Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, questa spia si spegne e si riaccende quando la temperatura nella camera del forno scende.

3. Preparare le pietanze desiderate da cuocere alla griglia (carne, pesci, verdure) e disporle su un'adeguata griglia.
4. Rivestire le pietanze con un velo di olio.
5. Al raggiungimento della temperatura impostata, inserire la griglia per grigliare con le pietanze sul ripiano superiore del forno a convezione.
6. Collocare sotto la griglia per grigliare un vassoio di raccolta grasso.
7. Osservare costantemente il processo di cottura alla griglia, poiché la radiazione termica dell'elemento riscaldante è elevatissima e le pietanze rischiano di bruciarsi.
8. Quando la superficie superiore delle pietanze diventerà dorata, aprire la porta del forno a convezione, estrarre la griglia per grigliare, girare gli alimenti e reinserirla nel forno a convezione per grigliare il cibo dall'altro lato.
9. Al termine del processo di cottura alla griglia estrarre le pietanze dal forno.

5. Quando l'apparecchio non è più in uso, spegnerlo (portare il regolatore principale/timer e il regolatore di temperatura nella posizione "0"). Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione (togliere la spina!).

NOTA BENE:

L'elemento riscaldante del grill può essere utilizzato anche per gratinare o abbrustolire le pietanze dopo il normale processo di cottura/cottura al forno.

Protezione dal surriscaldamento

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo di **sicurezza contro surriscaldamento**. Si attiva al raggiungimento della temperatura di 320°C e scollega l'apparecchiatura.

Se si è attivato il dispositivo di sicurezza contro surriscaldamento:

- lasciare raffreddare l'apparecchiatura
- premere il pulsante **RESET** situato nella parte posteriore dell'apparecchiatura
- riaccendere l'apparecchiatura.

Metodi di trattamento termico

Primi piatti

Le lasagne, la pasta al forno, i cannelloni vanno cotti alla temperatura tra 185 °C e 190 °C. Per la doratura, al fine del processo di cottura al forno aumentare la temperatura a 220 °C - 230 °C.

Arrostire

Manzo, carne suina, pollo, tacchino, agnello. Per cuocere bene la carne, impostare la temperatura a 180 °C. Alla fine della cottura, per asciugare la carne, per alcuni minuti impostare la temperatura a 240 °C - 250 °C.

Rosolare la carne

Cotoletta, fettina di carne, salsiccia, hamburger.

Inserire la griglia per grigliare con prodotti da rosolare ricoperti con un velo di olio. Sotto la griglia per grigliare inserire la teglia raccogli grasso. Cuocere alla temperatura di 220 °C – 230 °C. Alla fine della cottura aumentare la temperatura per un paio di minuti fino a 280 °C, per rosolare leggermente le pietanze.

Roastbeef

Cuocerlo alla temperatura di 220 °C.

Pesci

Platessa, merluzzo, nasello – cuocere alla temperatura di 200 °C.

Patate arrosto

Cuocerle al forno alla temperatura di 170 °C -180 °C.

Dolci

Solitamente cuocerli al forno alla temperatura di 180 °C. Durante la cottura non aprire lo sportello del forno a convezione.

Pane

Cuocerlo alla temperatura di 200 °C.

Trattamento termico dei prodotti surgelati

Scongelare il pane surgelato e cuocerlo al forno alla temperatura di 200 °C.
La pizza precotta surgelata deve essere inserita nel forno a convezione ancora surgelata. Cuocerla per alcuni minuti alla temperatura indicata sulla confezione. Rispettare le indicazioni dei produttori riportate sulla confezione.

Panini/toast

Riscaldarli alla temperatura di 220 °C.

Riscaldamento delle pietanze

Preparare le pietanze alla temperatura di circa 150 °C.

Scongelamento delle pietanze

Scongelarle alla temperatura di 80 °C.

Tabella di cottura al forno/trattamento termico

Pietanze da cuocere al forno/da sottoporre al trattamento termico		Temperatura in °C	Durata di trattamento termico in min (ca.)
Dolci	Torte	135 - 160	a seconda del peso
	Pan di Spagna	160 - 175	25 - 35
	Dolci piccoli	175	
Torte con lievito fresco/lievito in polvere	Torta alle ciliegie	175	
	Dolce alla frutta	220	
	Pasta sfoglia	210	
	Pasta frolla	200 - 225	
	Dolci	175	40 - 50
Prodotti dolciari	Meringa	100	100 - 130
	Pasticcini	175	15 - 20
	Biscotti	150 - 175	5
	Dolce alla frutta	200	8
	Croissant	180	18 - 20
Pudding	Crostata di pane	175 - 190	45
	Crema all'uovo	165	45
	Pudding alla frutta	160	45
Primi piatti	Cannelloni ripieni	190	20
	Pasticcio di uova	185	25
	Lasagne	190	27
	Pasta al forno	190	40
Cottura veloce al forno	Salsicciotti arrosto (magri)	225	10 - 15
	Arrosto alla griglia	225	15 - 30
	Fegatini	250	10 - 15
	Filetto arrosto	250	15 - 30
	Petto di pollo	200	30

Pietanze da cuocere al forno/da sottoporre al trattamento termico		Temperatura in °C	Durata di trattamento termico in min (ca.)
Carne	Tacchino ben rosolato		
	fino agli ultimi 30 minuti di cottura al forno	160 - 175	
	durante gli ultimi 30 minuti di cottura al forno	175 - 200	30/kg
	Agnello rosa		
	Cosciotto 1,5 - 2 kg	175	50/kg
	Arrosto di agnello	175	30/kg
	Spalla di agnello	175	50/kg
	Carne suina ben cotta		
	Coscia fino a 2 kg	175	50/kg
	Filetto e spalla	175	60/kg
	Manzo medium		
	Involentino di filetto fino a 2 kg	175	30/kg
	Arrosto alla griglia	175	30/kg
	Filetto	175 - 200	20/kg
	Pollo da 2 kg dorato/stufato	175	50/kg
	Anatra 2 kg con salsa propria, non asciutta	180	60/kg
Selvaggina	Lepre da 2 kg	175	60 - 90
	Cervo	170 - 200	90
	Fagiano	175 - 200	35 - 90
Contorni	Patate al forno, croccanti	175	60
	Patate tagliate a rondelle, ben cotte, con salsa	150 - 175	30/kg
Pesci	Filetti (piccoli)	200	15 - 20
	Pesce 1 ½ kg	200	30 - 40

6 Pulizia

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.

6.1 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 detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

IT

6.2 Pulizia

1. Pulire regolarmente l'apparecchio 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. Togliere dall'apparecchio le teglie, le griglie per grigliare ed i contenitori con le pietanze.
3. La camera del forno può essere pulita con un panno morbido e bagnato con un detersivo delicato.
4. In caso di sporco ostinato, usare i detersivi per la pulizia del forno disponibili in commercio. Rispettare le indicazioni del fabbricante del detersivo.



Fig. 3

Per facilitare la pulizia della camera del forno, è possibile estrarre le guide.

5. A tal fine svitare le viti filettate (destra e sinistra) e togliere le guide dalla camera del forno.
6. Pulire accuratamente le guide con acqua calda, panno morbido e un detersivo delicato.

7. Pulire la camera del forno attenendosi alla descrizione di cui sopra.
8. Ricollocare le guide e avvitarle con le viti zigrinate.
9. Il corpo esterno dell'apparecchio e la porta in vetro vanno puliti dall'interno e dall'esterno con un panno morbido e umido.
10. Infine asciugare gli elementi e le superfici pulite con un panno morbido.

IT

Accessori

1. Le teglie vanno pulite con un asciugamani di carta o un panno umido.
2. Versare un po' di olio sulla teglia da forno per rimuovere eventuali residui attaccati. Lasciare agire per 5-10 minuti per ammorbidirli.
3. Le teglie da forno possono essere pulite con un panno morbido e umido o una spugna con un detersivo delicato.
4. Passare sopra le teglie con un panno imbevuto di acqua pulita.
5. Gli altri accessori utilizzati (griglia, stampi per dolci ecc.) devono essere puliti con acqua calda con un detersivo delicato e un panno morbido o una spugna.
6. Sciacquare gli accessori puliti sotto acqua corrente.
7. Passare sopra le teglie e gli accessori con un panno morbido.

6.3 Manutenzione

Vi raccomandiamo di far controllare il frigorifero da un tecnico di servizio almeno una volta all'anno e, se necessario, di stipulare un contratto di servizio.

7 Possibili malfunzionamenti

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.

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è collegato alla rete elettrica, ma la spia verde di funzionamento non si accende.	Spina non inserita correttamente.	Staccare la spina dalla presa e inserirla correttamente
	Regolatore principale/timer non è impostato	Impostare il regolatore principale/timer
L'apparecchio è collegato alla corrente, ma non si riscalda	La temperatura non è impostata	Impostare la temperatura
	Resistenza danneggiata	Contattare il servizio di assistenza
L'apparecchio è collegato alla corrente ma non funziona	È intervenuta la protezione da surriscaldamento	Attendere che l'apparecchio si raffreddi. Premere il tasto RESET situato sul retro. Se la protezione da surriscaldamento si riattiva, contattare il servizio assistenza
L'effetto cottura/cottura al forno non è omogeneo	Ventilatore danneggiato	Contattare il servizio di assistenza
	Termostato danneggiato.	Contattare il servizio di assistenza
	La distanza tra le pietanze e la teglia dall'alto non è sufficiente	Mantenere la distanza di almeno 40 mm

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'illuminazione della camera del forno non funziona	Lampadina danneggiata	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, lasciarlo raffreddare. Togliere il portalamпада. Sostituire la lampadina con una nuova con le stesse caratteristiche tecniche.

8 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.