



MOD: FPE-6/T

Production code : T ANEMOS 6 E/MC TOUCH

04/2026



FPE-6/T



FPE-10/T

Manuale di installazione, uso e manutenzione

INDICE

1.	PRESENTAZIONE	5
2.	COME USARE QUESTO MANUALE	6
3.	SPECIFICHE TECNICHE	8
3.1.	Identificazione del prodotto	8
3.2.	Rispondenza alle direttive	8
3.3.	Uso previsto.....	8
3.4.	Specifiche tecniche	8
4.	INSTALLAZIONE	9
4.1.	Controllo alla consegna	9
4.2.	Scelta del luogo di installazione	9
4.3.	Movimentazione del modulo	10
4.4.	Collegamento elettrico	11
4.5.	Collegamento dello scarico vapore	12
4.6.	Collegamenti idrici.....	12
4.6.1.	<i>Acqua in ingresso</i>	12
4.6.2.	<i>Acqua in uscita</i>	14
4.6.3.	<i>Acqua di lavaggio</i>	15
4.7.	Controllo prima dell'avviamento al lavoro	16
5.	FUNZIONAMENTO	17
5.1.	Pannello comandi	17
5.2.	Impostazioni.....	18
5.2.1.	<i>Orologio/giorno/data</i>	18
5.2.2.	<i>Stati interni</i>	18
5.2.3.	<i>Lingue</i>	18
5.3.	Cotture manuali	19
5.3.1.	<i>Tipi di cottura</i>	20
5.3.2.	<i>Impostare il preriscaldamento</i>	21
5.3.3.	<i>Impostare la temperatura di cottura</i>	22
5.3.4.	<i>Impostare la durata di cottura</i>	22
5.3.5.	<i>Impostare l'umidificazione in camera</i>	24
5.3.6.	<i>Impostare la posizione della valvola</i>	24
5.3.7.	<i>Impostare la velocità delle ventole</i>	25
5.3.8.	<i>Aggiungere o eliminare ulteriori fasi di cottura (step)</i>	26
5.3.9.	<i>Avviare subito la cottura oppure salvare la ricetta impostata</i>	26
5.3.10.	<i>Cottura terminata</i>	27
5.4.	Cotture con ricetta.....	28
5.4.1.	<i>Salvare una ricetta</i>	29
5.4.2.	<i>Avviare una ricetta memorizzata</i>	29
5.4.3.	<i>Cancellazione di una ricetta</i>	30
5.5.	Cicli speciali	31
5.5.1.	<i>Multilevel mix</i>	31
5.5.2.	<i>Rigenerazione al cuore/a tempo</i>	34

5.5.3.	<i>Lievitazione a tempo</i>	34
5.5.4.	<i>Raffreddamento camera</i>	35
5.5.5.	<i>Lavaggi e risciacquo automatico della camera di cottura</i>	35
5.6.	Accensione programmata (per lavaggio o cottura)	37
5.7.	Spegnimento	38
5.8.	Allarmi	38
6.	USO	40
6.1.	Preparazione per l'uso.....	40
6.2.	Accensione del pannello di controllo.....	40
6.3.	Impostazioni	40
6.4.	Inizio cottura	40
6.5.	Infornamento	41
6.6.	Indicazioni generali per una buona cottura	41
6.7.	Spegnimento	42
6.8.	Pulizia.....	42
7.	PULIZIA	43
7.1.	Pulizia delle camere di cottura dei forni	43
7.2.	Pulizia delle superfici esterne	43
8.	MANUTENZIONE	45
8.1.	Interventi di manutenzione ordinaria.....	45
8.1.1.	<i>Sostituzione lampada</i>	45
8.1.2.	<i>Regolazione porta</i>	46
8.2.	Malfunzionamenti: cosa fare?	46
8.3.	Segnalazioni di errore.....	47
8.4.	Adattamento a diverse tensioni di alimentazione	47
8.4.1.	<i>Applicazione della nuova etichetta</i>	48
9.	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	49

ALLEGATI TECNICI

- A. Caratteristiche tecniche
- B. Allacciamenti
- C. Schemi elettrici
- D. Esplosi ed elenco parti di ricambio

1. PRESENTAZIONE

Il forno a convezione della serie Teorema Ànemos è stato studiato per laboratori con poco spazio disponibile.

La disposizione delle teglie sovrapposte in ambiente uniformemente ventilato garantisce ottime cotture di prodotti di pasticceria, pane e gastronomia con un ingombro minimo.

Le resistenze sono del tipo corazzato per cui, essendo inserite al centro di tubi di acciaio con l'interposizione di materiale ceramico, presentano notevoli qualità di resistenza meccanica e di isolamento da contatti diretti con agenti esterni, garantendo quindi una durata pressoché illimitata e la sicurezza di isolamento elettrico.

La cottura avviene mediante un flusso d'aria calda, riscaldata da resistenze, che viene inviato nella camera di cottura. L'omogeneità del flusso d'aria consente una distribuzione costante del calore conferendo al prodotto una cottura regolare in ogni suo punto.

I forni possono essere forniti con camere di dimensioni tali da contenere 6 o 10 teglie da 60x40 cm.

La costruzione è stata particolarmente curata e l'utilizzo di acciaio inox sia nella carrozzeria che nella camera di cottura garantisce una ottima facilità nella pulizia e una lunga durata dei forni anche quando si facciano cotture di cibi contenenti elevate percentuali di sale, di umidità etc.

Il Costruttore vi ringrazia per la preferenza accordata nella scelta di questo prodotto. Possiamo assicurarvi con fiducia che avete fatto una buona scelta in quanto la nostra azienda è ormai da decine di anni impegnata nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

2. COME USARE QUESTO MANUALE

⚠ Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare l'apparecchiatura in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza la propria documentazione.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete richiederne un'altra citando i suddetti dati.

⚠ Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, sia in funzione della **sicurezza nell'utilizzo**, sia al fine di ottenere i migliori risultati di questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

⚠ I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. Il Costruttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.

⊘ I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possono arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche questi paragrafi.

Il capitolo 3 indica il campo di utilizzazione dell'apparecchiatura e ne fornisce le caratteristiche e tutti i numeri che possano essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso. Va preso come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri fra quelli previsti e ogniqualvolta sia necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa all'apparecchiatura.

Il capitolo 4 contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. È principalmente indirizzato al personale specializzato, ma dovrebbe essere letto in anticipo anche dall'utente finale,

per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchiatura.

I capitoli 5 e 6 sono dedicati per l'utente che deve imparare ad usare la macchina. Essi guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.

Il capitolo 7 fornisce tutte le informazioni necessarie per la pulizia dell'apparecchiatura cioè tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire il funzionamento in condizioni di sicurezza (soprattutto per quanto riguarda l'igiene) e comunque per ottenere sempre i migliori risultati dall'apparecchiatura.

Il capitolo 8 fornisce le informazioni necessarie per le operazioni di manutenzione periodica o straordinaria come per esempio riparazioni o sostituzioni di parti dell'apparecchiatura.


 **Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate dal personale specializzato.**

Il capitolo 9 offre informazioni nel caso in cui il forno venga messo in disuso.

Gli allegati tecnici contengono le caratteristiche relative al modello specifico di forno e tutti i valori che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso.

Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare dell'apparecchiatura rientri tra quelli previsti e ogniqualvolta è necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche la descrizione dell'equipaggiamento elettrico che viene fornito assieme alla macchina e gli esplosi dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 Il Costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce ai moduli di cottura Teorema Ànemos 6-10 elettrici, nella versione con comandi Touchscreen.

3.2. Rispondenza alle direttive

I moduli di cottura Teorema Ànemos riportano la marcatura obbligatoria **CE** che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

2006/42/CE Direttiva Macchine

2011/65/CE Direttiva RoHS 2

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3.3. Uso previsto

I moduli di cottura Teorema Ànemos sono stati progettati per la cottura di pasticceria fine e torte, destinati all'uso professionale nel campo della ristorazione (Ristoranti, pasticcerie, etc..) esclusivamente da parte di personale qualificato.

Le operazioni previste dall'uso normale sono l'apertura e la chiusura delle porte, il caricamento e lo scaricamento dei prodotti su teglia, l'accensione, la regolazione, lo spegnimento e la pulizia dell'apparecchiatura.

3.4. Specifiche tecniche

Per le specifiche tecniche fare riferimento ai seguenti allegati tecnici in fondo a questo manuale:

A. Caratteristiche tecniche

B. Allacciamenti

C. Schemi elettrici

D. Esplosi ed elenco parti di ricambio

4. INSTALLAZIONE

⚠ ATTENZIONE! Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. L'installazione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparecchiatura, a persone, animali o cose.

Inoltre ove, per l'installazione dell'apparecchiatura, sia necessario apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrico dell'edificio, chi esegue tali modifiche dovrà provvedere a certificare che i lavori siano stati eseguiti secondo le norme vigenti nel paese di installazione nel quale l'apparecchiatura viene installata, chi esegue tali modifiche deve provvedere alla certificazione che i lavori sono stati eseguiti secondo le norme vigenti nel paese di installazione.

⚠ In caso di danni non tentate di utilizzare l'apparecchiatura e rivolgetevi al personale professionalmente qualificato.

4.1. Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno e con un foglio di nylon a bolle che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Vi consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare se presenta segni di danneggiamento. In caso positivo fate annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

Una volta disimballato l'apparecchio, controllate se ha riportato danni.

Controllate anche che siano presenti tutte le parti eventualmente fornite smontate. In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, tenete conto che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che il Costruttore non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare il Vostro reclamo.

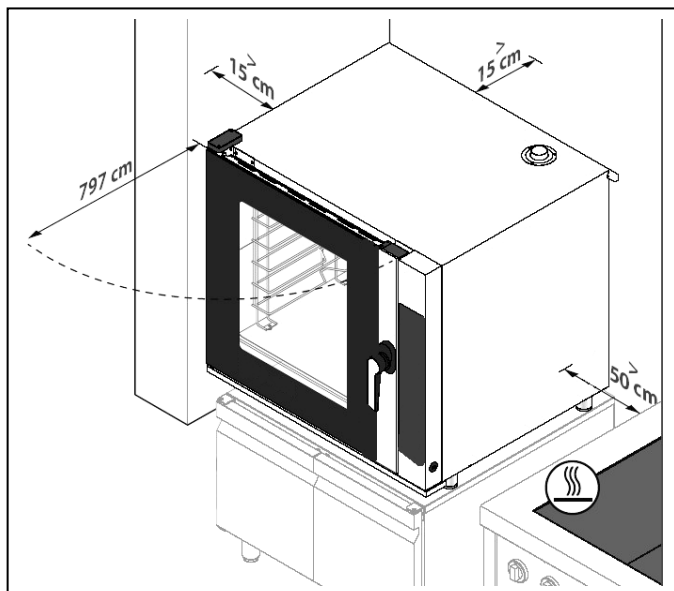
4.2. Scelta del luogo di installazione

Il buono, sicuro e durevole funzionamento dell'apparecchio dipende anche dal luogo nel quale viene installato, perciò è consigliabile valutare accuratamente dove installarlo ancora prima che questo vi venga consegnato.

Installate l'apparecchio in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante deve essere tenuta sgombra, in particolare si deve evitare di ostruire le aperture di raffreddamento situate sul fianco destro del modulo.

Deve essere comunque installato ad almeno 15 cm dalle pareti del locale o da altre apparecchiature.

⊘ Si sconsiglia il posizionamento vicino ad altre apparecchiature che raggiungano temperature elevate. In caso ve ne fosse la necessità prevedere uno spazio di almeno 50 cm laterali e 70 cm posteriori da queste oppure interporre una parete isolante.



⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale l'apparecchio deve essere installato non superino mai i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche, (si veda Allegato A). In particolare, il superamento della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

Nello scegliere il luogo dove installare i moduli di cottura Teorema Ànemos tenere presente che possono essere completati con gli altri moduli della serie (Cappa, cella,...).

⚠ Per ragioni di sicurezza, non posizionare la teglia più alta ad una altezza superiore a 160 cm. Se vi fosse questa necessità, applicare

obbligatoriamente l'adesivo  "pericolo ustioni" fornito in dotazione all'apparecchiatura.

4.3. Movimentazione del modulo

Per scaricare e trasportare il modulo finché è imballato, si deve usare un carrello elevatore o un transpalett di portata almeno pari al peso del modulo, infilando le forche nello spazio previsto nella parte inferiore dell'imballaggio.

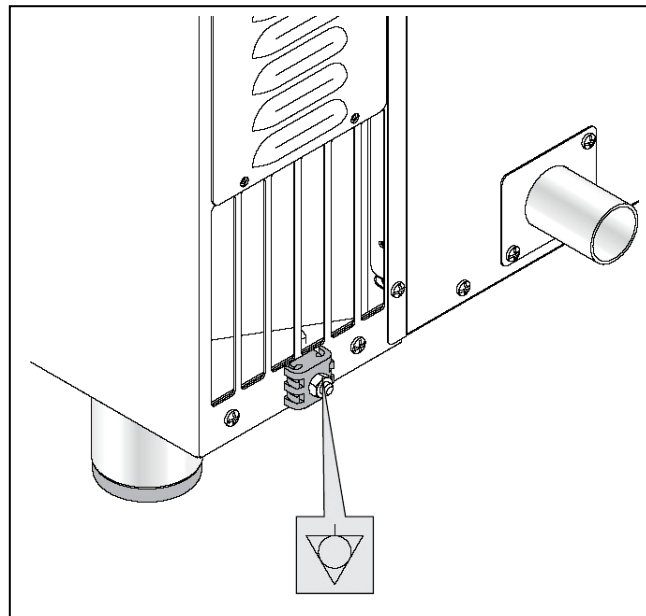
⚠ In ogni caso, onde evitare movimenti imprevisti, tenere conto della posizione del baricentro.

⊘ Inoltre per evitare danni al modulo, inserire del materiale protettivo tra le forche e lo stesso.

4.4. Collegamento elettrico

⚠ Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

La seguente figura mostra il simbolo identificativo e la posizione del morsetto equipotenziale sul forno:



⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste (vedi Allegato A).

Per la posizione esatta di uscita del cavo di alimentazione sull'apparecchio, vedere Allegato B.

Il cavo di alimentazione deve essere terminato con una spina da collegarsi ad un quadro di alimentazione elettrica dotato di presa corrispondente e di interruttore magnetotermico differenziale.

La coppia presa-spina deve essere tale che il conduttore di terra venga collegato per primo e scollegato per ultimo e deve essere dimensionata per la corrente nominale (vedi Allegato A). Sono idonee allo scopo le prese e

spine per uso industriale tipo CEE17 o comunque che soddisfino alla norma europea EN 60309.

Il dispositivo di protezione termico deve essere tarato alla corrente nominale totale, il dispositivo di protezione magnetico deve essere tarato alla corrente istantanea massima (nel caso di forni è di poco superiore a quella nominale, nel caso di macchine è la corrente di spunto del motore più potente), mentre il dispositivo differenziale deve essere tarato alla corrente di 30 mA (vedi Allegato A).

⚠ Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

4.5. Collegamento dello scarico vapore

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed odori evacuati dal camino di scarico fumi che si trova nella parte superiore dell'apparecchiatura.

I fumi devono essere portati all'esterno secondo la soluzione prevista dal luogo di installazione:

- forno senza cappa aspirante: da porre sotto cappa collegata ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato.
- forno con cappa aspirante (400 m³/h): tubo Ø200 mm da collegare ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato;
- forno con cappa aspirante (600 m³/h): tubo Ø135 mm da collegare ad un sistema di scarico vapori con tiraggio adeguato.

⊘ Evitare lunghi tratti orizzontali, poiché possono causare accumulo di condensa con possibile gocciolio.

⊘ Non collegare aspiratori, poiché creerebbero una depressione troppo elevata sottraendo calore alle camere di cottura anche a valvole completamente chiuse.

Per la posizione esatta del collegamento vedere Allegato B.

4.6. Collegamenti idrici

4.6.1. Acqua in ingresso

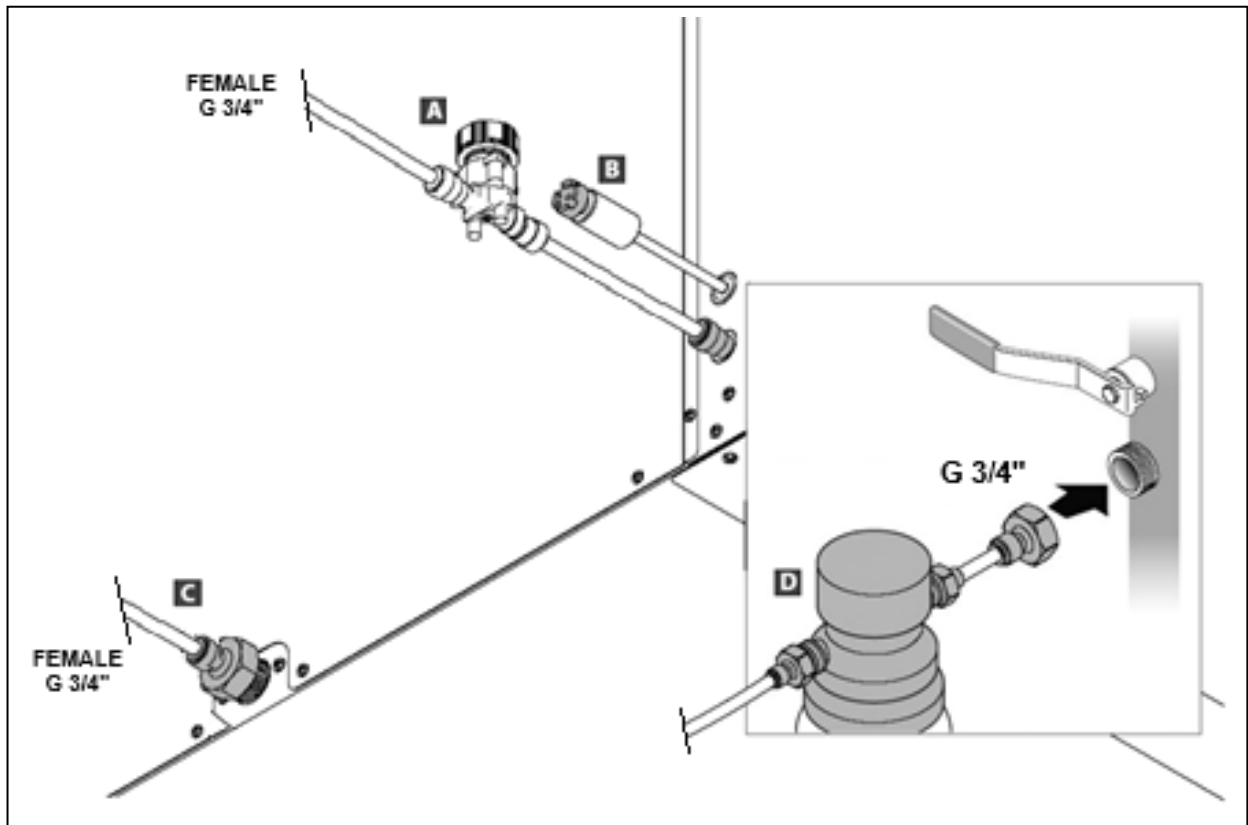
L'apparecchiatura è provvista di un ingresso di ø 8 mm con filtro. Viene inoltre fornito un tubo di 1,5 m con raccordi G3/4", come richiesto dalle normative vigenti, da montare in fase di installazione.

⚠ Per l'allacciamento utilizzare unicamente il materiale fornito, non usare o riutilizzare altre tubazioni.

⚠ Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella condotta idrica.

⚠ Prevedere una valvola a saracinesca per la chiusura dell'alimentazione acqua al bisogno.

Per le posizioni esatte dei collegamenti vedere Allegato B.



A: Filtro;

B: Tubicino pescaggio detergente;

C: Ingresso acqua \varnothing 8;

D: Cartuccia filtrante acqua (NON FORNITO).

CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO.

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

-temperatura massima di 30°C (86°F);

-durezza massima di 5°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;

-essere potabile;

-valori di pressione compresi tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar);

-l'acqua in ingresso deve essere esente da clorammine o con livelli non superiori a 0,1 ppm (Ng/l). Attenzione! Eventuali danni causati da clorammine in eccesso non sono coperti da garanzia.

Pressione inferiore a 150 kPa (1,5 bar): l'apparecchiatura potrebbe non funzionare in modo corretto.

Pressione superiore a 200 kPa (2 bar): installare un riduttore di pressione tarato a 200 kPa (2 bar).

Acqua eccessivamente dura (> 5°F): utilizzare apparecchi demineralizzatori; una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne, gli elementi riscaldanti, le ventole, le elettrovalvole.

4.6.2. Acqua in uscita

Connettere lo scarico ad un tubo flessibile, NON metallico, in grado di sopportare temperature elevate (oltre 90°C).

Lo scarico deve avere le seguenti caratteristiche:

-essere di tipo sifonato (SIFONE NON FORNITO);

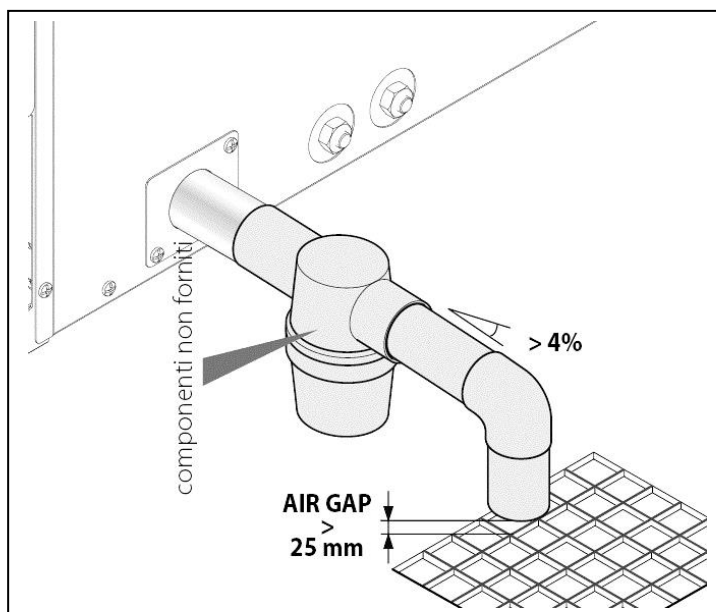
-essere lungo massimo un metro;

-avere una pendenza minima del 4%;

-non avere strozzature;

-avere un "air gap" di almeno 25 mm;

-avere un diametro non inferiore a quello dell'attacco di scarico.



⚠ Se si cucinano spesso grandi quantità di cibi grassi (es. pollame), non utilizzare il sifone e aggiungere un separatore di grassi o scaricare direttamente in una grata. In entrambi i casi mantenere l'"air gap" indicato.

Riempimento del sifone.

Al termine dell'installazione versare almeno 1 litro d'acqua (0,264 gal) nello scarico che si trova nella camera di cottura del forno per riempire il sifone.

Per "air gap" si intende la distanza libera tra il tubo di scarico e la zona di evacuazione (grata o altro tubo ricevente). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON riescano a risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.

Per le posizioni esatte dei collegamenti vedere Allegato B.

4.6.3. Acqua di lavaggio

Inserire il tubicino all'interno della tanica del detergente. Si raccomanda di utilizzare detersivi e brillantanti del Costruttore: questo per garantire i migliori risultati di lavaggio e il perfetto mantenimento e cura dell'apparecchiatura.

⚠ Tenere il tubetto del detergente lontano dal tubo di scarico in quanto si potrebbe danneggiare.

⚠ La tanica del detergente non deve mai essere posizionata sopra l'apparecchiatura o piani caldi.

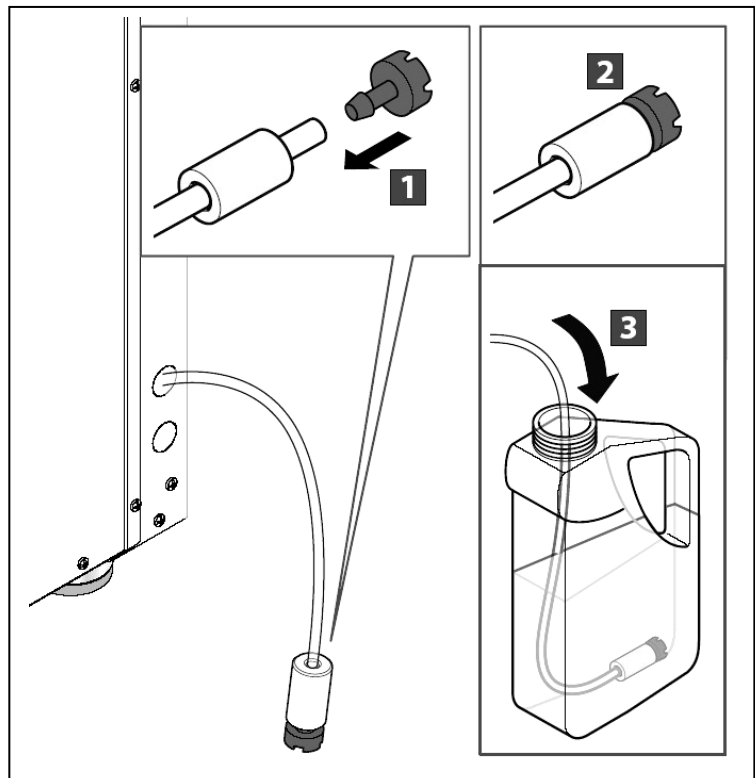
⚠ La tanica del detergente deve essere sempre sollevata da terra e mai posata a pavimento.

⚠ Durante le operazioni di montaggio della tanica detergente utilizzare dispositivi di protezione individuale. Non toccare con le mani nude il detergente. In caso di contatto con la pelle o gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare immediatamente un medico.

⚠ Dopo la sostituzione della tanica detergente avviare sempre un ciclo di pescaggio detergente seguito dal programma di risciacquo.

N.B.: Per quanto riguarda il detergente, usare quello consigliato dal costruttore.

La scheda di sicurezza e composizione chimica del detergente sono disponibili dal Costruttore. Si consiglia di richiederle e di tenerle in luogo accessibile agli operatori.



4.7. Controllo prima dell'avviamento al lavoro

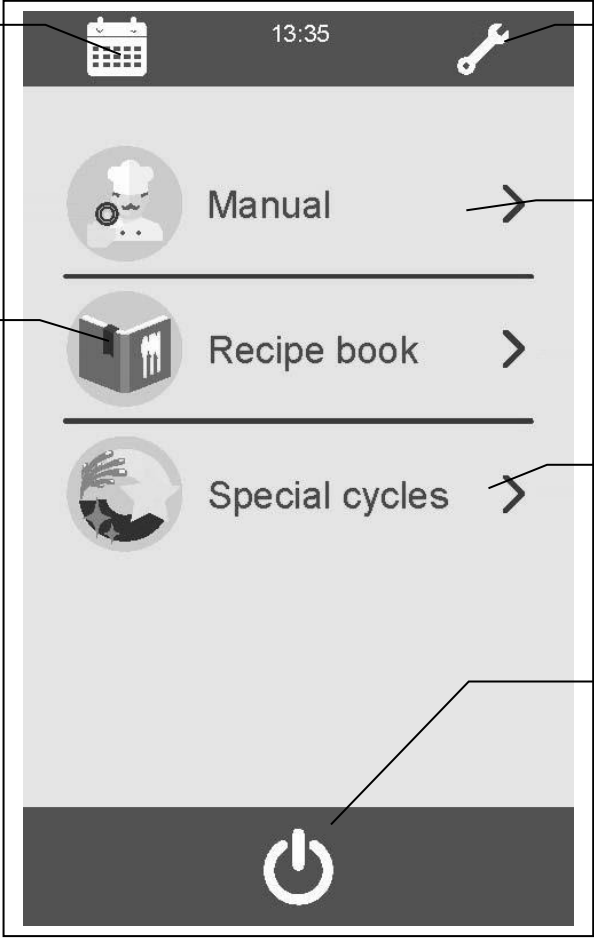
Al termine dell'installazione del modulo di cottura occorre eseguire una serie di controlli finali, qui di seguito elencati:

- montaggio delle parti eventualmente smontate;
- verifica del cablaggio elettrico;
- verifica delle funzionalità del pannello comandi;
- verifica e adeguatezza delle aperture per la ventilazione e per l'aerazione dal locale;
- verifica del funzionamento della cappa di aspirazione, se prevista.

5. FUNZIONAMENTO

5.1. Pannello comandi

L'apparecchiatura è dotata di un ampio pannello comandi Touchscreen, e di una manopola encoder. Per la navigazione e l'impostazione parametri usare unicamente le dita, asciutte e pulite evitando l'utilizzo di utensili quali forchette, mestoli, ecc...



Programmazione accensione programmata: l'utente può accedere all'accensione programmata settimanale da questa icona.

Cotture con ricetta: vengono utilizzate delle ricette preimpostate dal Costruttore o memorizzate in precedenza dall'utente. L'apparecchiatura può contenere fino a 147 ricette (72 già presenti, 75 memorizzabili dall'utente) divise in più categorie.

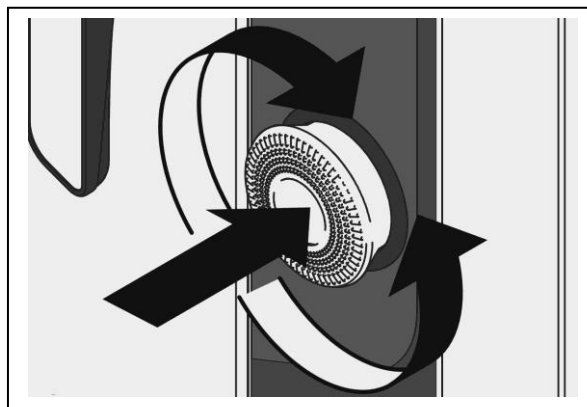
Impostazioni: l'utente può effettuare alcuni settaggi (es. scelta della lingua)

Cotture manuali: l'utente imposta i parametri di cottura desiderati e può creare nuove ricette

Cicli speciali: permette l'accesso ai 5 cicli speciali dell'apparecchiatura

Spegnimento: toccando questo tasto l'utente può passare nella schermata di stand-by e successivamente, premendo per qualche secondo l'encoder, sarà possibile spegnere l'apparecchiatura.

Sotto il display è presente la manopola encoder; ruotandola in senso orario o antiorario seleziona i parametri, premendola si confermano le scelte effettuate.



5.2. Impostazioni

Alla prima accensione, una procedura guidata aiuta ad impostare la lingua e la data/ora corretta:

- se il display è spento premere la manopola encoder per 3 secondi.
- se il display è acceso, seguire le istruzioni.

Dalla schermata Home, si può accedere a questo menu toccando il simbolo della chiave in alto a destra (Fig.26).

5.2.1. Orologio/giorno/data

Per modificare un valore, toccare sull'area corrispondente (Fig.27):

- 1-Il valore apparirà di colore diverso per segnalare che è editabile.
- 2-Utilizzare a questo punto la barra in basso per incrementare o decrementare a piacere e ritoccare sul valore per confermare la modifica.
- 3-Toccare l'icona di salvataggio in basso.

5.2.2. Stati interni

In questa schermata si visualizzano solamente gli stati macchina principali (Fig.28). Per accedere alla visualizzazione di tutti gli stati interni è necessario inserire nella schermata SERVICE la password (ad uso esclusivo del costruttore).

5.2.3. Lingue

In questa schermata si possono visualizzare le lingue con le quali è possibile utilizzare il dispositivo (Fig.29).

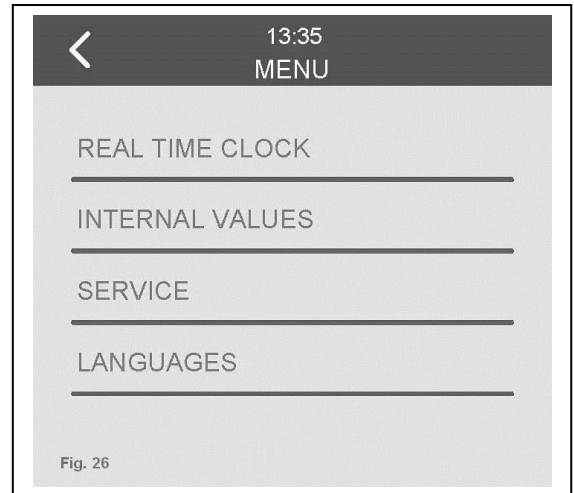


Fig. 26

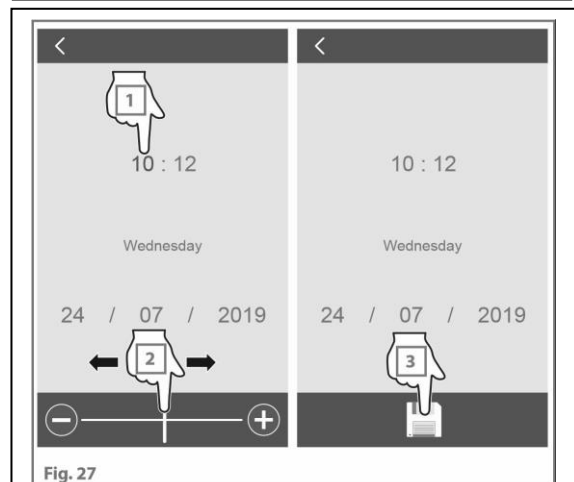


Fig. 27



Fig. 28

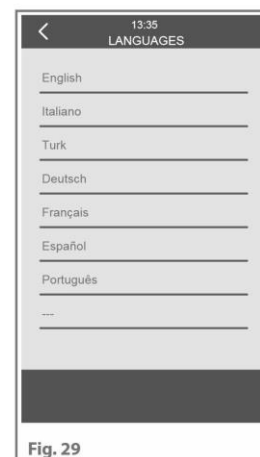


Fig. 29

5.3. Cotture manuali

Nelle cotture manuali, l'utente, in base alla sua esperienza, imposta la tipologia di cottura, scegliendo tra le funzioni preimpostate **convezione**, **vapore** e **mista**; a seguire i parametri di cottura desiderati per una o più fasi di cottura:

- durata di cottura a tempo o con sonda al cuore;
- temperatura nella camera;
- regolazione umidità (facoltativo);
- velocità ventole (facoltativo);
- regolazione camino (nei modelli in cui è disponibile).

Se la durata di cottura è stata impostata:

- a tempo (es. 1:40 ore:minuti) essa terminerà allo scadere di quest'ultimo (0.00);
- con sonda al cuore, essa terminerà quando quest'ultima rileverà che la temperatura al cuore delle pietanze ha raggiunto il valore impostato dall'utente (es. 85°C).
- utilizzando la funzione Delta T, la cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata dall'utente.

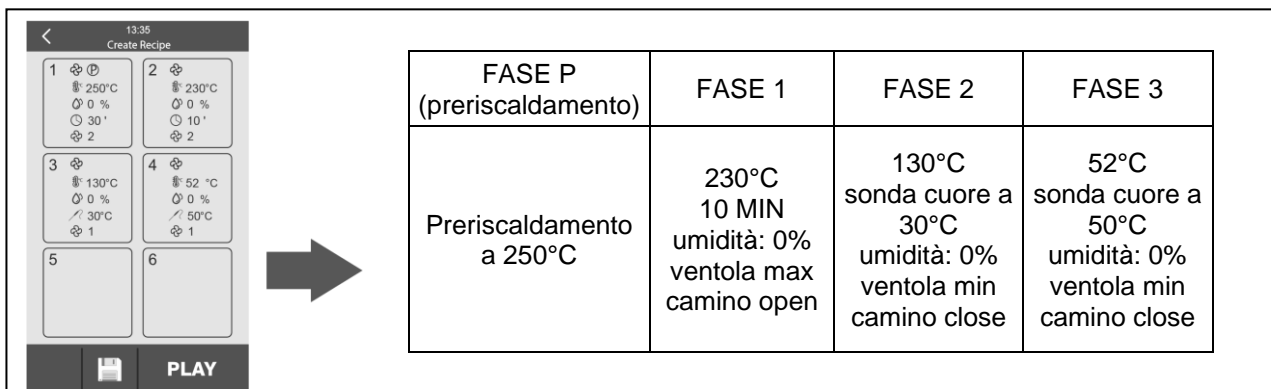
Dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) è possibile:

- avviare direttamente la cottura: i parametri impostati, solo alla fine della cottura, rimarranno memorizzati per offrire la possibilità di aggiungere minuti ulteriori di cottura senza dover reimpostare tutti i parametri.

N.B. se si interrompe il ciclo prima della sua fine, i parametri impostati non verranno salvati;

- salvare la ricetta impostata per poter poi avviarla quando si vuole, garantendo un risultato di cottura ottimale tutte le volte, e standardizzare la qualità.

Una cottura può essere composta da un minimo di 1 fase di cottura oppure, fino ad un massimo di 6 fasi di cottura, ciascuna caratterizzata da parametri diversi + il preriscaldamento (P); conclusa una fase il dispositivo passa automaticamente alla successiva.



5.3.1. Tipi di cottura



Cottura a convezione: la cottura degli alimenti avviene mediante un flusso d'aria riscaldata inviato nella camera per mezzo di ventole. L'omogeneità del flusso d'aria, grazie anche all'invertitore automatico di rotazione ventola, consente una distribuzione costante del calore, conferendo al prodotto una cottura regolare in ogni punto.

Con questo tipo di cottura è possibile:

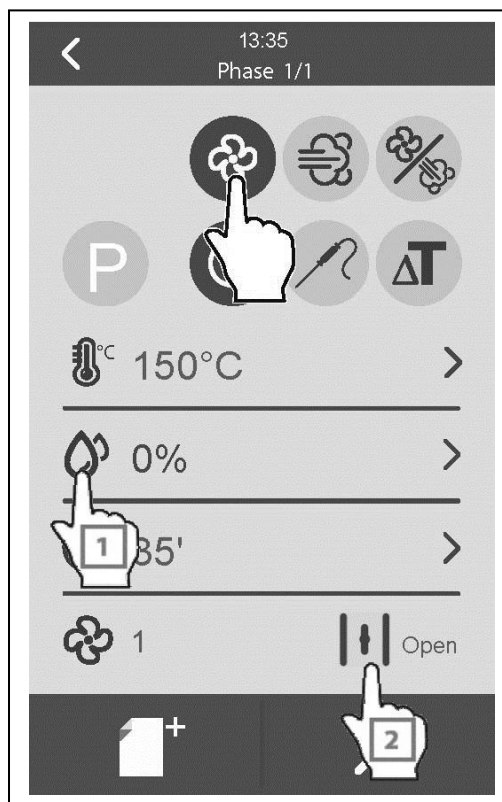
1-immettere manualmente umidità nella camera, premendo il simbolo "umidità" mantenendolo premuto per il tempo desiderato;

2-aprire la valvola dello sfiato, permettendo così la fuoriuscita dell'umidità generata dalle pietanze in cottura.

N.B.: in questa modalità di cottura non è possibile vaporizzare automaticamente; solo manuale.

Minimo setpoint di lavoro sonda camera di cottura: 30°C;

Massimo setpoint di lavoro sonda camera di cottura: 260°C.



Cottura a vapore: gli alimenti cuociono grazie al vapore immesso in camera. Per garantire ottimi risultati è necessario che il valore dell'umidità sia impostato a 100% (vedi 5.3.5). La cottura a vapore è ideale per tutte quelle pietanze che necessitano cotture delicate o per la pastorizzazione di creme

Minimo setpoint di lavoro sonda camera di cottura: 30°C

Massimo setpoint di lavoro sonda camera di cottura: 130°C



Cottura mista: gli alimenti cuociono grazie all'alta temperatura generata dalle resistenze associata ad una piccola percentuale di vapore automaticamente immesso in camera (vedi 5.3.5).

Minimo setpoint di lavoro sonda camera di cottura: 30°C

Massimo setpoint di lavoro sonda camera di cottura: 230°C

Minimo setpoint di lavoro sonda al cuore: 5°C

Default setpoint di lavoro sonda al cuore: 50°C

Massimo setpoint di lavoro sonda al cuore: 100°C

Minimo setpoint di lavoro delta T: 1°C

Default setpoint di lavoro delta T: 5°C

Massimo setpoint di lavoro delta T: 100°C.

5.3.2. Impostare il preriscaldamento

Ogni ciclo di cottura può essere preceduto da un preriscaldamento, se selezionato da parte dell'utente durante l'impostazione del ciclo, a condizione che non sia stata impostata la cottura a Delta T che per sua natura non prevede un preriscaldamento.

Il preriscaldamento è facoltativo ma è consigliato per ottenere risultati di cottura migliori (tranne per cotture particolari che devono iniziare "a freddo"). Il preriscaldamento va effettuato ad apparecchiatura VUOTA. È possibile eseguire il preriscaldamento ad ogni avvio di un ciclo manuale o di un programma.

Impostazione preriscaldamento:

1-Premere "P" (Fig.10).

È possibile scegliere tra 3 valori di preriscaldamento in base al tipo di carico che si intende effettuare: premere il simbolo "P" tante volte quanto è necessario per impostare il valore desiderato.

P. 1\3= carico minimo **P..** 2\3= carico medio **P...** 3\3= pieno carico

2-Impostare i valori di cottura della prima fase, poi proseguire con la freccia in basso a destra per confermare, dopodiché premere "PLAY" per iniziare.

Quando la temperatura rilevata dalla sonda camera raggiunge il setpoint di preriscaldamento automatico, il buzzer ed il lampeggiamento del led segnalano la fine dell'azione, premere "STOP" oppure la manopola encoder per tacitare il buzzer.

L'apertura e la chiusura della porta permettono il passaggio alla prima fase del ciclo di cottura.

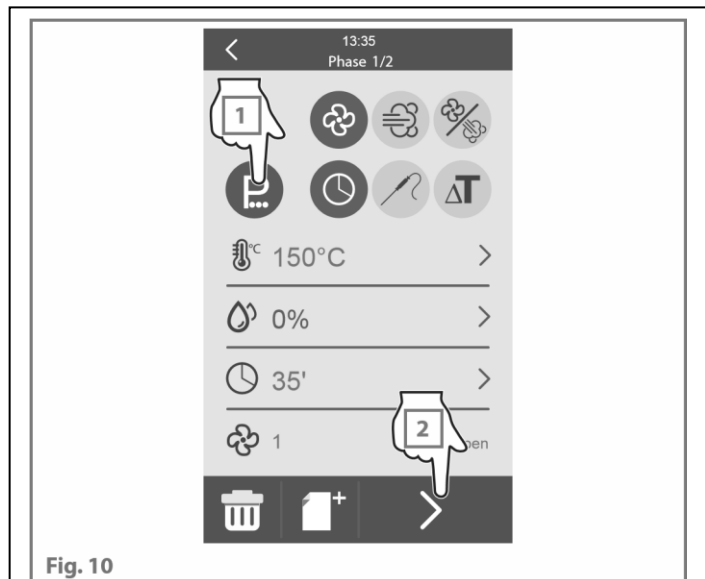
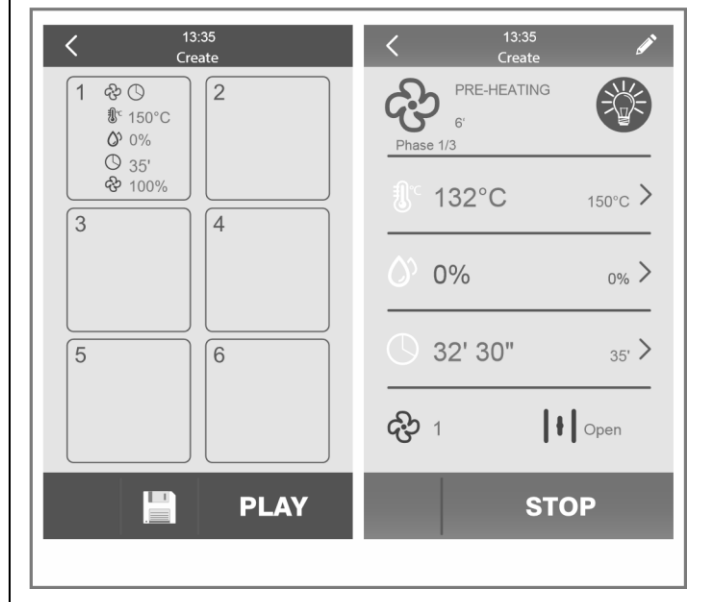


Fig. 10



5.3.3. Impostare la temperatura di cottura

1-Premere l'icona "termometro" (Fig.11).

2-Premere "+" o "-" (incremento di una unità per volta), trascinare il cursore o ruotare l'encoder per impostare il valore desiderato.

3-Premere la manopola encoder per confermare il valore scelto.

5.3.4. Impostare la durata di cottura

Selezionando una delle tre tipologie di cottura, l'apparecchiatura rende inattivi i campi che non si devono impostare; ad esempio, selezionando la sonda al cuore, è inattivo il campo "tempo" (Fig.12).

La durata di cottura può essere impostata:

-inserendo un tempo di cottura: la cottura termina allo scadere del tempo impostato dall'utente;

-utilizzando la sonda al cuore: la cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata dall'utente.

-utilizzando la funzione Delta T: la cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata dall'utente.

N.B.: Cotture con Delta T

Per definizione, Delta T è la differenza fra la temperatura al cuore del prodotto e quella della camera di cottura. Il forno, grazie a tecnologie all'avanguardia, mantiene sempre costante la differenza di temperatura fra la camera e il cuore dell'alimento (Delta T impostato) fino a quando non si raggiunge la temperatura al cuore impostata.

Questo tipo di cottura non aggredisce il prodotto con temperature troppo elevate; più il delta avrà un valore alto, più la cottura sarà veloce; viceversa, più basso è il valore del delta, maggiore sarà il tempo di cottura.

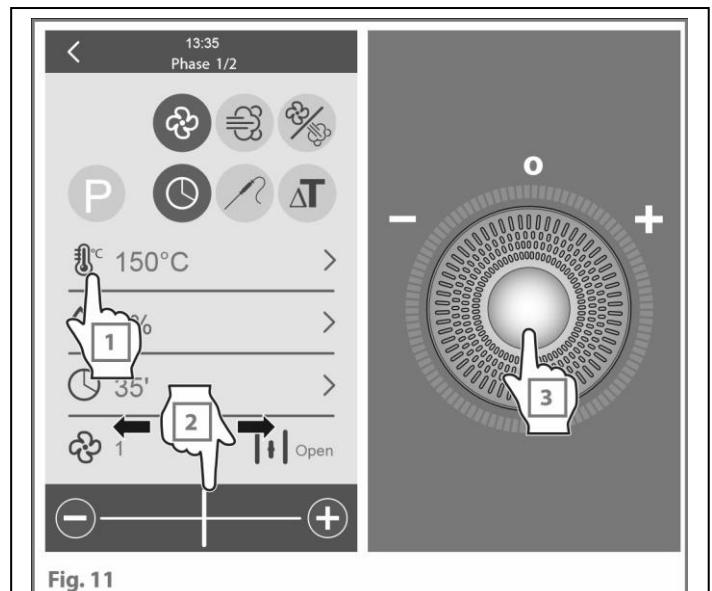


Fig. 11

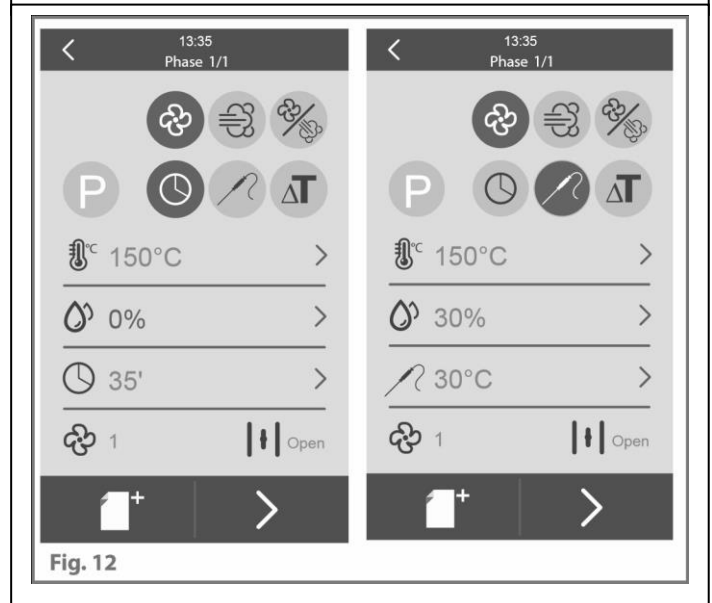


Fig. 12

Impostazione a tempo (Fig.13)

- 1-Premere l'icona "tempo di cottura".
- 2-Premere l'icona "tempo".
- 3-Premere "+" o "-" (incremento di una unità per volta) o ruotare l'encoder per impostare il valore desiderato da 1' (un minuto) a 999' (novecentonovantanove minuti): se si desidera che l'apparecchiatura funzioni in modo continuo, trascinare il cursore completamente a sinistra fino a far apparire il simbolo dell'infinito: "∞".
- 4-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.

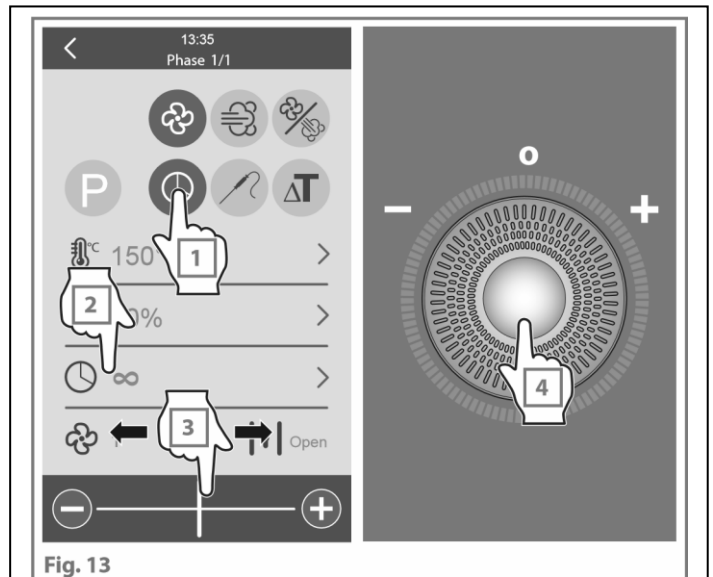


Fig. 13

Impostazione con sonda cuore (Fig. 14)

- 1-Premere l'icona "sonda al cuore".
- 2-Premere l'icona "temperatura spillone".
- 3-Premere "+" o "-" (incremento di una unità per volta) o ruotare l'encoder per impostare la temperatura al cuore desiderata (5 - 100°C).
- 4-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.

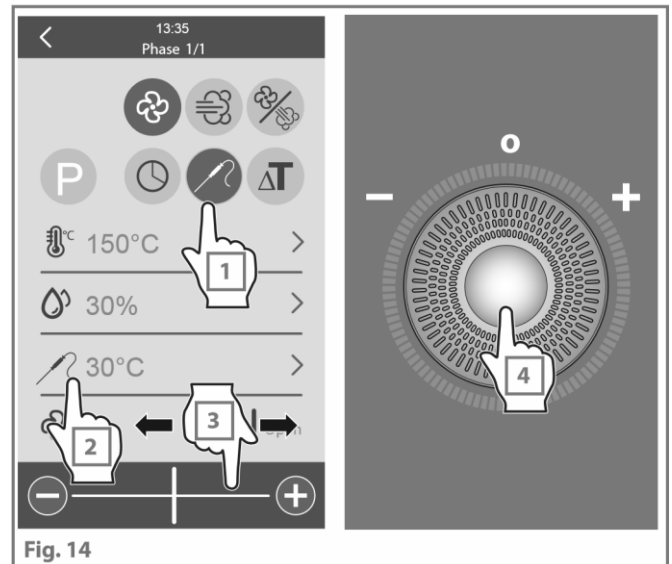


Fig. 14

Impostazione con funzione Delta T (Fig.15)

I parametri che andranno impostati per cuocere con questa funzione sono:

- la temperatura della sonda spillone (al raggiungimento della quale si ha la fine cottura);
- il Delta T che deve mantenere l'apparecchiatura (Delta T= differenza tra temperatura camera rilevata da una sonda e la temperatura rilevata dalla sonda spillone).

- 1-Premere l'icona "Delta T".

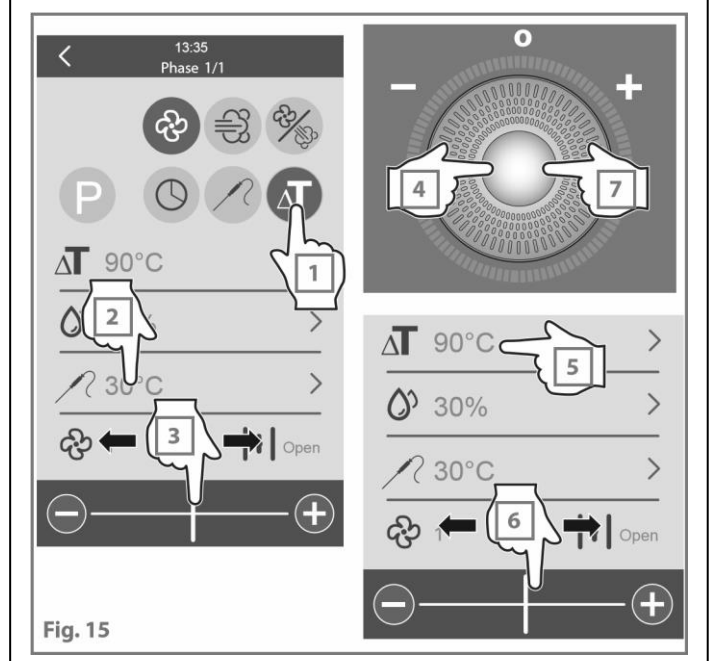


Fig. 15

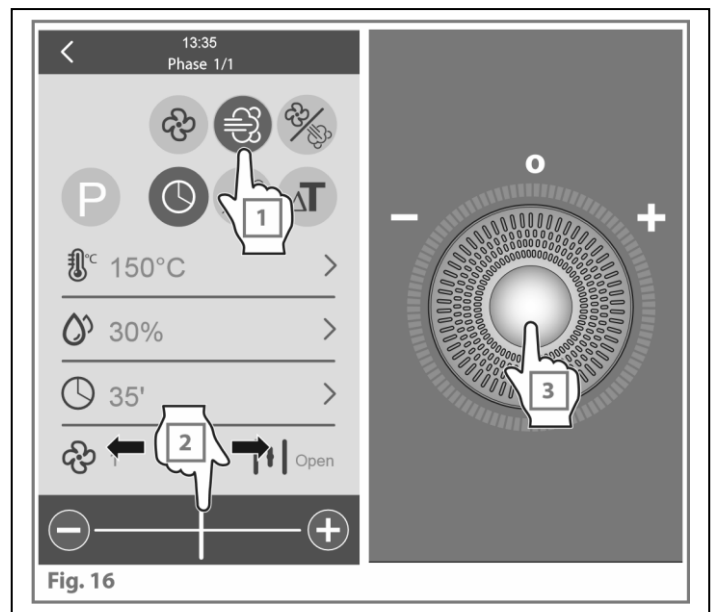
- 2-Premere l'icona "temperatura spillone".
- 3-Premere "+" o "-" (incremento di una unità per volta) o ruotare l'encoder per impostare la temperatura al cuore desiderata (5 - 100°C).
- 4-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.
- 5-Premere l'icona "Delta temperatura".
- 6-Premere "+" o "-" (incremento di una unità per volta) o ruotare l'encoder per impostare il Delta desiderato (1 - 100°C).
- 7-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.

5.3.5. Impostare l'umidificazione in camera



- 1-Premere l'icona "umidità" (Fig.16).
- 2-Premere "+" o "-" (incremento di 10 unità per volta) o ruotare l'encoder per impostare il valore desiderato.
È possibile scegliere tra valori che vanno da 10 a 100%;
- 3-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.

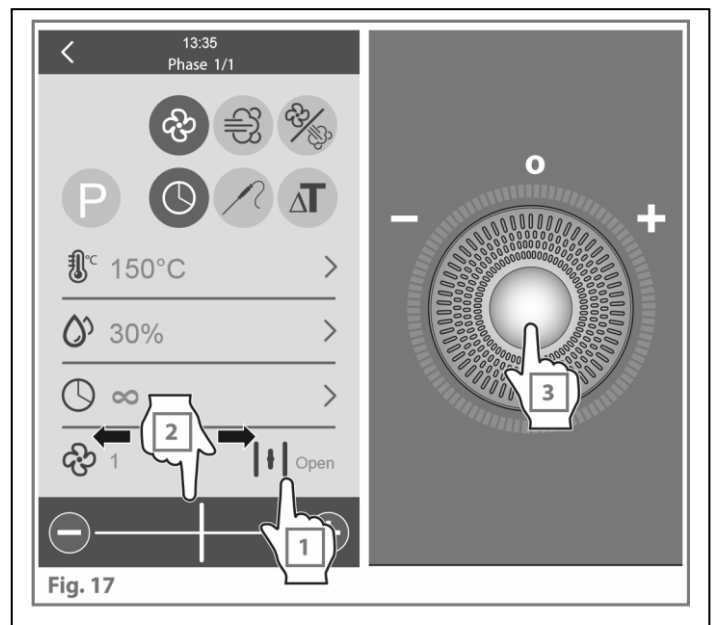
Valori impostabili:

- Cottura a vapore: da 50 a 100%;
- Cottura mista: da 10 a 100%.



5.3.6. Impostare la posizione della valvola

- 1-Premere l'icona "camino" (Fig.17).
- 2-Premere "+" o "-" o ruotare l'encoder per impostare la modalità desiderata:
 camino completamente chiuso
 camino completamente aperto
- 3-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.



Durata dell'apertura automatica della valvola (Fig.18).

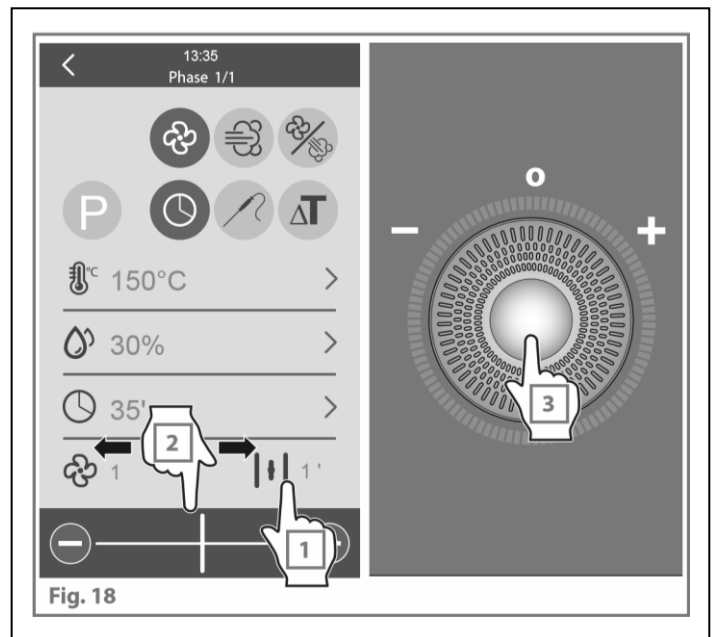
Per programmare l'apertura / chiusura della valvola, assicurarsi di non agire durante una cottura e che nel display TEMPO non sia presente la modalità INFINITO, quindi agire secondo le seguenti modalità:

1-Premere l'icona "camino"; premendo "+" o "-" o ruotando l'encoder, si visualizzerà a lato dell'icona stessa, un tempo in minuti che rappresenta il tempo di anticipo apertura valvola prima della fine della fase.

2-Impostare il tempo desiderato premendo "+" o "-" o ruotando l'encoder.

È possibile impostare un tempo massimo pari al tempo di durata della fase di cottura.

3-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.

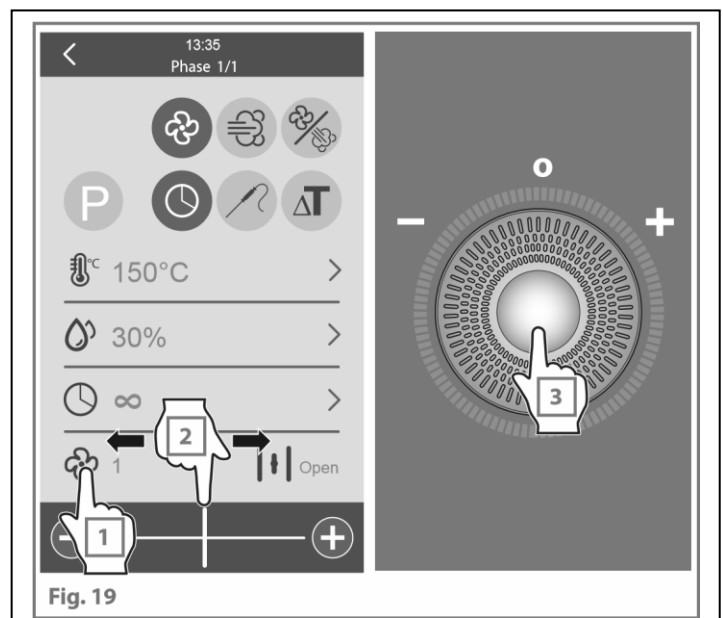


5.3.7. Impostare la velocità delle ventole

1-Premere l'icona "ventole" (Fig.19).

2-Premere "+" o "-" oppure ruotare l'encoder per impostare il valore desiderato. (min o max)

3-Premere la manopola encoder per confermare la scelta.



5.3.8. Aggiungere o eliminare ulteriori fasi di cottura (step)

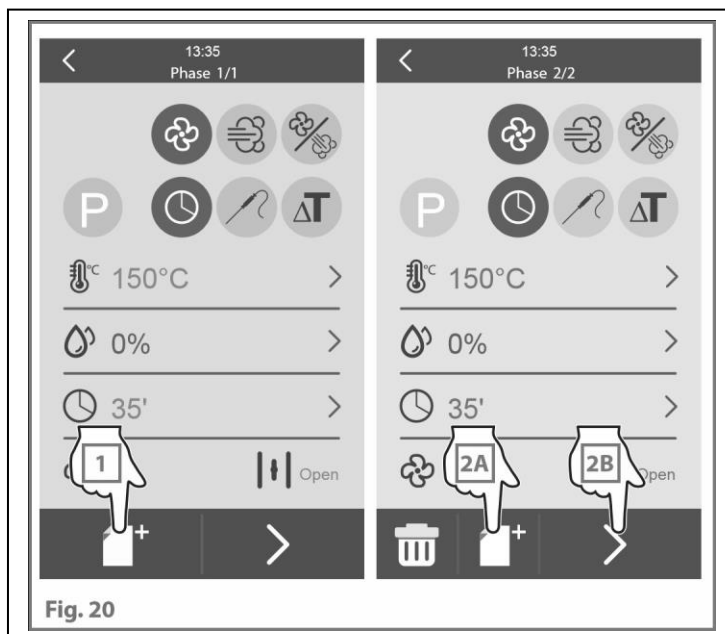
Dopo aver impostato la fase di cottura “1” come spiegato nei capitoli precedenti, è possibile impostare delle ulteriori fasi di cottura (Fig.20).

1-Premere l’icona “add step”: apparirà una schermata, che assumerà i parametri di cottura della fase “1”, impostare i parametri della fase “2” come di consueto.

2A-Premere l’icona “add step” per impostare la fase di cottura “3”, e così via fino alla fase di cottura “6”.

2B-Premere la freccia in basso a destra per confermare le impostazioni e terminare la programmazione della ricetta.

Per cancellare l’ultima fase di cottura impostata o le fasi intermedie, selezionare la fase, toccando le icone delle frecce situate nella barra superiore a destra e sinistra; quindi toccare l’icona del cestino che comparirà dalla fase 2.



5.3.9. Avviare subito la cottura oppure salvare la ricetta impostata

Dopo aver impostato le fasi con i vari parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) è possibile:

- avviare subito la cottura;
- salvare e nominare la ricetta impostata: sarà possibile avviarla subito dopo o in un secondo momento. Avendo salvato i parametri sarà possibile riutilizzare la ricetta in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta. Per richiamare la ricetta salvata è necessario accedere alla sezione “Ricettario” vedi 5.4.

In entrambi i casi, dopo la pressione del tasto “PLAY” la cottura parte subito con i parametri impostati oppure se è previsto un preriscaldamento, appaiono le schermate dedicate; in questo ultimo caso attendere la fine del preriscaldamento prima di infornare le pietanze.

Per maggiori informazioni sul preriscaldamento leggere 5.3.2.

Durante la cottura è sempre possibile modificare i parametri della ricetta o aggiungere manualmente umidità: queste modifiche sono però temporanee e non verranno memorizzate.

5.3.10. Cottura terminata

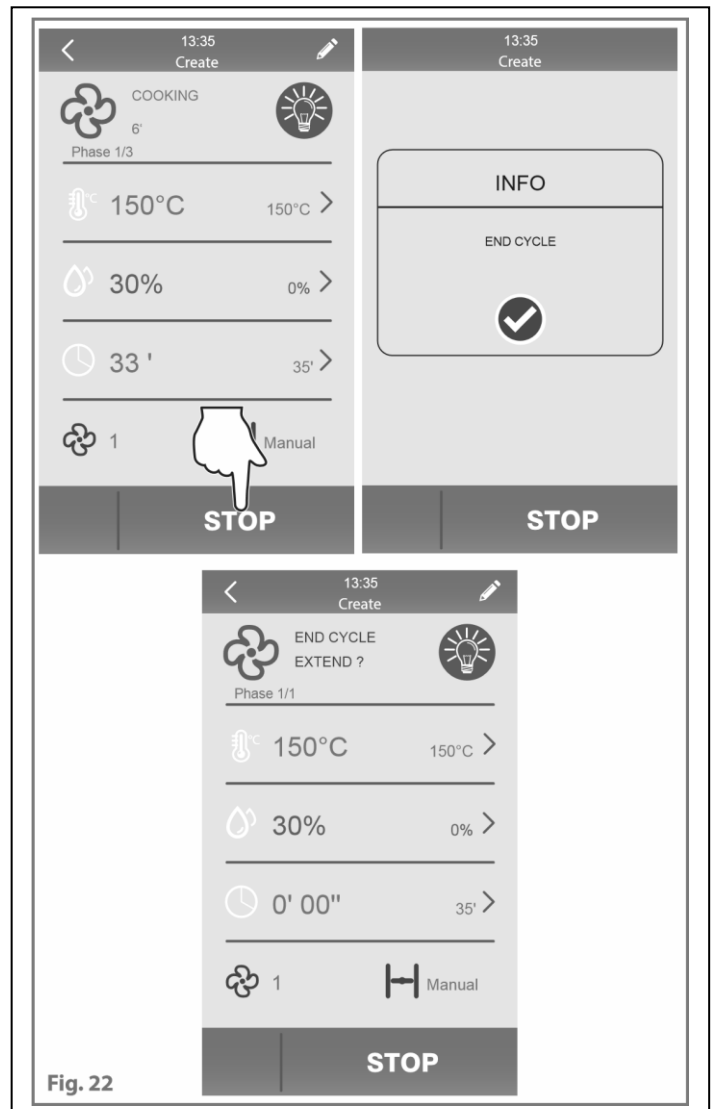
Se la cottura è stata impostata:

- inserendo un **tempo di cottura**, essa termina allo scadere del tempo impostato dall'utente;
- utilizzando la **sonda al cuore**, essa termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata dall'utente;
- utilizzando la **funzione Delta T**, essa termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata dall'utente, vedere 5.3.4.

La fine cottura può essere anche anticipata premendo il tasto "STOP" per almeno due secondi (Fig.22).

In quel caso il display mostrerà nuovamente il menu principale.

La fine cottura viene segnalata dalla comparsa della schermata a lato, da un segnale acustico ed un lampeggio led. La schermata successiva dà la possibilità di un prolungamento della ricetta appena conclusa impostando un nuovo valore del timer, oppure di ritornare alla Home page premendo "STOP".



⚠ Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso (es. guanti termici).

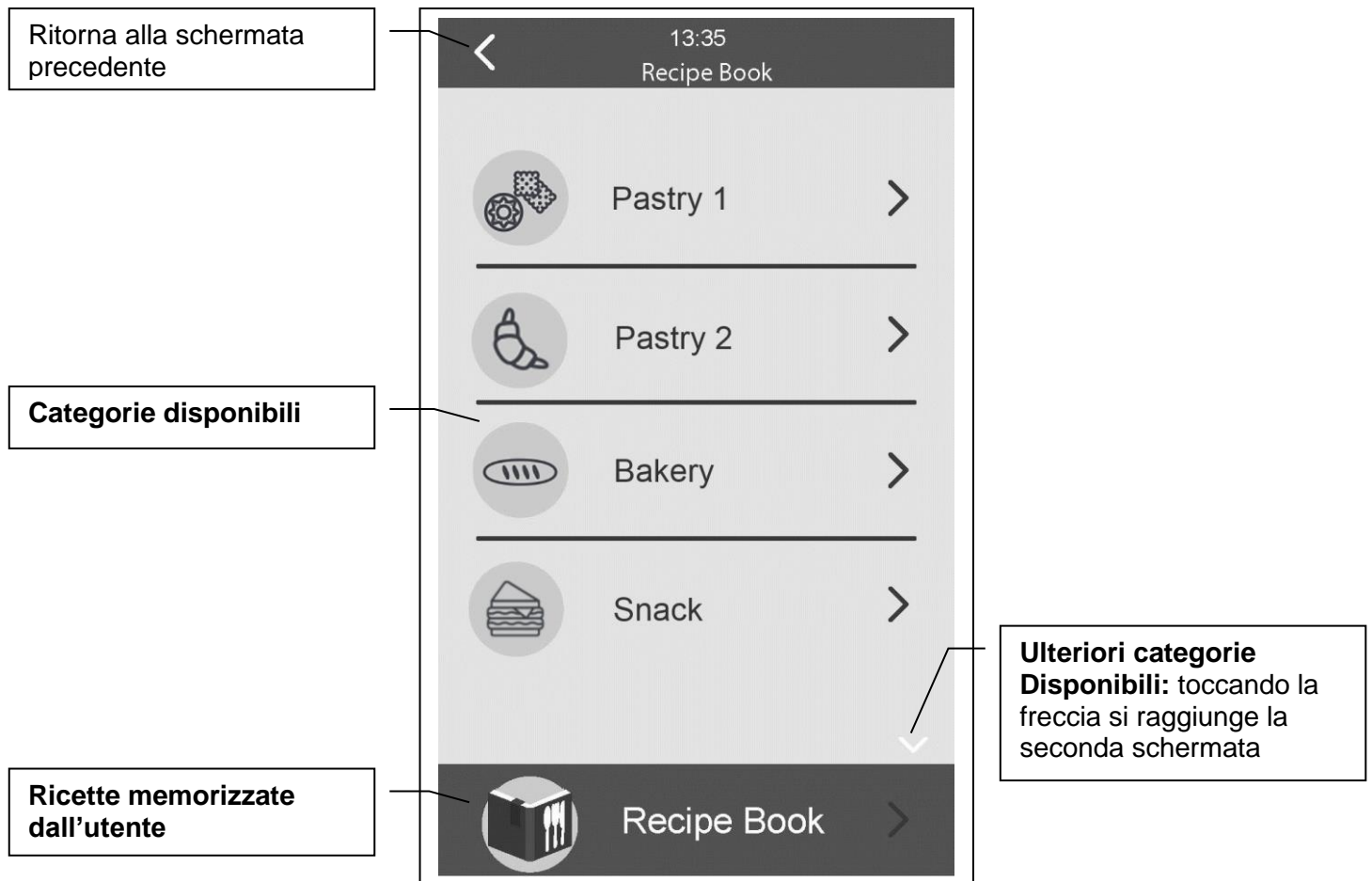
⚠ **Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne dell'apparecchiatura potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare queste zone. Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera di cottura, soprattutto se contengono liquidi.**

Se si desidera effettuare un'altra cottura che prevede temperature in camera inferiori, è disponibile la funzione "Raffreddamento camera", vedere 5.5.4.

Se si desidera accendere/spegnere la luce durante una cottura, toccare il simbolo della lampadina in alto a destra.

5.4. Cotture con ricetta

In questa sezione si mostra come utilizzare e creare ricette preimpostate dal Costruttore o memorizzate in precedenza dall'utente salvando le cotture manuali impostate. L'apparecchiatura può contenere fino a 147 ricette (72 già presenti, 75 memorizzabili dall'utente) divise in più categorie.



5.4.1. Salvare una ricetta

Per creare una ricetta personale, operare nel modo seguente.

Dopo aver impostato il ciclo di cottura come mostrato nel capitolo precedente, si accede alla schermata riassuntiva dei parametri di cottura:

- 1-Una volta impostati i parametri desiderati toccare l'icona di salvataggio, Fig.23;
- 2-Scegliere lo slot di salvataggio; si può scegliere uno slot libero oppure sovrascrivere uno già occupato;
- 3-Confermare l'intenzione di salvare tale ricetta;
- 4-Grazie alla tastiera alfabetica che apparirà, nominare la ricetta e toccare la spunta ✓ in basso a destra per confermare.

5.4.2. Avviare una ricetta memorizzata

1-Nel menu delle ricette toccare l'ultima voce in basso riguardante le ricette memorizzate (Fig.24).

2-Toccare brevemente il nome della ricetta: compare una schermata riassuntiva dei parametri di cottura.

3-Se i parametri della ricetta soddisfano le proprie esigenze, avviare la ricetta con il tasto "PLAY" la cottura parte subito con i parametri impostati.

4-Se i parametri di cottura della ricetta NON soddisfano le proprie esigenze è possibile modificarla e sovrascrivere i valori: questo significa che la ricetta originale in memoria verrà sostituita da quella modificata senza la possibilità di essere recuperata.

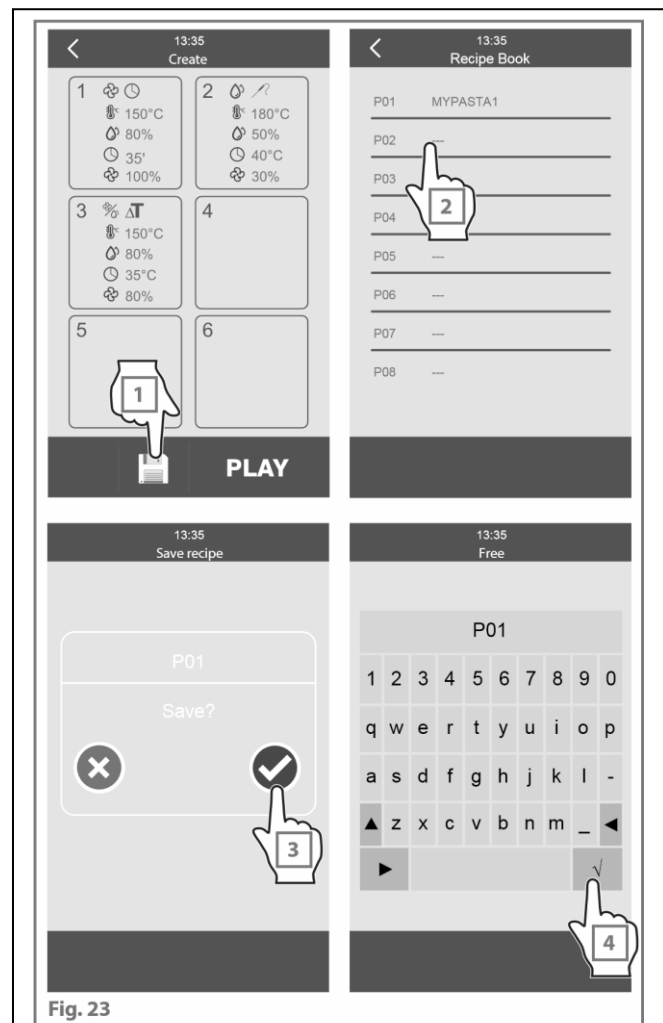


Fig. 23

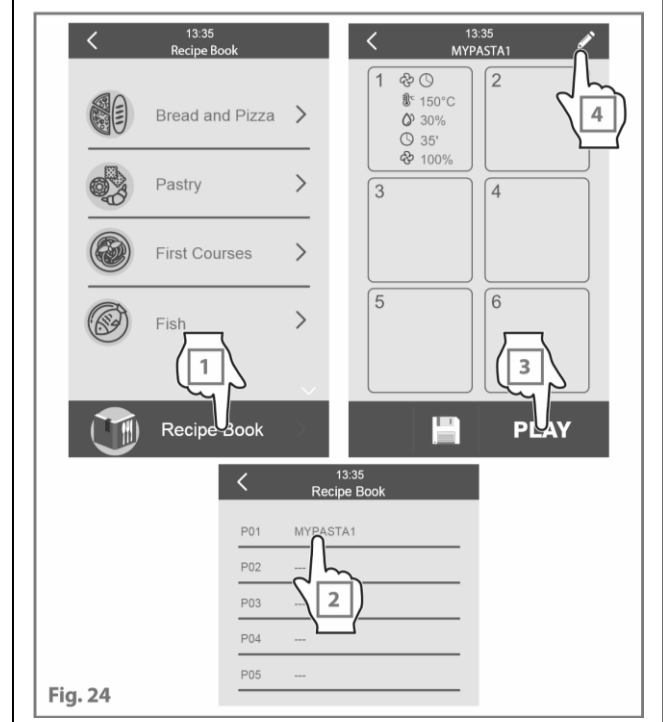


Fig. 24

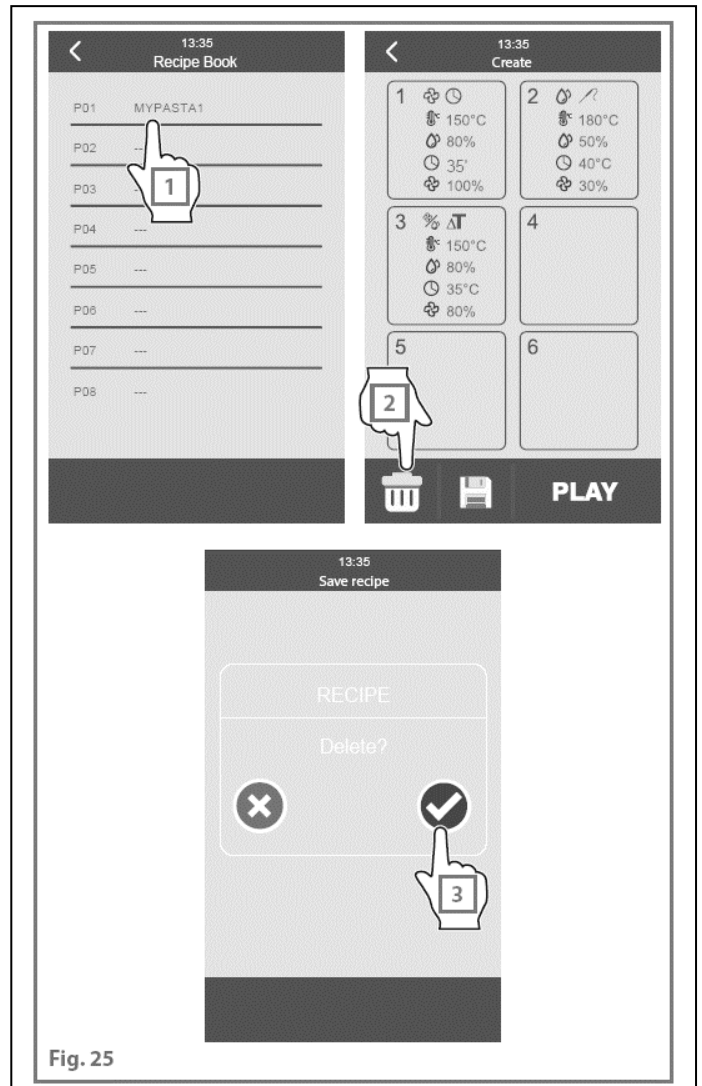
5.4.3. Cancellazione di una ricetta

Per eliminare una ricetta salvata precedentemente, operare nel modo seguente:

1-Dall'elenco delle ricette salvate in precedenza selezionare la ricetta che si vuole eliminare (Fig.25).

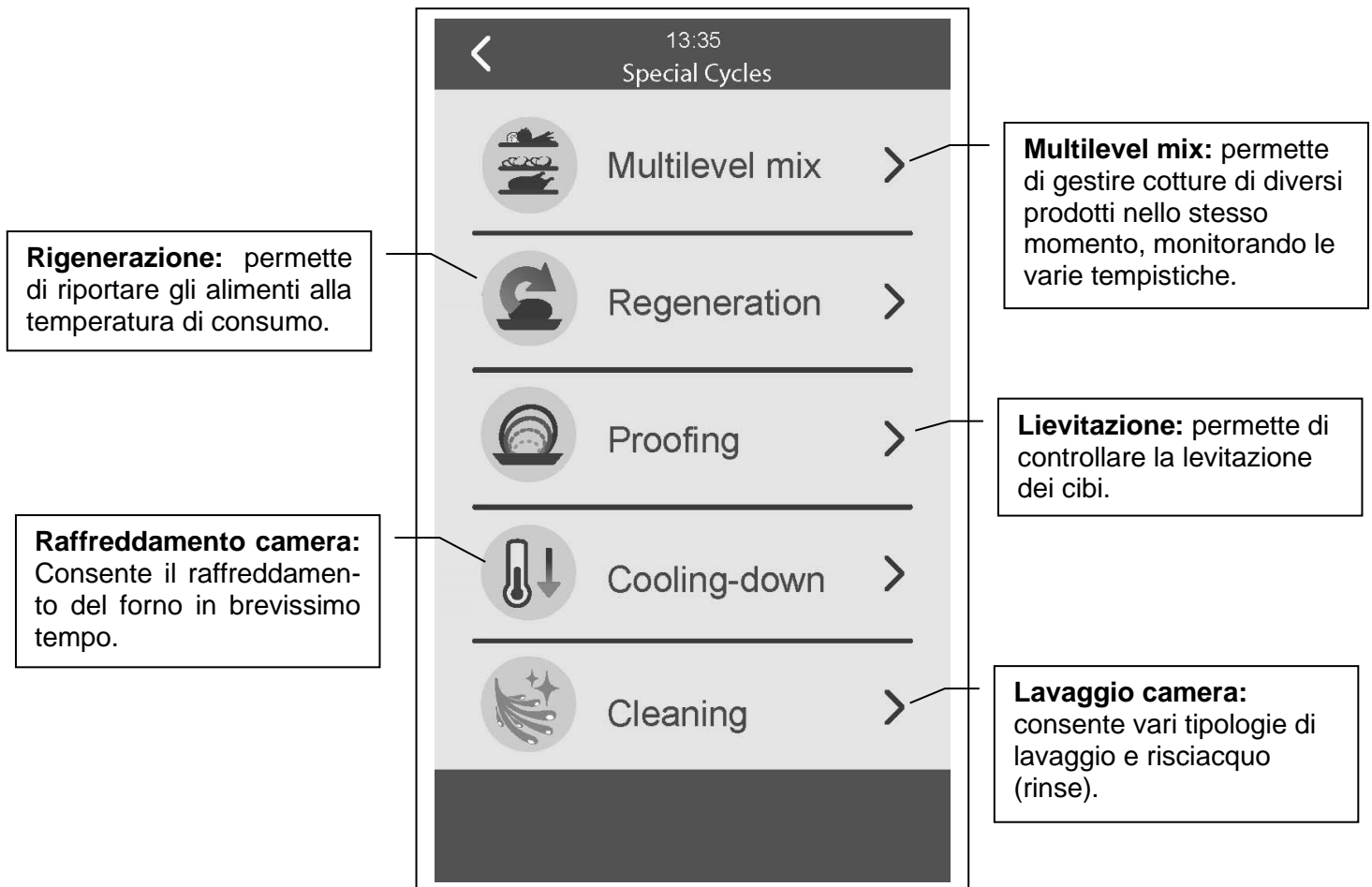
2-Dalla schermata riassuntiva dei parametri di cottura, toccare l'icona del cestino in basso a sinistra.

3-Confermare l'intenzione di eliminare tale ricetta.



5.5. Cicli speciali

I cicli speciali sono cicli di lavoro preimpostati che consentono di effettuare facilmente svariate azioni, ad esempio:



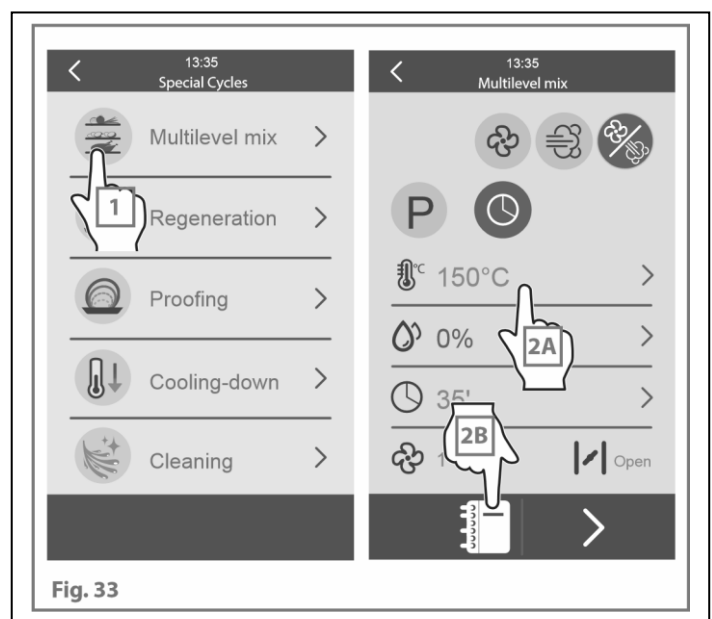
5.5.1. Multilevel mix

Grazie a questa funzione è possibile cuocere più ricette compatibili* assieme, per creare il menù del giorno. I cicli di cottura possono essere di due tipologie, **ESTRAZIONE TEGLIA A TEMPO** e **INSERIMENTO TEGLIA A TEMPO**:

*ricette compatibili: ricette che hanno gli stessi parametri di cottura (temperatura di cottura, umidità, ecc...)

1-Selezionare la funzione Multilevel mix (Fig.33).

2A-Impostare i parametri di una ricetta manuale oppure 2B-scegliere una ricetta da un ricettario, la quale farà



6-Il display segnalerà sia visivamente che tramite buzzer il timer della teglia che ha completato la cottura in modo tale da avvisare l'utente quale è pronta per essere estratta.

7-Una volta estratte tutte le teglie, il forno rimarrà in temperatura, e sarà possibile aggiungere tempo alle varie teglie oppure, tenendo premuto "STOP", terminare manualmente la cottura e ritornare nella home page dei cicli speciali.



INSERIMENTO TEGLIA A TEMPO

Questa funzione viene consigliata per cotture di prodotti misti durante la preparazione prima del servizio o ad esempio per la cottura di prodotti da buffet (verdure diverse al vapore, tipi di croissants differenti...).

INSERIMENTO TEGLIA A TEMPO riconosce la ricetta con la tempistica più lunga e inizierà da quella (dopo il preriscaldamento se previsto), poi grazie ad un segnale acustico, ricorda volta per volta quando e quale teglia (o nome ricetta) bisogna inserire nel forno. Il forno ti avviserà 30 secondi prima di dover inserire ogni teglia in modo di avere il tempo di prepararsi.

Alla fine ci si ritroverà con tutti i prodotti cotti e caldi nello stesso preciso istante e pronti per il servizio o l'impiattamento. Una volta terminato il ciclo di cottura il forno blocca la cottura e resta nella schermata di funzione.

Per uscire premere il tasto "STOP" per alcuni secondi.

1-Selezionare la funzione Multilevel mix (Fig.35).

2A-Impostare i parametri di una ricetta manuale oppure 2B scegliere una ricetta da un ricettario.

3-Toccare la funzione INSERIMENTO TEGLIA A TEMPO.

4-Inserire in tempi diversi le teglie, impostando il tempo di cottura per ognuna di esse.

N.B.: Altre teglie con altri alimenti sempre con tempi di cottura diversi

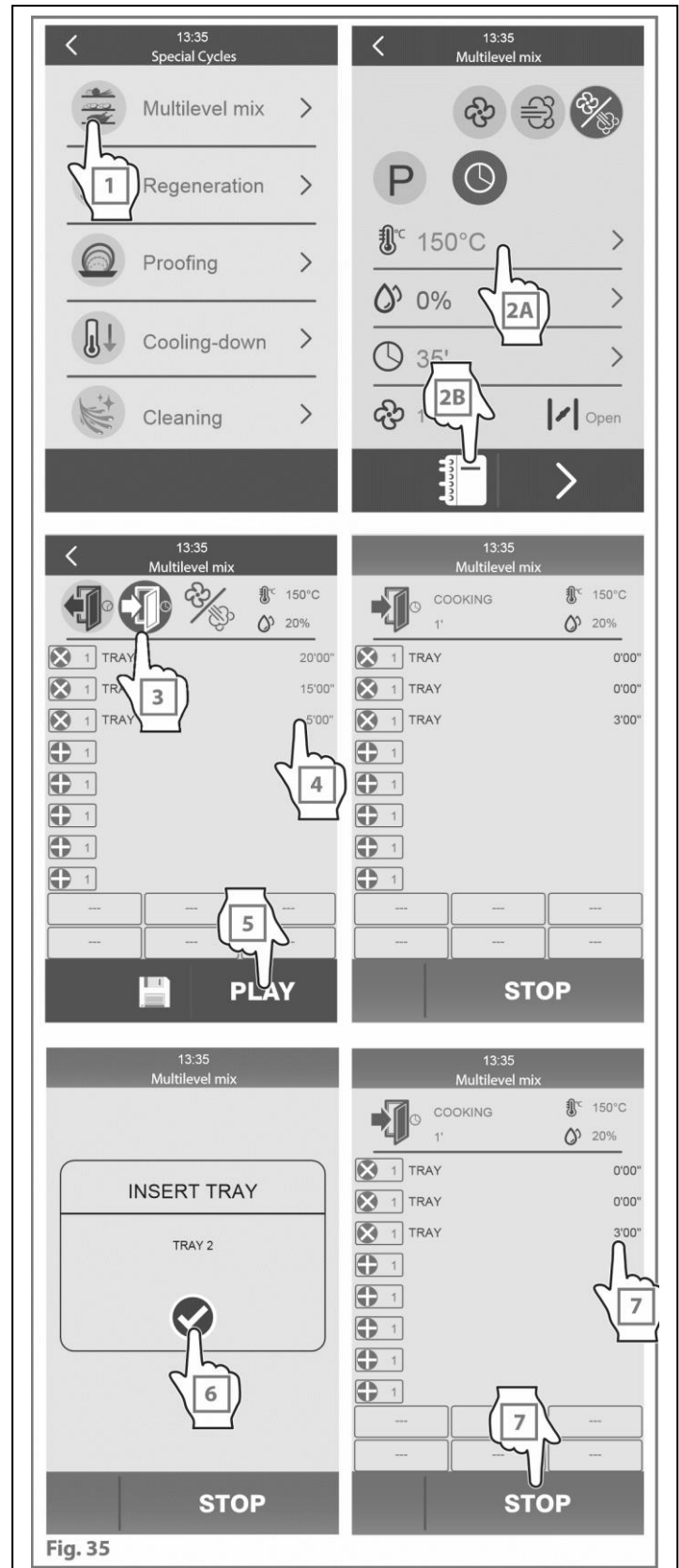


Fig. 35

possono essere aggiunte successivamente.

5-Toccare “Play” per cominciare la cottura.

6-Il display segnalerà sia visivamente che tramite buzzer quale teglia inserire man mano che la teglia con cottura più lunga viene cotta.

In questo modo tutte le cotture delle teglie previste dal ciclo di cottura termineranno nello stesso istante.

7-Una volta estratte tutte le teglie, tenere premuto “STOP” per terminare manualmente la cottura e ritornare nella home page dei cicli speciali.

5.5.2. Rigenerazione al cuore/a tempo

La rigenerazione con sonda cuore è specifica per prodotti delicati: grazie alla precisione di quest’ultima è semplice verificare in ogni momento la temperatura raggiunta dall’alimento e scegliere quella migliore per il servizio.

La rigenerazione a tempo è specifica per prodotti di piccola pezzatura dove sarebbe impossibile utilizzare la sonda cuore.

1-Selezione la funzione rigenerazione (Fig.36).

2A-Selezione la rigenerazione a tempo o 2B al cuore.

3-Dopo aver impostato le informazioni di lavoro, toccare “Play” per cominciare.



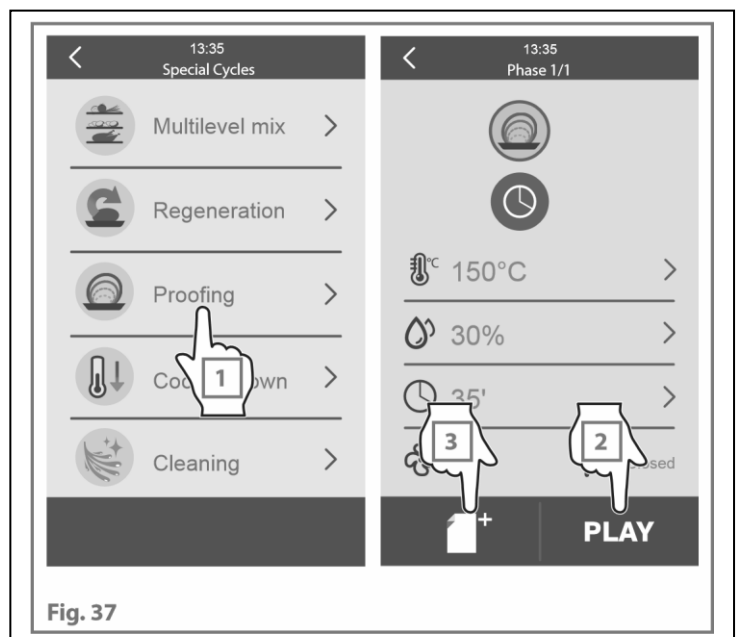
5.5.3. Lievitazione a tempo

La lievitazione a tempo è una funzione specifica per panificazione e pasticceria.

1-Selezione la funzione lievitazione (Fig.37).

2-Dopo aver impostato il set-point di lavoro, toccare “Play” per cominciare.

3-Inoltre è possibile impostare una seconda fase.



5.5.4. Raffreddamento camera

Questa funzione abbassa automaticamente la temperatura del forno in pochissimo tempo.

Questo risulta utile se, terminata una cottura si desidera effettuare un'altra che prevede temperature in camera inferiori oppure se è necessario pulire la camera del forno, manualmente o sfruttando i programmi automatici.

1-Selezione la funzione raffreddamento camera (Fig.38).

2-Impostare la temperatura che si intende raggiungere.

3-Toccare "Play" per cominciare.

Per l'avvio della funzione è fondamentale che la porta del forno sia APERTA: in caso contrario una schermata di avviso chiede di aprirla.

Durante la fase di raffreddamento è sempre possibile modificare la temperatura impostata (es. passare da 100 a 120°C) rientrando nella schermata.

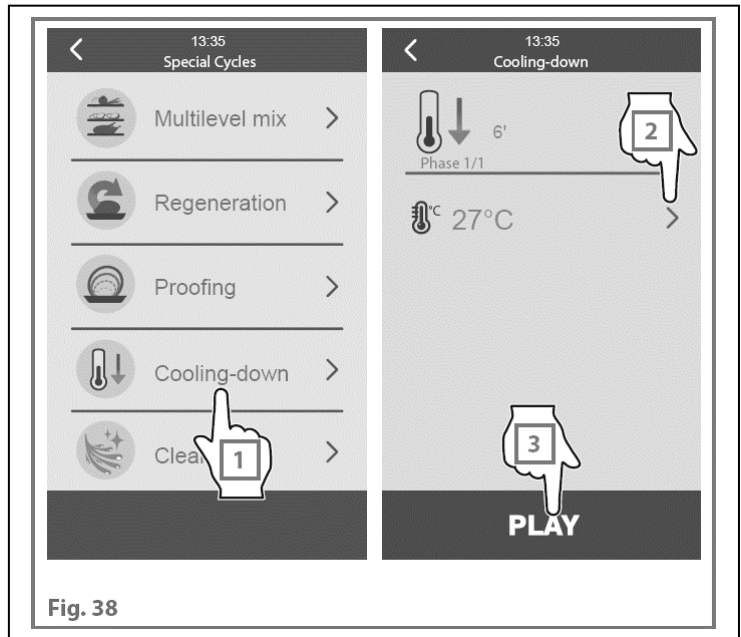


Fig. 38

5.5.5. Lavaggi e risciacquo automatico della camera di cottura

Risciacquo (Rinse)

Grazie a questa funzione automatica è possibile risciacquare con sola acqua la camera di cottura, in modo rapido, per passare da una cottura all'altra senza che residui della preparazione precedente finiscano sul prodotto che si sta per infornare (Fig.39).

1-Selezione "lavaggio" dal menu cicli speciali

2-Selezione la funzione risciacquo.

3-Toccare "Play" per cominciare.

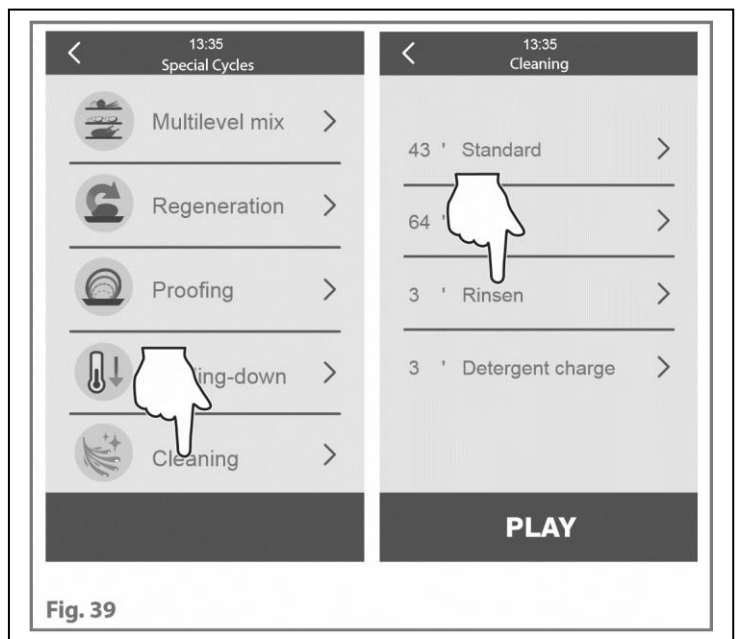


Fig. 39

Lavaggi

Grazie a questa funzione automatica è possibile lavare con un detergente specifico la camera di cottura, per avere sempre l'apparecchiatura perfettamente pulita. È possibile scegliere tra un ciclo "Standard", e "Complete" di durata diversa (Fig.40).

Oltre ai tre programmi di lavaggio si trova il programma "ricarica detergente" che deve essere eseguito nei seguenti casi:

-alla prima accensione dell'apparecchiatura dopo l'installazione;

-ogni volta che viene sostituita la tanica del detergente;

-dopo un lungo periodo di inutilizzo.

⚠ Si raccomanda di risciacquare sempre dopo il ciclo di ricarica.

⚠ Avvertenze importanti sui lavaggi!

-Prima di avviare uno dei quattro programmi assicurarsi che non ci sia nessuna pietanza all'interno dell'apparecchiatura.

-Prima di far partire un ciclo di lavaggio, assicurarsi che lo scarico dell'acqua sul fondo della camera di cottura sia libero per evitare allagamenti della camera stessa.

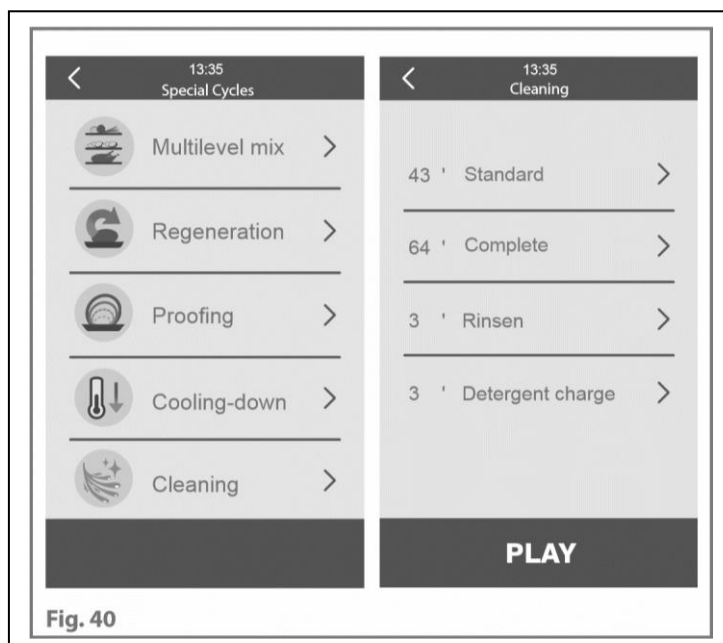
-Prima di maneggiare e utilizzare il detergente leggere attentamente la scheda di sicurezza del prodotto.

⚠ **Durante il lavaggio non aprire la porta dell'apparecchiatura per il pericolo di lesioni ad occhi, mucose e pelle causate dal contatto con i detersivi chimici usati che vengono spruzzati dalla girante dentro la camera di cottura e movimentati da forti correnti d'aria.**

-Al termine di ogni lavaggio controllare che nella camera cottura non ci siano residui di detergente. Rimuovere eventuali residui risciacquando manualmente o con il programma di risciacquo la camera di cottura.

-Si raccomanda l'uso di detersivi approvati dal Costruttore: l'utilizzo di un detergente non appropriato potrebbe causare danni al sistema di lavaggio e all'integrità della camera di cottura invalidando la garanzia del prodotto.

-Per un perfetto funzionamento del sistema di lavaggio del forno assicurarsi, prima dell'avvio di un programma di lavaggio, che la temperatura della camera di cottura sia inferiore a 100°C; In caso di temperature maggiori partirà automaticamente la funzione "Raffreddamento camera", vedere 5.5.4.



5.6. Accensione programmata (per lavaggio o cottura)

Dalla schermata Home, si può accedere a questo menu toccando il simbolo dell'agenda in alto a sinistra (Fig.31).

Pianificazione accensione programmata:

Per pianificare un'accensione programmata è necessario:

1-Compilare i campi:

- giorno della settimana;
- tipo di ricetta o lavaggio;
- ora di attivazione;

2-Confermare con la manopola encoder ogni campo impostato;

3-Per aggiungere e memorizzare ulteriori accensioni programmate è possibile toccando il simbolo della pagina in basso sullo schermo.

N.B.: Se il programma selezionato prevede un preriscaldamento, il forno rimarrà in preriscaldamento fino a quando non verranno infornate le teglie.

Se il programma selezionato non prevede preriscaldamento, il forno eseguirà direttamente il ciclo di cottura selezionato

Attivazione accensione programmata:

Per attivare un'accensione programmata è necessario assicurarsi che sia impostata almeno un'accensione, il dispositivo sia acceso e che non sia in corso alcuna procedura.

1-Tornare alla schermata Home e digitare il tasto di stand-by per 3 secondi (Fig.32).

2-Selezione l'accensione impostata voluta e toccare la spunta in basso a destra per confermare l'attivazione (o il tasto stand-by per lo spegnimento).

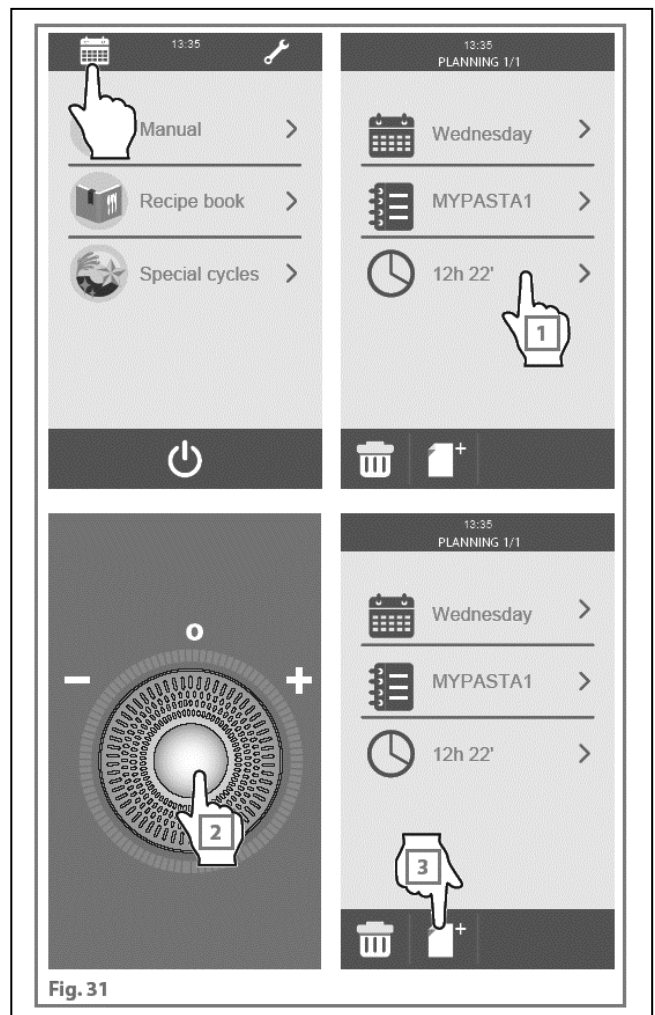


Fig. 31



Fig. 32

A conferma dell'attivazione della accensione programmata comparirà la videata in basso di Fig. 32.

5.7. Spegnimento

Toccando questo tasto, Fig.41 passaggio 1, per qualche secondo l'utente può passare nella schermata di stand-by e successivamente, premendo per qualche secondo l'encoder, Fig.41 passaggio 2, sarà possibile spegnere l'apparecchiatura.

Confermare con la manopola encoder ogni campo impostato

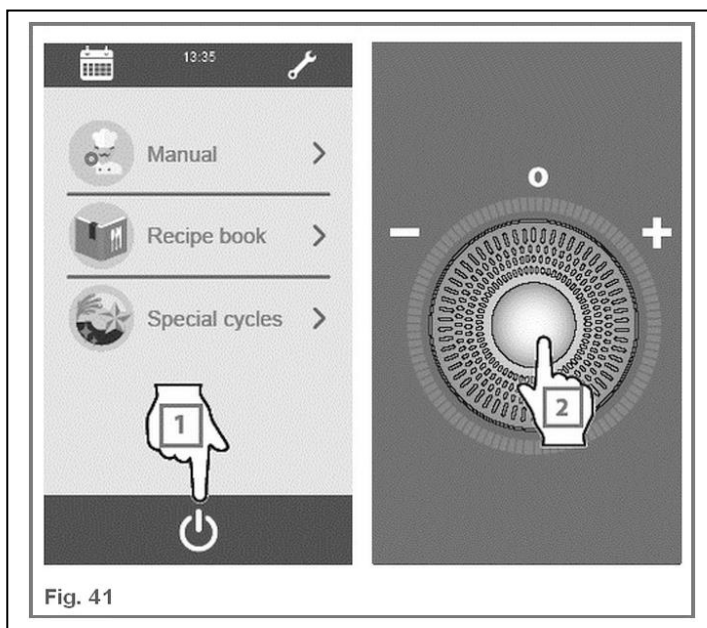




Fig. 41

5.8. Allarmi

Se si manifesta un allarme viene attivato il buzzer, il display visualizza l'icona  e un pop-up con un codice di allarme; toccare il display in prossimità del centro per tacitare il buzzer e ripristinare la normale visualizzazione. La seguente tabella illustra il significato dei codici di allarme del dispositivo.

CODICE DI ALLARME	SIGNIFICATO
ALLARME sonda camera	<p>allarme sonda camera rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -verificare il tipo di sonda; si veda il parametro P0 -verificare il collegamento dispositivo-sonda -verificare la temperatura della camera <p>principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso, non sarà consentito avviare cicli di cottura o lavaggio -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, il ciclo verrà interrotto -l'uscita per la regolazione della temperatura verrà spenta
ALLARME sonda spillone	<p>allarme sonda spillone rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -gli stessi del caso precedente ma relativamente alla sonda spillone <p>principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso, non sarà consentito avviare un ciclo di cottura a Delta T e un ciclo di cottura al cuore -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura a Delta T o un ciclo di cottura al cuore, il ciclo verrà interrotto
ALLARME mancanza alimentazione	<p>allarme interruzione dell'alimentazione rimedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> -verificare il collegamento dispositivo-alimentazione <p>principali conseguenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso o spento, al ripristino dell'alimentazione il dispositivo si spegnerà -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura e la durata dell'interruzione è inferiore al tempo stabilito con il parametro r12, al ripristino dell'alimentazione il ciclo verrà riproposto dall'inizio della fase durante la quale l'interruzione si sarà manifestata (se viceversa la durata dell'interruzione è superiore al tempo stabilito con il parametro r12, al ripristino dell'alimentazione il ciclo verrà interrotto)

CODICE DI ALLARME	SIGNIFICATO
ALLARME comunicaz. modulo controllo	<p>allarme comunicazione interfaccia utente-modulo di controllo rimedi: -verificare il collegamento interfaccia utente-modulo di controllo</p> <p>principali conseguenze: -se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso, non sarà consentito avviare un ciclo di cottura -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, nessuna conseguenza</p>
ALLARME alta temp. modulo controllo	<p>allarme di temperatura di impiego rimedi: -verificare la temperatura di impiego del modulo di controllo; si veda il parametro A4</p> <p>principali conseguenze: -se l'allarme si manifesta quando il dispositivo è acceso, non sarà consentito avviare un ciclo di cottura -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, il ciclo verrà interrotto -lo sfiato verrà aperto, il ventilatore del vano tecnico verrà acceso e le rimanenti uscite verranno spente -se la scheda viene spenta mentre l'allarme è attivo, si attiverà il buzzer di allarme</p>
	<p>allarme ingresso micro porta rimedi: -verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; si veda il parametro i0</p> <p>principali conseguenze: -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, l'uscita per la regolazione della temperatura, il ventilatore e l'uscita per l'iniezione del vapore verranno spente e lo sfiato verrà aperto</p>
ALLARME protezione termica vent.	<p>allarme ingresso protezione termica ventilatore rimedi: -verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; si vedano i parametri i1</p> <p>principali conseguenze: -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, l'uscita per la regolazione della temperatura e il ventilatore verranno spenti</p>
ALLARME assorbimento elettrico	<p>allarme ingresso assorbimento elettrico rimedi: -verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; si veda il parametro i4</p> <p>principali conseguenze: -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, le uscite verranno spente</p>
ALLARME compat. modulo controllo	<p>allarme compatibilità interfaccia utente-modulo di controllo rimedi: -verificare che l'interfaccia utente e il modulo di controllo siano compatibili.</p> <p>principali conseguenze: -il ciclo in corso verrà interrotto</p>
ALLARME protezione termica	<p>allarme ingresso termostato sicurezza rimedi: -verificare le cause che hanno provocato l'attivazione dell'ingresso; si veda il parametro i3</p> <p>principali conseguenze: -se l'allarme si manifesta durante un ciclo di cottura, il ciclo in corso verrà interrotto</p>
ALLARME sonda modulo controllo	<p>allarme guasto sonda modulo di controllo rimedi: -accendere e spegnere il dispositivo -controllare la temperatura del vano tecnico</p> <p>principali conseguenze: -il ventilatore del vano tecnico rimane attivo</p>
ALLARME rtc	<p>allarme orologio rimedi: -impostare data e ora</p>

6. USO

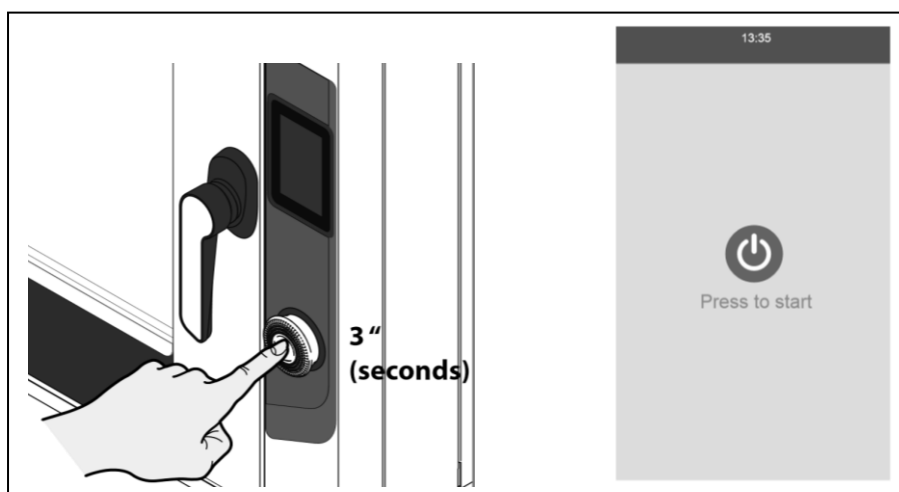
6.1. Preparazione per l'uso

⚠ Se l'apparecchio è appena stato installato o se non è stato utilizzato per alcuni giorni, prima di utilizzarlo è necessario pulirlo completamente secondo quanto indicato al capitolo 7, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

6.2. Accensione del pannello di controllo

Accendere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica, premere e mantenere premuto per 3 secondi la manopola encoder, il display si attiva e toccando "Press to start" si accende il pannello di controllo.

N.B. Alla prima accensione, una procedura guidata aiuta ad impostare la lingua e la data/ora corretta. In seguito, se fossero necessarie delle variazioni a quanto impostato, seguire quanto indicato a 5.2.



6.3. Impostazioni

Eseguire tutte le impostazioni necessarie per programmare un ciclo di cottura (es: cottura manuale oppure cottura con ricetta, ecc...vedi 5.3 o 5.4 o 5.5).

6.4. Inizio cottura

A questo punto con la pressione del tasto "PLAY" la cottura parte subito con i parametri impostati, oppure se è previsto un preriscaldamento,

appaiono le schermate dedicate; in questo ultimo caso attendere la fine del preriscaldamento prima di infornare le pietanze.

6.5. Infornamento



Attenzione, quando la camera è in temperatura il vetro e le parti in metallo della porta e alcune delle parti circostanti, raggiungono temperature che sono pericolose per il corpo umano. Prestare attenzione!

6.6. Indicazioni generali per una buona cottura

In generale non è possibile indicare una temperatura e un tempo di cottura precisi per i prodotti alimentari, data l'enorme variabilità di caratteristiche cui sono soggetti.

Consigliamo comunque di fare almeno alcune prove, (specialmente se in precedenza non avete mai lavorato con questo modello di forno) tenendo presenti i seguenti punti:


1. è normale che subito dopo l'infornamento del prodotto ci sia un calo di temperatura anche di 20-30°C. Ciò non è da considerarsi come una limitazione del forno, bensì come un'utile indicazione che all'inizio della cottura l'evaporazione dell'acqua presente nel prodotto crudo sottrae una grande quantità di calore. Per ovviare a questo calo di temperatura consigliamo di impostare una temperatura più elevata che all'infornamento raggiungerà il valore voluto. In ogni caso, se il forno è usato entro la sua capacità massima, verso la fine della cottura la temperatura ricomincerà a salire.
2. il forno ha una capacità produttiva massima espressa in Kg di prodotto per ora. Se questa capacità produttiva massima verrà superata, la temperatura della camera di cottura diminuirà anche oltre i 20-30°C. In tal caso, occorre togliere la quantità in eccesso e attendere che la temperatura sia ristabilita prima dell'infornamento successivo.
3. evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia dell'apparecchiatura.
4. cercare di disporre in maniera uniforme il cibo sulle teglie, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle (per capacità massima, vedere allegato A). Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura. Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso.
5. nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrostiti o pollame), inserire una teglia con i bordi alti sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che colano dai cibi.

6. per risultati ottimali, aprire la porta il meno possibile durante la cottura.
7. utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura ambiente compresa tra i +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).


N.B.: l'uniformità di cottura è garantita dall'inversione del senso di rotazione delle ventole che avviene a intervalli regolari (2,15 min. in un verso, 15 sec di pausa e 2,15 min. nell'altro). Questa funzione permette una diffusione uniforme dell'aria calda in camera di cottura.

6.7. Spegnimento

Alla fine di ogni giornata lavorativa spegnere il forno (vedi 5.7).


 Per periodi di inattività più lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti di alimentazione dell'acqua.

6.8. Pulizia

 Alla fine di ogni giornata lavorativa (se non più spesso) è necessario pulire accuratamente il piano di cottura e tutte le parti del forno che sono venute a contatto con i prodotti lavorati, per evitare che tali sostanze alimentari si degradino e inquinino i prodotti che verranno successivamente cotti.

Per una corretta pulizia vedere il capitolo 7.

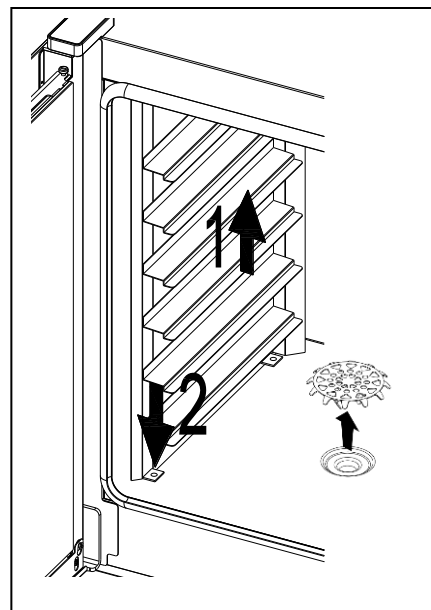
7. PULIZIA

 La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica, agendo sull'interruttore posto sul quadro di alimentazione.

7.1. Pulizia delle camere di cottura dei forni


Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igiene e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura.


La pulizia va sempre effettuata a camera fredda: successivamente utilizzare uno dei programmi di lavaggio illustrati nel cap. "Lavaggi e risciacquo automatico" (vedi 5.5.5) o, in alternativa, se fosse necessario un lavaggio manuale, utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata e terminare con un risciacquo e un'asciugatura.




I lavaggi vanno effettuati senza teglie inserite nella camera cottura. Le guide porta teglie interne sono rimovibili per una pulizia facilitata.

Nel caso ci siano consistenti depositi di grasso, rimuoverli prima delicatamente con una spatola.

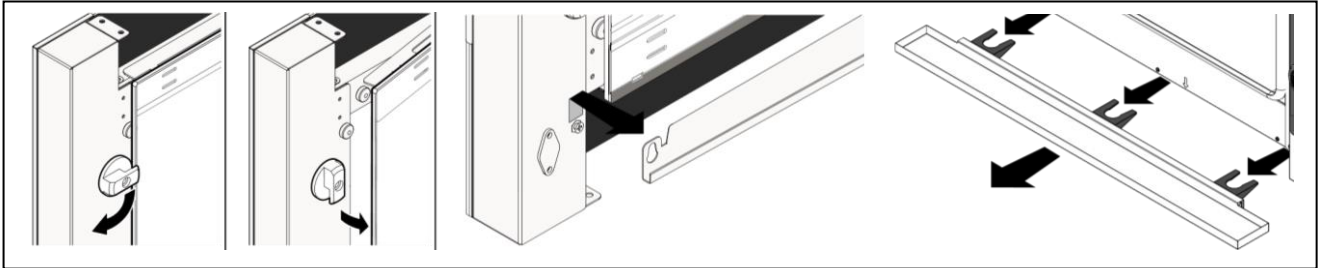
 Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox e rimuovendo in breve tempo lo strato protettivo della lamiera.

 Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

7.2. Pulizia delle superfici esterne

 I cristalli sono particolarmente sensibili a repentine variazioni di temperatura che possono causare la loro rottura in minuscoli frammenti. **Non maneggiare i cristalli e non portarli a contatto con l'acqua finché non saranno a temperatura ambiente.**

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox e dei pannelli di comando utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.



⚠ Non è consigliabile usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox e ai cristalli.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

8. MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE: Le presenti istruzioni per la manutenzione sono ad uso esclusivo di personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. La manutenzione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparato, a persone, animali o cose.

⚠ Per effettuare riparazioni e controlli nella maggior parte dei casi è necessario asportare protezioni fisse. Questo rende accessibili conduttori in tensione. **Prima di effettuare qualunque operazione di manutenzione accertarsi che la spina di alimentazione elettrica dell'apparecchio sia staccata dal quadro. Riporre la spina in un luogo visibile al manutentore perché possa facilmente accertarsi che è staccata durante tutte le operazioni a protezioni fisse rimosse.**

8.1. Interventi di manutenzione ordinaria

8.1.1. Sostituzione lampada

Staccare la spina dal quadro di alimentazione.

⚠ Il vano in cui si trova la lampada è una zona del forno priva di coibentazione. Ciò comporta che la chiusura esterna di tale vano raggiunge temperature elevate durante il funzionamento del forno.

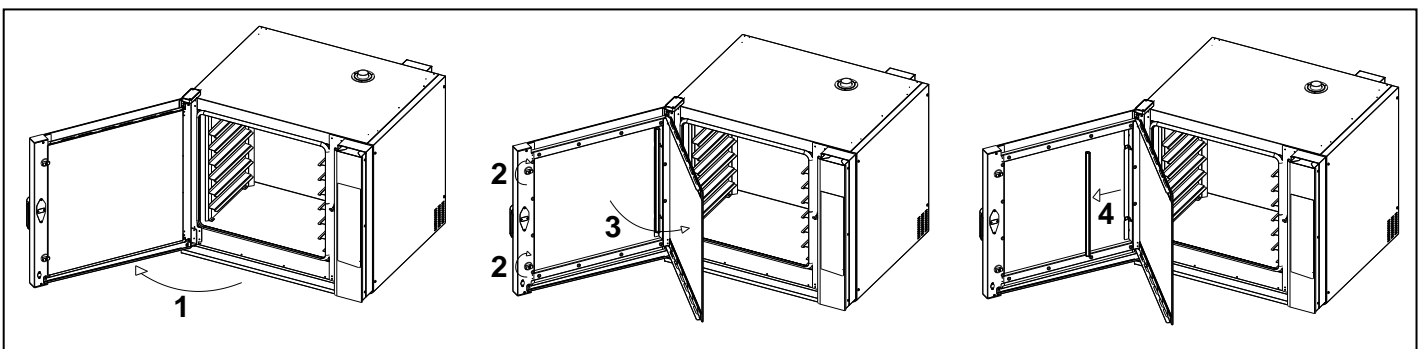
Pertanto la sostituzione della lampada va effettuata solo a forno freddo, o con l'ausilio di guanti protettivi.

Aprire la porta del forno (1).

Ruotare i fermi in plastica (2) di bloccaggio del vetro interno ed aprirlo a libro (3).

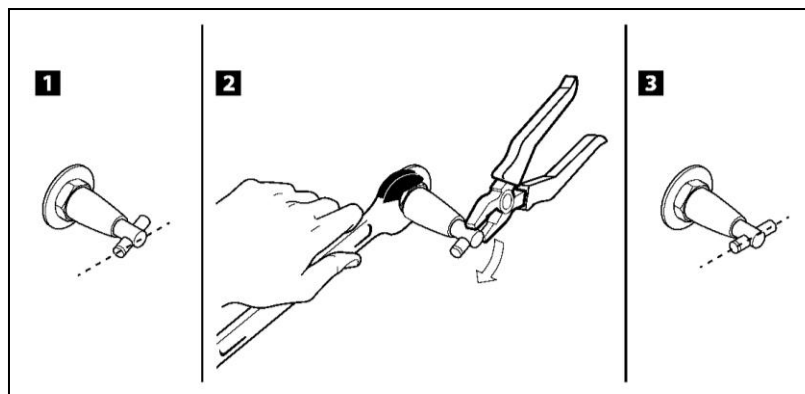
Sganciare la barra led dai supporti in plastica (4). Fare attenzione a non strappare i fili elettrici. La lampada va sostituita con una di pari caratteristiche.

Rimontare il tutto in sequenza contraria a quanto sopra descritto.



8.1.2. Regolazione porta

Se la porta faticasse a chiudersi, è possibile agire sul nasello ruotandolo con una pinza ed una chiave fino ad ottenere una posizione perfettamente orizzontale.



8.2. Malfunzionamenti: cosa fare?


Consultare la tabella sottostante: se il problema persiste vedere cap. 8.3.


Problema	Descrizione	Risoluzione
In START l'apparecchiatura non parte	<ul style="list-style-type: none"> Porta aperta; Microinterruttore non segnala la porta chiusa. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare la chiusura della porta; Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Luce camera spenta	<ul style="list-style-type: none"> Lampadina allentata; Lampadina bruciata. 	<ul style="list-style-type: none"> Inserire in maniera corretta la lampadina nel portalampade; Sostituire lampadina.
L'apparecchiatura non cucina in maniera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia; Una delle ventole è ferma; Una delle resistenze è rotta; Guarnizione porta fuori sede. 	<ul style="list-style-type: none"> Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). Riposizionare correttamente la guarnizione della porta dell'apparecchiatura nell'apposita sede.
L'apparecchiatura è completamente spenta.	<ul style="list-style-type: none"> Mancanza della tensione di rete; Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta; Intervento termostato sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> Ripristinare la tensione di alimentazione; Verificare il collegamento alla rete elettrica; Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificazione	<ul style="list-style-type: none"> Ingresso acqua chiuso; Collegamento alla rete idrica non corretto; Filtri entrata acqua ostruiti da impurità. 	<ul style="list-style-type: none"> Aprire ingresso acqua; Verificare il collegamento alla rete idrica; Pulire i filtri.
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	<ul style="list-style-type: none"> Guarnizione sporca; Guarnizione danneggiata, Problema al meccanismo di chiusura della porta; 	<ul style="list-style-type: none"> Pulire la guarnizione con un panno umido; Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza); Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Si ferma la ventola durante il	<ul style="list-style-type: none"> Intervento termostato sicurezza motore; 	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere l'apparecchiatura ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini

funzionamento	<ul style="list-style-type: none"> • Rottura di un condensatore motore; 	<p>automaticamente. Se l'inconveniente si ripete rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). Verificare il rispetto delle distanze di sicurezza dell'apparecchiatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
---------------	--	---

8.3. Segnalazioni di errore


Il controllo elettronico è in grado di riconoscere alcuni malfunzionamenti, per i dettagli vedere 5.8.

- 1) Se si manifesta un allarme viene attivato il buzzer, il display visualizza l'icona  e un pop-up con un codice di allarme; toccare il display in prossimità del centro per tacitare il buzzer e ripristinare la normale visualizzazione. Vedere cap. 5.8.
- 2) Controllare se vi sono messaggi di errore a display.
- 3) Rilevare i dati del forno (targhetta matricola) e la data e il numero della fattura di acquisto dell'apparecchiatura.
- 4) Chiamare un Centro di Assistenza Autorizzato e comunicare i dati appena rilevati.
- 5) Se vi fosse la necessità di sostituire dei pezzi guasti, conservarli e affidarli all'installatore incaricato per la sostituzione affinché li invii al Costruttore per le verifiche del caso.

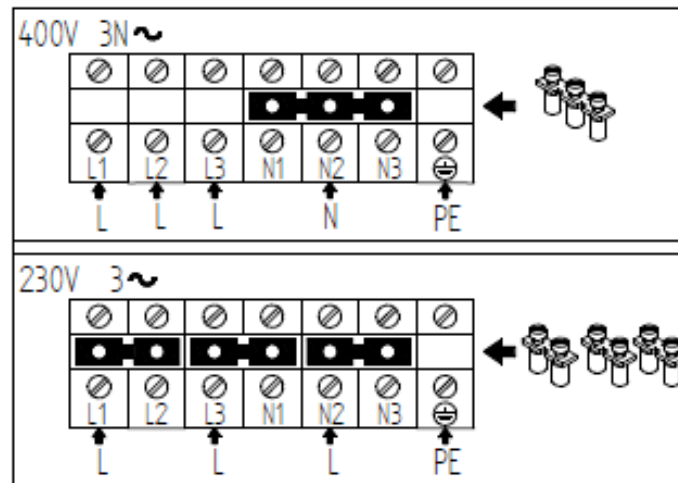
 In questo caso utilizzare un imballo appropriato avendo cura che sia fatto in modo che l'apparecchiatura non subisca ulteriori danni durante il trasporto; si consiglia di apporre le scritte "FRAGILE-NON ROVESCIARE" all'esterno dell'imballo.

N.B.: Quando la causa che ha provocato l'errore scompare, il dispositivo ripristina il normale funzionamento.

8.4. Adattamento a diverse tensioni di alimentazione

 **Attenzione!** Per adattare l'apparecchio a funzionare con tensione di alimentazione diversa da quella indicata nell'etichetta della predisposizione iniziale, fare riferimento all'immagine sotto riportata, che visualizza come posizionare i ponticelli sulla morsettiera in base al tipo di voltaggio disponibile.

Range di tensioni previste: 380-415V 3N e 220-240V 3.



Per effettuare le connessioni utilizzare unicamente i ponticelli forniti assieme al forno.

8.4.1. Applicazione della nuova etichetta

Rimuovere la vecchia etichetta dalla targa sulla parte posteriore dell'apparecchio, pulire la zona con uno straccio inumidito di benzina ed applicare la nuova etichetta.

9. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento del forno utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, etc... I forni sono composti dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera alluminata, vetro, materiale ceramico, lana di roccia e parti elettriche. Pertanto, in caso di demolizione, si deve operare la suddivisione differenziata in ottemperanza alle norme vigenti nel luogo dove avviene lo smantellamento. In ogni caso non scaricare nell'ambiente.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

⚠ ATTENZIONE: attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera, per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

La presente apparecchiatura classificata come rifiuto RAEE, alla fine della propria vita utile, non deve essere smaltito come rifiuto urbano ma deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà recarsi con l'apparecchiatura da smaltire presso i centri per la raccolta differenziata dei RAEE, disponibili presso i punti di raccolta municipali.

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico del produttore che ne assume l'onere per i prodotti che ha immesso sul mercato a partire dal 13 Agosto 2005.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Il simbolo del cassonetto mobile barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.