

12/2018

Mod: DFV-1011/PTS

Production code: E15 RDT-110E DR 12DI 25



Diamond
catering equipment

IT	FORNI A CONVEZIONE - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
-----------	--



RDT-105E
RDT-110E
RDT-115E

L105-DTE	L006-DTG
L105-DTG	L010-DTE
L107-DTE	L010-DTG
L107-DTG	CDT-107E
L112-DTE	CDT-107G
L112-DTG	CDT-111E
L604-DTE	CDT-111G
L604-DTG	CDT-207E
L606-DTE	CDT-207G
L606-DTG	CDT-211E
L610-DTE	CDT-211G
L610-DTG	CDT-120E
L004-DTE	CDT-120G
L004-DTG	CDT-220E
L006-DTE	CDT-220G

22013440
22013444
22013448

FMEL461T
FMEL661T
FMEL1061T

DFV-511/TS
DFV-1011/TS
DFV-1511/TS

NG-DT-004EW	PDT-004G
NG-DT-005EW	PDT-005G
NG-DT-006EW	PDT-006G
NG-DT-007EW	PDT-007G
NG-DT-010EW	PDT-010G
NG-DT-012EW	PDT-012G
NG-DT-004G	CDT-107E
NG-DT-005G	CDT-111E
NG-DT-006G	CDT-207E
NG-DT-007G	CDT-211E
NG-DT-010G	CDT-120E
NG-DT-012G	CDT-220E
PDT-004E	CDT-107G
PDT-005E	CDT-111G
PDT-006E	CDT-207G
PDT-007E	CDT-211G
PDT-010E	CDT-120G
PDT-012E	CDT-220G

	USO E MANUTENZIONE
4.0	Avvertenze per l'uso sicuro del forno
4.0A	Definizione di ciclo o programma di cottura
4.1	Messa in funzione del forno
4.2	Descrizione componenti pannello programmabile
4.3	Impostazione di una cottura manuale in modalità CONVEZIONE
4.4	Impostazione di una cottura manuale in modalità VAPORE
4.5	Funzioni complementari
4.6	Avvio di una cottura in modalità manuale
4.7	Raffreddamento veloce
5.0	Programmi automatici di cottura
5.1	Avvio di un programma automatico di cottura
5.2	Modifica di un programma automatico di cottura
5.3	Memorizzazione di un nuovo programma automatico di cottura
5.4	Cancellazione di un programma automatico di cottura
5.5	Cancellazione di una fase di un programma automatico
6.0	Sistema di lavaggio automatico con pastiglie
6.0A	Sistema di lavaggio automatico con det. liquido
7.0	Allarmi
7.1	Allarmi gravi
7.2	Allarmi non gravi
8.0	Regolazioni
9.0	Manutenzione
9.1	Comportamento in caso di guasto e/o di un prolungato non funzionamento
10.0	Consigli per le cotture
10.1	Rimedi alle anomalie di cottura

4.0 AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo
4 x 1/1 GN	10 Kg
5 x 1/1 GN	13 Kg
6 x 1/1 GN	15 Kg
7 x 1/1 GN	18 Kg
10 x 1/1 GN	25 Kg
11 x 1/1 GN	25 Kg

Numero di teglie	Carico massimo
12 x 1/1 GN	30 Kg
20 x 1/1 GN	50 Kg
7 x 2/1 GN	36 Kg
11 x 2/1 GN	50 Kg
20 x 2/1 GN	100 Kg

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che: **la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità.**



Modalità convezione aria calda
(campo temperatura 20 - 270°C)



Modalità mista
(campo temperatura 20 - 270°C)



Modalità vapore
(campo temperatura 20 - 100°C)

La fase di cottura può utilizzare i seguenti dispositivi ed automatismi:



Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore del cibo da cuocere



ΔT per il controllo della temperatura della camera di cottura



Valvola di sfogo della camera di cottura



Velocità di ventilazione alta o bassa



Autoreverse

4.0A DEFINIZIONE DI CICLO O PROGRAMMA DI COTTURA

Ciclo o programma di cottura manuale:

la cottura dei cibi avviene in un'unica fase.

Nel corso di tale programma si possono attivare o disattivare i dispositivi e gli automatismi sopra citati, modificare i valori di temperatura nella camera di cottura, della sonda a spillone, dell'umidità e del tempo di cottura.

Ciclo o programma di cottura automatico:

la cottura dei cibi avviene in più fasi, in modo completamente automatico.

Nel corso del programma si possono modificare, temporaneamente, i dispositivi e gli automatismi sopra citati ed i valori di temperatura, tempo e umidità.

4.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO

Aprire le valvole di intercettazione acqua e l'interruttore elettrico di protezione, installati a monte dell'apparecchio.



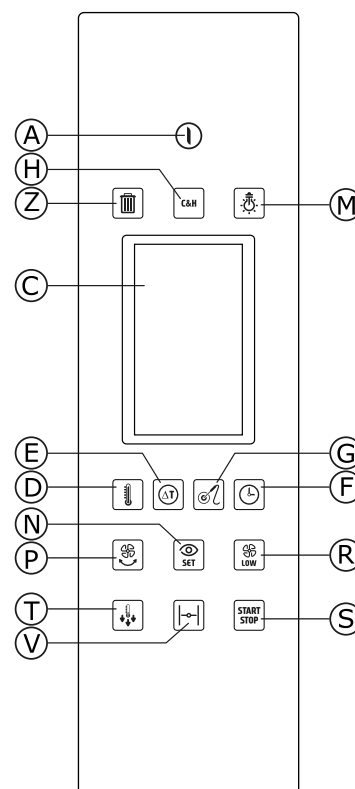
Premere il tasto **ON/OFF** e attendere qualche secondo per l'accensione dello schermo.

ATTENZIONE! Lo spegnimento del forno tramite il tasto ON/OFF non interrompe l'alimentazione elettrica delle schede elettroniche.

In caso di non utilizzo del forno è raccomandabile interrompere l'alimentazione elettrica utilizzando l'interruttore elettrico di protezione che deve essere installato a monte del forno.

4.2 DESCRIZIONE COMPONENTI PANNELLO PROGRAMMABILE

- A** Tasto Accensione e spegnimento forno
- C** Schermo Touch Screen 5"
- D** Tasto selezione temperatura camera
- E** Tasto selezione funzione Delta T
- F** Tasto selezione tempo di cottura
- G** Tasto selezione sonda al cuore
- H** Tasto attivazione funzione Cook & Hold
- M** Tasto accensione illuminazione camera
- N** Tasto visualizzazione set
- P** Tasto attivazione autoreverse
- R** Tasto attivazione ventilazione ridotta
- S** Tasto avvio cotture/programmi
- T** Tasto attivazione raffreddamento veloce
- V** Tasto apertura/chiusura valvola di sfiato
- Z** Tasto cancellazione programma



4.3 IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE IN MODALITÀ CONVEZIONE



Per configurare una cottura manuale in modalità convezione, nella schermata iniziale, premere l'icona con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo ed i tasti del pannello comandi visualizzano le seguenti informazioni:

Le 3 icone rettangolari indicano i parametri utilizzati per il controllo della cottura.

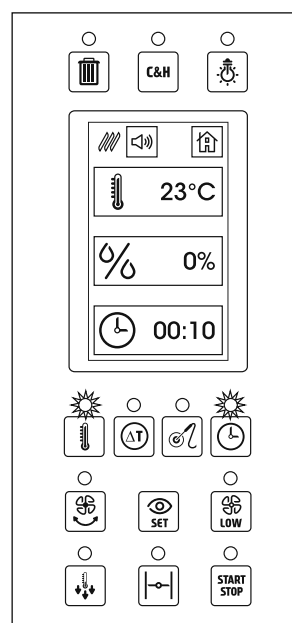
Nell'esempio raffigurato a lato questi parametri sono:

- *Temperatura camera* (il valore raffigurato indica la temperatura reale all'interno della camera di cottura).
- *Percentuale di umidità* (questo valore per default è zero).
- *Tempo di cottura* (questo valore per default corrisponde a 10 minuti).

I led accesi in corrispondenza dei tasti *temperatura camera* e *tempo* confermano i parametri che verranno utilizzati per gestire la cottura.

I led spenti dei tasti *autoreverse* e *bassa velocità* indicano che queste funzioni non sono state attivate.

Il led spento del tasto *valvola di sfiato* indica che lo sfiato è chiuso.



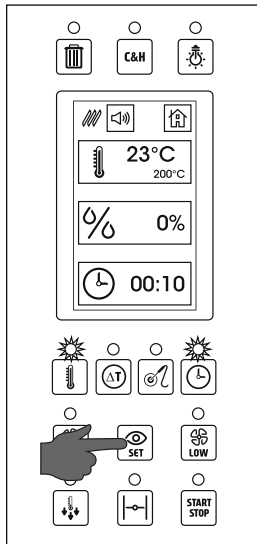


Fig. A

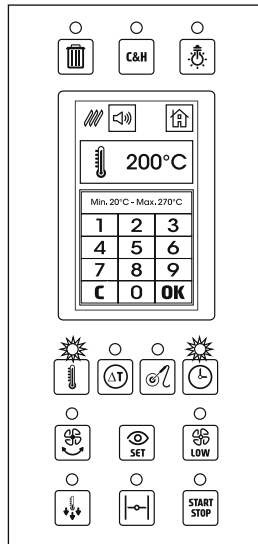


Fig. B

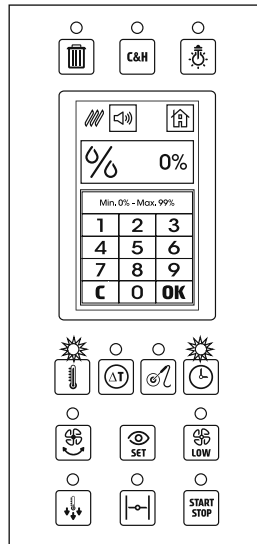


Fig. C

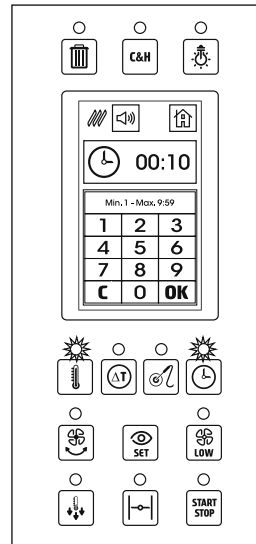


Fig. D

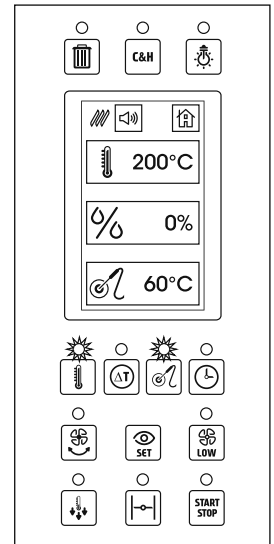


Fig. E



Fig. A. Premendo il tasto *vedi set*, nello schermo vengono visualizzati i valori impostati finché il tasto è premuto.
Nell'esempio, l'icona temperatura camera mostra la temperatura reale (23 °C) e quella impostata (200 °C).

I led dei parametri selezionati (*temperatura camera* e *tempo*) e delle eventuali funzioni complementari attivate (*autoreverse*, *bassa velocità* e *sfiato*) lampeggiano finché il tasto *vedi set* è premuto.



Fig. B. Per modificare il set di temperatura della camera di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato.
Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura.

Digitare il valore prescelto e premere OK.

La temperatura selezionata deve essere compresa tra 20 e 270 °C.

NOTA: Se è stata attivata la ventilazione a bassa velocità, il campo di temperatura selezionabile è: 20 - 230 °C.



Fig. C. Per modificare la percentuale di umidità della camera di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato.
Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di umidità. Digitare il valore prescelto e premere OK.

La percentuale di umidità selezionata deve essere compresa tra 0 e 99%.



Fig. D. Per modificare il tempo di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato.
Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di tempo.

Digitare il valore prescelto e premere OK.

Il tempo di cottura selezionato deve essere compresa tra 1 minuto e 20 ore.

NOTA: Per tempi da 1 a 59 minuti, digitare il valore in minuti.

Per tempi da 60 minuti a 20 ore, digitare ore e minuti.

Ad esempio, per un tempo di cottura di un'ora e mezza digitare 130 (1 ora e 30 minuti).

Per un funzionamento ininterrotto del forno digitare 0.



Fig. E. Per effettuare una cottura con sonda al cuore, premere il tasto raffigurato a fianco situato sotto lo schermo.
Il led che era acceso in corrispondenza del tasto *tempo* si spegne e si accende quello del tasto *sonda al cuore*.

Nello schermo, l'icona *tempo* viene sostituita da quella *sonda al cuore*.

Il valore visualizzato all'interno dell'icona *sonda al cuore* indica la temperatura rilevata dalla sonda.

Se la sonda non è connessa al forno questo valore viene visualizzato **ERR** (errore).

Premendo il tasto *vedi set*, all'interno dell'icona *sonda al cuore* vengono visualizzate sia la temperatura realmente rilevata dalla sonda sia il valore impostato.

Il valore di default della sonda al cuore è: 60 °C.

Selezionando la gestione del parametro sonda al cuore, la cottura terminerà quando la temperatura rilevata dalla sonda al centro dell'alimento su cui è infilzata raggiungerà il valore impostato.

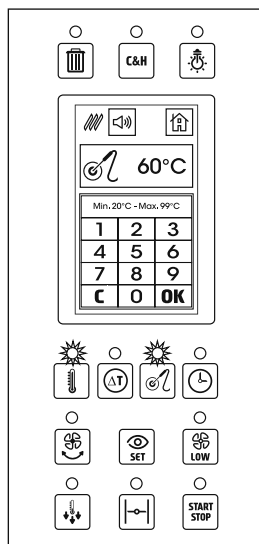


Fig. A

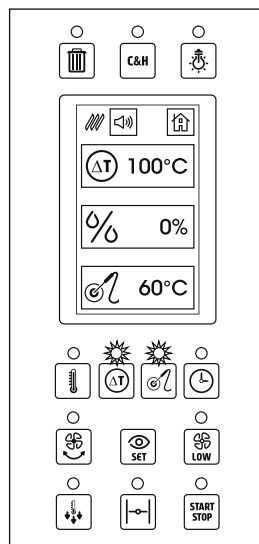


Fig. B

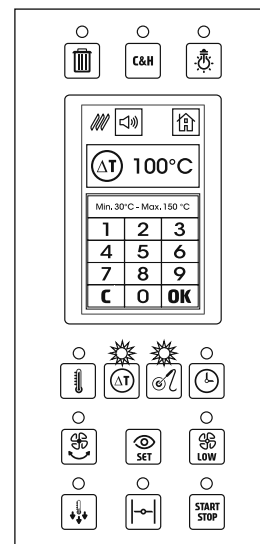


Fig. C



Fig. A. Per modificare il set di temperatura della sonda al cuore, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura. Digitare il valore prescelto e premere OK. La temperatura selezionata deve essere compresa tra 20 e 99 °C.



Fig. B. Per effettuare una cottura con controllo di Delta T, premere il tasto raffigurato a fianco situato sotto lo schermo. Questo controllo è attivabile solo se precedentemente è stata selezionata la modalità di cottura con sonda al cuore. Il led che era acceso in corrispondenza del tasto *temperatura camera* si spegne e si accende quello del tasto *Delta T*.

Nello schermo, l'icona *temperatura camera* viene sostituita da quella *Delta T*.

Il valore visualizzato all'interno dell'icona *Delta T* indica la temperatura impostata per questo controllo.

Il valore di default della funzione Delta T è: 100 °C.



Fig. C. Per modificare il set di temperatura di Delta T, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura. Digitare il valore prescelto e premere OK. La temperatura selezionata deve essere compresa tra 30 e 150 °C.

Impostando un valore di temperatura per il parametro Delta T, la temperatura della camera dipenderà dalla temperatura rilevata dalla sonda.

Attribuendo, ad esempio, a Delta T un valore di 100 °C, la temperatura della camera sarà in ogni momento 100 °C più alta della temperatura rilevata dalla sonda.

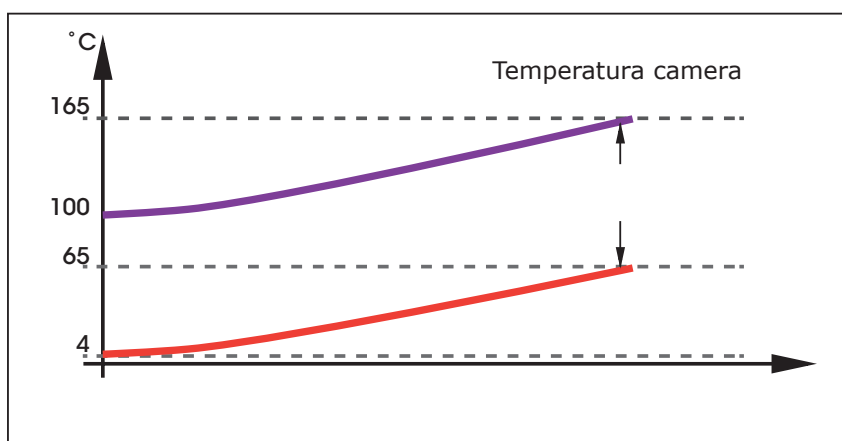
In questo modo, la cottura è molto più delicata e la perdita di peso degli alimenti inferiore a quella di una cottura senza controllo Delta T.

Questo modo di cucinare risulta particolarmente indicato per alimenti che hanno un costo elevato, nei quali la riduzione della perdita di peso può costituire un aspetto determinante per la resa economica della cottura.

MOLTO IMPORTANTE: L'uso della funzione Delta T aumenta considerevolmente i tempi di cottura.

Attribuendo a Delta T valori inferiori a 100 °C, il tempo di cottura può essere più del doppio di quello della stessa cottura senza controllo di Delta T.

Nella tabella sotto è rappresentato l'andamento delle temperature al cuore e della camera nel caso di una cottura in cui siano stati impostati 65 °C per la sonda e 100 °C per la funzione Delta T.



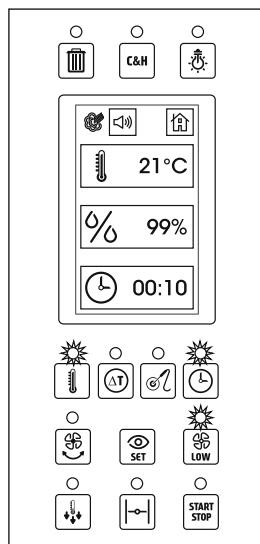


Fig. D

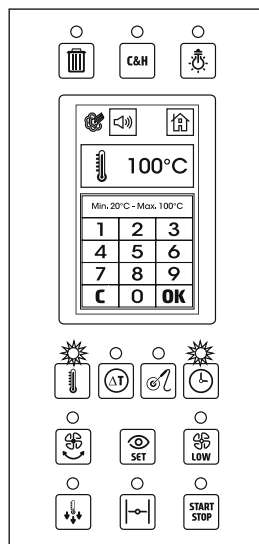


Fig. E

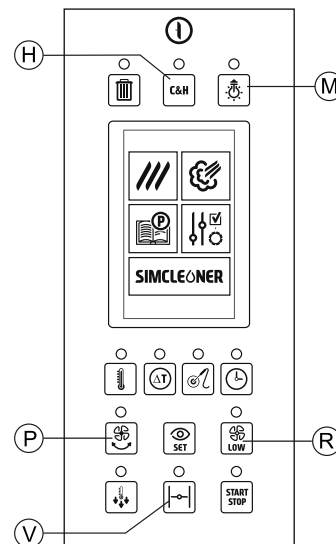


Fig. F

4.4 IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE IN MODALITÀ VAPORE



Fig. D. Per configurare una cottura manuale in modalità vapore, nella schermata iniziale, premere l'icona con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo ed i tasti del pannello comandi visualizzano le seguenti informazioni. Le 3 icone rettangolari indicano i parametri utilizzati per il controllo della cottura. Nell'esempio raffigurato a lato questi parametri sono:

Temperatura camera (il valore indica la temperatura reale).

Percentuale di umidità (questo valore è 99% e non è modificabile).

Tempo di cottura (questo valore per default corrisponde a 10 minuti).

I led accesi in corrispondenza dei tasti temperatura camera e tempo confermano i parametri che verranno utilizzati per gestire la cottura.

Il led spento del tasto autoreverse indica che questa funzione non è stata attivata.

Il led acceso del tasto bassa velocità di ventilazione conferma che questa funzione è stata attivata.

NOTA: in modo vapore, per default, viene sempre proposta la bassa velocità.

Il led spento del tasto valvola di sfiato indica che lo sfiato è chiuso.

NOTA: in modo vapore, al fine di mantenere la massima saturazione di vapore all'interno della camera, non è possibile aprire la valvola di sfiato.



Fig. E. Per modificare il set di temperatura della camera di cottura, premere l'icona rettangolare con il simbolo raffigurato a lato. Lo schermo visualizza il tastierino numerico con cui è possibile impostare il nuovo valore di temperatura. Digitare il valore prescelto e premere OK. La temperatura selezionata deve essere compresa tra 20 e 100 °C.

4.5 FUNZIONI COMPLEMENTARI

Fig. F. In entrambe le modalità di cottura (convezione con regolazione di umidità e vapore) è possibile attivare una o più funzione complementari allo scopo di migliorare la qualità della cottura. L'attivazione di queste funzioni si effettua tramite alcuni dei tasti situati sopra e sotto lo schermo. L'accensione dei led situati sopra i tasti conferma l'avvenuta attivazione. Le funzioni complementari sono:



Ventilazione a velocità ridotta.

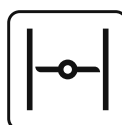
Attivabile tramite il tasto R. **Nota:** durante la pausa per il cambio di velocità, il led sopra il tasto lampeggia. L'uso della velocità ridotta è consigliato per mantenere umida la superficie degli alimenti nelle cotture con salse e/o liquidi o quando non è prevista una finitura secca e croccante.



Autoreverse.

Attivabile tramite il tasto P. **Nota:** durante la pausa per l'inversione della ventilazione, il led sopra il tasto lampeggia. La funzione Autoreverse inverte il senso di rotazione dei ventilatori ogni 4 minuti. La sua attivazione migliora l'uniformità di cottura.

Tenere in considerazione che le pause necessarie per l'inversione della ventilazione possono aumentare i tempi di cottura di circa un 15 %.



Valvola di sfiato.

Attivabile tramite il tasto V. La sua apertura consente la fuoriuscita dell'umidità dall'interno della camera di cottura. L'apertura della valvola di sfiato è consigliata nei casi in cui si vogliono ottenere degli alimenti asciutti e croccanti. Non è attivabile in modo vapore perché in questa modalità è necessario mantenere all'interno della camera la maggior quantità di vapore possibile.

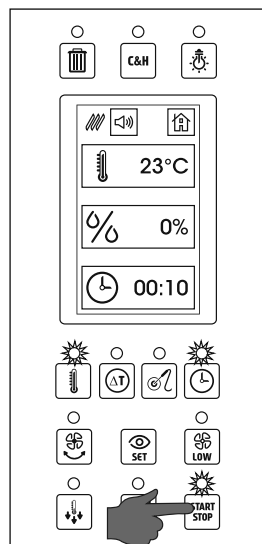


Fig. A

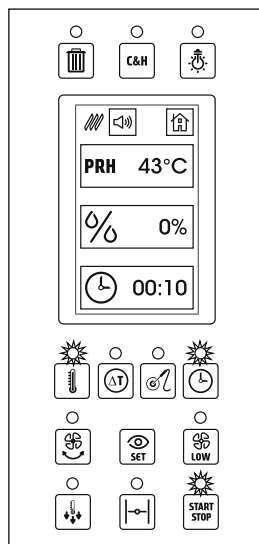


Fig. B

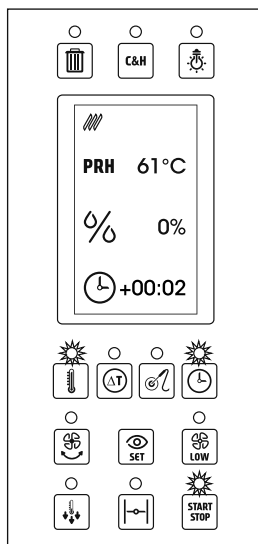


Fig. C



Fig. D

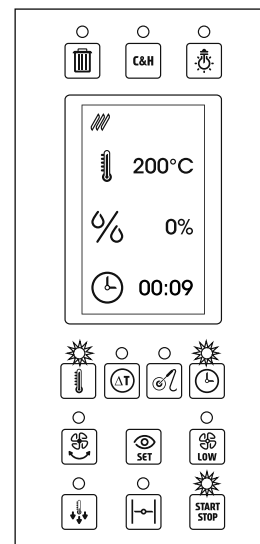


Fig. E

C&H**Cook & Hold.**

Attivabile tramite il tasto H.

L'attivazione di questa funzione aggiunge, al termine della cottura, una fase di mantenimento di durata illimitata alla temperatura di 50 °C.

L'uso di questa funzione è consigliato nei casi in cui non è possibile estrarre gli alimenti dal forno a fine cottura (ad esempio nel caso di cotture in ore notturne). La sua attivazione limita la proliferazione batterica tipica di un lento raffreddamento. La funzione C&H è sconsigliata nel caso di cotture con sonda al cuore.

**Illuminazione camera di cottura.**

Attivabile tramite il tasto M.

Tramite questo tasto si accende e si spegne l'illuminazione della camera di cottura.

4.6 AVVIO DI UNA COTTURA IN MODALITÀ MANUALE**START STOP**

Fig. A. Dopo aver impostato i parametri di cottura è necessario realizzare il preriscaldamento del forno per ottenere dei buoni risultati di cottura. Premendo il tasto *Start*, il forno inizia la fase di preriscaldamento.

L'avvio della fase di preriscaldamento è confermato dall'accensione del led verde del tasto *Start*.

La temperatura di preriscaldamento è per default 30 °C superiore a quella impostata per la cottura.

In questo modo viene compensata la perdita di temperatura che si verifica all'apertura della porta per l'introduzione delle teglie.

PRH

Fig. B. All'attivazione del preriscaldamento, l'icona che mostrava la temperatura impostata per la camera di cottura mostrerà la temperatura reale della camera durante il preriscaldamento.

Premendo il tasto *Vedi set*, nell'icona verrà visualizzata la temperatura di fine preriscaldamento.È possibile annullare la fase di preriscaldamento premendo nuovamente il tasto *Start*. In questo modo, è necessario prima inserire gli alimenti da cucinare in quanto alla seconda pressione di *Start* inizia la fase di cottura.

Fig. C. Trascorsi 10 secondi dall'avvio di qualsiasi tipo di cottura lo schermo modifica il modo in cui vengono visualizzati i parametri si passa dalla *schermata operativa* alla *visualizzazione semplificata*. Lo scopo della *visualizzazione semplificata* è di rendere visibili e immediatamente interpretabili i parametri di lavoro del forno anche a una distanza maggiore di quella usata per le fasi operative. Toccando lo schermo il forno torna alla *schermata operativa*.



Fig. D. Al termine della fase di preriscaldamento si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica di introdurre gli alimenti per iniziare la fase di cottura. La richiusura della porta, dopo aver inserito le teglie, dà inizio alla cottura.

Fig. E. Anche in questo caso, trascorsi 10 secondi, lo schermo passa alla *visualizzazione semplificata*.



Fig. F

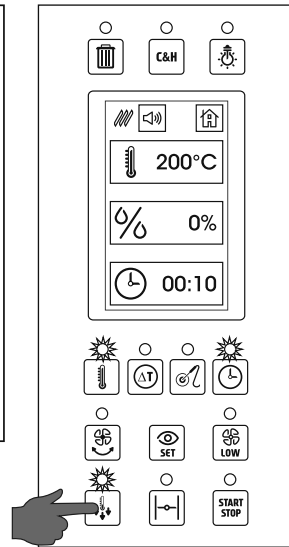


Fig. G



Fig. H

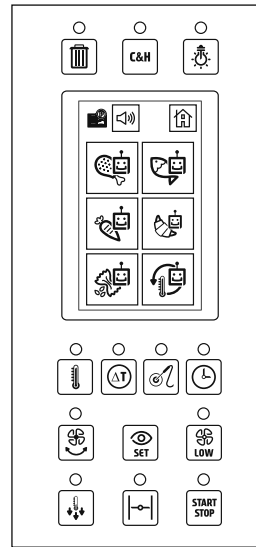


Fig. L



Fig. M



Fig. F. Al termine della cottura si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica la fine della cottura.

4.7 RAFFREDDAMENTO VELOCE



Fig. G. Premendo il tasto raffigurato a lato si avvia il raffreddamento veloce della camera di cottura. L'avvio del raffreddamento è confermato dall'accensione del led del tasto corrispondente.

Se è in corso una fase di cottura (led verde acceso sopra tasto *Start*) è necessario interromperla per poter avviare il raffreddamento veloce.

Premendo il tasto *Start* si spegne il led verde a conferma che la cottura è stata interrotta. Se è in corso una fase di preriscaldamento è necessario premere il tasto *Start* 2 volte (la prima pressione passa da preriscaldamento a cottura e la seconda interrompe la cottura).



Fig. H. Alla pressione del tasto *raffreddamento veloce* si attivano il buzzer ed un messaggio che indica di aprire la porta per facilitare il raffreddamento veloce.

È possibile interrompere il suono del buzzer premendo l'icona corrispondente.

NOTA: il raffreddamento si attiva anche senza aprire la porta ma con la porta aperta la temperatura scende molto più velocemente. Il raffreddamento termina automaticamente quando la temperatura nella camera scende a 45 °C ma può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto corrispondente.

NOTA: il raffreddamento veloce si attiva per default con alta velocità di ventilazione. È comunque possibile attivare la ventilazione ridotta durante il raffreddamento.

5.0 PROGRAMMI AUTOMATICI DI COTTURA



Fig. L. Dalla schermata iniziale, premendo l'icona raffigurata a lato si accede ai gruppi di programmi automatici di cottura.

La schermata corrispondente è quella rappresentata a lato.

I programmi automatici di cottura sono divisi in 6 gruppi in base al tipo di alimento:

- Programmi di cottura di carni
- Programmi di cottura di pesce, crostacei e molluschi
- Programmi di cottura di verdura e contorni
- Programmi di cottura di panetteria e pasticceria
- Programmi di cottura di pasta e riso
- Programmi di rigenerazione di alimenti precotti



Fig. M. Premendo una delle icone corrispondenti ai 6 gruppi di programmi automatici si accede alla lista dei programmi che compongono il gruppo selezionato.

Le operazioni possibili in questa schermata sono:

- Selezionare un programma dalla lista per effettuare una cottura o per modificarlo.

- Scorrere la lista premendo l'icona *More* in basso a destra.
- Aggiungere un nuovo programma premendo l'icona *New* in basso a sinistra.
- Ritornare alla schermata precedente premendo l'icona *Back*.
- Ritornare alla schermata iniziale premendo l'icona *Home*.

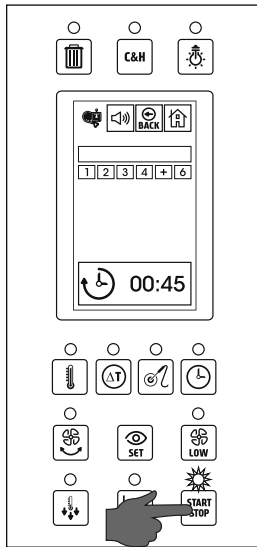


Fig. E

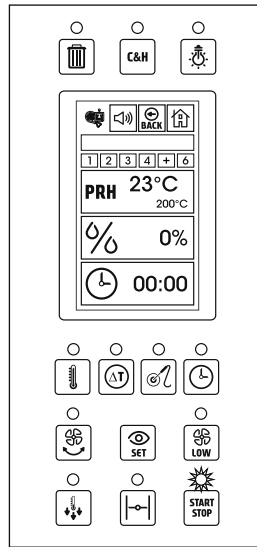


Fig. F



Fig. G

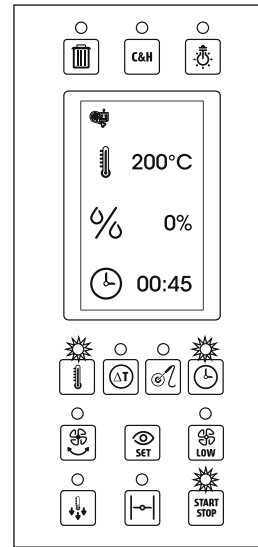


Fig. H



Fig. L

5.1 AVVIO DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

**START
STOP**

Fig. E. Per avviare un programma di cottura automatico, è sufficiente selezionarlo nella lista e premere il tasto *Start/Stop* per iniziare il preriscaldamento della camera di cottura. Se non è prevista nessuna modifica al programma automatico non è necessario visualizzare una ad una le fasi che lo compongono.

Premendo il tasto *Start/Stop* inizia il preriscaldamento del forno.

L'accensione del led verde in corrispondenza del tasto *Start/Stop* conferma l'avvenuto inizio del preriscaldamento.

NOTA: se è stato selezionato un programma in cui almeno una delle fasi prevede l'uso della sonda al cuore, lo schermo visualizza l'avviso:

ATTENZIONE!

QUESTA COTTURA RICHIEDE L'UTILIZZO DELLA SONDA AL CUORE.

ASSICURARSI CHE LA SONDA SIA CONNESSA AL FORNO

PRH

Fig. F. All'attivazione del preriscaldamento, l'icona che mostrava la temperatura impostata per la fase 1, mostrerà la temperatura reale della camera durante il preriscaldamento.

La temperatura di preriscaldamento sarà 30 °C più alta di quella impostata per la prima fase del programma. È possibile annullare la fase di preriscaldamento premendo nuovamente il tasto *Start*.

In questo modo, è necessario prima inserire gli alimenti da cucinare in quanto alla seconda pressione di *Start* inizia la fase di cottura.

ATTENZIONE: iniziare una cottura (sia manuale che controllata da un programma automatico) senza realizzare il preriscaldamento del forno peggiora notevolmente la qualità delle cotture.

Il punto di cottura, la croccantezza e l'uniformità potrebbero essere molto inferiori alle aspettative.



Fig. G. Al termine della fase di preriscaldamento si attiva il segnale acustico. Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica di introdurre gli alimenti per iniziare la fase di cottura. La richiusura della porta, dopo aver inserito le teglie, dà inizio alla cottura.

Fig. H. Anche in questo caso, trascorsi 10 secondi, lo schermo passa alla *visualizzazione semplificata*.



Fig. L. Al termine della cottura si attiva il segnale acustico.

Premendo l'icona a lato si interrompe il suono del buzzer.

Allo stesso tempo, lo schermo mostra un messaggio che indica la fine della cottura.



Fig. A



Fig. B

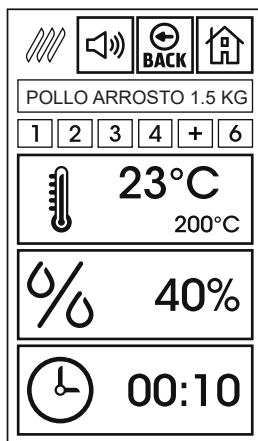


Fig. C

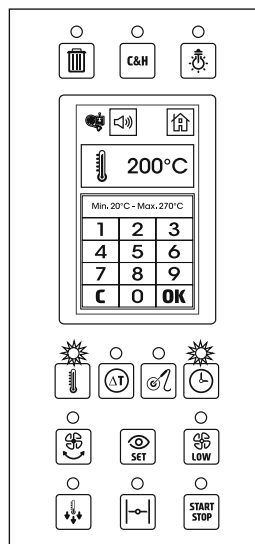


Fig. D

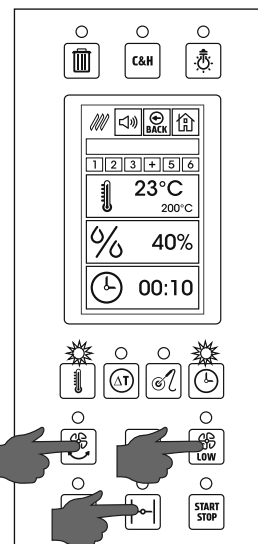


Fig. E

5.2 MODIFICA DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Fig. A. È possibile modificare in modo temporaneo o permanente sia i programmi di fabbrica che quelli eventualmente creati dall'utente.

Dopo aver selezionato un programma automatico, le possibili modifiche sono:

- Modificare il nome del programma
- Modifica dei parametri di una o più fasi
- Modifica delle funzioni complementari di una o più fasi
- Aggiungere una o più fasi in coda al programma (fino al totale massimo consentito di 6)

Fig. B. Premendo il nome del programma si apre il tastierino con cui digitare il nuovo nome.

Dopo aver digitato il nuovo nome, premere l'icona OK.

Premendo OK senza digitare nulla il nome rimane inalterato.

Premendo l'icona Back, il forno ritorna alla schermata precedente senza realizzare nessuna modifica.

Fig. C. Dopo aver selezionato un programma, premendo il numero corrispondente a una delle fasi che lo compongono, vengono visualizzati i parametri impostati per la fase selezionata.

Le fasi che compongono il programma sono quelle con il riquadro di colore azzurro.

La fase "+" è la prima fase libera dopo quelle configurate.

Le fasi con il riquadro di colore grigio sono inutilizzate.

Nel pannello comandi sono accesi i led in corrispondenza dei tasti dei parametri utilizzati per la fase selezionata. Nell'esempio raffigurato sono selezionate temperatura camera e tempo.



Fig. D. Premendo l'icona rettangolare di uno dei parametri si apre il tastierino per modificarne il valore. Nell'esempio a lato è rappresentata la modifica del set di temperatura della camera.

Dopo aver inserito il nuovo valore premere l'icona OK per confermare e memorizzare la scelta.

NOTA: se la fase selezionata è in modalità vapore, il valore della percentuale di umidità non è modificabile.

Fig. E. Oltre ai parametri di cottura è possibile attivare o disattivare una o più funzioni complementari.

Le eventuali funzioni complementari attive nella fase selezionata sono indicate dai led accesi in corrispondenza dei tasti:

- Autoreverse
- Ventilazione a velocità ridotta
- Valvola di sfiato aperta

**START
STOP**

Fig. F. Se sono state apportate delle modifiche, premendo il tasto Start/Stop per avviare il programma automatico, il forno visualizza il messaggio raffigurato a lato.

Premendo l'icona YES, il programma automatico verrà eseguito con le modifiche realizzate e a fine cottura le modifiche verranno mantenute.

Premendo l'icona NO, il programma automatico verrà eseguito con le modifiche realizzate ma a fine cottura verrà ristabilita la configurazione precedente alle modifiche.



Premendo l'icona Back senza avviare il programma modificato, viene richiesto se salvare le modifiche realizzate.

NOTA: tutti i programmi che siano stati modificati rispetto alla configurazione di fabbrica vengono visualizzati nella lista dei programmi in un rettangolo di colore blu invece che azzurro.



Fig. F



Fig. G



Fig. H

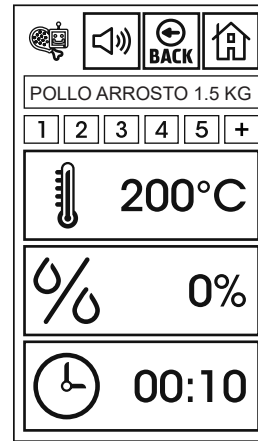


Fig. L

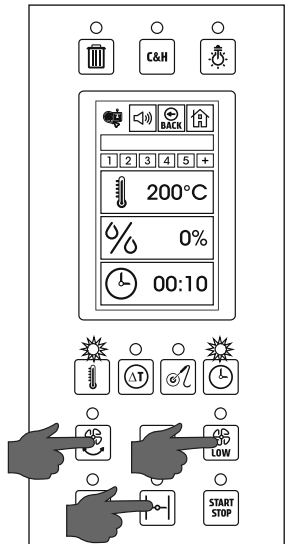


Fig. M



Fig. G. Il tasto "+" rappresenta la prima fase libera dopo quelle configurate per il programma selezionato.

Premendo questo tasto, viene visualizzato il messaggio raffigurato a lato in cui si chiede all'utente se vuole aggiungere una nuova fase al programma.

NOTA: se un programma è composta da 6 fasi non è possibile aggiungerne altre.

L'aggiunta di una fase potrebbe essere utile, ad esempio, per mantenere gli alimenti nel forno a una temperatura di servizio per un tempo più o meno lungo.



Fig. H. Premendo l'icona YES per aggiungere una nuova fase al programma, il forno propone la scelta della modalità che verrà utilizzata per il controllo della nuova fase.

Alla fase che prima era indicata con "+" è ora assegnato il numero corrispondente.

Premendo una delle 2 icone, convezione o vapore, viene selezionata la modalità che controllerà la nuova fase.



Fig. L. Selezionando ad esempio la modalità convezione, il forno propone i parametri di default di questa modalità.

È possibile modificare questi parametri nel modo precedentemente descritto.

Nell'esempio raffigurato a lato sono visualizzati i parametri di default della modalità convezione:

- Temperatura camera 200 °C
- Percentuale di umidità 0%
- Tempo 10 Minuti

Oltre alla modifica di questi parametri è possibile attivare (tramite i tasti sotto lo schermo) il controllo della cottura con sonda al cuore ed eventualmente la funzione Delta T.

NOTA: nell'esempio a lato, la fase 6 che prima era inutilizzata ed era su sfondo grigio è diventata la nuova fase "+" e può a sua volta essere aggiunta in coda al programma.

Fig. M. Per la nuova fase del programma è possibile attivare una o più funzioni complementari:

- Autoreverse
- Ventilazione a velocità ridotta
- Valvola di sfiato aperta



BACK

Dopo aver completato la configurazione della nuova fase, premere l'icona Back per ritornare alla lista dei programmi.

Come per le altre modifiche apportate a un programma automatico verrà richiesto all'utente se salvare o no le modifiche realizzate.

Premendo l'icona Home, lo schermo passa alla schermata iniziale.



Fig. A



Fig. B



Fig. C

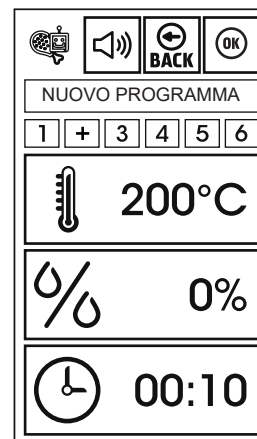


Fig. D

5.3 MEMORIZZAZIONE DI UN NUOVO PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Fig. A. Per memorizzare un nuovo programma automatico di cottura, selezionare tra i 6 gruppi di programmi disponibili quello in cui si vuole aggiungere il nuovo programma.

Premere l'icona NEW in basso a sinistra.

Fig. B. Utilizzando il tastierino che appare sullo schermo, digitare un nome per il nuovo programma.

Premere l'icona OK per confermare.

Fig. C. Lo schermo visualizza ora il nome del nuovo programma e le 6 fasi che è possibile configurare.

La fase 1 è su sfondo verde ad indicare che è la fase che l'utente sta configurando.

Le altre fasi sono per il momento su sfondo grigio (inutilizzate).

Per procedere, selezionare la modalità che controllerà la prima fase del programma (convezione o vapore).

Fig. D. Dopo aver selezionato la modalità, lo schermo propone i valori di default.

È possibile modificare questi parametri nel modo spiegato nei paragrafi precedenti.

Allo stesso modo è possibile selezionare la sonda al cuore ed eventualmente la funzione Delta T per il controllo della fase.

È possibile attivare le funzioni complementari disponibili (autoreverse, ventilazione ridotta e sfiato aperto).

Avendo già configurato il minimo richiesto di 1 fase, l'icona OK è attivabile per memorizzare il nuovo programma.

Dopo aver configurato i parametri della prima fase, premere "+" per aggiungere una nuova fase e procedere alla sua configurazione.

Dopo aver configurato le fasi previste per il nuovo programma premere l'icona OK per memorizzare.

Il nuovo programma verrà aggiunto in coda alla lista dei programmi già memorizzati.

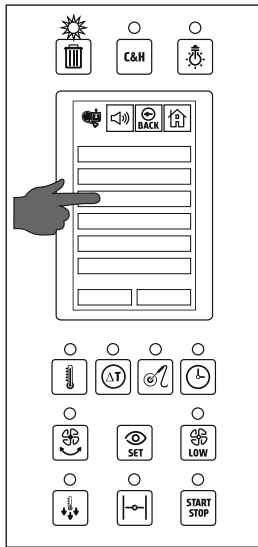


Fig. E

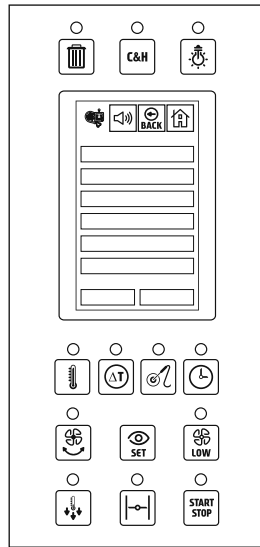


Fig. F

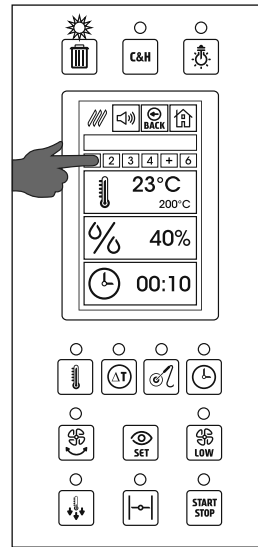


Fig. G

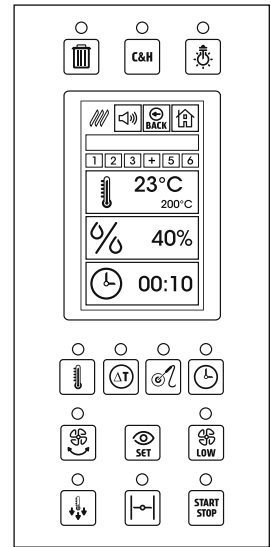


Fig. H

5.4 CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Fig. E. Per eliminare in modo definitivo un programma di cottura automatico (sia di fabbrica che creato dall'utente) scorrere la lista dei programmi utilizzando l'icona *More* fino a quando il programma da eliminare è tra quelli visualizzati nello schermo.

Premere il programma da cancellare e mantenendo premuto fino a che lo sfondo diventa di colore rosso.

Quando lo sfondo del nome del programma diventa rosso si accende il led rosso del tasto *Cancellazione* in alto a sinistra.



Fig. F. Premendo il tasto *Cancellazione* raffigurato a lato, il programma viene eliminato definitivamente dalla lista.

ATTENZIONE! Questa operazione non è reversibile.

Per ripristinare i programmi di default eventualmente eliminati è necessario ricaricare le ricette di fabbrica utilizzando la connessione USB (vedi paragrafo 8.0).

5.5 CANCELLAZIONE DI UNA FASE DI UN PROGRAMMA AUTOMATICO

Fig. G. È possibile eliminare una o più fasi di un programma automatico.

Questa operazione può essere utile nel caso ad esempio di un programma in cui la prima fase serve a sigillare l'alimento e lo Chef preferisca realizzare questa operazione sul fuoco.

Eliminando la prima fase sarà possibile realizzare la sigillatura sul fuoco e completare la cottura utilizzando il programma senza la prima fase.

Per eliminare una fase di un programma, premere la fase selezionata e mantenere premuto fino a che lo sfondo della fase diventa rosso.

Contemporaneamente si accende il led rosso del tasto *Cancellazione* in alto a sinistra.



Fig. H. Premendo il tasto *Cancellazione* raffigurato a lato, la fase selezionata viene eliminata definitivamente dalla lista.

ATTENZIONE! Questa operazione non è reversibile.

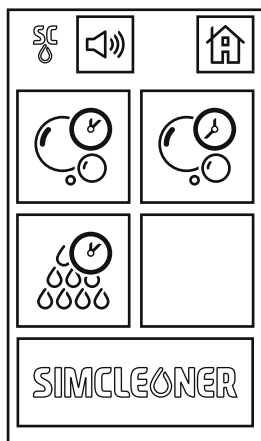


Fig. A



Fig. B

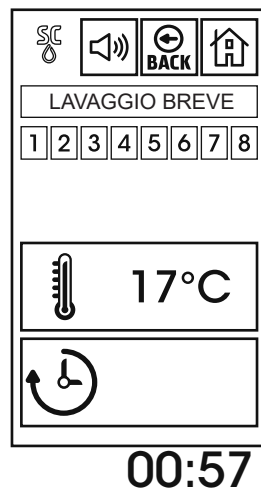


Fig. C

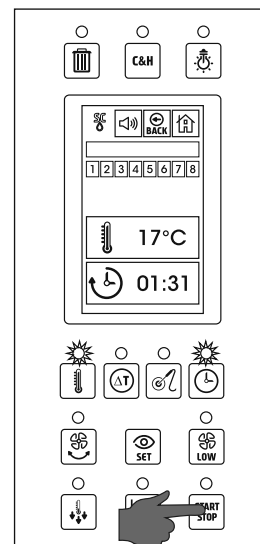


Fig. D

6.0 SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO CON DETERGENTE IN PASTIGLIE



Fig. A. Per accedere ai programmi di lavaggio automatico, dalla schermata iniziale, premere l'icona raffigurata a lato.

Lo schermo mostra i programmi disponibili.



Lavaggio breve.

Indicato nei casi in cui il forno viene lavato frequentemente o quando non è molto sporco.



Lavaggio lungo.

Indicato nei casi in cui il forno viene non lavato frequentemente o quando è molto sporco (in questo caso, potrebbe essere necessario più di un ciclo di lavaggio).



Risciacquo.

Questo programma effettua un risciacquo della camera di cottura e non prevede l'uso di detergente.



Fig. B. Selezionando ad esempio il programma *Lavaggio breve*, nello schermo viene indicata la quantità di detergente da utilizzare.

ATTENZIONE!

Utilizzare esclusivamente i prodotti espressamente creati dal costruttore per la pulizia dei forni con sistema di lavaggio **Simcleaner**:

- Detergente in pastiglie **DETABINOX®**

Il costruttore non accetta reclami di alcun tipo riguardanti la comparsa di ossidazioni, sfogliature e quant'altro se il lavaggio del forno è stato eseguito utilizzando prodotti diversi da quelli indicati in questo manuale.

Fig. C. Dopo aver introdotto nell'apposito serbatoio le pastiglie di detergente nelle quantità indicate nel messaggio visualizzato dal forno, per conoscere la durata del ciclo selezionato premere la finestrella con il messaggio. Nell'esempio raffigurato a lato, il programma selezionato ha una durata di 57 minuti.

NOTA: la durata dei programmi di lavaggio varia in base al modello e alle dimensioni del forno così come la quantità di pastiglie da utilizzare.

Durante l'esecuzione del lavaggio, l'icona tempo visualizza il tempo mancante al completamento del ciclo.



Fig. D. Premendo il tasto Start/Stop inizia il ciclo di lavaggio.

NOTA: nei primi minuti del ciclo di lavaggio il forno riscalda la camera in modalità vapore per favorire lo scioglimento dei grassi attaccati alle superfici.

L'acqua inizierà ad uscire dal iniettore solo dopo alcuni minuti.



Fig. E



Fig. F



Fig. G

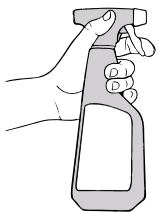
Fig. G. In tutti i forni di questa serie, il contenitore per il detergente o per il brillantante è posizionato sotto al pannello comandi.

ATTENZIONE! Dopo una fase di cottura, la facciata del forno e la parte superiore potrebbero essere molto calde. È necessaria la massima attenzione per evitare il contatto con le superfici che potrebbero essere molto calde ed è preferibile l'uso di guanti protettivi.

Svitare il coperchio del contenitore del detergente (questa operazione si può fare semplicemente con le mani), introdurre le pastiglie di detergente DETABINOX® seguendo le indicazioni dell'avviso che appare nello schermo. Richiudere il coperchio del contenitore e la porta del forno.

NON USARE CHIAVI O PINZE PER APRIRE O CHIUDERE IL TAPPO DEL CONTENITORE.

PER MANEGGIARE LE PASTIGLIE DI DETERGENTE E BRILLANTANTE UTILIZZARE GUANTI E MASCHERA PROTETTIVI.



NOTA: per favorire lo scioglimento dello sporco, incrostato all'acciaio inox, è consigliabile vaporizzare l'interno della camera di cottura, utilizzando un prodotto sgrassante indicato per la pulizia dei forni.

MOLTO IMPORTANTE: per utilizzare il brillantante BRILLINOX® è necessario selezionare il programma *RISCIAQUO*.

6.0A SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO CON DETERGENTE LIQUIDO

Nei modelli dotati di lavaggio automatico con detergente liquido, nella parte posteriore dei forni provvisti di lavaggio automatico sono presenti 2 tubicini per l'aspirazione del detergente e del brillantante.

Il tubicino di colore rosso deve essere inserito nel contenitore del detergente liquido. Il tubicino di colore bianco deve essere inserito nel contenitore del brillantante liquido.

IMPORTANTE: assicurarsi che il detergente e il brillantante utilizzati siano specificamente indicati per la pulizia di acciaio inox.

Verificare frequentemente il livello del detergente e del brillantante nei contenitori per evitare che le pompe di aspirazione possano danneggiarsi lavorando a vuoto.

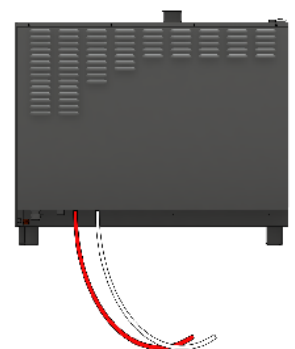


Fig. E. Se la camera del forno è troppo calda per avviare il ciclo di lavaggio, il forno mostrerà un messaggio come quello raffigurato a lato.

Raffreddamento che precede il lavaggio può essere realizzato sia a porta aperta (in un tempo più breve) che con porta chiusa (tempo più lungo).

Se viene aperta la porta per velocizzare il raffreddamento, attendere il seguente messaggio (fine raffreddamento) per richiuderla.

Fig. F. Una volta iniziato un ciclo di lavaggio, è necessario portarlo a termine per evitare che eventuali residui di detergente possano contaminare gli alimenti nelle successive cotture o danneggiare le superfici in acciaio quando sottoposte ad alte temperature.

Se il forno viene spento durante l'esecuzione di un lavaggio automatico, alla riaccensione lo schermo mostrerà il messaggio raffigurato a lato per ricordare all'utente di rimuovere eventuali residui di detergente e di realizzare un ciclo di risciacquo prima di effettuare qualsiasi cottura.

7.0 ALLARMI

Gli allarmi sono il sistema di protezione del forno, si attivano automaticamente e vengono visualizzati come una finestrella di colore bianco con bordo bianco-rosso.

Molto importante: in caso di attivazione di un allarme, annotare il codice mostrato in basso a destra prima di chiudere la finestrella per comunicarlo al servizio tecnico.

Gli allarmi si dividono in 2 gruppi:



Allarmi gravi.

Gli allarmi gravi, contraddistinti dal simbolo a lato, interrompono tutte le funzioni del forno.



Allarmi non gravi.

Gli allarmi non gravi, contraddistinti dal simbolo a lato, interrompono solo determinate funzioni del forno.

7.1 ALLARMI GRAVI

Descrizione	Codice A000
Indica un problema di incompatibilità tra il software della tastiera e quello della scheda base (di solito conseguente alla sostituzione di uno dei 2 componenti).	 ATTENZIONE! ERRORE DI CONFIGURAZIONE E' NECESSARIO AGGIORNARE IL FIRMWARE DELLA SCHEDA BASE
Comportamento del forno	
Il forno è bloccato. Impossibile qualsiasi azione da parte dell'utilizzatore.	
Ripristino	
Il forno torna ad essere operativo al ripristinare la corretta comunicazione tra i due componenti.	
Consigli per l'utilizzatore	
Disconnettere l'alimentazione elettrica. Richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Aggiornare i firmware della tastiera e della base.	

Descrizione	Codice A010
Indica un problema di connessione tra il display e la scheda base che controlla i vari componenti.	 ATTENZIONE! ASSENZA DI COMUNICAZIONE TRA TASTIERA E BASE NESSUNA AZIONE POSSIBILE RICHIEDERE INTERVENTO SERVIZIO TECNICO
Comportamento del forno	
Il forno è bloccato. Impossibile qualsiasi azione da parte dell'utilizzatore.	
Ripristino	
Il forno torna ad essere operativo al ripristinare la corretta comunicazione tra i due componenti.	
Consigli per l'utilizzatore	
Disconnettere l'alimentazione elettrica. Richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Verificare l'efficienza del collegamento tra lo schermo e la scheda di controllo dei componenti. Verificare il funzionamento dei 2 elementi. MOLTO IMPORTANTE: in caso di sostituzione di uno dei 2 elementi è necessario aggiornare il software del forno e assicurarsi che la sua configurazione corrisponda al modello del forno.	

Descrizione	Codice A020
Intervento del termostato di sicurezza della camera di cottura.	 INTERVENTO DEL THERMOSTATO DI SICUREZZA SPEGNERE IL FORNO È NECESSARIO RIPRISTINARE IL THERMOSTATO DI SICUREZZA SE IL MALFUNZIONAMENTO PERSISTE, CHIAMARE IL SERVIZIO TECNICO
Comportamento del forno	
Se il forno sta cucinando si ferma. È possibile spostarsi tra le varie schermate, ma il riscaldamento della camera di cottura è inibito.	
Ripristino	
Dopo aver lasciato raffreddare il forno, è necessario resettare il termostato di sicurezza (F2) rimuovendo il pannello laterale destro del forno.	
Consigli per l'utilizzatore	Verificare la corretta rotazione e lo stato di pulizia del ventilatore. Controllare che il ventilatore funzioni al numero di giri previsto. Pulire attentamente i sensori di controllo della temperatura nella camera di cottura. Verificare che la temperatura sul display corrisponda a quella reale all'interno della camera di cottura. Resettare il termostato di sicurezza, premendo l'apposito pulsante o procedere alla sua sostituzione.
Avvertenze per il servizio tecnico	

Descrizione	Codice A030
Intervento della sonda per la protezione termica del motore.	 ATTENZIONE! INTERVENTO DISPOSITIVO DI PROTEZIONE MOTO-VENTILATORE SPEGNERE IL FORNO SE DOPO UN'ORA IL MALFUNZIONAMENTO PERSISTE CHIAMARE IL SERVIZIO TECNICO
Comportamento del forno	
Se il forno sta cucinando si ferma. È possibile spostarsi tra le varie schermate, ma la rotazione del ventilatore (e di conseguenza il riscaldamento della camera di cottura) è inibito.	
Ripristino	
Dopo il raffreddamento del motore il forno torna ad essere operativo.	
Consigli per l'utilizzatore	Verificare che la rotazione del motore sia libera, priva di attriti e che i cuscinetti siano efficienti. Controllare che il ventilatore di acciaio inox non presenti nessuna deformazione e che la sua rotazione sia equilibrata. Controllare la tenuta della guarnizione dell'albero motore dalla parte del vano componenti. Effettuare un controllo elettrico del motore per verificare eventuali difetti.
Avvertenze per il servizio tecnico	

Descrizione	Codice A040
Malfunzionamento della sonda di temperatura della camera di cottura.	 ATTENZIONE! MALFUNZIONAMENTO THERMOSTATO CAMERA DI COTTURA IMPOSSIBILE CUCINARE SENZA UN RIFERIMENTO AFFIDABILE DI TEMPERATURA
Comportamento del forno	
Se il forno sta cucinando si ferma. Non è possibile cucinare senza un riferimento di temperatura affidabile.	
Ripristino	
Perché il forno torni a essere operativo è necessario che la sonda riprenda a funzionare correttamente.	
Consigli per l'utilizzatore	Richiedere l'intervento del servizio tecnico.
Avvertenze per il servizio tecnico	
Controllare le connessioni della sonda. Se necessario, sostituire la sonda di temperatura della camera di cottura.	

Descrizione	Codice A090
La temperatura nel vano dei componenti elettronici (lato destro del forno) è troppo elevata e può danneggiare l'integrità dei componenti.	 ATTENZIONE! ALTA TEMPERATURA VANO COMPONENTI SPEGNERE IL FORNO SE DOPO UN'ORA IL MALFUNZIONAMENTO PERSISTE CHIAMARE IL SERVIZIO TECNICO
Comportamento del forno	
Se il forno sta cucinando si ferma. Non è possibile continuare a utilizzare il forno.	
Ripristino	
Il forno sarà nuovamente operativo quando la temperatura scende sotto il valore impostato.	
Consigli per l'utilizzatore	
Controllare che i fori di ventilazione posti sotto il pannello di controllo (vicino ai connettori USB e sonda) non siano ostruiti. Controllare che i fori di ventilazione posti sul pannello di destra non siano bloccati e che l'aria esca da questi fori. Se il problema persiste richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Verificare il funzionamento e le connessioni del ventilatore che raffredda il vano componenti. Assicurarsi che non vi siano sorgenti di calore troppo vicine al lato destro del forno (si raccomanda una distanza minima di 50 cm). Controllare che i fori di ventilazione non siano ostruiti da grasso o polvere.	

7.2 ALLARMI NON GRAVI

Descrizione	Codice A210
La sonda al cuore non funziona correttamente. Non è possibile utilizzare questo dispositivo.	 ATTENZIONE! MALFUNZIONAMENTO SONDA AL CUORE SCOLLEGARE SONDA AL CUORE È POSSIBILE CONTINUARE LA COTTURA SOLO CON CONTROLLO A TEMPO SOSTITUIRE SONDA AL CUORE
Comportamento del forno	
È possibile utilizzare il forno con il controllo a tempo della cottura. Non è possibile utilizzare i programmi automatici che includono una o più fasi controllate dalla sonda al cuore.	
Ripristino	
Il forno torna a poter funzionare nel modo con l'uso della sonda al cuore al ripristinare il corretto funzionamento della stessa.	
Consigli per l'utilizzatore	
Verificare che la sonda sia collegata al forno correttamente. Verificare l'integrità del cavo e dello spillone. Se il problema persiste richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Controllare il funzionamento della sonda (la lettura della resistenza in ohm della sonda deve essere 1000 + temperatura ambiente). Se è necessario sostituire la sonda al cuore.	

Descrizione	Codice A240
Mancanza di gas o fallita accensione del bruciatore della camera di cottura del forno.	 ATTENZIONE! ASSENZA DI FIAMMA BRUCIATORE CAMERA PER RITENTARE L'ACCENSIONE PREMERE L'ICONA RESET GAS 
Comportamento del forno	
Per sicurezza viene chiusa la valvola del gas. L'icona reset gas appare grigia (inattivabile) durante alcuni secondi per dare il tempo al sistema di completare le procedure di sicurezza.	
Ripristino	
Quando l'icona reset gas diventa attivabile è possibile ritentare l'accensione premendo l'icona.	
Consigli per l'utilizzatore	
Se il problema persiste richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Verificare l'efficienza e l'integrità dell'installazione del gas. Verificare il buon funzionamento degli elettrodi e delle centraline elettroniche.	

Descrizione	Codice A260
Dopo 3 tentativi di reset gas falliti è necessario riavviare il forno per ritentare la procedura di accensione. Questa operazione favorisce lo smaltimento di eventuali residui di gas nei bruciatori.	 3 TENTATIVI DI ACCENSIONE FALLITI PER RITENTARE L'ACCENSIONE SPEGNERE E RIACCENDERE IL FORNO O CONSULTARE IL SERVIZIO TECNICO 
Comportamento del forno	
Fino a che il forno non viene riavviato non è possibile ritentare l'accensione dei bruciatori.	
Ripristino	
Riavviando il forno è possibile ritentare la procedura di accensione.	
Consigli per l'utilizzatore	
Richiedere l'intervento del servizio tecnico.	
Avvertenze per il servizio tecnico	
Verificare l'efficienza e l'integrità dell'installazione del gas. Verificare il buon funzionamento degli elettrodi e delle centraline elettroniche.	

8.0 REGOLAZIONI



Dalla schermata iniziale, premendo l'icona raffigurata a lato si accede all'area destinata alle regolazioni e configurazioni del forno.

Nella schermata che il forno visualizza sono presenti 3 accessi:



Area regolazioni costruttore.

Quest'area, protetta da password, è riservata al costruttore.



Area regolazioni installatore.

Quest'area, protetta da password, consente l'accesso alle regolazioni riservate all'installatore.

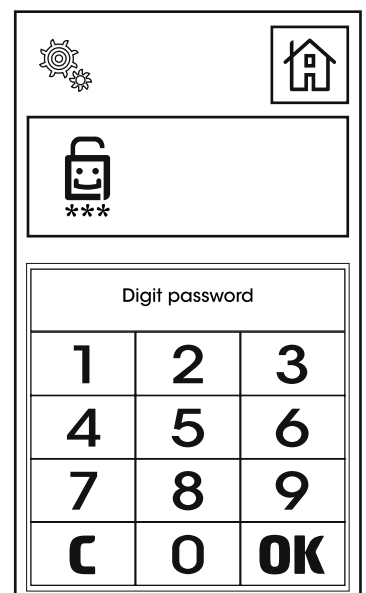
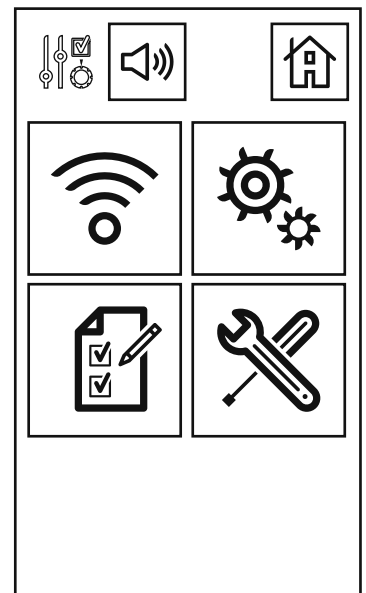


Area regolazioni utente.

Quest'area, protetta da password, consente l'accesso alle regolazioni riservate all'utente.

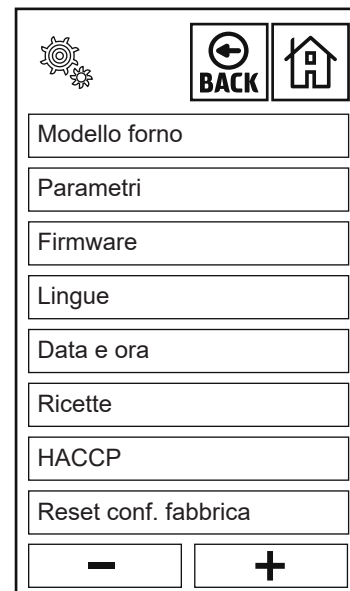


Per accedere alle regolazioni consentite all'utente digitare 0 e premere OK.



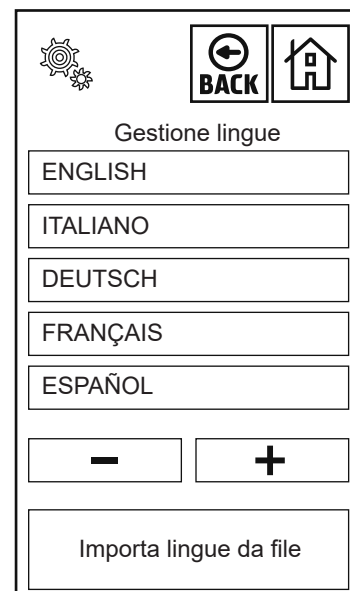
Nella lista a fianco sono raffigurati i diversi tipi di regolazioni:

- **Modello forno.** L'utente può solo visualizzare alcuni dati relativi alla tipologia del forno (diretto o con boiler...).
- **Parametri.** L'utente ha accesso alla modifica di alcuni parametri.
- **Firmware.** L'utente, accedendo a quest'area, può aggiornare il firmware nel caso il costruttore emetta una nuova versione.
- **Lingue.** In quest'area l'utente può selezionare la lingua tra quelle disponibili.
- **Data e ora.** La configurazione di data e ora servono solo nel caso di gestione HACCP per la sincronizzazione dei dati.
- **Ricette.** In quest'area è possibile importare o esportare i programmi automatici memorizzati.
- **HACCP.** L'accesso a quest'area consente di scaricare su un pen drive USB i dati HACCP memorizzati.
- **Reset conf. di fabbrica.** In quest'area è possibile ristabilire la configurazione di fabbrica del forno.



MOLTO IMPORTANTE: TUTTE LE OPERAZIONI DI QUEST'AREA CHE IMPLICANO L'IMPORTAZIONE O ESPORTAZIONE DI DATI DEVONO ESSERE ESEGUITE COLLEGANDO UN PEN DRIVE USB ALL'APPOSITO CONNETTORE SITUATO NELLA PARTE FRONTALE DEL FORNO SOTTO AL PANNELLO COMANDI.

Accedendo alla gestione delle lingue è possibile selezionare una lingua tra quelle memorizzate nel forno o importare una nuova lingua (utilizzando la connessione USB) nel caso il costruttore abbia implementato questa possibilità.



Accedendo all'area HACCP è possibile scaricare i dati memorizzati dal forno.

Le 2 opzioni possibili sono:

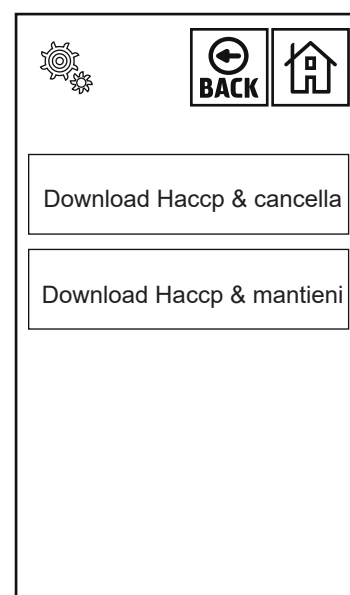
Download Haccp & cancella

In questo caso i dati trasferiti sul pen drive vengono cancellati dalla memoria del forno.

Download Haccp & mantieni

In questo caso i dati trasferiti sul pen drive vengono mantenuti anche nella memoria del forno.

Quando lo spazio di memoria destinato alla memorizzazione dei dati HACCP è pieno il forno inizierà a sovrascrivere i dati meno recenti.



9.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione e chiudere la valvola di intercettazione acqua che sono installati a monte dell'apparecchiatura.

La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

- 1- pulite con acqua tiepida saponata;
- 2- risciacquate con acqua;
- 3- asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.

NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.

9.1 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

Durante i periodi di lunga inattività dell'apparecchiatura procedere come segue:

- 1- Disinserire l'interruttore elettrico di protezione;
- 2- Chiudere la valvola di intercettazione acqua (installata a monte dell'apparecchiatura);
- 3- Lasciare la porta socchiusa per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di cattivi odori;
- 4- Stendere, con un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, un velo protettivo su tutte le superfici di acciaio inox.

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

10.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie di tipo **GASTRONORM**, disponibili in diversi modelli e materiali a seconda del tipo di cottura.

È fondamentale **lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm.** tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.



È buona norma che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.

Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.

Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta.

Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, posizionando i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni statici (senza ventilazione).

Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

Cottura convezione con umidificazione: questo sistema detto comunemente "misto", è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

Cottura a vapore: con questo sistema, si possono eseguire cotture molto simili alla bollitura in acqua.

Il vapore, senza pressione, garantisce una cottura uniforme e delicata; la perdita di vitamine e sali minerali è quasi nulla ed i tempi di cottura sono inferiori rispetto a quelli in acqua.



Per le cotture a vapore, si consiglia di usare sempre teglie G.N. forate, in modo tale che, a fine cottura, il prodotto si presenti privo di residui di acqua sul fondo teglia.

Nel caso in cui ci sia la necessità di recuperare il fondo di cottura ciò è possibile inserendo una teglia, non forata, nelle guide sottostanti a quelle in cui si trova la teglia con gli alimenti da cuocere.

10.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

- Controllare che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti.
- La temperatura di cottura potrebbe essere troppo elevata, provare con valori inferiori.
- Non è stato realizzato il preriscaldamento. Inserendo gli alimenti nel forno freddo, il raggiungimento della temperatura selezionata richiede un tempo molto più lungo di quello impiegato nel preriscaldamento. Durante questa fase la ventilazione e la temperatura all'interno della camera potrebbero non essere uniformi e produrre mancanza di uniformità nella cottura.
- Sono stati introdotti nel forno alimenti congelati. In questo caso è preferibile scongelare gli alimenti a una temperatura di 40-50 °C e poi procedere alla cottura.
- Lo scarico del forno potrebbe essere ostruito e alterare la ventilazione all'interno della camera.
- La guarnizione della facciata potrebbe non aderire perfettamente alla porta. La fuoriuscita di vapore potrebbe alterare la ventilazione.

Se il cibo si presentasse secco:

- Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.
- La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.
- Non è stato selezionato il giusto valore di umidità per favorire un ambiente di cottura in grado di mantenere gli alimenti morbidi e succosi.
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.