

---

# Steambox Evolution

MOD. **H** **T**

**SEHE.... - SETE.... - SEHG.... - SETG....**



**ITALIANO: Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**



04/2016

---



---

# INDICE

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. INSTALLAZIONE</b>   | <b>5</b>  |
| 1.1 Avvertenze generali e di sicurezza.....                               | 5         |
| 1.2 Posizionamento .....  | 9         |
| 1.3 Collegamento idrico .....   | 11        |
| 1.4 Collegamento allo scarico.....  | 12        |
| 1.5 Collegamento elettrico .....  | 12        |
| 1.6 Collegamento del gas (solo per forni a gas) .....                     | 14        |
| 1.7 Scarico dei fumi .....  | 16        |
| 1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas) ... | 17        |
| 1.9 Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta...     | 18        |
| 1.10 Messa in funzione e collaudo del forno.....                          | 19        |
| <b>2. COTTURA</b>   | <b>22</b> |
| 2.1 Legenda dei pittogrammi .....   | 22        |
| 2.2 Schermata Home .....  | 24        |
| 2.3 Come interagire con il touch-screen.....                              | 24        |
| 2.4 Cottura manuale .....   | 25        |
| 2.4a Modi cottura: convezione, misto e vapore .....                       | 26        |
| 2.4b Modalità mantenimento - HOLD .....                                   | 28        |
| 2.4c Modalità affumicatura .....  | 28        |
| 2.4d Avviare e fermare la cottura .....                                   | 29        |
| 2.5 Programmi di cottura personalizzati .....                             | 29        |
| 2.6 Creazione di un programma di cottura .....                            | 30        |
| 2.7 Salvare un programma di cottura.....                                  | 31        |
| 2.8 Modificare un programma di cottura .....                              | 33        |
| 2.9 Copiare, spostare, rinominare e cancellare .....                      | 33        |
| 2.10 Selezionare un programma dal menù .....                              | 34        |
| 2.11 Le interfacce RecipeTuner.....                                       | 35        |
| 2.12 Modalità di servizio Rack Control.....                               | 36        |
| 2.12a Utilizzo della funzione Rack Control.....                           | 37        |
| 2.12b Creazione di un nuovo programma RackControl .....                   | 40        |
| 2.13 Utilizzo della funzione EasyService in RackControl.....              | 41        |
| 2.14 La Funzione Rigenerazione .....                                      | 42        |
| 2.14a Funzioni del Programma Rigenerazione .....                          | 43        |
| 2.15 La sonda al cuore e la cottura in $\Delta T$ .....                   | 44        |
| 2.16a Consigli per la cottura: uniformità di cottura .....                | 46        |
| 2.16b Consigli per la cottura: cottura in vuoto e pastorizzazione         | 46        |
| 2.16c Consigli per la cottura: idratazione del vapore .....               | 46        |

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>3. Menù FUNZIONI</b>  | <b>47</b> |
| <b>3.1 LAVAGGIO</b> .....                                      | <b>47</b> |
| <b>3.2 RAFFREDDAMENTO</b> .....                                | <b>49</b> |
| <b>3.3 SERVICE</b> .....                                       | <b>49</b> |
| <b>3.3.1 CONFIGURAZIONE</b> .....                              | <b>50</b> |
| <b>3.3.1a Data e Ora</b> .....                                 | <b>50</b> |
| <b>3.3.1b Info Sistema</b> .....                               | <b>50</b> |
| <b>3.3.1c Lingua</b> .....                                     | <b>50</b> |
| <b>3.3.1d Blocco/Sblocco Doccia</b> .....                      | <b>50</b> |
| <b>3.3.1e Illuminazione</b> .....                              | <b>51</b> |
| <b>3.3.2 PULIZIA BOILER</b> .....                              | <b>51</b> |
| <b>3.3.3 VISUALIZZA LOG</b> .....                              | <b>51</b> |
| <b>3.3.4 SERVIZI AVANZATI</b> .....                            | <b>51</b> |
| <b>3.3.5 IMPORTA / ESPORTA</b> .....                           | <b>52</b> |
| <b>4. MANUTENZIONE e PULIZIA</b>                               | <b>52</b> |
| <b>4.1 SCARICO UMIDITA'</b> .....                              | <b>53</b> |
| <b>4.2 PULIZIA DEL VETRO</b> .....                             | <b>53</b> |
| <b>4.3 PULIZIA DEL FILTRO DI AERAZIONE DEL CRUSCOTTO</b> ..... | <b>53</b> |
| <b>5. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO</b>  | <b>54</b> |
| <b>5.1 RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA</b> .....            | <b>54</b> |
| <b>5.2 PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE</b> .....                 | <b>54</b> |
| <b>5.3 FUSIBILI DI PROTEZIONE</b> .....                        | <b>54</b> |
| <b>5.4 CONTROLLO DI FIAMMA</b> .....                           | <b>54</b> |
| <b>5.5 GESTIONE RICAMBI</b> .....                              | <b>55</b> |
| <b>6. DESCRIZIONE ALLARMI</b>                                  | <b>55</b> |
| <b>7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO</b>                         | <b>57</b> |

**Gentile Cliente,**

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi elettrici progettati per la gastronomia. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

---

# 1. INSTALLAZIONE

---

## 1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale

---

professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.

- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
  - L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
  - L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
  - L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte
- capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
  - L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
  - I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
  - Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
  - Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del

---

forno è inferiore ai 70 dB(A).

- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrice o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze

dell'apparecchiatura.

- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte l'erogazione dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere

- sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. PERICOLO DI USTIONI !!
  - L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.
  - Durante le operazioni di pulizia della camera di cottura utilizzare occhiali di protezione e guanti adatti.
  - ATTENZIONE: il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.
  - La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
  - Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.
  - L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
  - L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE.
  - L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/CE.



## 1.2 Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere trasportato fino al luogo dell'installazione imballato sul proprio pallet di legno.

La movimentazione deve essere fatta con transpallett adottando tutte le precauzioni atte a evitare il ribaltamento del forno. Anche a fine vita il forno deve essere caricato sul pallett e movimentato con la massima cura al fine di evitare pericoli di ribaltamenti.

Nell'imballo dei forni con appoggio a terra sono inserite due travi di legno allo scopo di movimentare il forno senza danneggiarlo. Collocare le travi come in **Fig.1** e procedere con la movimentazione.

L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **Fig. 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento del forno.

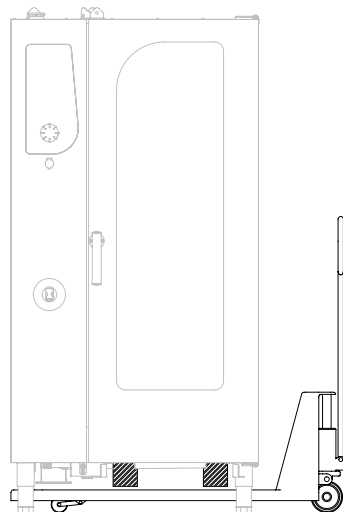


Fig. 1

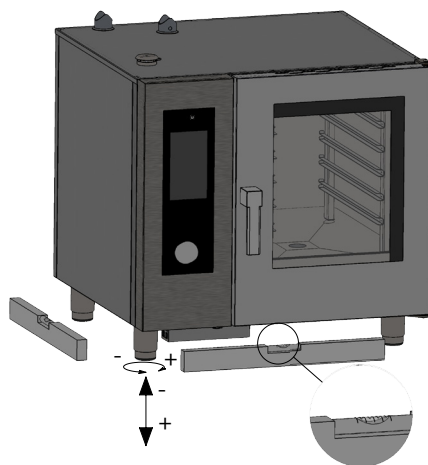


Fig. 2

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Nel caso in cui si ritenga opportuno, è possibile fissare al pavimento i forni dotati di struttura carrellata utilizzando le staffe fornite in dotazione con il forno.

Togliere le due viti che fissano il piedino posteriore al telaio, posizionare la staffa di bloccaggio come da **Fig.3** e utilizzare le viti appena tolte per fissarla al telaio.

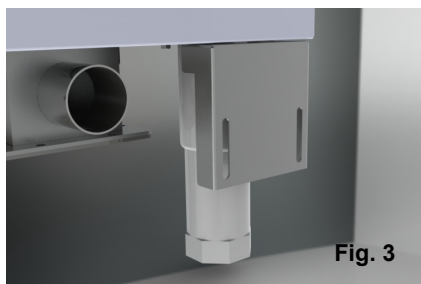


Fig. 3

Porre la staffa di fissaggio a terra come da **Fig.4**. Tracciare la posizione dei fori sul pavimento e bloccare la staffa con adeguati sistemi di fissaggio. Eseguire la stessa procedura con il piedino posteriore posto sul lato opposto.

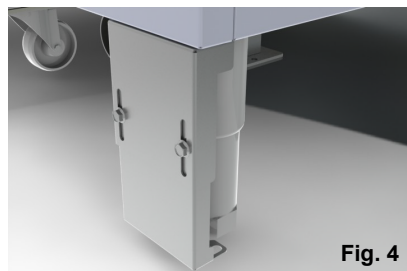


Fig. 4

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non porlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

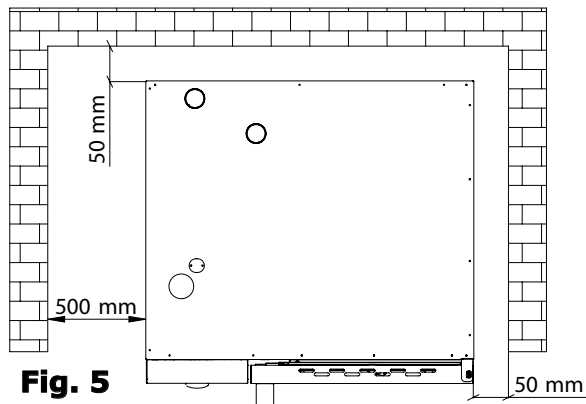


Fig. 5

Deve essere mantenuta una distanza minima di 50 mm su tutti i lati fra il forno e le pareti o le altre attrezzature. Si consiglia di lasciare 500 mm di spazio tra il fianco sinistro del forno e la corrispondente parete della stanza (**Fig. 5**) per consentire un'agevole installazione del forno e la sua successiva manutenzione.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione saranno effettuati tutti i controlli riguardanti il funzionamento dei componenti elettrici (contattori, elettronica, elettrovalvole, elementi riscaldanti, motori, ventilatori di raffreddamento, etc.) e i controlli meccanici relativi alla funzionalità delle porte, delle cerniere, dei meccanismi di chiusura, delle guarnizioni.

### 1.3 Collegamento idrico

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (600 KPa) 6 bar. Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore, è necessario installare un riduttore di pressione a monte del forno.

La pressione minima dell'acqua per un corretto funzionamento del forno deve essere superiore a 1,5 bar.

Il forno ha due ingressi per acqua, di cui uno per acqua addolcita e uno per acqua di rete (**Fig.6**). Si raccomanda sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore per portare la durezza dell'acqua all'ingresso dell'apparecchio entro valori compresi fra 8° e 10° f.

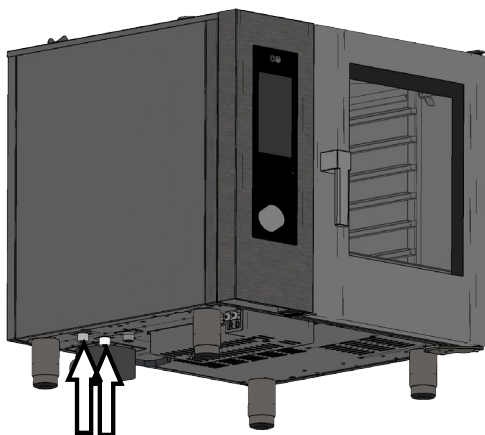


Fig.6

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione e un filtro.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posto in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

**Attenzione:** in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

## 1.4 Collegamento allo scarico

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta un tubo del diametro di 50 mm.

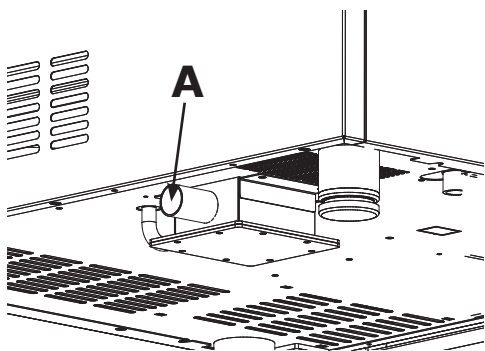


Fig. 7

Procedere al collegamento del tubo che sporge dal dispositivo di scarico (**Fig. 7, rif. A**). Il dispositivo di scarico è un sifone; si consiglia comunque di collegare il tubo a un imbuto aperto.

Verificare che il sifone interno sia pieno di acqua e, in caso contrario, riempirlo immettendo acqua attraverso lo scarico presente in camera di cottura.

## 1.5 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di eseguire il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**Fig. 8**).

|               |          |                  |              |    |
|---------------|----------|------------------|--------------|----|
| MOD           | SEHE061W | NR               | 000000/01/16 |    |
| POWER SUPPLY  |          | 3N 400V AC 50 HZ |              |    |
| OVEN POWER kW | 10,0     | BOILER POWER kW  | 1,0          |    |
| TOT. POWER kW | 11,4     | CE               | G*           | IP |

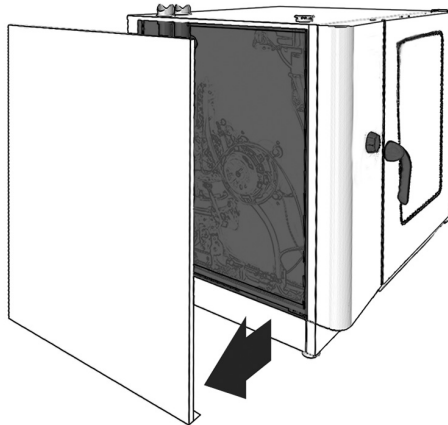
Fig. 8

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa, un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posto in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale, al quale andrà collegata la spina del cavo di alimentazione, nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale

professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Svitare le viti che fissano il fianco sinistro del forno e asportarlo (**Fig.9**). Il cavo flessibile deve essere di policloroprene o di elastomero sintetico sotto guaina equivalente resistente all'olio. Usare un cavo di sezione adeguata al carico corrispondente ad ogni apparecchio, come indicato in tabella (**tab. 1**).



**Fig. 9**

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte inferiore, alla sinistra del forno.

| Modello ELET.  | SEHE061 | SETE061 | SEHE062 | SETE062 | SEHE101 | SETE101 | SEHE102 | SETE102 | SEHE201 | SETE201 | SEHE202 | SETE202 |
|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Peso   | 107     | 107     | 170     | 170     | 140     | 140     | 190     | 190     | 260     | 260     | 340     | 340     |
| Tensione   | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V | 3N 400V |
| Frequenza(Hz)  | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      |
| Potenza assorbita (kW)                               | 11.4    | 10.4    | 21.4    | 20.4    | 16.7    | 15.7    | 28.3    | 25.8    | 33.3    | 30.8    | 54.1    | 51.6    |
| Sezione minima cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> ) | 5 x 2.5 | 5 x 2.5 | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 4   | 5 x 4   | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 10  | 5 x 16  | 5 x 16  |

| Modello GAS  | SEHG061 | SETG061  | SEHG062 | SETG062  | SEHG101 | SETG101  | SEHG102 | SETG102  | SEHG201 | SETG201  | SEHG202 | SETG202 |
|--|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|
| Peso   | 135     | 135      | 190     | 190      | 165     | 165      | 220     | 220      | 270     | 270      | 350     | 350     |
| Tensione   | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V  | 1N 230V | 1N 230V |
| Frequenza (Hz)                                       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50       | 50      | 50      |
| Potenza assorbita (kW)                               | 1.4     | 0.4      | 1.4     | 0.4      | 1.7     | 0.7      | 3.3     | 0.8      | 3.3     | 0.8      | 4.1     | 1.6     |
| Sezione minima cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> ) | 3 x 1   | 3 x 0,75 | 3 x 1   | 3 x 0,75 | 3 x 1   | 3 x 0,75 | 3 x 1   | 3 x 0,75 | 3 x 1   | 3 x 0,75 | 3 x 2.5 | 3 x 1   |

**tab. 1**

Collegare il cavo alla morsettiera seguendo le indicazioni riportate in **tab. 2** (pagina seguente).

Bloccare il cavo con il pressacavo.

| Forni elettrici |    |    |   | Forni a gas  |   |   |
|-----------------|----|----|---|--|---|---|
| L1              | L2 | L3 | N | L  | N | ⏏ |
|                 |    | ⏏  |   | Tra fase e ⏏<br>deve essere<br>presente una<br>differenza di<br>potenziale di 230 V. |   |   |

tab. 2

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore.

Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **Fig. 10**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm<sup>2</sup>.

Per i forni a gas, attendere di aver terminato anche il collegamento del gas all'apparecchio prima di rimontare il fianco del forno; per i forni elettrici, invece, finito il collegamento elettrico, rimontare il fianco.



Fig.10

## 1.6 Collegamento del gas (solo per forni a gas)

### Nota bene:

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio (**Fig.11, rif. A**).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica eseguite sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione, attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO<sub>2</sub> e CO) e la verifica della portata termica.

Nello specifico, con il forno in funzione a pieno regime, i valori di CO non diluito presente allo scarico devono rimanere entro 1000 ppm.

Qualora fosse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite, sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente

|   |                                | CAT               |        | G30      | G31   | G20      | G25 | COUNTRY                          |
|---|--------------------------------|-------------------|--------|----------|-------|----------|-----|----------------------------------|
| CE  |                                | II 2H3+           | P mbar | 28-30    | 37    | 20       | /   | IT-ES-IE-PT<br>GB-DE-CH          |
|   |                                | II 2H3B/P         | P mbar | 30       | 30    | 20       | /   | LT-UK-FR-EE-NO<br>LV-LZ-SK-SI-SL |
| TYPE  | A <sub>1</sub> B <sub>11</sub> | II 2E+3+          | P mbar | 28-30    | 37    | 20       | 25  | FR-BE                            |
| MOD   |                                | II 2H3B/P         | P mbar | 50       | 50    | 20       | /   | AT-CH                            |
| NR  |                                | II 2ELL3B/P       | P mbar | 50       | 50    | 20       | 20  | DE                               |
|   |                                | II 2L3B/P         | P mbar | 30       | 30    | /        | 25  | NL                               |
| Σ Q <sub>n</sub>  |                                | II 2E3+           | P mbar | 28-30    | 37    | 20       | /   | LU                               |
| G30   | G20                            | G25               | I 3B/P | P mbar   | 30    | 30       | /   | MT-IS-HU-CY                      |
|   |                                |                   | I 3+   | P mbar   | 28-30 | 37       | /   | CY                               |
| kg/h  | m <sup>3</sup> /h              | m <sup>3</sup> /h | I 2E   | P mbar   | /     | /        | 20  | PL                               |
| PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ<br>PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS<br>PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS |                                |                   |        | <b>A</b> |       |          |     | mbar                             |
|   |                                |                   |        | kW IP    |       | EN 203-1 |     | MADE IN ITALY                    |

Fig. 11

---

da un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporgerà le dovute modifiche ai dispositivi che governano la combustione e ai relativi parametri.

I dati rilevati devono essere annotati e diventano parte integrante della documentazione tecnica di quell'apparecchio.

## **Prescrizioni per l'installazione**

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite unicamente da personale qualificato secondo i regolamenti e le norme in vigore.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti e alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico, devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere eseguito utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto d'intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

## **Verifiche da eseguire prima dell'installazione**

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente (**Fig. 11, rif. A**).

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (**Fig.11**) che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

Si consiglia di montare un filtro del gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale del forno.

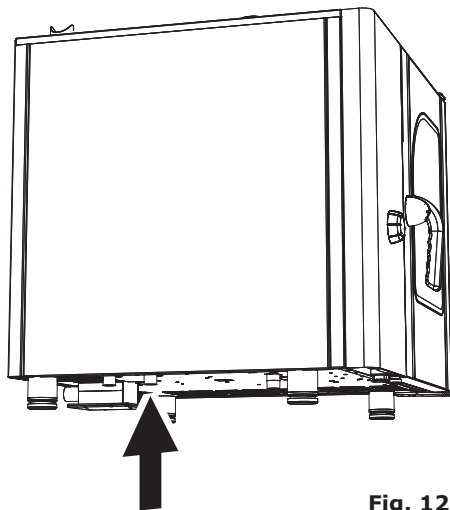
Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un tubo

di diametro 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm (**Fig. 12**).

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

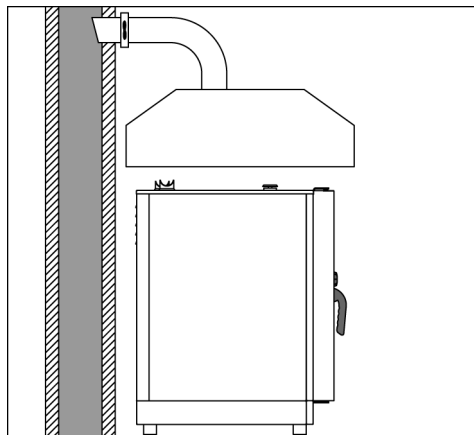
È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione sarà eseguita l'analisi dei gas combusti e il controllo della potenza termica.



**Fig. 12**

## 1.7 Scarico dei fumi

I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.



**Fig. 13**

È possibile collegare lo scarico dei forni mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico (**Fig.13**).

In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata dell'aspirazione scenda al di sotto dei valori prescritti.

Quando l'apparecchio è installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che siano rispettate le



seguenti indicazioni:

- a) il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
- b) il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combusti che, all'uscita del convogliatore, può raggiungere i 300° C;
- c) la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;
- d) il ripristino dell'alimentazione del gas a seguito di un blocco causato dall'insufficiente aspirazione deve essere eseguito manualmente.

## 1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas)

### Portata termica nominale

| Modello                                       | SEHG061 | SETG061 | SEHG101 | SETG101 | SEHG102 | SETG102 | SEHG201 | SETG201 | SEHG202 | SETG202 |
|---|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Tensione                                      | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V | 1N 230V |
| Frequenza (Hz)                                | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      | 50      |
| Potenza assorbita (kW)                        | 1.4     | 0.4     | 1.7     | 0.7     | 3.3     | 0.8     | 3.3     | 0.8     | 4.1     | 1.6     |
| Portata termica nom. (kW)                     | 12      | 12      | 19      | 19      | 27      | 27      | 36      | 36      | 54      | 54      |
| Sezione cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> ) | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 | 3 x 1.5 |

### Consumo gas

|                       | SE_G061 | SE_G101 | SE_G102 | SE_G201 | SE_G202 |
|-----------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| G30 kg/h              | 0,94    | 1,49    | 2,13    | 2,84    | 4,26    |
| G20 m <sup>3</sup> /h | 1,26    | 2,01    | 2,86    | 3,81    | 5,71    |
| G25 m <sup>3</sup> /h | 1,47    | 2,33    | 3,32    | 4,43    | 6,65    |

## Pressione del gas

| COUNTRY                                | CAT          |        | G30   | G31 | G20 | G25 | G27 | G2.350 | G25.1 |
|--|--------------|--------|-------|-----|-----|-----|-----|--------|-------|
| IT - ES - IE<br>PT - GB - CH           | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| DK - FI - EE - NO<br>LV - CZ - SI - SE | II2H3B/P     | P mbar | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| FR - BE                                | II2E+3+      | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | 25  | //  | //     | //    |
| GR                                     | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| CY                                     | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| LT                                     | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| AT                                     | II2H3B/P     | P mbar | 50    | 50  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| CH                                     | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 50    | 50  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| MT - IS                                | I3B/P        | P mbar | 30    | 30  |     | //  | //  | //     | //    |
| DE                                     | II2ELL3B/P   | P mbar | 50    | 50  | 20  | 20  | //  | //     | //    |
| NL                                     | II2L3B/P     | P mbar | 30    | 30  | //  | 25  | //  | //     | //    |
| RO                                     | II2H3B/P     | P mbar | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2E3B/P     |        | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2L3B/P     |        | 30    | 30  | //  | 20  | //  | //     | //    |
| SK                                     | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 30    | 30  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 50    | 50  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| TR                                     | II2H3+       | P mbar | 28-30 | 37  | 20  | //  | //  | //     | //    |
|  | II2H3B/P     |        | 50    | 50  | 20  | //  | //  | //     | //    |
| PL                                     | II2ELwLs3B/P | P mbar | 37    | 37  | 20  | //  | 20  | 13     | //    |
| LU                                     | I2E          | P mbar |       |     | 20  | //  | //  | //     | //    |
| HU                                     | II2HS3B/P    | P mbar | 30    | 30  | 25  | //  | //  | //     | 25    |

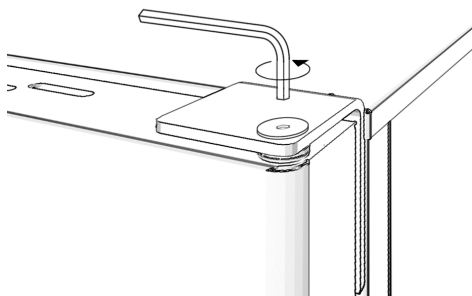
## 1.9 Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta

Una volta che il forno è stato sistemato correttamente nel luogo designato per l'installazione, bisogna verificare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

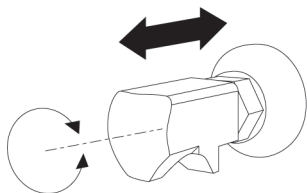
Le cerniere della porta vanno regolate in modo da assicurare la massima tenuta della porta del forno durante il suo funzionamento. È possibile regolare sia la cerniera superiore sia quella inferiore.

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare il bullone (**Fig.14**) e spostare la porta nella posizione desiderata. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone.

Il perno di chiusura della porta può essere regolato in profondità per eliminare eventuali fuoriuscite di vapore durante la cottura.



**Fig. 14**



**Fig. 15**

E' possibile regolare la pressione esercitata dalla porta sulla guarnizione avvitando il perno per aumentarla o svitandolo per diminuirla (**Fig.15**).

A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone accertandosi di aver posto verso il basso l'ancoraggio di chiusura della serratura.

## **1.10 Messa in funzione e collaudo del forno**

Prima di mettere in funzione il forno, vanno eseguite scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.

La camera di cottura deve essere vuota.

Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

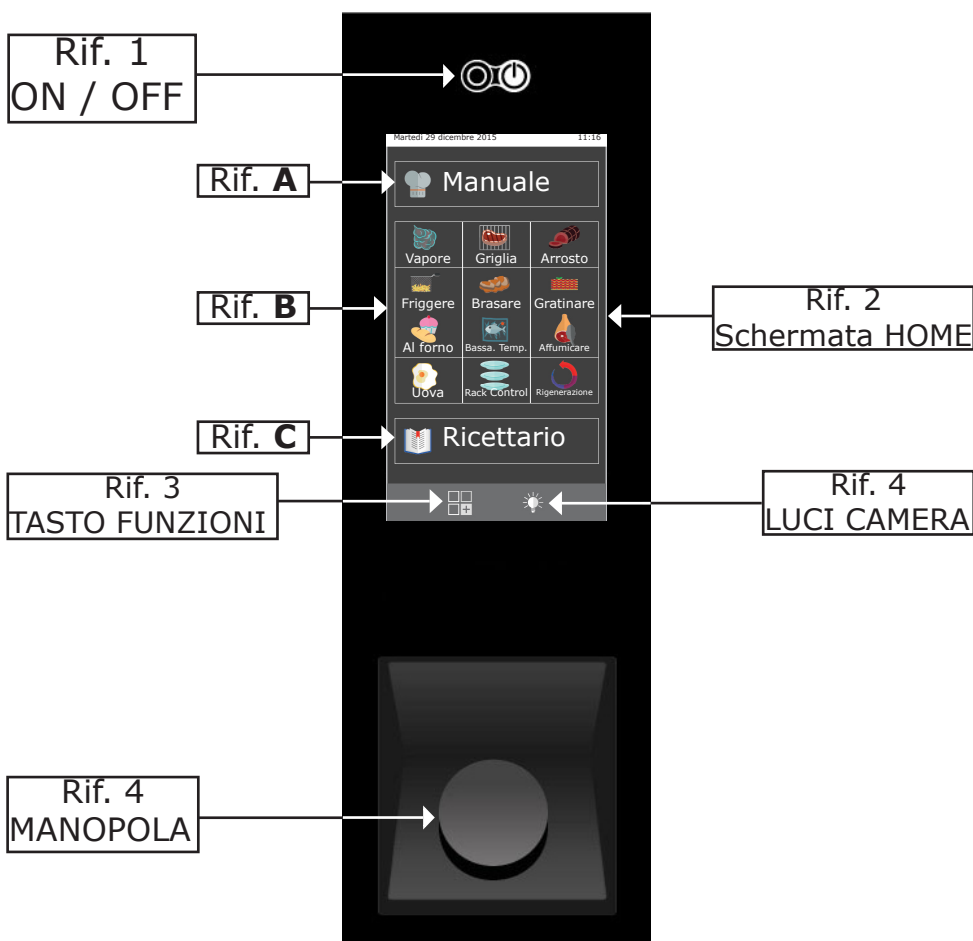
I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.

L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

## Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno con il tasto "ON / OFF" **Rif. 1 Fig.16**.



**Fig. 16**

---

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità a 5%.

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

Le luci nella camera di cottura, premendo l'apposito tasto (**Fig.16 - Rif.3**) si accendono e dopo 45 secondi, se non spente prima premendo nuovamente il tasto, si spengono automaticamente.

Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.

Il motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 3 minuti (tempo variabile a seconda del tempo di cottura).

Nei forni con due ventole in camera di cottura, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.

Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola dal tubo di immissione di umidità in camera di cottura.

Al termine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di avviso.

## 2. COTTURA

### 2.1 Legenda dei pittogrammi

#### Schermata iniziale



MANUALE



AL VAPORE



GRIGLIARE



ARROSTIRE



FRIGGERE



BRASARE



GRATINARE



AL FORNO



BASSA TEMP.



AFFUMICATURA



UOVA



RACK CONTROL



RIGENERA



RICETTARIO



FUNZIONI



LUCI CAMERA

#### Schermata ricettario per tipologia prodotto



Pasta e Riso



Carne



Pesce



Pollame



Pane



Verdura



Dolci



Extra

## Schermata cottura manuale



Modo cottura: convezione



Valvola scarico umidità:  
chiusa



Modo cottura: misto



Valvola scarico umidità:  
aperta



Modo cottura: a vapore



Percentuale umidità relativa



Modalità: mantenimento



Regolazione SteamTuner  
(idratazione del vapore)



Raffreddamento automatico.  
*Presente solo dalla fase 2.*



Tasto sblocca: permette di  
modificare un programma



Modalità: affumicatura



Indicatore di programma  
modificato dall'utente, o  
nuovo programma



Tempo / timer



Durante la cottura permette  
di verificare il SET del pro-  
gramma



Modalità con sonda al cuore



Tasto umidificatore manuale



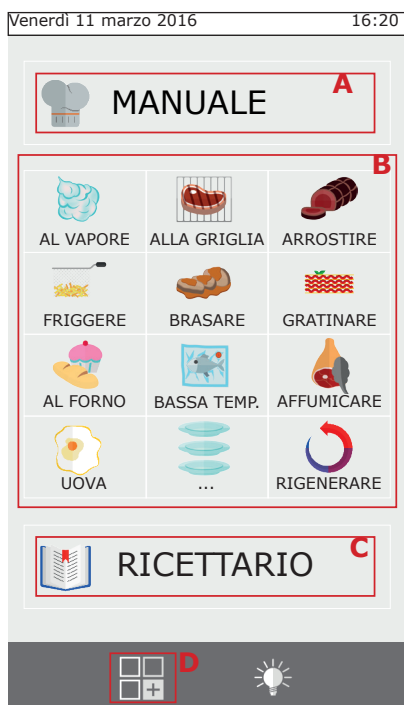
Modalità Delta-T



Tasto Home: permette di  
ritornare alla schermata  
iniziale

## 2.2 Schermata Home

Accendere il forno premendo il tasto "ON/OFF" (rif.1 Fig.16), sul display apparirà la schermata iniziale "HOME" (Rif. 2 Fig. 16).



E' possibile scegliere se eseguire una cottura "Manuale" (rif. **A**), oppure utilizzare uno dei programmi preimpostati nei gruppi "Tipo cottura" (rif. **B**) o nel "Ricettario" (rif. **C**).

Premendo sul pulsante **D** si accederà al menù "Funzioni", all'interno del quale è possibile impostare il lavaggio, importare ed esportare i programmi di cottura e agire sulle impostazioni di sistema del forno. (Alcune di queste funzioni sono protette da password e riservate solo ai tecnici specializzati).

I gruppi "Tipo cottura" (rif. **B**) consentono di accedere ai programmi riguardanti il tipo di cottura che si desidera eseguire, come ad esempio grigliare. All'interno di questi gruppi si troveranno programmi di cottura che si riferiscono a prodotti di categoria diversa ma che condividono lo stesso tipo di cottura, come ad esempio: filetto alla griglia e pesce alla griglia.

Il "Ricettario" (rif.**C**) raggruppa, invece, i programmi di cottura divisi per tipologia di prodotto come ad esempio: carne, verdura, dolci, ecc..

## 2.3 Come interagire con il touch-screen

Tutte le operazioni possono essere selezionate cliccando sulla voce o sul pittogramma desiderato.

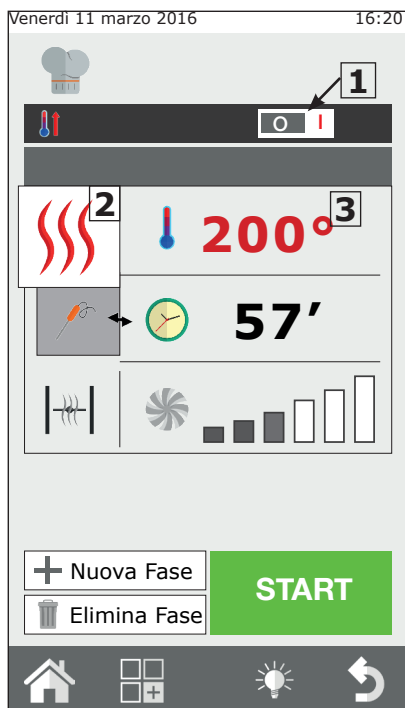
Per modificare un parametro di cottura, come ad esempio la temperatura, cliccare sul relativo campo e ruotare la manopola.

Per confermare la modifica è possibile sia cliccare nuovamente sul parametro o premere la manopola.



## 2.4 Cottura manuale

Dalla schermata "Home" premendo su "Manuale" si accederà alla schermata di impostazione dei parametri di cottura.



In cottura "Manuale" sarà possibile impostare il forno per una cottura singola con una o più fasi e/o impostare un programma di cottura e salvarlo all'interno dei ricettari "Tipo cottura" e/o "Ricettario classico".

### Impostazione del preriscaldamento automatico

La funzione "preriscaldamento" porta il forno in temperatura prima che vengano inserite le pietanze da cuocere.

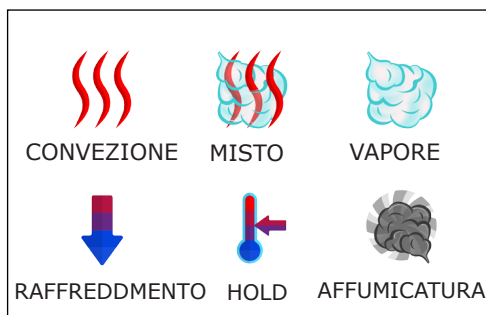
Il "preriscaldamento" è impostato automaticamente, ma è possibile modificare questa funzione dopo aver premuto il pulsante "start", cliccando sulla temperatura visualizzata.

Inoltre, agendo sul pulsante **1** a destra o sinistra è possibile attivare o disattivare questa funzione.

Effettuare il preriscaldamento con il forno vuoto.

### Impostazione del modo cottura

Il pulsante **2** è impostato di default nel modo cottura convezione (aria calda). Premendo su questo pulsante è possibile cambiare il modo cottura in misto o vapore. Oppure impostare un ciclo di raffreddamento (solo dalla seconda fase) o uno di mantenimento (HOLD). Inoltre è possibile impostare il forno in modalità affumicatura.

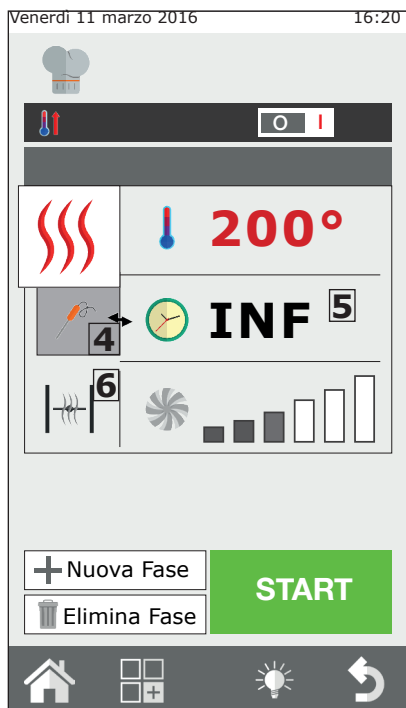


## 2.4a Modi cottura: convezione, misto e vapore

### Impostazione della temperatura di cottura

Premendo sul pulsante **3** è possibile impostare la temperatura della camera di cottura. La temperatura impostabile varia secondo il modo cottura selezionato.

### Impostazione del timer / sonda / Delta-T



Dopo aver selezionato il "Modo Cottura", è possibile cucinare "a tempo", o attraverso la "sonda al cuore".

Premendo il pulsante **5** si può impostare il timer (conto alla rovescia).

Il tempo è indicato con il formato in minuti (1h30' = 90 minuti).


Scaduto il tempo, il forno emette un suono e la cottura si ferma.

Se il tempo non è impostato, la cottura avverrà in modo "infinito" (**INF**), il forno continuerà a cucinare finché l'operatore non interverrà manualmente per arrestare la cottura.

Cucinando, invece, con la "sonda al cuore" è possibile scegliere tra spillone (**4a**) o **ΔT** (**4 b**).

Questa modalità permette una più accurata cottura del prodotto.

Ulteriori informazioni riguardanti la cottura **ΔT** sono descritte nel capitolo 2.16.

 **4a** Modo cottura con sonda al cuore

 **4b** Modo cottura in **ΔT**

 **6a** Valvola chiusa

 **6b** Valvola aperta

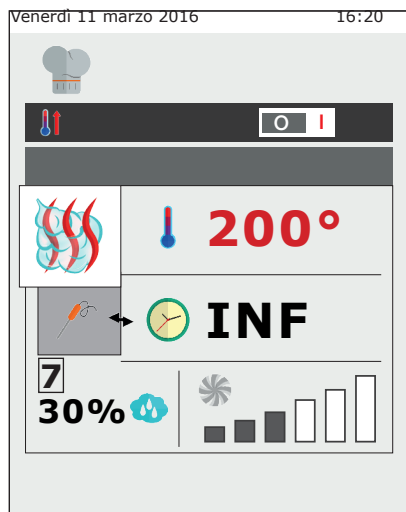
### Impostazione della valvola di sfiato umidità

Solo in modalità convezione è possibile impostare manualmente l'apertura o la chiusura della valvola di scarico dell'umidità. Quando è aperta, l'umidità presente in camera di cottura viene evacuata permettendo di asciugare la camera di cottura e quindi il prodotto.

Premere il pulsante **6** per manovrare la valvola.

## Impostazione della percentuale relativa di vapore

Solo in modalità "Misto" è possibile impostare la percentuale di umidità che il forno manterrà durante la cottura. Con il controllo umidità brevettato MeteoSystem, il forno è in grado di misurare l'umidità relativa in camera di cottura e quindi aggiungere o togliere umidità secondo quanto impostato dall'operatore.



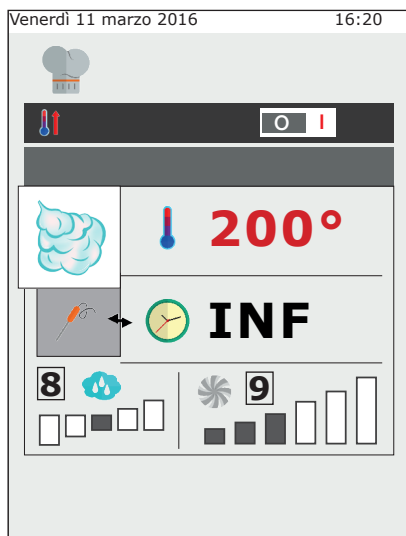
Per impostare il grado di umidità desiderato premere il pulsante **7** e impostare il valore.

## Impostazione del grado di idratazione del vapore SteamTuner

In modalità "Vapore" è possibile impostare il grado di idratazione del vapore tramite il controllo brevettato SteamTuner.

L'impostazione va fatta a seconda del prodotto in cottura e del risultato che si desidera ottenere. Altre informazioni sono descritte nel capitolo **2.17c**.

Per impostare il grado di idratazione del vapore premere sul pulsante **8** e impostare il valore. Se non viene impostato il valore di default, è "normale".



## Impostazione della velocità di rotazione della ventola

Nelle modalità "Convezione" e "Misto" è possibile modificare anche il parametro della velocità di rotazione della ventola.

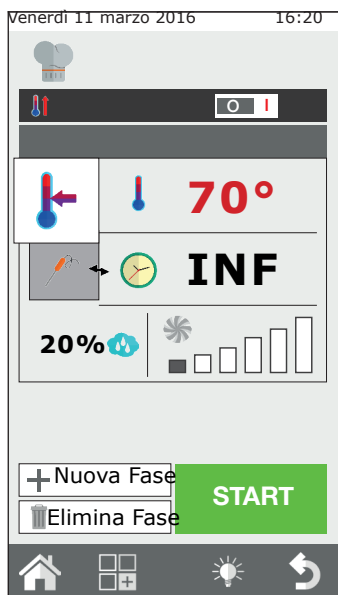
Nella modalità "Vapore", invece, questa impostazione è automatica.

La funzione della ventola, in relazione alla temperatura impostata, è principalmente quella di distribuire omogeneamente il calore all'interno della camera del forno per uniformare la cottura e la doratura dei prodotti tra le varie teglie.

Ulteriori informazioni sono descritte nel capitolo **2.17c**.

Per impostare la velocità di rotazione premere il pulsante **9** e selezionare il livello desiderato.

## 2.4b Modalità mantenimento - HOLD



La modalità di mantenimento ha lo scopo di mantenere i prodotti a una temperatura igienicamente di sicurezza ( $> 65^{\circ}\text{C}$ ) senza che la cottura al cuore del prodotto subisca modifiche. È utilizzata al termine di una cottura notturna per mantenere i prodotti cotti fino al ritorno dell'operatore in cucina.

La modalità HOLD presenta di default un'umidità preimpostata a 20% e la ventola a velocità 1. Per un efficace mantenimento si consiglia di non modificare la velocità della ventola. L'umidità di mantenimento nel caso di arrosti si consiglia di impostarla tra 20% e 35%, nel caso di brasati o cotture in umido l'umidità consigliata è tra 90% e 100%.

Per modificare la fase di mantenimento cliccare sul pulsante modo cottura (2) e selezionare HOLD.

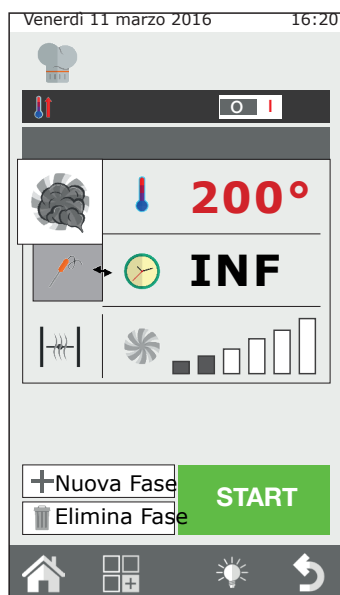
## 2.4c Modalità affumicatura

Per eseguire l'affumicatura all'interno del forno è necessario l'accessorio "Smoker". Esso va inserito nel forno su di una teglia prima dell'inizio della fase di affumicatura.

Nel caso il programma di cottura preveda una fase di cottura successiva alla fase di affumicatura, l'accessorio "Smoker" deve essere rimosso dal forno. Fare riferimento al manuale dell'accessorio per ulteriori informazioni sulla connessione e utilizzo dell'affumicatore.

Una volta avviata la cottura mediante il tasto Start il forno chiederà di inserire l'affumicatore prima dell'inizio della fase di affumicatura. Alla fine della fase di affumicatura il forno chiederà di rimuovere l'affumicatore. Entrambi questi passaggi vanno confermati dall'operatore. Solo dopo la conferma il forno passerà alla fase successiva.

Nella modalità affumicatura è possibile

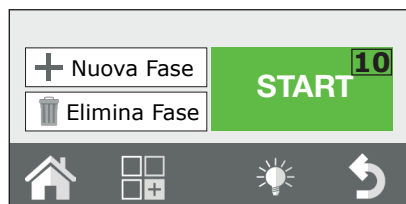


regolare la temperatura, il tempo, la ventilazione e la valvola di scarico umidità. Si consiglia tuttavia di tenere quest'ultima chiusa per non far uscire il fumo dalla camera.

L'affumicatura può essere eseguita sia a freddo sia a caldo, a secondo del tipo di prodotto e del risultato desiderato.

Nel primo caso impostare una temperatura tra 10°C e 30°C. La temperatura minima in camera del forno sarà simile alla temperatura ambiente. E' possibile raffreddare ulteriormente la camera inserendo del ghiaccio in camera di cottura.

## 2.4d Avviare e fermare la cottura



Dopo aver impostato i parametri di cottura come desiderato, premere il pulsante START, pulsante **10**, per avviare la cottura.

Il forno si avvierà in modalità preriscaldamento se questo è stato precedentemente selezionato, o altrimenti direttamente in modalità cottura.

La cottura durerà fino allo scadere del tempo impostato o al raggiungimento della temperatura al cuore nella modalità di cottura con sonda al cuore. Se il tempo è impostato su infinito, è necessario fermare la cottura manualmente.

Per fermare la cottura premere il tasto STOP, pulsante **11**.

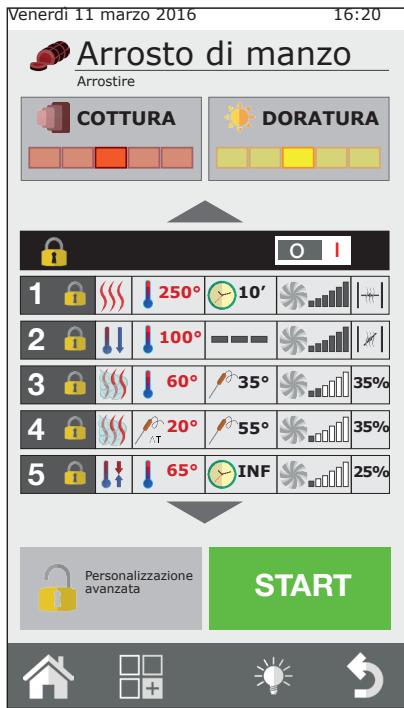


## 2.5 Programmi di cottura personalizzati

E' possibile e semplice creare programmi di cottura personalizzati che possono avere fino a 9 fasi diverse più il preriscaldamento.

Ogni fase di cottura è rappresentata da un modo cottura (convezione, misto, vapore, ecc.) con dei parametri specifici di tempo, umidità, ventilazione, ecc.

Ad esempio: per un arrosto è possibile creare un programma che contenga una fase di rosolatura, una di cottura e una di mantenimento.



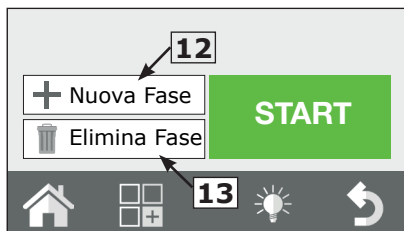
La condizione fondamentale per creare una fase successiva è che la fase precedente abbia un tempo definito: esempio se la fase 1 ha il tempo impostato su infinito non sarà possibile creare una fase 2 poiché la prima non ha una fine. Fa eccezione la fase di mantenimento che potrà essere impostata su "INFINITO" per poi avere una o più fasi successive che però dovranno essere avviate manualmente. Es. nella cottura notturna di alcuni arrostiti si preferisce rosolare l'arrosto al rientro dell'operatore in cucina, quindi dopo la fase di mantenimento.

Per passare da una fase all'altra della cottura, tenere premuto il numero di fase al quale si desidera passare, oppure selezionare con le frecce il numero di fase desiderata e premere il pulsante "GO" a lato del numero di fase.

E' possibile avviare un programma da una fase specifica (diversa dalla prima impostata): dopo aver selezionato il programma, premere il tasto "Personalizzazione Avanzata" e portarsi con la freccia sulla fase desiderata, premendo Start, il programma parte da questa fase. Se in questo programma era previsto il preriscaldamento, questo non viene eseguito. E' comunque possibile modificare il programma con l'interfaccia Cooking Tuner prima di premere il pulsante "Personalizzazione Avanzata".

## 2.6 Creazione di un programma di cottura

Un programma di cottura è composto da più fasi che il forno svolgerà in ordine crescente (fase 1, fase 2, fase 3...) passando da una all'altra automaticamente.



Dopo aver impostato i parametri relativi alla fase iniziale (fase 1), premere il pulsante nuova fase (pulsante **12**) per creare la fase seguente.

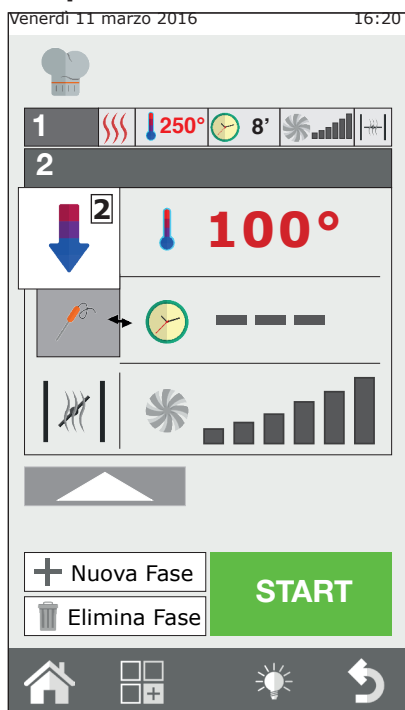
Impostare quindi i parametri della fase 2.

Continuare con i passaggi 1 e 2 per la creazione di ulteriori fasi.

Al termine della programmazione premere il tasto **START** per avviare la cottura.

Per cancellare una fase premere il pulsante "**Elimina Fase**" (pulsante **13**).

### Impostazione di una fase di raffreddamento tra due fasi



Tra una fase di cottura e l'altra, potrebbe essere necessario raffreddare la temperatura all'interno della camera del forno. Per esempio, nella cottura di un arrosto è necessario raffreddare la camera tra la fase di rosolatura (ad alta temperatura) e la fase di cottura (a bassa temperatura).

E' possibile far eseguire questa operazione automaticamente al forno impostando una fase di raffreddamento automatico.

La fase di raffreddamento automatico è impostabile solo dalla fase 2 in poi.

Dopo aver impostato una fase ad alta temperatura, creare una nuova fase e dal campo modi cottura (rif. 2) selezionare il raffreddamento automatico.

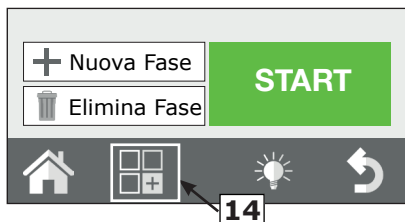
Una volta selezionata questa modalità il forno proporrà dei valori di default per temperatura, ventilazione, e valvola di scarico umidità. Impostare la temperatura di raffreddamento desiderata (min. 100°C).

Al fine di rendere il raffreddamento il più veloce possibile, si consiglia di non modificare, salvo esigenze particolari, i valori di ventilazione e valvola di scarico umidità.

## 2.7 Salvare un programma di cottura

E' possibile salvare un programma di cottura creato, per poterlo utilizzare in un secondo tempo, all'interno di un gruppo "Tipo Cottura" (grigliare, brasare, al vapore, ecc.), o all'interno di un gruppo "Tipo Prodotto" nel ricettario classico (carne, pesce, pollo, ecc.).

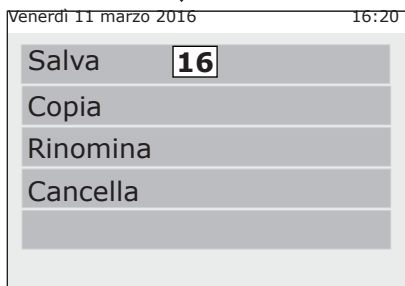
E' anche possibile salvare il programma contemporaneamente in entrambi i ricettari. Es. il filetto alla griglia può essere salvato contemporaneamente in "Grigliare" e "Carne".



Dopo aver creato un programma di cottura premere il tasto funzioni (pulsante **14**) per accedere alla schermata funzioni programma.



Selezionare la funzione "Salva Programma" (pulsante **15**) e nella schermata successiva premere il tasto "Salva" (pulsante **16**) e scegliere in che gruppo salvare il programma e premere il tasto "Avanti" (pulsante **17**).



Immettere quindi il nome del programma e premere il tasto invio (pulsante **18**) per salvarlo.



17

18



## 2.8 Modificare un programma di cottura

Al momento della consegna, il forno conterrà già dei programmi di cottura.

Sia i programmi di cottura precaricati che quelli di nuova creazione possono essere personalizzati.



Per modificare un programma è necessario innanzitutto selezionare da uno dei ricettari il programma desiderato. Una volta aperto si può vedere un riepilogo delle fasi impostate. In questa modalità di 'lettura' non è possibile modificare i parametri di cottura. Se si desidera cambiare uno o più parametri di cottura o attivare/disattivare il preriscaldamento automatico, cliccare quindi sul pulsante "Personalizzazione avanzata" (pulsante **19**) per sbloccare il programma e apportare le modifiche desiderate. Selezionare con le frecce (pulsante **20**) la fase interessata dalla modifica e cambiarla a piacimento.

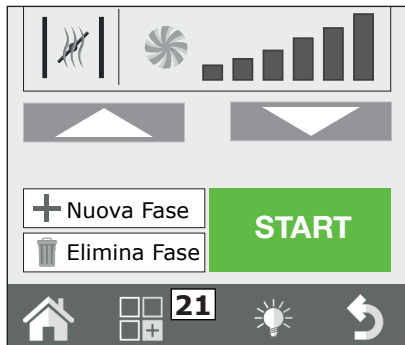
Una volta terminata la modifica è possibile avviare direttamente la cottura e/o salvare il programma, sovrascrivendolo al precedente o creare una copia con nome diverso.

## 2.9 Copiare, spostare, rinominare e cancellare

Ogni programma presente può essere copiato, spostato, rinominato o cancellato totalmente o in parte.

### Copiare un programma

Se si vuole realizzare un nuovo programma partendo da un programma già presente (perché il vecchio e il nuovo programma condividono alcuni aspetti della cottura) è possibile copiarlo.



Selezionare il programma base, aprirlo e modificarlo cliccando su Personalizzazione Avanzata. Apportare le modifiche desiderate e attraverso il menù funzioni (pulsante **21**) selezionare Salva e quindi successivamente Copia.

Scegliere il gruppo ove salvarlo e quindi immettere il nome e premere Invio per confermare.

### **Spostare un programma**

Se si desidera spostare un programma da un gruppo ad un altro, aprire il programma desiderato e cliccare sul tasto Funzioni (pulsante **21**). Selezionare quindi Salva e successivamente Sposta. Selezionare il nuovo gruppo o i nuovi gruppi ove spostarlo e confermare con il tasto Avanti.

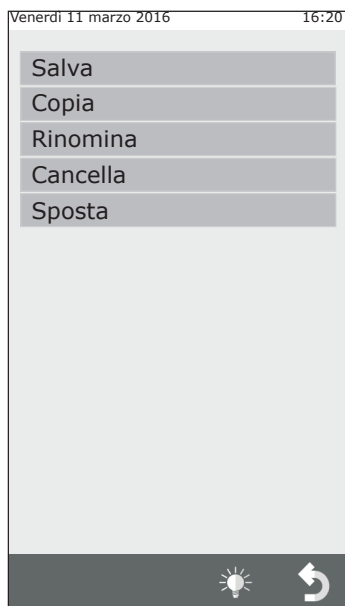
### **Rinominare un programma**

Dopo aver aperto il programma cliccare il pulsante Funzioni (pulsante **21**) e scegliere la voce Salva e poi Rinomina. Digitare il nuovo nome e premere Invio.

### **Cancellare un programma**

Dopo aver aperto il programma premere il tasto Funzioni (pulsante **21**) e cliccare Salva quindi cancella.

Confermare la scelta cliccando SI nel pop-up che verrà mostrato.



## **2.10 Selezionare un programma dal menù**

Il forno è fornito con una serie di programmi di cottura precaricati in memoria.

Essi sono suddivisi per tipologia di cottura (alla griglia, arrosto, fritto, ecc) e per tipo di prodotto (carne, pesce, verdura, ecc.).

E' possibile visualizzarli sia dal menù principale, che li suddivide per tipologia di cottura, sia dal menù Ricettario che li suddivide per tipo di prodotto.

### I modi cottura

All'avvio del forno vengono mostrati i modi cottura con i quali vengono raggruppati i programmi di cottura.

Selezionando il modo cottura desiderato si aprirà la lista di tutti i programmi di cottura riguardanti quel modo cottura.

Selezionare quindi dall'elenco il programma desiderato.



### Il ricettario prodotto

Cliccando sul pulsante ricettario (Rif. **C1**) verranno mostrati i programmi di cottura suddivisi per categoria prodotto, come ad esempio carne, pesce, verdura.

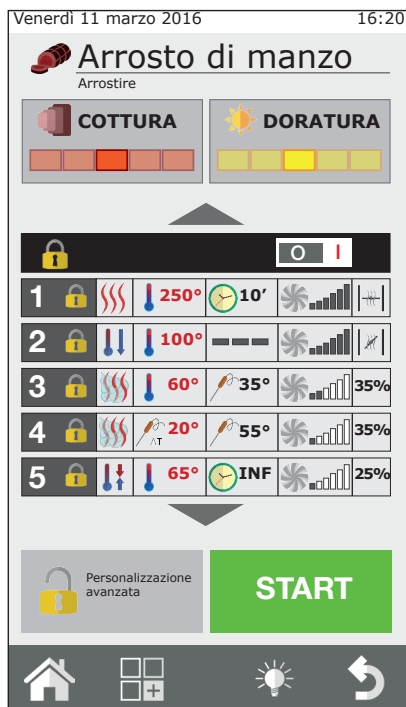
Selezionando la categoria prodotto desiderata si aprirà la lista di tutti i programmi di cottura relativi a quella categoria.

Selezionare dall'elenco il programma desiderato.

Per ritornare alla visualizzazione per tipi di cottura premere il pulsante Tipi di cottura (Rif. **C2**).

## 2.11 Le interfacce RecipeTuner

Una volta aperto un programma di cottura è possibile modificarlo in modo semplice utilizzando le interfacce RecipeTuner. In funzione al tipo di cottura selezionato è possibile modificare facilmente la cottura di un prodotto, la doratura, il grado di lievitazione ecc.



La funzione **RecipeTuner** è presente sia per i programmi preimpostati sia per quelli di nuova creazione. Il sistema **RecipeTuner** riconosce da solo la fase da modificare per soddisfare le esigenze di cottura.

### Funzione delle interfacce

**Cottura:** permette di modificare la cottura di un prodotto. Partendo da una cottura media a 60°C al cuore si otterranno, partendo da sinistra, le cotture: "al sangue", "medio - al sangue", "medio", "medio - ben cotto" e "ben cotto".

**Doratura:** si può modificare su 5 livelli diversi la doratura del prodotto da più lieve (a sinistra), a più intenso (a destra).

**Umidità:** nelle cotture dei brasati essa fa riferimento all'umidità residua sul prodotto al termine della cottura.

**Lievitazione:** è possibile aggiungere dei gradi di lievitazione (step da 20 minuti) per poi eseguire un programma automatico di lievitazione e cottura.

| Metodo di cottura        | Interfacce   |          |
|--------------------------|--------------|----------|
| <b>Grigliare</b>         | Cottura      | Doratura |
| <b>Brasare</b>           | Umidità      |          |
| <b>Gratinare</b>         | Cottura      | Doratura |
| <b>Friggere</b>          | Doratura     |          |
| <b>Prodotti da forno</b> | Lievitazione | Doratura |
| <b>Bassa temperatura</b> | Cottura      |          |

## 2.12 Modalità di servizio Rack Control

La funzione **Rack Control** è la funzione che permette di controllare separatamente fino a 10 livelli diversi durante la cottura. Questa funzione gestisce un'unica impostazione di "Modo Cottura", temperatura, umidità, ecc. Ogni livello, però, potrà avere un tempo di cottura o temperatura al cuore indipendente dagli altri.

Cliccando sull'icona **Rack Control** (pulsante **22**) si accederà alla lista dei programmi preimpostati, come ad esempio: Colazione, Pranzo, Multibaker, Vapore misto. Ognuno di questi programmi conterrà una serie di pietanze riguardanti il programma.

Esempio: il programma Pranzo conterrà le pietanze riguardanti il servizio del pranzo come la bistecca ai ferri, la milanese, le verdure saltate e le lasagne gratinate.

E' possibile creare ed aggiungere altri programmi e sotto programmi (pietanze).



## 2.12a Utilizzo della funzione Rack Control

### Selezionare un programma Rack Control

Selezionando dalla lista uno dei programmi, ad esempio: "Pranzo", apparirà una schermata con a sinistra le impostazioni generali del programma: Preriscaldamento, Modo Cottura, Temperatura, Ventola, Valvola a farfalla (o umidità o SteamTuner nel caso sia impostato il modo cottura Misto o Vapore). Nella parte destra invece si vedranno i 10 livelli vuoti.

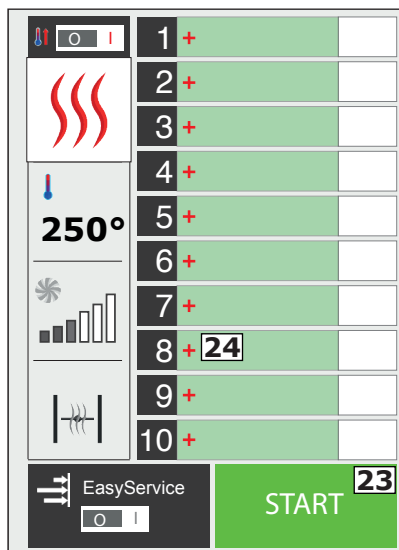
### Avvio di un programma Rack Control

Tutti i programmi Rack Control funzionano di base con tempo infinito. Quindi, indipendentemente che il programma preveda il preriscaldamento o no, la prima cosa da fare è avviare il programma premendo il pulsante START (pulsante **23**).

### Aggiungere le pietanze nei livelli del programma

Dopo aver avviato il programma, e al termine del preriscaldamento (se presente), cliccare sul segno + (pulsante **24**) di una qualsiasi delle caselle di destra per aggiungere il nome della pietanza da inserire nel livello selezionato.

Apparirà, quindi, la lista dei sottoprogrammi (pietanze) già impostati, selezionarne uno cliccandoci sopra e



questo verrà automaticamente aggiunto nella casella selezionata in precedenza. Contestualmente alla selezione di una pietanza esso va inserito nel forno per la cottura. Continuare aggiungendo il resto delle portate che si vogliono cucinare. E' possibile aggiungere e gestire fino a un massimo di 10 livelli per volta.

A fianco al nome del livello si vedrà il tempo rimanente al termine della cottura o, nel caso in cui sia impostata una cottura con sonda spillone, la temperatura reale al cuore.

### Creare nuovi nomi di pietanze per i livelli

Sia nei programmi creati dall'utente che in quelli preimpostati è possibile aggiungere nuovi nomi di pietanze.

Entrare nella lista delle pietanze cliccando su una casellina vuota e premere il pulsante "Nuovo" (pulsante **25**). Inserire nella schermata di immissione il nome della portata e il tempo di cottura o la temperatura al cuore. Infine premere l'icona "Salva" (pulsante **26**). Continuare premendo "Nuovo" per aggiungerne altre.

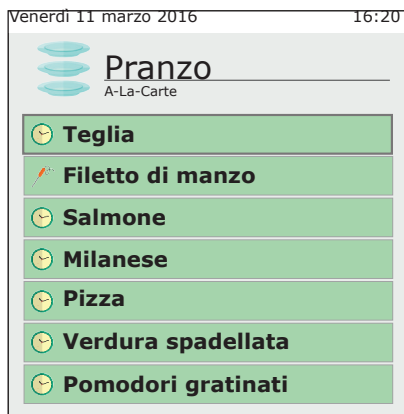
### Cancellare una pietanza dalla lista

La cancellazione di una portata dalla lista avviene semplicemente premendo il nome da eliminare. Questa operazione è possibile solo se la cottura di questa pietanza NON è attiva.

### Utilizzo diretto o programmato

RackControl può essere utilizzato sia in modo diretto, sia in modo programmato.

Il primo modo è quello descritto nel capitolo precedente (Aggiungere i piatti al programma) nel quale le pietanze vengono aggiunte dopo aver premuto START (e al termine del preriscaldamento, se presente).



Nel modo programmato, invece, le portate sono aggiunte quando il forno è in STOP, cioè quando non sta cucinando. In questo i livelli selezionati non si attiveranno. Solo dopo aver premuto START (e aspettato il termine del preriscaldamento se presente), si potranno attivare manualmente uno ad uno, cliccando sulla casellina del tempo posta a destra.

## Modificare il tempo o la temperatura della sonda di una pietanza

È possibile modificare il tempo di cottura o il set sonda al cuore di una pietanza, mediante pressione prolungata dello stesso.

Per modificare definitivamente entrare nella lista delle pietanze, selezionare il nome della pietanza da modificare attraverso una pressione prolungata. Inserire quindi il nuovo tempo (o temperatura sonda). In questa modalità è possibile modificare anche il nome della portata.

Se invece si vuole cambiare il tempo di una portata durante la cottura, cliccare sulla casellina del tempo restante e immettere il nuovo tempo o temperatura sonda.

## Termine di cottura di una pietanza

Allo scadere del tempo prestabilito di cottura di una pietanza (o al raggiungimento della temperatura al cuore impostata), il forno emetterà un segnale acustico e nella casellina del tempo sarà mostrata la scritta "END" (27). È sufficiente aprire la porta del forno e togliere il prodotto pronto. L'apertura e chiusura della porta resetterà automaticamente il livello.

## Inserimento veloce di una pietanza

Durante la fase di cottura e servizio si può verificare la necessità di dover cucinare un prodotto non presente nella lista. È possibile inserire una pietanza rapidamente nel RackControl senza doverla registrare con un nome specifico. Nel livello apparirà il nome generico di "Teglia".

Per fare ciò, cliccare su un livello vuoto e scegliere il sottoprogramma denominato "Teglia" (28).

Venerdì 11 marzo 2016 16:20

Pranzo  
A-La-Carte

|                        |        |
|------------------------|--------|
| 1 +                    |        |
| 2 Pollo ai ferri       | 4'     |
| 3 Filetto alla griglia | 45°C   |
| 4 +                    |        |
| 5 Pizza                | 27 END |
| 6 +                    |        |
| 7 +                    |        |
| 8 Salmone al forno     | 2'     |
| 9 +                    |        |
| 10 +                   |        |

250°

EasyService

START

Home, App, Light, Refresh icons

Venerdì 11 marzo 2016 16:20

Pranzo  
A-La-Carte

|                    |      |
|--------------------|------|
| 28 Teglia          | 250° |
| Filetto di manzo   |      |
| Salmone            |      |
| Milanese           |      |
| Pizza              |      |
| Verdura spadellata |      |
| Pomodori gratinati |      |

250°

Esso rappresenta un sottoprogramma jolly al quale è possibile ogni volta impostare un tempo diverso. E' possibile inserire più portate "Teglia" contemporaneamente nel RackControl.

### Modifica di un programma RackControl

Se si desidera modificare un programma RackControl, una volta aperto, agire sui set mostrati nella colonna di sinistra (29). E' possibile modificare in qualsiasi momento il modo cottura, la temperatura, ventola (escluso in modalità vapore) e la valvola a farfalla (o umidità o SteamTuner).

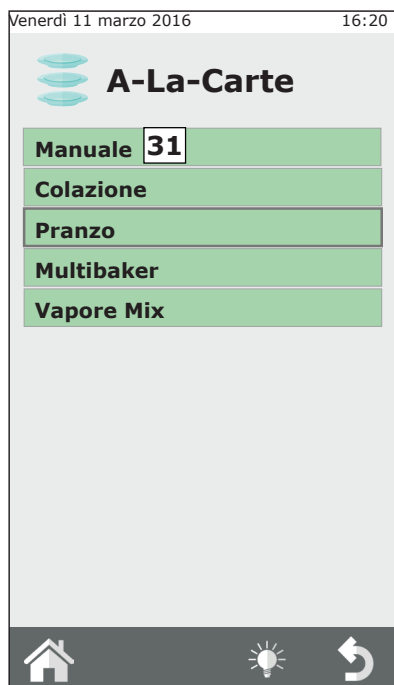
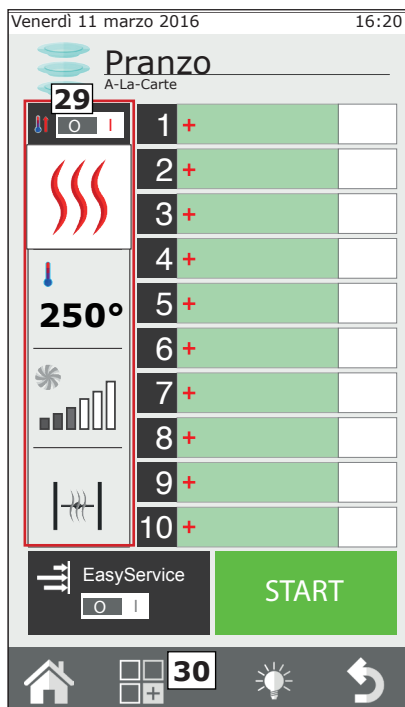
E' anche possibile salvare la modifica apportata oppure copiare, rinominare e cancellare il programma. In questo caso premere il tasto funzioni (30) e procedere come spiegato nel capitolo 2.9 di questo manuale d'istruzioni.

### 2.12b Creazione di un nuovo programma RackControl

Oltre ai programmi RackControl già presenti, è possibile crearne di personalizzati.

Entrare nella lista programmi RackControl (dalla schermata Home, cliccare sull'icona RackControl). Il primo programma mostrato in alto è: "Manuale" (31). Il programma "Manuale" consente di creare un nuovo programma e anche di lavorare in modalità RackControl senza memorizzare il programma. Nel secondo caso, all'uscita del programma, i set di cottura impostati saranno persi.

Per creare un nuovo programma, entrare nella sezione "Manuale del RackControl" e inserire sulla colonna di sinistra i set di cottura desiderati. Premere quindi il pulsante funzioni e procedere alla memorizzazione del programma come spiegato nel capitolo





2.7 di questo manuale d'istruzioni.

Solo dopo aver memorizzato il programma è possibile inserire la lista delle pietanze.

### Utilizzo del RackControl in modalità "Manuale"

Nel caso non si desideri salvare il programma impostato è comunque possibile utilizzare il RackControl in modalità manuale.

Tuttavia in questa modalità non è possibile memorizzare piatti specifici ma viene visualizzato il nome generico "Teglia" per tutti i livelli.

## 2.13 Utilizzo della funzione EasyService in RackControl

RackControl è progettato per cuocere separatamente le pietanze su livelli distinti. Le portate possono essere inserite contemporaneamente o in tempi diversi e man mano che i tempi impostati terminano, il forno avvisa quale livello è giunto a fine cottura.

Attivando la funzione EasyService è possibile avere tutte le pietanze pronte nello stesso momento. In questa modalità il forno avvisa quando è necessario inserire le portate nei vari livelli in modo che siano pronte contemporaneamente.

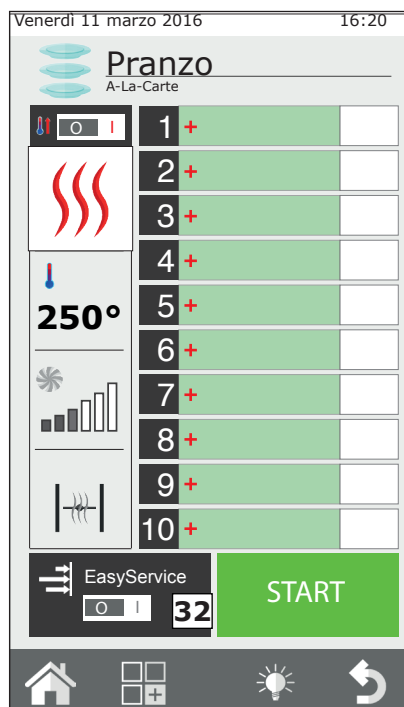
In questa modalità possono essere selezionati solo i livelli con l'impostazione del parametro tempo (non con il parametro sonda al cuore).

### Attivare EasyService

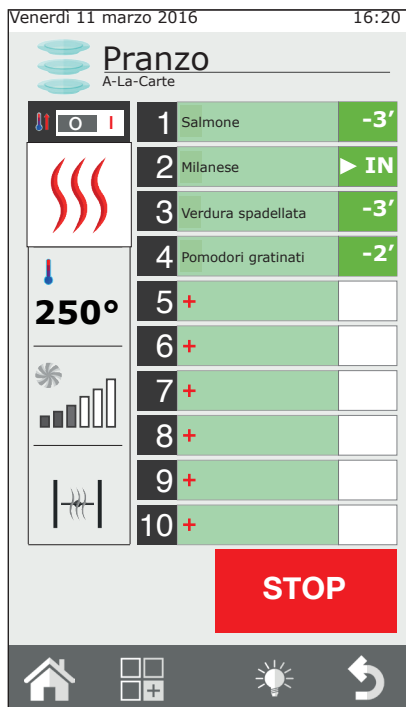
La funzione EasyService va attivata prima di premere il pulsante START, è disponibile, infatti, solo quando il forno è in STOP.

Per attivare EasyService spostare l'interruttore del pulsante EasyService (pulsante **32**) sulla posizione **I**.

Questa azione permette di accedere alla lista delle pietanze del relativo programma RackControl. Selezionare quindi le portate che si vogliono servire contemporaneamente (massimo 10), e premere il pulsante START.



Dopo aver terminato il preriscaldamento (se presente) il forno avvisa di infornare le pietanze con il tempo di cottura più lungo. L'avviso avviene tramite segnale acustico e la scritta "IN" nella casellina a destra. Con l'apertura e la chiusura della porta, il segnale acustico si resetta e parte il conto alla rovescia.



Negli altri livelli, è evidenziato in verde il tempo residuo all'inforno. Il forno avvisa allo stesso modo, quando dovranno essere infornate le altre portate. L'avviso acustico inizia in modo intermittente a partire da -15 secondi. Si consiglia di aspettare che il timer arrivi a 0 e venga visualizzata la scritta "IN" prima di infornare. In questo modo tutte le pietanze saranno cotte esattamente nello stesso momento.

### Utilizzare RackControl insieme a EasyService

Durante l'uso di EasyService, è comunque possibile aggiungere altri piatti in modalità RackControl che saranno controllati indipendentemente da quelli selezionati per EasyService. Si possono utilizzare entrambe le funzioni contemporaneamente solamente attivando prima EasyService e poi aggiungendo altri piatti in RackControl. Non è possibile attivare EasyService se è già attivo RackControl.

## 2.14 La Funzione Rigenerazione

La funzione Rigenerazione è stata ideata per rigenerare (quindi riportare a temperatura di servizio) i prodotti precotti e abbattuti in positivo (+1°C + 4°C). Questa funzione è particolarmente adatta per rigenerare prodotti già impiattati, ma può essere utilizzata anche per la rigenerazione di prodotti interi su teglia.

### Accedere alla funzione Rigenerazione

Dalla schermata HOME cliccare sul pittogramma "Rigenerare" (pulsante **33**).



Si entrerà nella lista programmi della rigenerazione. Scegliere dalla lista il programma desiderato, o premere su manuale per crearne uno personalizzato.

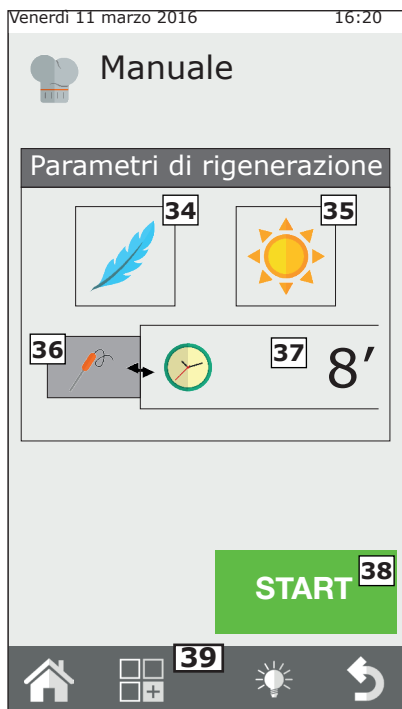
### Uso della funzione rigenerazione

Selezionando il programma Manuale dalla lista dei programmi Rigenerazione si potrà impostare manualmente il forno per rigenerare uno o più prodotti.

La schermata mostrerà la possibilità di attivare le funzioni SOFT (pulsante **34**) o CRISPY (pulsante **35**). La prima deve essere selezionata se si sta rigenerando una pietanza cotta a bassa temperatura. La seconda invece, va selezionata se al termine della rigenerazione si vuole eseguire una fase a secco ad alta temperatura per rigenerare la crosta superficiale del prodotto. Le funzioni sono opzionali e possono essere entrambe disabilitate. Non è possibile selezionarle entrambe contemporaneamente: sono una l'opposto dell'altra.

Inserire il tempo di rigenerazione (pulsante **37**) o la temperatura al cuore (pulsante **36**) e premere START (pulsante **38**).

Il forno procederà automaticamente con il preriscaldamento (a vuoto) e poi avviserà quando infornare mediante segnale acustico e comunicazione sul display.



## 2.14a Funzioni del Programma Rigenerazione

### Salvare un nuovo programma

Ai programmi già presenti è possibile aggiungere dei programmi personali.

Per creare un nuovo programma entrare nel programma "Manuale" dalla lista programmi rigenerazione ed impostare il tempo di rigenerazione (o la temperatura della sonda al cuore) ed eventualmente attivare una delle funzioni SOFT o CRISPY.

Una volta impostati i parametri desiderati cliccare sull'icona del menù funzioni (pulsante **39**) e procedere al salvataggio del programma nella memoria del forno come spiegato al capitolo 2.7 di questo manuale d'istruzioni.

## Modificare un programma

Se si desidera modificare un programma già salvato, selezionarlo dalla lista dei programmi del menù rigenerazione.

Apportare le modifiche desiderate.

A questo punto è possibile avviare il programma tramite il pulsante START oppure salvare le modifiche accedendo al menù Funzioni (pulsante **39**) e selezionare SALVA.

## Rinominare / Cancellare un programma

Come per i programmi di cottura, anche quelli di Rigenerazione possono essere rinominati e cancellati.

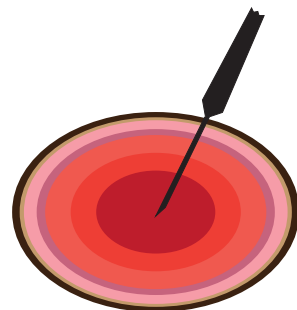
Dal programma selezionato, attraverso il menù funzioni, accedere alla funzione SALVA e poi rinomina o cancella per fare la procedura desiderata.

## 2.15 La sonda al cuore e la cottura in $\Delta T$

### Posizionamento della sonda

La sonda rileva la temperatura mediante un punto posto in prossimità della sonda.

Essa va quindi inserita in modo che la punta coincida con il centro del prodotto nella parte più grossa.



### Cotture in $\Delta T$ (Delta-T)

La funzione  $\Delta T$  è eseguita prevalentemente per realizzare cotture lente a bassa temperatura.

Nella modalità  $\Delta T$  si imposta, al posto della temperatura in camera, la temperatura che il forno deve mantenere costantemente tra la temperatura al cuore del prodotto e la temperatura in camera. Man mano che la temperatura al cuore salirà, aumenterà parallelamente anche la temperatura in camera.

Per la funzione  $\Delta T$  è necessario l'uso della sonda.

Si consiglia di impostare un  $\Delta T$  compreso tra 15°C e 30°C massimo.



---

## Temperature di cottura al cuore

| Alimento   | Cottura   | T° cuore |
|--|-----------|----------|
| Carni rosse  | sangue    | 50°C     |
|  | medio     | 60°C     |
|  | ben cotto | 70°C     |
| Carni di vitello, maiale e carni bianche in genere | ben cotto | 70°C     |
| Pollo  | ben cotto | 80-90°C  |
| Bolliti e brasati di carne                         | ben cotto | 80-90°C  |
| Pesce  | ben cotto | 67-72°C  |

## 2.16 Consigli per la cottura: arrostitire, grigliare e friggere

### Gli arrosti

Per una cottura più efficace si consiglia di disporre gli arrosti su delle griglie in tondino d'acciaio al fine di avere una cottura più uniforme tra la parte superiore ed inferiore dell'arrosto senza la necessità di dover girare il prodotto durante la cottura.

Se si desidera recuperare i liquidi di cottura, mettere una teglia sul livello più basso del forno.

### Grigliare

Per svolgere delle cotture alla griglia nel forno è indispensabile l'uso dell'accessorio griglia. Per ottenere un ottimo risultato è necessario che la griglia sia in alluminio.

Il forno va impostato generalmente a convezione, con valvola aperta e la temperatura tra 230°C e 270°C a seconda del tipo di prodotto e dalla doratura che si vuole ottenere e ventilazione tra 4 e 6.

### Friggere

E' possibile friggere tutti i prodotti panati e i prefritti surgelati. Nel caso di prodotti panati, spruzzare un leggero strato d'olio in modo che venga assorbito dal pane. I prefritti surgelati possono essere fritti anche senza l'aggiunta di altro olio.

Utilizzare teglie di alluminio antiaderente o cestelli appositi per la frittura. Impostare il forno a Convezione con valvola aperta, mediamente alla temperatura di 250°C e ventilazione tra 4 e 6.

---

## **2.16a Consigli per la cottura: uniformità di cottura**

A seconda del tipo di prodotto inserito, l'uniformità di cottura potrebbe modificarsi. In questo caso si consiglia di provare ad abbassare la temperatura e agire (incrementando o diminuendo) la velocità di rotazione della ventola.

L'uso di teglie corrette aumenta l'uniformità generale di cottura del forno. Scegliere sempre la teglia con la profondità minima possibile per il prodotto che si desidera cucinare. Le teglie in alluminio offrono sicuramente un'uniformità di cottura migliore rispetto alle teglie in acciaio.

## **2.16b Consigli per la cottura: cottura in vuoto e pastorizzazione**

### **La cottura sotto vuoto**

E' possibile cucinare un prodotto direttamente all'interno di un sacchetto sotto vuoto. Questo tipo di cottura permette di ottenere carni particolarmente morbide e saporite e al tempo stesso di diminuire la deperibilità del prodotto.

Dopo aver messo sotto vuoto il prodotto mediante l'utilizzo di appositi sacchetti per cottura, impostare il forno con ciclo MISTO al 100% di umidità e ventilazione tra 3 e 4. La temperatura in camera di cottura deve essere di 3°-5°C massimo superiore a quella che si vuole raggiungere al cuore. Es.: per un filetto medio (60°C al cuore), impostare la temperatura del forno a 63°C.

### **La pastorizzazione in vaso**

Nei processi di pastorizzazione si considera un prodotto pastorizzato quando la temperatura al cuore raggiunge un valore compreso tra 83°C e 85°C.

In base al tipo di prodotto, dimensione del vaso e quantità di prodotto al suo interno, il tempo di raggiungimento della temperatura al cuore può variare. Si consiglia pertanto di utilizzare la sonda al cuore su un vaso campione (forando il coperchio per permettere alla sonda di entrare) per rilevare la temperatura dell'intero lotto di produzione.

Al termine della cottura il prodotto va abbattuto rapidamente a +3°C per terminare il ciclo di pastorizzazione.

## **2.16c Consigli per la cottura: idratazione del vapore**

Con il controllo brevettato per l'idratazione del vapore SteamTuner è possibile modificare la qualità del vapore, da molto secco a molto bagnato, a seconda del prodotto che si desidera cucinare.

Il vapore secco va utilizzato generalmente per prodotti delicati, mentre il vapore bagnato va utilizzato preferibilmente per prodotti che presentano una fibra più dura e quindi sono più difficili da cucinare.

|   |               |       |  |
|---|---------------|-------|--|
|  | MOLTO SECCO   | 120°C | Pasticceria come: pan di Spagna al vapore, muffins, creme caramel. |
|  | SECCO         | 75°C  | Pesce, crostacei e molluschi in genere                             |
|  | NORMALE       | 80°C  | Carne di pollo al vapore   |
|  | BAGNATO       | 95°C  | Carni rosse e carni bollite in genere                              |
|  | MOLTO BAGNATO | 115°C | Verdura intera e a pezzi, pasta e riso                             |

### 3. Menù FUNZIONI

Il menu FUNZIONI, raggiungibile dalla schermata "HOME", consente di accedere alle principali funzioni di manutenzione ordinaria e di impostazione d'uso del forno.

#### 3.1 LAVAGGIO

Nel menù FUNZIONI, la prima voce è la funzione "LAVAGGIO".

E' possibile selezione 3 tipi di lavaggio: **HARD**, **NORMALE** e **SOFT**, o la modalità **SOLO RISCIAQUO**.

La selezione di uno di questi tipi di lavaggio dipende dalla quantità di residui di cibo e dall'incrostazione dei grassi nella camera di cottura del forno; **HARD** si utilizza per un lavaggio profondo e per sporco molto resistente, **Soft** per un lavaggio leggero.

La durata del lavaggio varia in base al tipo:





|         |                         |
|---------|-------------------------|
| SOFT    | circa 1 ora e un quarto |
| NORMALE | circa 1 ora e mezza     |
| HARD    | circa 2 ore e mezza     |

La modalità **"solo risciacquo"** ha una durata variabile a seconda dell'utilizzo o meno del brillantante:

durata di **circa 10 minuti senza brillantante**,  
durata di **circa 20 minuti con brillantante**.

La schermata prevede anche la scelta del detergente: liquido (Liquid Degreaser) o solido (pastiglie Solid Tab) e successivamente la selezione tra brillantante (Descaler & Rinse), aceto o nessuno.

Dopo queste selezioni e aver premuto il tasto "OK", viene richiesta la verifica dei livelli di prodotto (detergente e brillantante) nelle taniche.

Mettere le taniche del detergente e del brillantante vicino al forno ed inserire i tubicini bianco e rosso presenti sotto il forno nelle rispettive taniche:

**Tubo BIANCO-> DETERGENTE**  
**Tubo ROSSO -> BRILLANTANTE**

**IMPORTANTE:**

Al fine di una corretta pulizia e mantenimento qualitativo della camera del forno è obbligatorio l'uso del detergente raccomandato dal costruttore.

**L'USO DI UN DETERGENTE DIVERSO PUÒ INVALIDARE LA GARANZIA!**





## Interruzione del lavaggio

E' possibile interrompere il ciclo di lavaggio tenendo premuta la manopola ed inserendo la **password 222**.

Se il detergente è già stato caricato si avvia la fase di risciacquo e in seguito quella di asciugatura, se, invece, non è stato ancora caricato il ciclo si interrompe immediatamente.

## 3.2 RAFFREDDAMENTO

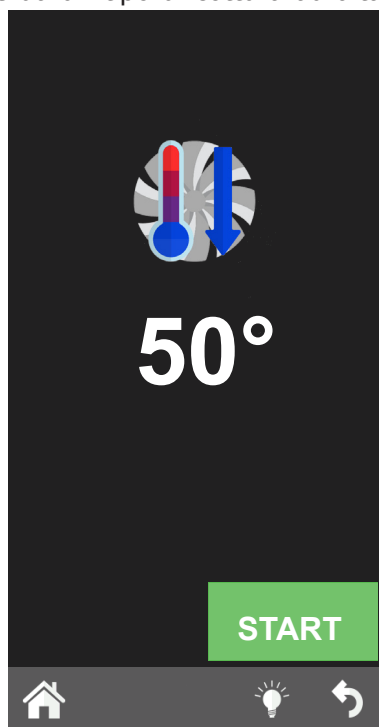
Questa funzione consente di abbattere velocemente la temperatura all'interno della camera del forno, per passare da un tipo di cottura ad alta temperatura, ad una cottura più delicata che necessita di temperature più basse (per esempio per passare dalla cottura di arrostiti, alla cottura di verdure a vapore).

Avviando questa funzione premendo il tasto START, la ventola entra in funzione. Aprire la porta del forno per favorire l'uscita dell'aria calda e l'ingresso di aria più fredda. Questo permetterà di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e di procedere con le cotture più delicate.

Per ragioni di sicurezza, il raffreddamento può essere avviato solo a porta chiusa. La porta può essere aperta solo dopo l'avvio di questo programma.

Il forno propone, di default, il raffreddamento fino a 50°C della camera, ma è possibile impostare il valore desiderato. Al raggiungimento di questa temperatura, il forno interromperà il raffreddamento ed emetterà un segnale acustico.

**ATTENZIONE: dalla camera di cottura possono uscire getti di aria calda e vapore! PERICOLO DI USTIONI!**



## 3.3 SERVICE

All'interno di questo menù sono presenti 4 funzioni: CONFIGURAZIONE; PULIZIA BOILER, VISUALIZZA LOG; SERVIZI AVANZATI che danno la possibilità di eseguire la regolazione e la visualizzazione di una serie di funzioni e avviare delle procedure per la manutenzione del forno.



### 3.3.1b Info Sistema

Questa funzione consente di visualizzare la versione del software installata nel forno, il numero di matricola del forno stesso e il numero di ore trascorse dall'ultima pulizia del boiler.

### 3.3.1c Lingua

Attraverso questa funzione è possibile scegliere la lingua di visualizzazione dei comandi e dei messaggi del display.

### 3.3.1d Blocco/Sblocco Doccia

Questa funzione consente di aprire e chiudere l'elettrovalvola che porta l'acqua alla doccia retraibile integrata nel forno.

Si possono scegliere le opzioni di:

- Doccia sempre utilizzabile
- Doccia attiva con porta aperta
- Doccia sempre bloccata

## 3.3.1 CONFIGURAZIONE

Da questo menù è possibile eseguire una serie di configurazione di parametri:

### 3.3.1a Data e Ora

La funzione Data e Ora permette di impostare questi parametri, aggiornandoli alla data e ora correnti, per l'utilizzo del forno.



### 3.3.1e Illuminazione

La funzione Illuminazione permette di regolare la luminosità del display. Selezionare questa funzione, regolare la luminosità attraverso la manopola del cruscotto e premere "Salva".

### 3.3.2 PULIZIA BOILER

La disincrostazione del boiler avviene automaticamente durante il lavaggio.

E' possibile avviarla anche manualmente, qualora se ne rendesse necessario, selezionando la voce "Pulizia Boiler".

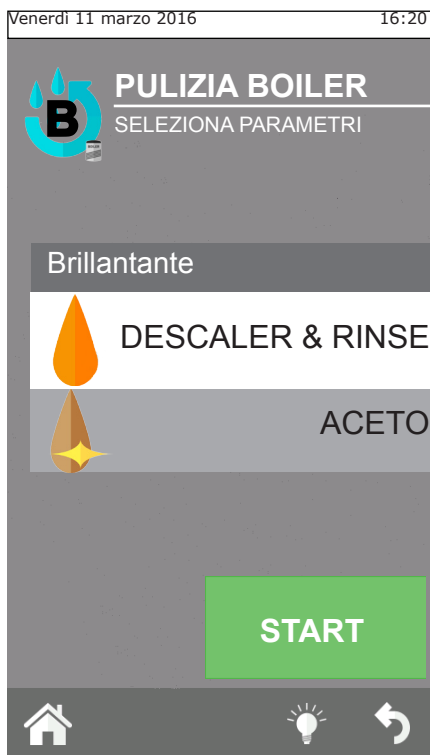
Fare attenzione a collocare la tanica del disincrostante vicino al forno e a controllarne il livello del liquido, inserire quindi il tubo rosso di pescaggio (tubo del brillantante).

La pulizia può essere eseguita con disincrostante (Descaler & Rinse) o con aceto.

Una volta avviata la pulizia del boiler, questa procedura non può essere interrotta.

La durata varia a seconda del disincrostante che viene usato (indicativamente: 30 min se si utilizza il Descaler & Rinse, consigliato dal costruttore; 6 ore se si utilizza l'aceto).

Durante la pulizia, il forno può essere utilizzato per qualsiasi cottura e il vapore, in questa fase, verrà prodotto solamente con l'iniezione diretta (senza utilizzare il boiler).



### 3.3.3 VISUALIZZA LOG

La funzione propone l'elenco cronologico dei LOG ALLARMI e dei LOG LAVAGGI.

Il primo elenco, LOG ALLARMI, visualizza tutti gli errori che sono stati rilevati e visualizzati sul display del forno durante il suo funzionamento.

Il secondo elenco, LOG LAVAGGI, visualizza tutti i lavaggi, e il tipo di lavaggio, eseguiti dal forno, riportando data e ora di inizio.

### 3.3.4 SERVIZI AVANZATI

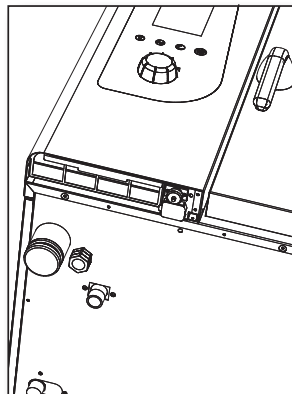
Questa funzione è protetta da password e permette di accedere alle funzioni di configurazione, impostazione e collaudo, riservate al personale tecnico qualificato.

### 3.3.5 IMPORTA / ESPORTA

Inserendo una chiavetta USB, sotto il pannello comandi (**Fig.17**), si attivano le funzioni di importazione ed esportazione di alcune delle funzioni sopra descritte.

Inserendo una chiavetta USB VUOTA è possibile **ESPORTARE**:

il RICETTARIO; i LOG HACCP (funzione che, quando attiva, registra la cottura e tutti i suoi dati: tempi, temperatura camera, temperatura sonda al cuore, lo start e tutti i cambi di fase, ecc); i LOG ALLARMI; il LOG LAVAGGIO.



**Fig. 17**

Inserendo una chiavetta USB caricata con ad esempio: nuove ricette, nuovi parametri o nuove lingue, è possibile **IMPORTARE** questi dati all'interno del software del forno.

## 4. MANUTENZIONE e PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

Durante il controllo annuale da parte di un tecnico specializzato togliere il deflettore e lavarlo con acqua saponata.

#### 4.1 SCARICO UMIDITA'

Lo scarico umidità espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

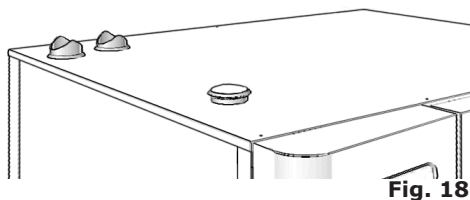


Fig. 18

#### 4.2 PULIZIA DEL VETRO

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare in senso orario il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (**Fig.19**) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando in senso antiorario l'apposito fermo.

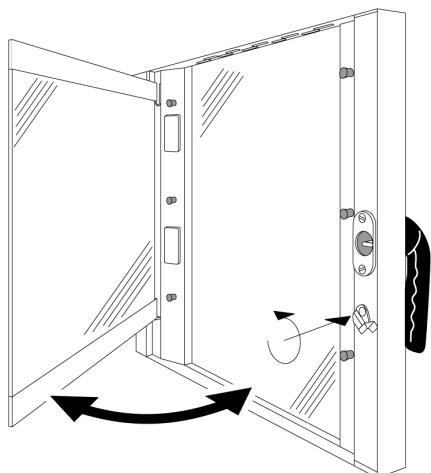


Fig. 19

#### 4.3 PULIZIA DEL FILTRO DI AERAZIONE DEL CRUSCOTTO

La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno (**Fig. 20 - rif. F**) va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro a mano con acqua e sapone.

Per sfilare il filtro tirare verso il basso con le dita facendo forza sull'apposito appiglio (**Fig. 20**).

È opportuno sostituire il filtro almeno ogni anno o anche con maggiore frequenza qualora il forno operi in ambienti nei quali vi sia un'alta concentrazione di farine o sostanze simili.

In ogni caso il filtro va sostituito quando è consumato o danneggiato; esso va richiesto come ricambio al fornitore.

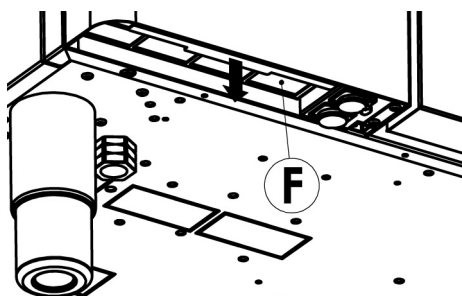


Fig. 20

---

## 5. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

---

**Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.**

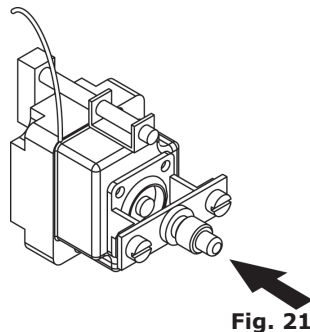
### 5.1 RIARMO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA

Svitare le viti che fissano il cruscotto e aprirlo, facendolo ruotare sulle sue guide verso sinistra.

Individuare il termostato, posizionato nella parte bassa alla sinistra del vano tecnico, e premere sul pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clac") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (**Fig. 21**).

È possibile che il termostato intervenga a causa delle sollecitazioni meccaniche alle quali il forno può essere stato sottoposto durante il trasporto.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio e rende indispensabile indagarne le cause.



### 5.2 PROTEZIONE TERMICA DEL MOTORE

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se essa interviene si deve verificare la pulizia delle feritoie, l'efficienza dei dispositivi di raffreddamento e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

### 5.3 FUSIBILI DI PROTEZIONE

I fusibili di protezione servono per proteggere da sovratensioni le schede elettroniche del forno. Essi si trovano nella parte bassa del vano tecnico, vicino al pulsante di riarmo del termostato di sicurezza.

### 5.4 CONTROLLO DI FIAMMA

#### **Attenzione:**

Il controllo di fiamma funziona correttamente solo se il collegamento elettrico del forno è stato eseguito rispettando la posizione della fase e del neutro. Tra fase e  $\perp$  deve essere presente una differenza di potenziale di 230V.

## 5.5 GESTIONE RICAMBI

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

**Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.**

**A tutela della salute dell'utilizzatore e del consumatore è necessario utilizzare sempre e solo ricambi originali.**

## 6. DESCRIZIONE ALLARMI

In caso di allarme sul display temperatura e sul display tempo compare il nome identificativo dell'allarme in corso.

Sono gestiti i seguenti allarmi

| Nome                   | Descrizione                   | Azioni                                 | SOLUZIONE   |
|------------------------|-------------------------------|--|---|
| E01-Sonda camera       | Errore sonda camera           | Blocco cottura, ripristino automatico. | Sostituire la sonda camera.   |
| E17-Sonda spillone     | Errore sonda spillone         | Ripristino manuale.                    | Sostituire la sonda spillone.   |
| E12-GAS                | Blocco bruciatore gas         | Blocco cottura, a ripristino manuale.  | Premere ripristino manuale. (pulsante encoder); contattare l'assistenza se ripetitivo |
| E13-GAS 2              | Blocco secondo bruciatore gas | Blocco cottura, a ripristino manuale.  | Premere ripristino manuale. (pulsante encoder); contattare l'assistenza se ripetitivo |
| E05-Sicurezza motore   | Allarme Motore                | Blocco cottura, a riarmo automatico.   | Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E11-Sicurezza motore 2 | Allarme Motore                | Blocco cottura, a riarmo automatico.   | Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E03-Inverter           | Allarme Inverter Motore       | Blocco cottura, a riarmo automatico.   | Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |

| Nome                         | Descrizione   | Azioni                                 | SOLUZIONE   |
|------------------------------|---|--|---|
| E06-Sicurezza camera         | Termico sicurezza camera  | Blocco cottura, a riarmo manuale.      | Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E07-PWM                      | Errore scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore)         | Blocco cottura.                        | Contattare l'assistenza.  |
| E08-PWM 2                    | Errore seconda scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore) | Blocco cottura.                        | Contattare l'assistenza.  |
| E04-Air Flow                 | Allarme portata aria su bruciatore gas  | Blocco cottura, a ripristino manuale.  | Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza.   |
| E18-Air Flow 2               | Allarme portata aria su secondo bruciatore gas  | Blocco cottura, a ripristino manuale.  | Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza.   |
| E14-Hi temp                  | Temperatura vano tecnico troppo elevata   | Blocco cottura, ripristino automatico. | Verificare la pulizia del filtro di areazione, l'areazione perimetrale del forno (feritoie) e il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento dei componenti. |
| E21-Mancanza acqua           | Mancanza di acqua per la produzione di vapore acqua   | Blocco cottura, ripristino automatico. | Verificare il collegamento alla condotta dell'acqua e l'apertura del rubinetto di intercettazione.  |
| E24-Mancanza Acqua contaltri | Allarme contaltri lavaggio  | Blocco lavaggio, ripristino manuale    | Premere ripristino manuale (pulsante encoder). Contattare l'assistenza se ripetitivo  |
| E09-Com PWM                  | Errore di comunicazione scheda PWM  | Blocco cottura.                        | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E10-Com PWM2                 | Errore di comunicazione scheda PWM2   | Blocco cottura.                        | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E16-Communication            | Errore di comunicazione scheda principale   | Blocco cottura.                        | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E23-No scarico               | L'acqua del boiler non si è correttamente scaricata   | Blocco cottura.                        | Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.  |
| E22-Power fail               | Interruzione alimentazione elettrica  | Blocco cottura.                        | Premere M per 1 secondo.  |
| E19-Probe 4                  | Allarme sonda controllo umidità 4   | Blocco cottura.                        | Sostituire la sonda umidità 4   |
| E20-Probe 5                  | Allarme sonda controllo umidità 5   | Blocco cottura.                        | Sostituire la sonda umidità 5   |



---

## 7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

---

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **Fig. 22** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo 2012/19/EU del 04/06/2012.



**Fig. 22**

### **Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea**

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

### **Informazioni sullo smaltimento in Italia**

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

