

MANUALE D' USO

**FORNO MISTO
A VAPORE DIRETTO E
CON GENERATORE DI VAPORE**



allestimentiepubblicità

Sapiens

Acroma
by Sapiens

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

ATTENZIONE: Leggere le istruzioni
prima di utilizzare l'apparecchiatura

®

90028101rev02

*La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte*

Gentile Cliente,

Congratulazioni per il nuovo forno da Lei acquistato.

Grazie alle innovative soluzioni tecnologiche di cui è dotato, Le renderà il lavoro più facile, con risultati sempre eccellenti.

Le consigliamo di leggere attentamente le avvertenze ed i consigli contenuti nel presente manuale. Sarà così più facile utilizzare il suo forno e mantenerlo efficiente nel tempo.

Per qualsiasi chiarimento non esiti a contattarci al

tel. +39 0438 511111 - email: la.lex@lainr.it

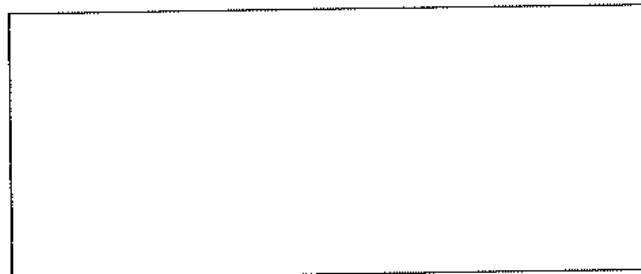


allestimenti e pubblicità

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

Servizio assistenza tecnica





allestimenti e pubblicità

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

MODELLI

Ogni lettera della denominazione del modello identifica una caratteristica dell'apparecchiatura seguita da un numero che identifica la capacità del modello.

SA_B = Sapiens con boiler

SA_V = Sapiens a vapore diretto

AR_S = Aroma by Sapiens

CO_S = Compact by Sapiens a vapore diretto

CV_S = Compact by Sapiens a vapore diretto

CB_S = Compact by Sapiens con Boiler

__E_ = Elettrico

__G_ = Gas

CAPACITA'

6 x GN 2/3	(026)	6 x (600x400)	(064)
6 x GN 1/1	(061)	8 x (600x400)	(084)
7 x GN 1/1	(071)	15 x (600x400)	(154)
8 x GN 2/1	(072)		
1 x GN 1	(101)		
10 x GN 2/1	(102)		
20 x GN 1/1	(201)		
20 x GN 2/1	(202)		

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente Manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice.

- ISTRUZIONI ORIGINALI -



allestimenti e pubblica

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

INDICE	
	PAG.
1 • AVVERTENZE GENERALI	5
2 • INDICAZIONI PARTICOLARI	8
3 • DESCRIZIONE PULSANTI	9
4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE	11
5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIU' CICLI IN SEQUENZA	13
6 • IMPOSTAZIONE MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA	15
7 • SELEZIONE E AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	16
8 • CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	17
9 • MODIFICA TEMPORANEA DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO	17
10 • SELEZIONE E AVVIO DI UNA RICETTA MEMORIZZATA	18
11 • MODIFICA TEMPORANEA DI UNA RICETTA MEMORIZZATA	19
12 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE	20
13 • SISTEMA CONTROLLO AUTOMATICO DELL'UMIDITA	22
14 • PROGRAMMI PARTICOLARI	23
15 • DETTAGLI OPERATIVI	26
16 • CONSIGLI PRATICI	27
17 • MANUTENZIONE ORDINARIA	28
18 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA	28
19 • IMPOSTAZIONE ORA E DATA	29
20 • SCARICO LOG HACCP	30
21 • IMPORTAZIONE/ESPORTAZIONE RICETTE	31
• PROGRAMMI SPECIALI	32
22 • PROGRAMMI SPECIALI - CALOUT	33
23 • PROGRAMMI SPECIALI - HC CAL - HCP CAL	34
• PROGRAMMI SPECIALI - LAVAGGIO MANUALE ED AUTOMATICO	37
24 • PROGRAMMI SPECIALI - LAVAGGIO MANUALE	37
25 • PROGRAMMI SPECIALI - KIT DI LAVAGGIO	39
26 • SINGOLA POSTAZIONE DEL BOILER	46
27 • I PROBLEMI PIU' FREQUENTI E LE LEGGENDE ANOMALIE	48
28 • I PROBLEMI PIU' FREQUENTI E LE LEGGENDE ANOMALIE	53
29 • RICETTE PREMEMORIZZATE	

Gli interventi, che si renderanno necessari nel tempo, e la manutenzione straordinaria del forno devono essere effettuati solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice o dal servizio di assistenza tecnica autorizzato.

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione.
Conservare con cura questo manuale d'uso!

- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'impiego per il quale è stata espressamente concepita: la cottura degli alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- Solo il personale di servizio, opportunamente addestrato, può operare sull'apparecchio.

- Questa apparecchiatura può essere destinata all'utilizzo da parte di bambini di 8 anni di età e superiore e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o scarsa esperienza e conoscenza, e sono sorvegliati o sono stati istruite in merito all'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.

- Il funzionamento del forno necessita di sorveglianza.

- Durante il funzionamento, il forno presenta delle superfici calde. Fare attenzione!

- **ATTENZIONE:** All'apertura della porta potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.

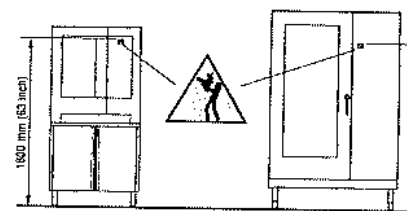
- In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, **spegnere immediatamente il forno!**

- **ATTENZIONE:** Disconnettere l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione di componenti.

- **ATTENZIONE:** Il pavimento nei pressi dell'apparecchiatura potrebbe essere scivoloso!

- **Adesivo di sicurezza**

- Adesivo a massima visibilità per recipienti con liquidi.
- **ATTENZIONE:** Le viti di cottura, non staccate e recipienti riempiti con liquidi o cibi, che attraverso la cottura diventano fluidi, a livelli più elevati di quelli che possono essere osservabili.



1 • AVVERTENZE GENERALI

- Qualora si rendesse necessario un intervento d'assistenza tecnica, sono da fornire tutte le informazioni contenute nella targa delle caratteristiche e **vanno fornite informazioni dettagliate sul difetto**, per mettere l'assistenza in condizione di capire il guasto.
- Richiedere all'installatore le istruzioni per una corretta conduzione dell'addolcitore d'acqua, in quanto la mancanza o non perfetta procedura di manutenzione è all'origine delle formazioni calcaree letali per l'apparecchiatura.
- Il locale, normale è installato il forno, **deve essere ben aerato!**
- Ogni apparecchiatura è munita di una targa che ne identifica il modello e le principali caratteristiche tecniche. Di seguito, un esempio di targa per forno elettrico e una targa per forno a gas.

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
AC 230V 50Hz		
EH 203/A1	ΣOn 40 kW	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kgh
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cal. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5	CE 0085	

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500
IPX 5 CE		

- Il presente manuale è disponibile anche in formato elettronico. Contattare il vostro servizio di assistenza.

2 • INDICAZIONI PARTICOLARI

- 2.1 • Prima di mettere in funzione il forno per la prima cottura, bisogna sottoporre ad una accurata pulizia la camera di cottura (vedere il capitolo "Pulizia quotidiana").
- 2.2 • Al termine del lavoro quotidiano pulire accuratamente la camera di cottura e l'intera apparecchiatura, per garantire un buon funzionamento ed una lunga durata della stessa.
- 2.3 • Durante la pulizia del forno non vanno impiegati getti d'acqua in pressione!
- 2.4 • Per la pulizia quotidiana impiegare solo prodotti alcalini ed adatti allo scopo. Materiali e prodotti abrasivi sono sconsigliati perché rovinano le superfici.
- 2.5 • Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas).
- 2.6 • Evitare qualsiasi operazione che comporti l'uso di utensili o corredi sulle superfici in acciaio del forno, se questo dovesse avvenire, sciogliere subito accuratamente.
- 2.7 • Dopo aver eseguito una cottura a vapore, aprire con cautela la porta per evitare che vengano investiti dal vapore i residui che fuoriescono dalla camera di cottura. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.
- 2.8 • Per un sicuro funzionamento del forno non si devono ostruire gli sfiati e qualsiasi apertura presente sul forno!



2.9 • ATTENZIONE

Non è consentita la cottura con aggiunta di alcool!

- 2.10 • Il mancato rispetto delle indicazioni fondamentali per la sicurezza può compromettere il buon funzionamento del forno ed esporre l'operatore a situazioni pericolose!
La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità, qualora la funzione originale del forno venga alterata o attraverso manomissioni o per inosservanza delle istruzioni presenti nei manuali.

- 2.11 • Affinché il forno mantenga a lungo la sua efficienza è necessario sottoporlo una volta all'anno ad una manutenzione programmata. A tale scopo si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio tecnico di assistenza.

- 2.12 • Non utilizzare getti di acqua fredda per raffreddare il forno.
Per raffreddare correttamente il forno seguire la procedura indicata al paragrafo 3.

- 2.13 • Per garantire la massima efficienza del sistema di lavaggio, è fondamentale mantenere pulito il tappo del cassetto e la sua sede, al termine di ogni generazione di detergente.

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

- 3.1 • **CICLI (PULSANTE 1)**
Consente di impostare, richiamare e visualizzare i cicli di cottura.
I LED accesi fissi indicano i cicli impostati.
Il LED lampeggiante indica il ciclo in corso.
- 3.2 • **CONVEZIONE (PULSANTE 2)**
Pulsante modalità di cottura CONVEZIONE.
- 3.3 • **VAPORE (PULSANTE 3)**
Pulsante modalità di cottura VAPORE.
- 3.4 • **MISTO (PULSANTE 4)**
Pulsante modalità di cottura MISTO.
- 3.5 • **VELOCITA' VENTOLA (PULSANTE 5)**
Pulsante selezione velocità di ventilazione; normale con luce spenta, velocità e potenza ridotta con luce accesa.
- 3.6 • **RICETTE (PULSANTE 6)**
Consente di impostare, richiamare e visualizzare i programmi di cottura, le ricette predefinite e i programmi di servizio (es. Lavaggio del forno).
- 3.7 • **SONDA AL CUCINE (PULSANTE 11)**
Consente di impostare la funzione di cottura con sonda al c...

3.8 • PULSANTE CONTROLLO AUTOMATICO UMIDITA' (PULSANTE 12)

Questo pulsante, svolge anche la funzione di umidificatore manuale se premuto a cottura avviata (luce pulsante accesa). Questa funzione è indicata per i prodotti che necessitano umidità aggiuntiva durante la cottura. Tenere premuto il pulsante per il tempo in cui si vuole immettere umidità in camera di cottura, il led corrispondente si illumina per il tempo di pressione del pulsante.

Nota: L'apparecchiatura è dotata di un sistema automatico per l'abbassamento della temperatura, che è operativo in tutti i modi di cottura. Infatti se la temperatura supera di 30 °C quella impostata sul display, l'umidificatore immette automaticamente acqua fredda nella camera di cottura, abbattendo rapidamente la temperatura. In questo modo si esclude la possibilità di iniziare la cottura di un prodotto ad una temperatura troppo elevata. Inoltre l'apporto di umidità evita l'esiccazione del prodotto.

3 • DESCRIZIONE PULSANTI

3.9 • PULSANTE APERTURA SFIATO EVACUAZIONE VAPORI CAMERA DI COTTURA (PULSANTE 13)

La funzione si attiva solo in modo convezione. Premendo il pulsante lo sfiato evacuazione vapori si apre lasciando fuoriuscire l'umidità in eccesso che si è formata nella camera di cottura (luce accesa = sfiato aperto; luce spenta = sfiato chiuso, luce lampeggiante = sfiato in movimento).

La posizione dello sfiato (sfiato aperto/sfiato chiuso) può anche essere memorizzata in più cicli di un programma.

3.10 • PULSANTE ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA (PULSANTE 14)

Premendo il pulsante si attiva l'illuminazione in camera di cottura, permettendo così all'operatore di controllare la cottura in corso.

3.11 • PULSANTE RAFFREDDAMENTO RAPIDO A PORTA APERTA (PULSANTE 16)

La funzione è attiva esclusivamente quando la porta del forno è aperta. Premendo il pulsante si attiva la ventilazione che consente la rapida discesa della temperatura della camera di cottura fino a 50 °C. La funzione è particolarmente indicata quando dopo la cottura con allarme per un'eccessiva temperatura, si desidera pulire il forno, oppure quando dopo una cottura si desidera pulire immediatamente il forno (vedere il capitolo "Pulizia quotidiana").

3.12 • INTERRUTTORE GENERALE, PULSANTE START-STOP (PULSANTE 15)

Premere per 3 secondi il pulsante 15. Consente l'attivazione del pannello comandi, attiva l'autodiagnosi.

Pulsante START-STOP: consente di avviare e arrestare la cottura in corso.

- Luce pulsante accesa: START, cottura avviata.
- Luce pulsante intermittente: STOP TEMPORANEO che si ottiene aprendo la porta. La cottura e il tempo mancante si arrestano. Chiudendo la porta si riavvia la cottura.
- Luce pulsante spenta: STOP DEFINITIVO che si ottiene premendo il tasto 15: la cottura si arresta definitivamente, come se il tempo fosse scaduto.

immedia

allestimenti e pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

OPERAZIONI

4.1 • ACCENDERE

Premere per 3 secondi il pulsante 15. Qualora nei display anomalie (display 7-9) comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

4.2 • SCELTA MODALITA' DI COTTURA

I led dei pulsanti modalità di cottura lampeggiano: premere il pulsante del modo di cottura (2 - 3 - 4) desiderato. Il led del modo di cottura scelto resta illuminato con luce fissa.

4.3 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA

Sul display temperatura è visualizzata la temperatura 130 °C. Ruotare la manopola 10 per impostare la temperatura (verso destra si aumenta, verso sinistra si diminuisce) viene visualizzata sul display.

Nota: dal momento in cui si rilascia la manopola, trascorsi ca. 10 sec., il display visualizza nuovamente la temperatura esistente in camera di cottura.

4.4A • IMPOSTARE IL TEMPO

Il display tempo 9 visualizza [INF]. Ruotare la manopola 10:

- verso destra per impostare il tempo di cottura;
- verso sinistra per impostare tempo infinito [INF].

Oppure

4.4B • IMPOSTARE SONDA AL CUORE

Vedi capitolo "Impostazione della sonda al cuore".

I valori vengono salvati dopo ca. 10 sec. dall'ultima impostazione.

4.5 • IMPOSTAZIONE DI UNA NUOVA COTTURA

Se si desidera programmare una nuova cottura è necessario azzerare la temperatura premendo per 3 secondi il pulsante 1, il display della modalità di cottura lampeggiano ad indicare l'azzeramento avvenuto.

4.6 • MEMORIZZAZIONE DELLA COTTURA

Se si desidera memorizzare la cottura, tenere premuto per 3 secondi la manopola 8. Sul display 7 viene visualizzato il primo programma libero, selezionare il numero di programma desiderato ruotando la manopola 8 e confermare premendo la manopola.

4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

Introdurre i prodotti da cuocere nella camera di cottura. In merito vedere anche il capitolo "Consigli pratici". Qualora si fosse optato per una cottura regolata dalla sonda al cuore, vedere il capitolo "Impostazione della sonda al cuore".

4.7 • AVVIARE

Premere il pulsante 15 per avviare la cottura: il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

il display temperatura 7 indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il display tempo 9 indica il tempo mancante al completamento della cottura.

4.8 • FINE COTTURA

Qualora si fosse selezionato il tempo infinito, arrestare manualmente la cottura premendo il pulsante 15 (led accanto al pulsante spento). Qualora fosse stato impostato un tempo di cottura oppure una temperatura per la sonda al cuore, allo scadere del tempo oppure al raggiungimento della temperatura impostata per la sonda, un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata (led accanto al pulsante 15 spento).

Per interrompere il segnale basta aprire la porta o premere una manopola (8 - 10). Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni al paragrafo 2.7 del capitolo "Indicazioni particolari".

Visualizzazione e modifica valori salvati
Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati, premere il pulsante 1, i display lampeggiano.

Qualora i valori visualizzati dovessero essere modificati agire sulla relativa manopola o pulsanti.

Premere la manopola per acquisire i valori modificati oppure attendere ca. 10 sec., i nuovi dati vengono automaticamente salvati, i display si fissano sui valori reali.

Nota: alla prima accensione giornaliera dell'apparecchiatura il generatore di vapore scarica l'acqua contenuta, attiva il lavaggio temporizzato del generatore di vapore, quindi, dopo il caricamento dell'acqua, provvede al PRERISCALDO AUTOMATICO del generatore di vapore. Nel caso di avviamento di un programma che prevede la cottura a vapore o misto, l'attivazione del generatore di vapore avviene in modo automatico non appena il generatore di vapore ha raggiunto la temperatura di preriscaldamento in modalità vapore. Il caricamento del programma in assenza di vapore, il led intermittente del pulsante 5 indica che il generatore di vapore non ha ancora raggiunto la temperatura di preriscaldamento.

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIU' CICLI IN SEQUENZA (FINO A 4)

OPERAZIONI

5.1 • ACCENDERE

Premere per 3 secondi il pulsante 15. Qualora nei display anomalie (display 7-9) comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

Nota: la cottura in manuale con più fasi in sequenza permette il preriscaldamento della camera di cottura a vuoto prima dell'infornatura. Per impostare il tempo del ciclo a infinito [InF], raggiunta la temperatura di preriscaldamento un segnale acustico ciclico e la scritta [LoA] sul display avvertono che è tempo di infornare. Dopo la chiusura della porta, il pulsante Cicli 1 accende il secondo LED (2) lampeggiante, che indica le impostazioni del ciclo di cottura.

5.2 • SCEGLIERE

I led dei pulsanti (modalità) di cottura lampeggiano: premere il pulsante del modo di cottura (2, 3 - 4) desiderato. Il led del modo di cottura scelto resta illuminato con luce fissa.

5.3 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA DEL CICLO 1

Ruotando la manopola 8 si imposta la temperatura di cottura, che viene visualizzata sul relativo display.

5.4A • IMPOSTARE IL TEMPO DEL CICLO 1

Il display tempo visualizza [InF]. Ruotare la manopola 10: verso destra per impostare il tempo di cottura; verso sinistra per impostare tempo infinito, [InF] sfruttando così il primo ciclo come preriscaldamento.

Oppure

5.4B • IMPOSTARE LA SONDA AL CUORE PER IL CICLO 1

Vedere il capitolo "Impostazione della sonda al cuore".

5.5 • SELEZIONARE IL CICLO 2 (E SE NE SEGUONO ALTRI CICLI)

Premere il pulsante 15. Il primo led si accende il secondo LED lampeggiante (2). Procedere quindi con l'impostazione come da paragrafo 5.2. Desiderando ulteriori fasi seguire la stessa sequenza.

5.6 • IMPOSTAZIONE DI UNA NUOVA COTTURA

Se si desidera programmare una nuova cottura è necessario azzerare la precedente, tenere premuto per 3 secondi il pulsante 1, i LED della modalità di cottura lampeggiano ad indicare l'azzeramento avvenuto.

5.7 • MEMORIZZAZIONE DELLA COTTURA

Se si desidera memorizzare la cottura, tenere premuto per 3 secondi la manopola 8. Sul display 7 viene visualizzato il primo programma libero, selezionare il numero di programma desiderato ruotando la manopola 8 e confermare premendo la manopola.

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIU' CICLI IN SEQUENZA (FINO A 4)

AVVIAMENTO ALLA COTTURA

OPERAZIONI

5.8 • AVVIARE

Premere il pulsante 15 per avviare la cottura: il led corrispondente al pulsante rimane acceso con luce fissa.

A questo punto ...

Il display temperatura 7 indica la temperatura reale della camera di cottura.

Il display tempo 9 indica il tempo mancante al completamento della cottura.

5.9 • FINE COTTURA

Un segnale acustico avvisa che la cottura è terminata (led accanto al pulsante 15 spento). Per interrompere il segnale basta aprire la porta o premere una manopola (8 - 10).

Estrarre il prodotto dalla camera di cottura seguendo le indicazioni al paragrafo 2.7 del capitolo "Indicazioni particolari".

Visualizzazione e modifica valori salvati
Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati, premere il pulsante 1, i display lampeggiano.

Qualora i valori visualizzati dovessero essere modificati agire sulla relativa manopola o pulsante.

Premere la manopola per acquisire i valori di cottura per un periodo di 10 sec., i nuovi dati vengono memorizzati e i valori salvati, i display si fissano sui valori reali.

6 • IMPOSTAZIONE E MEMORIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA

OPERAZIONI

6.1 • ACCENDERE IL FORNO

Premere per 3 secondi il pulsante 15. Qualora nei display anomalie (display 7-9) comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

6.2 • SELEZIONARE IL PROGRAMMA

Premere il pulsante Ricette 6, il display visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [Pro] confermare premendo la manopola. Ruotare la manopola 8 fino a visualizzare il primo programma (led modalità di cottura lampeggianti e numero programma sul display 7 lampeggianti) e confermare premendo la manopola.

Attenzione

Il programma è "nuovo" quando i led dei pulsanti modalità di cottura e il numero programma sul display 7 lampeggiano.

Il programma è "occupato" quando i led dei pulsanti modalità di cottura e il numero programma sul display 7 sono accesi fissi.

6.3 • SCEGLIERE

I led dei pulsanti modalità di cottura lampeggiano: premere il pulsante del modo di cottura (2 - 3 - 4) desiderato. Il led del modo di cottura scelto resta illuminato con luce fissa.

6.4 • IMPOSTARE LA TEMPERATURA DEL CICLO 1

Ruotando la manopola 8 si imposta la temperatura di cottura, che viene visualizzata sul relativo display.

6.5A • IMPOSTARE IL TEMPO DEL CICLO 1

Il display tempo visualizza [InF]. Ruotare la manopola 10: verso destra per impostare il tempo di cottura; verso sinistra per impostare tempo infinito, [InF] sfruttando così il primo ciclo come preriscaldamento.

Oppure

6.5B • IMPOSTARE LA SONDA AL CUORE PER IL CICLO 1

Vedere il capitolo "Impostazione della sonda al cuore".

6.6 • SELEZIONARE IL CICLO 2

Premere il pulsante ciclo 2, su pulsante 10 si accende il secondo LED lampeggiante (2). Procedere quindi con l'impostazione come da paragrafo 6.3. Desiderando ulteriori cicli si segue la stessa sequenza.

6.7 • MEMORIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

Tenere premuto per 3 secondi il pulsante 1, sul display 7 appare [REC], confermare la memorizzazione premendo la manopola 8. Il numero di programma dove è stata salvata la cottura viene visualizzato sul display 7.

7 • SELEZIONE E AVVIO DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

OPERAZIONI

7.1 • ACCENDERE

Premere per 3 secondi il pulsante 15. Qualora nei display anomalie (display 7-9) comparisse un simbolo vedere il capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

7.2 • RICHIAMARE

Premere il pulsante Ricette 6, il display visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [Pro] e confermare premendo la manopola. Ruotare la manopola 8 per selezionare il numero di programma che si vuole richiamare, visualizzato nel display 7.

7.3 • AVVIO

Visualizzazione dei valori impostati. Qualora durante la cottura si rendesse necessario controllare i valori impostati per la fase corrente premere il pulsante 1. Nel caso in cui si desiderasse visualizzare le impostazioni delle fasi successive, premere il pulsante 1 e ruotare la manopola, finché sul display si visualizzerà la fase interessata.

ATTENZIONE: se il programma prevede l'uso della sonda al cuore connettere la sonda al pannello frontale, diversamente comparirà l'anomalia "Err SP" (Errore sonda spillone) Vedi capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

7.3a • AVVIO DI UN PROGRAMMA CON PRERISCALDO

Se il programma richiamato prevede la fase di preriscaldamento (display appare [InF]). Premere il pulsante 15 per avviare il preriscaldamento. Un segnale acustico continuo e la scritta [LoA] sul display avvisano quando la camera ha raggiunto la temperatura. Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone nel prodotto). Avviare la cottura premendo il pulsante 15 (led acceso fisso). Premere il pulsante 1 per 3 secondi oppure ruotare la manopola 10 fino a portare il tempo a zero. Un segnale acustico e il LED 2 lampeggiante sul pulsante 1 indicano che la fase di preriscaldamento è stata esclusa. **Avvertenza:** non è necessario il preriscaldamento unicamente quando la camera di cottura è già in temperatura.

7.3b • AVVIO DI UN PROGRAMMA CON ESCLUSIONE DEL PRERISCALDO

Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone nel prodotto). Avviare la cottura premendo il pulsante 15 (led acceso fisso). Premere il pulsante 1 per 3 secondi oppure ruotare la manopola 10 fino a portare il tempo a zero. Un segnale acustico e il LED 2 lampeggiante sul pulsante 1 indicano che la fase di preriscaldamento è stata esclusa. **Avvertenza:** non è necessario il preriscaldamento unicamente quando la camera di cottura è già in temperatura.

7.3c • AVVIO DI UN PROGRAMMA SENZA PRERISCALDO MEMORIZZATO

Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone nel prodotto). Avviare la cottura premendo il pulsante 15 (led acceso fisso).

8 • CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

8.1 • ACCENDERE

Premere per 3 secondi il pulsante 15.

8.2 • RICHIAMARE

Premere il pulsante Ricette 6, il display 7 visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [Pro] e confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola 8 per selezionare il numero di programma che si vuole richiamare, visualizzato nel display 7.

8.3 • CANCELLAZIONE

Tenere premuto per 3 secondi il pulsante 1, sul display 9 appare [DEL], confermare la cancellazione premendo la manopola 10.

A cancellazione avvenuta i led dei pulsanti 2 - 3 - 4 lampeggiano a indicare che il programma è vuoto.

9 • MODIFICA TEMPORANEA DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

Premessa

L'apparecchio permette di modificare temporaneamente, o solo per la cottura in corso, il programma memorizzato. È indispensabile che il programma scelto per la modifica sia avviato (pulsante 15 con led acceso).

Richiamare il programma memorizzato e avviare la cottura come precedentemente descritto.

Per modificare il programma memorizzato quindi...

Modo di cottura

... premere il pulsante corrispondente al modo di cottura desiderato, attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento temperatura

... ruotare la manopola 8 per impostare il nuovo valore di temperatura, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento tempo

... ruotare la manopola 10 per impostare il nuovo valore di temperatura, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Indispensabile quando il programma è memorizzato per un prodotto con una pezzatura diversa, per la quale risulti necessario allungare i tempi di cottura, innalzare la temperatura oppure modificare un qualsiasi altro parametro.

Incremento/decremento valore sonda al cuore
... ruotare la manopola 10 per impostare il nuovo valore di temperatura, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento valore CONTROLLO AUTOMATICO UMIDITA'

... premere il pulsante 12, il led lampeggia, impostare il nuovo valore ruotando la manopola 10, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Nota: il display 7 segnala la modifica temporanea con tre puntini luminosi fissi. La modifica effettuata si cancella allo scadere della cottura: il programma rimane nella versione originale.

10 • SELEZIONE E AVVIO DI UNA RICETTA MEMORIZZATA

OPERAZIONI

10.1 • ACCENDERE

Premere per 3 secondi il pulsante 15.

10.2 • RICHIAMARE

Premere il pulsante Ricette 6, il display visualizza [ACC], confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola 8 per selezionare il numero di ricetta che si vuole richiamare (vedi lista ricette seguente), visualizzato nel display 7.

ATTENZIONE: se la ricetta prevede l'uso della sonda al cuore connettere la sonda al pannello frontale, diversamente comparirà l'anomalia "Err SP" (Errore sonda spillone). Vedi capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie".

10.3 • AVVIO

Visualizzazione dei valori impostati

Qualora durante la cottura si rendesse necessario modificare i valori impostati, premere il pulsante 1. Nel caso in cui si desidera visualizzare le impostazioni delle fasi successive, premere il pulsante 1, finché sul display si visualizzerà la fase interessata.

10.3 a •

AVVIO DI UNA RICETTA CON PRERISCALDO

Se la ricetta richiamata prevede la fase di preriscaldamento sul display 9 appare [InF]. Premere il pulsante 15 per avviare il preriscaldamento. Un segnale acustico ciclico e la scritta [LoA] sul display avvisano quando la camera ha raggiunto la temperatura.

Introdurre il cibo (se il programma prevede fasi con sonda al cuore, infilzare lo spillone nel prodotto). Chiusura della porta.

Il pulsante Cicli 1 visualizza il secondo LED (2) lampeggiante, ad indicare l'attivazione del ciclo di cottura 2.

10.4 • COPIA DI UNA RICETTA PREIMPOSTATA

È possibile copiare una ricetta preimpostata nei programmi personali per poi successivamente modificarla.

Tenere premuto per 3 secondi il pulsante 1, sul display 7 appare [REC], confermare la copia premendo la manopola 8.

Sul display 7 viene visualizzato il primo programma libero, selezionare il numero di programma desiderato ruotando la manopola 8 e confermare premendo la manopola.

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

11 • MODIFICA TEMPORANEA DI UNA RICETTA MEMORIZZATA

Premessa

L'apparecchio permette di modificare temporaneamente, ossia solo per la cottura in corso, la ricetta memorizzata. È indispensabile che la ricetta scelta per la modifica sia avviata [pulsante 15 con led acceso fisso]

Può essere indispensabile quando la ricetta è memorizzato per un prodotto con una pezzatura diversa, per la quale risulti necessario allungare i tempi di cottura, innalzare la temperatura oppure modificare un qualsiasi altro parametro.

OPERAZIONI

Richiamare la ricetta impostata e avviare la cottura come precedentemente descritto.

Per modificare la ricetta memorizzata quindi:

Modo di cottura

... premere il pulsante dipendente al modo di cottura desiderato, attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento temperatura

... ruotare la manopola 8 per impostare il nuovo valore di temperatura, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento tempo

... ruotare la manopola 10 per impostare il nuovo valore di temperatura, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento temperatura sonda al cuore

... ruotare la manopola 10 per impostare il nuovo valore di temperatura, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Incremento/decremento valore CONTROLLO AUTOMATICO

... premere il pulsante 4, il display lampeggia, impostare il nuovo valore ruotando la manopola 10, confermare premendo la manopola oppure attendere 10 secondi (TIME OUT), la modifica viene salvata automaticamente.

Nota: il display 7 segnala la modifica temporanea con tre puntini luminosi fissi. La modifica effettuata si cancella allo scadere della cottura: il programma rimane nella versione originale.

12 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

Premessa

La sonda al cuore consente di eseguire una cottura regolata dalla temperatura al cuore del prodotto. Il dispositivo arresta la cottura nel momento in cui il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata escludendo l'impostazione del tempo di cottura.

La sonda al cuore può essere comodamente usata come termometro portatile, infatti inserendo la sonda sulla connessione A1 in qualsiasi modalità di funzionamento a tempo, con forno in funzione, tenendo premuto per qualche secondo il pulsante 11 il display 9 visualizzerà per alcuni secondi la temperatura dello spillone. Questo consente la verifica della temperatura al cuore del prodotto non in cottura e quindi esterno al forno stesso.

OPERAZIONI

12.1 • COTTURA CON SONDA AL CUORE

Attenzione: nel caso di cottura con sonda al cuore e di segnale "Err SP" nei display 7 e 9, è necessario collegare la sonda al cuore alla connessione A1. Nel caso in cui il primo ciclo sia usato come preriscaldamento, è necessario mantenere lo spillone al di fuori della camera di cottura; diversamente il programma non potrà avviarsi.

Impostare il modo di cottura in camera di cottura (come la cottura relativa all'impostazione), premendo il tasto 11 e ruotando la manopola 10 si imposta la temperatura desiderata al cuore. Si collega la sonda alla connessione A1, si infila lo spillone nel prodotto (vedere il capitolo "Consigli per l'uso della sonda al cuore") e si procede poi in base al metodo scelto per l'esecuzione della cottura.

Pertanto se si è scelto...

ESEMPIO PRATICO

Impostazione

Modalità: Convezione

Temperatura camera di cottura: 140 °C

Tempo: Infinito

Temperatura al cuore: 78 °C

Cosa succede

Raggiunta la temperatura di 78 °C al cuore del prodotto con temperatura in camera di 140 °C, il riscaldamento si arresta e si riattiva automaticamente quando la temperatura al cuore del prodotto si abbassa di 1 °C.

Praticamente il riscaldamento non si basa più sul valore della temperatura selezionata per la camera di cottura, ma lavora con quella selezionata per la sonda al cuore.

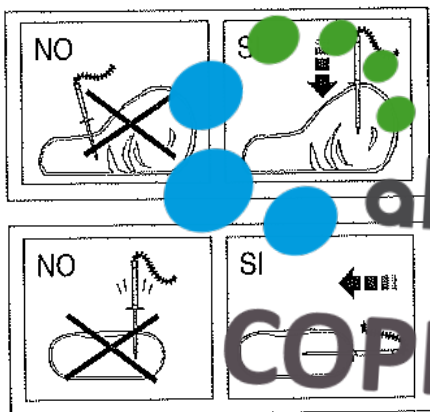
Attenzione: attendere qualche secondo dopo l'inserimento della sonda al cuore alla connessione A1 (tempo necessario al riconoscimento presenza sonda da parte della scheda elettronica), quindi avviare la cottura con pulsante 15 START/STOP.

12.1 a • COTTURA MANUALE SEMPLICE: premere il pulsante 15 per avviare la cottura	12.1 b • COTTURA MANUALE CON PIÙ FASI IN SEQUENZA: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 15 per avviare la prima fase della cottura impostata	12.1 c • UN PROGRAMMA DA MEMORIZZARE: passare all'impostazione della fase successiva o attendere la memorizzazione automatica del programma impostato
---	---	--

12 • IMPOSTAZIONE DELLA SONDA AL CUORE

La posizione della sonda al cuore nelle cotture con questo dispositivo è molto importante: La sonda deve essere posizionata dall'alto verso il basso nel baricentro del prodotto da cuocere e completamente inserita. In pezzature con spessori inferiori al doppio dello spillone, questo si inserisce orizzontalmente rispetto al piano d'appoggio, in modo che la punta della sonda si trovi comunque al centro del prodotto (vedi figure).

Si consiglia inoltre di inserire lo spillone posizionato al centro della camera.



Optional: su richiesta e senza alcun adattamento specifico è possibile collegare una sonda ad ago per il controllo della temperatura sottovuoto o piccole pezzature.

Vantaggi

- migliora il controllo di cottura, azzerando i rischi di perdita e gli sprechi di prodotto;
- consente di realizzare cotture precise, indipendentemente dalla qualità o massa del prodotto;
- fa risparmiare tempo, perchè il controllo della cottura è automatico;
- garantisce un'igiene rigorosa, perchè, conoscendo con precisione la temperatura al cuore, si evita di manipolare o punzecchiare il cibo;
- ideale per prodotti di grossa pezzatura;
- precisione al grado centigrado nella cottura di prodotti delicati esempio: ROAST-BEEF;

rispetto ai requisiti base della modalità ACCO.

13 • SISTEMA CONTROLLO AUTOMATICO DELL' UMIDITÀ

Premessa

Il sistema di controllo automatico dell'umidità AUTOCLIMA permette di mantenere un grado di umidità costante in camera di cottura quando si cuoce a convezione o a ciclo misto. Esso svolge una doppia funzione, infatti non lavora solo immettendo umidità, ma anche evacuando l'umidità propria del prodotto quando supera il valore impostato.

Particolarmente vantaggioso con prodotti freschi che non possono avere ogni giorno le stesse caratteristiche di umidità, ma che, una volta cotti, avranno sempre lo stesso aspetto e consistenza: il grado di umidità dentro la camera di cottura, viene rilevato costantemente durante la fase di cottura e rimane costante.

Questo sistema consente di ottenere lo stesso risultato di cottura dello stesso prodotto cucinato in quantità diverse.

OPERAZIONI

13.1 • COTTURA CON SISTEMA DI CONTROLLO AUTOMATICO DELL' UMIDITÀ

Nota: la modalità di cottura deve essere Convezione o Misto

Impostata la temperatura in camera di cottura o la temperatura della sonda al cuore (come da capitoli relativi all'impostazione), premere il pulsante 12 per impostare il CONTROLLO AUTOMATICO DELL' UMIDITÀ desiderato da 100 (molto secco) a 90 (molto umido).

Si inforna il prodotto e, se impostata la sonda, si infila lo spillone nel prodotto (vedere il capitolo "Impostazione della sonda al cuore"), si collega la sonda alla connessione A1 e si procede poi in base al metodo scelto con l'elezione della cottura.

Pertanto se si è scelto...

Nota: lo sfiato deve essere chiuso, altrimenti se venisse aperto (pulsante 13) vanificherebbe l'impostazione del valore dell'umidità.

Consigli

La definizione del valore dell'umidità implica una certa esperienza d'uso.

È comunque esclusa la possibilità di fare errori irreparabili, infatti questa funzione valorizza l'aspetto del prodotto.

Indicato per prodotti che tendono ad essiccarsi, piccole pezzature oppure prodotti che sprigionano umidità in eccesso (es. pollo arrosto) e nella misura in temperatura espressa o trattata sui piatti.

Vantaggi

Risultati riproducibili anche in presenza di prodotti con differenti caratteristiche.

13.1 a • COTTURA MANUALE SEMPLICE: premere il pulsante 15 per avviare la cottura	13.1 b • COTTURA MANUALE CON PIÙ FASI IN SEQUENZA: passare all'impostazione della fase successiva o premere il pulsante 15 per avviare la prima fase della cottura impostata	13.1 c • UN PROGRAMMA DA MEMORIZZARE: passare all'impostazione della fase successiva o attendere la memorizzazione automatica 10 secondi (TIME OUT) del programma impostato.
---	--	---

14 • PROGRAMMI PARTICOLARI

Premessa

Hanno lo scopo di completare un processo di cottura per ottenere, senza l'intervento diretto dell'operatore, i migliori risultati in

termini di presentazione, grado di cottura, riduzione calo peso, succosità del prodotto da servire.

OPERAZIONI

14.1 • MANTENIMENTO in temperatura al termine della cottura

Questa funzione consente di mantenere in temperatura un prodotto appena concluso l'ULTIMO CICLO di cottura consentendo all'operatore di servire il prodotto "caldo al momento giusto", il processo di cottura si arresta e la idratazione è bloccata essendo il clima controllato dal sistema CONTROLLO AUTOMATICO DELL'UMIDITÀ.

La succosità del prodotto si mantiene inalterata. La decisione di mantenimento è attivata premendo con un dito pochissimo il tasto "MANTENIMENTO".

I migliori risultati di "MANTENIMENTO" si ottengono quando l'ultima fase di cottura prevede il controllo della temperatura con la sonda al cuore.

[DRY]: mantenimento con sfiato camera aperto per consentire l'asciugatura del prodotto;

[30]: mantenimento con CONTROLLO AUTOMATICO DELL'UMIDITÀ (AUTOCLIMA) al 30% (CLIMA ideale);

Come si imposta:

Impostare un programma secondo le istruzioni del capitolo:

4 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA SEMPLICE

oppure

5 • IMPOSTAZIONE MANUALE PER UNA COTTURA CON PIU' CICLI IN SEQUENZA,

assicurarsi che l'apparecchiatura sia in S.O.C. e INATTIVO il tasto pulsante 15 (spenta), premere il tasto 1 fino a selezionare l'ultimo ciclo del programma.

Premere la manopola 10 per 3 secondi, il display 7 visualizza [HLD] e il display 9 visualizza [OFF].

Quando la manopola 10 si può selezionare la modalità di mantenimento desiderato ([DRY] - [30]); premere la manopola 10 per confermare la scelta.

La temperatura in camera durante il mantenimento è preimpostata ad 80°C.

Nel caso in cui si desideri eliminare la funzione MANTENIMENTO impostata, selezionare il programma, premere il pulsante 1 fino a selezionare l'ultimo ciclo del programma, premere la manopola 10 per 3 secondi, il display 7 visualizza [HLD] e il display 9 visualizza la modalità di mantenimento precedentemente impostata. Ruotare la manopola 10 in senso antiorario fino a visualizzare [OFF] e premere la manopola 10 per confermare la scelta.

14 • PROGRAMMI PARTICOLARI

OPERAZIONI

Il MANTENIMENTO è l'ultimo ciclo del programma, se il ciclo precedente è a tempo il MANTENIMENTO si attiverà automaticamente allo scadere del ciclo di cottura, se il ciclo prevede il funzionamento con sonda al cuore, si attiverà al raggiungimento della temperatura al cuore impostata.

Durante la funzione MANTENIMENTO il display 7 visualizza la temperatura camera nel caso di programma a tempo, nel caso di programma a spillone il display 9 visualizzerà la temperatura dello spillone. I display 7 e 9 alterneranno la visualizzazione della temperatura al tipo di mantenimento; il display 9 segna da quanto tempo è attivato il mantenimento (tempo a incrementare).

Durante il MANTENIMENTO la temperatura in camera si mantiene attorno agli 80 °C, il CONTROLLO AUTOMATICO DELL'UMIDITÀ si regola automaticamente in base al tipo di mantenimento scelto, la temperatura al cuore del prodotto viene mantenuta come da impostazione, la ventilazione durante il periodo di non riscaldamento lavora in modo alternato e temporizzato affinché nella camera di cottura l'umidità ed il calore restino ben miscelati per garantire un clima omogeneo. Il prodotto si mantiene caldo finché non si decide di arrestare il ciclo.

Consigli

Il mantenimento successivo alla cottura ha ovviamente un tempo limitato che non deve superare le prescrizioni igienico/sanitarie vigenti.

È sconsigliato per pietanze delicate nella cottura (tipo roast-beef), poiché la lunga esposizione al calore potrebbe alterarne il colore.

14 • PROGRAMMI PARTICOLARI

OPERAZIONI

14.2 • RIMESSA IN TEMPERATURA ESPRESSA Premessa

La rimessa in temperatura espressa fa parte di un sistema organizzato di gestione della cucina:

cottura → abbattimento → conservazione → rimessa in temperatura → servizio.

La rimessa in temperatura può essere realizzata sia per il prodotto in teglia che su piatto.

14.3 • PROGRAMMI DI RIGENERAZIONE PREMEMORIZZATI IN AZIENDA

La versione S è provvista di programmi di rigenerazione prememorizzati in azienda. Lo scopo è di facilitare l'uso nell'uso immediato del prodotto.

Come si imp...

Impostare il programma di rigenerazione secondo le indicazioni del capitolo:

10 • SELEZIONE E RICETTA DI UNA RICETTA MEMORIZZATA.

I programmi di rigenerazione prememorizzati sono i seguenti:

- A tempo

- L77 = RIGENERAZIONE su piatto
- L78 = RIGENERAZIONE su teglia
- L79 = RIGENERAZIONE a vapore

- Con sonda al cuore

- L80 = RIGENERAZIONE su piatto
- L81 = RIGENERAZIONE su teglia
- L82 = RIGENERAZIONE a vapore

Consigli

Si considera rimessa in temperatura quel processo che consente la riattivazione fino a 65°C al cuore. Questo deve avvenire nel più breve tempo possibile, ovviamente rispettando le prescrizioni delle norme igienico-sanitarie locali.

Per prodotti surgelati e/o congelati si impostano in camera di cottura 160 °C, si inforna il prodotto e dopo qualche minuto, quando il prodotto lo consente, si passa all'impiego della sonda al cuore, ovviamente si deve procedere ad una modifica temporanea del programma.

Vantaggi

Questo sistema consente di presentare il prodotto "fresco di cottura", in termini di aspetto, gusto e consistenza, anche dopo qualche giorno di conservazione a +3 °C. Versatilità dell'apparecchiatura, che è in grado di svolgere funzioni differenziate senza alcun intervento dell'operatore.

15 • DETTAGLI OPERATIVI

PREMESSA

Durante la cottura (led acceso fisso) i display visualizzano i valori reali (dello stato di

fatto). È comunque possibile verificare i valori impostati. A tale scopo operare come segue:

OPERAZIONI

15.1 • VISUALIZZAZIONE VALORI IMPOSTATI DURANTE LA FASE DI COTTURA (senza arresto)

Premere il pulsante 1, i display lampeggiano visualizzando i valori impostati in precedenza. Trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali (TIME OUT) quindi in generale: display lampeggiante: valore impostato. display fisso: valore reale.

15.2 • MODIFICHE DURANTE LA FASE DI COTTURA DEI VALORI IMPOSTATI (SENZA ARRESTO)

<p>15.2 a • TEMPERATURA E TEMPO Per modificare il valore di un parametro utilizzare la rotella a manopola per impostare il nuovo valore (verso destra, incremento - verso sinistra, decremento); i display visualizzano i valori appena impostati. Trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali.</p>	<p>15.2 b • MODALITÀ DI COTTURA Premere direttamente il pulsante corrispondente alla nuova modalità di cottura il led corrispondente si accende.</p>	<p>15.2 c • CONTROLLO UMITÀ Premere il pulsante 12 funzione controllo umidità, (il display visualizza [h..] valore precedentemente impostato). Ruotare la manopola 10 per impostare il nuovo valore. Trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali.</p>	<p>15.2 d • SONDA AL CUORE Per modificare il valore ruotare la manopola 10 per impostare il nuovo valore. Trascorsi 10 sec. ricompaiono i valori reali.</p>
---	---	---	--

15.3 • STOP TEMPORANEO

Aprire la porta. La cottura si arresta, il tempo mancante alla fine della cottura si arresta finché si richiude. La cottura riprende automaticamente dal punto in cui è stata interrotta.

15.4 • STOP DEFINITIVO

Per arrestare una cottura con tempo infinito o interromperla definitivamente premere il tasto 15.

16 • CONSIGLI PRATICI

16.1 • IL PRERISCALDAMENTO DELLA CAMERA DI COTTURA

La fase di preriscaldamento della camera di cottura è molto importante ed utile per un buon risultato di cottura.

Norma generale è quella di preriscaldare sempre la camera di cottura a vuoto, impostando una temperatura superiore, tra il 15% e 25% circa, rispetto a quella desiderata per la successiva cottura.

Nel caso di cotture a vapore, preriscaldare bene la camera di cottura a vuoto in modo convezionale, poiché consente di impostare temperature anche superiori di 10°C.

16.2 • I CARICHI DI COTTURA

È necessario che la profondità della teglia sia adeguata all'altezza del prodotto.

Per ottenere una cottura uniforme è preferibile distribuire i carichi in teglie basse piuttosto che carichi in una sola teglia molto profonda.

Attenersi ai pesi specificati nella seguente tabella.

Nr. teglie	Carico per teglia (max)	Carico massimo (max) al forno
6 GN 2/3	2,6 Kg.	15,6 Kg.
6 GN 1/1	4 Kg.	24 Kg.
7 x GN 1/1	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 Kg.	56 Kg.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Kg.	80 Kg.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Kg.	160 Kg.
6 x 600x400	4 Kg.	24 Kg.
8 x 600x400	4 Kg.	32 Kg.
15 x 600x400	4 Kg.	60 Kg.

Note: Ovviamente quando si carica il forno va considerato non solo il peso del prodotto, bensì anche la pezzatura, la consistenza e lo spessore.

ATTENZIONE

Non inserire teglie/recipienti con liquidi ad un'altezza superiore a 1,6 mt.

16.3 • PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

Il preriscaldamento ed il carico del forno per questi prodotti devono avvenire rispettando qualità e natura propria. Per esempio gli spinaci congelati non devono essere aggrediti con temperature troppo elevate, perché per la loro natura potrebbero essiccarsi esteriormente compromettendo il risultato.

16.4 • LA TIPOLOGIA DELLE TEGLIE

Per ottenere risultati ottimali è indispensabile utilizzare le teglie in relazione ai diversi tipi di prodotto: teglie in alluminio o lamiera alluminata per i prodotti di pasticceria e panetteria, teglie forate per la cottura a vapore, teglie in rete per i prodotti prefritti come le patate.

16.5 • L'INTERSPAZIO TRA LE TEGLIE

Nei carichi precisi la disposizione nella camera di cottura è molto importante. Si porre particolare attenzione affinché sia mantenuto un sufficiente spazio tra una teglia e l'altra. Questo consente al calore ed all'aria di distribuirsi omogeneamente per un risultato più uniforme, cosa che non potrebbe avvenire qualora il prodotto di una teglia fosse a contatto con la teglia superiore.

16.6 • LA RIDUZIONE DI CONDIMENTI

Operando con questo tipo di forno si può ridurre quasi a zero l'uso di condimenti, olio, burro, grassi e di aromi. Di conseguenza usando pochissimo condimento nelle cotture, si esaltano i sapori propri dei prodotti, si mantengono i contenuti nutrizionali già presenti nei prodotti a vantaggio di una cucina più dietetica.



• ATTENZIONE

Non è consentita la cottura con aggiunta di alcool

17 • MANUTENZIONE ORDINARIA

17.1 • PERIODICAMENTE ...

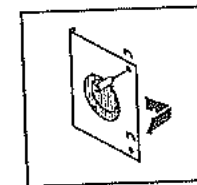
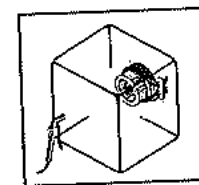
... si consiglia di procedere secondo necessità alla pulizia del deflettore e delle griglie reggi teglie.

A tale scopo si procede come segue:

- interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas);
 - estrarre le guide reggi teglie;
 - con un cacciavite di adeguata dimensione oppure una moneta, svitare le viti del deflettore così da consentire la pulizia nella parte retrostante, per un risciacquo approfondito si consiglia l'uso del doccione (optional);
 - asciugare con un panno pulito;
 - la rimozione del deflettore è necessaria nel caso in cui lo sporco risulti particolarmente difficile, non usare abrasivi e pagliette che danneggiano la superficie dell'acciaio, se le dimensioni lo consentono porre il deflettore in lavastoviglie.
- Se si svita il deflettore la camera assicurando che le due viti di fissaggio lato destro siano ben chiuse.

17.2 • INATTIVITÀ PROLUNGATA

Qualora il forno restasse inattivo per un tempo prolungato, per ferie o per lavori stagionali, pulirlo accuratamente senza lasciare alcun residuo. Lasciare la porta socchiusa affinché circolino l'aria all'interno della camera di cottura. Intercettare assolutamente tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas). Per una cura più completa si possono trattare le superfici esterne con un prodotto protettivo comunemente reperibile sul mercato.



immedia

18 • MANUTENZIONE STRAORDINARIA

- 18.1 • Per un corretto e sicuro funzionamento è necessario sottoporre almeno una volta all'anno il forno ad una manutenzione da parte del servizio di assistenza tecnica.

- 18.2 • Se si desidera acquistare o il servizio di assistenza tecnica o il contratto di manutenzione, affinché questo lavoro venga sempre svolto.

19 • IMPOSTAZIONE ORA E DATA

OPERAZIONI

19.1 • Ad apparecchiatura in tensione e display spento, premere il pulsante 6, il display 7 visualizza [USB], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [TIM], premere la manopola per confermare la selezione.

• Impostazione dell'ora

Il display 7 visualizza [h], ed il display 9 visualizza l'ora impostata.
Ruotare la manopola 10 per modificare l'ora

• Impostazione dei minuti

Ruotare ulteriormente la manopola 8, il display 7 visualizza [Min] e il display 9 visualizza i minuti impostati.
Ruotare la manopola 10 per modificare i minuti

• Impostazione del giorno

Ruotare ulteriormente la manopola 8, il display 7 visualizza [dAY], ed il display 9 visualizza il giorno impostato.
Ruotare la manopola 10 per modificare il giorno.

• Impostazione del mese

Ruotare ulteriormente la manopola 8, il display 7 visualizza [Mon], ed il display 9 visualizza il mese impostato.
Ruotare la manopola 10 per modificare il mese.

• Impostazione dell'anno

Ruotare ulteriormente la manopola 8, il display 7 visualizza [YEA], ed il display 9 visualizza l'anno impostato.
Ruotare la manopola 10 per modificare l'anno.

Una volta impostata l'ora e la data, premere il pulsante 6 per memorizzare i valori.

20 • SCARICO LOG HACCP

OPERAZIONI

20.1 • Ad apparecchiatura in tensione e display spento, premere il pulsante 6, il display 7 visualizza [USB], premere la manopola 8 per confermare la selezione.

Il display 7 visualizza [hAC].

Svitare la vite a protezione della porta USB fino a ruotare la lamina di protezione di 90° per avere accesso alla porta USB. Inserire la penna nella porta USB del forno.

Premere la manopola 8 per confermare la selezione.

A scarico completato i display 7 e 9 visualizzano [USB END]

ATTENZIONE: Dopo aver tolto la penna USB riposizionare la lamina di protezione e riavvitare la vite di protezione.

In caso di mancato inserimento della chiave USB, i display 7 e 9 visualizzano [USB Err], inserire la chiave USB e premere la manopola 8 per ripetere la procedura.



allestimenti e pubblicità

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

21 • IMPORTARE / ESPORTARE RICETTE

OPERAZIONI

21.1 • IMPORTAZIONE RICETTE DA CHIAVE USB

Ad apparecchiatura in tensione e display spento, premere il pulsante 6, il display 7 visualizza [USb], premere la manopola 8 per confermare la selezione.

Il display 7 visualizza [hAC], ruotare la manopola fino a visualizzare [IMP].

Svitare la vite a protezione della porta USB fino a ruotare la lamina di protezione di 90° per avere accesso alla porta USB. Inserire la penna nella porta USB.

Premere la manopola 8 per confermare la selezione.

Ad importazione completa i display 7 e 9 visualizzano [USB END].

ATTENZIONE: Dopo aver tolto la penna USB riposizionare la lamina di protezione e riavvitare la vite di protezione.

In caso di mancato inserimento della chiave USB, i display 7 e 9 visualizzano [USB Err], inserire la chiave USB e premere la manopola 8 per ripetere la procedura.

21.2 • ESPORTAZIONE RICETTE SU CHIAVE USB

Ad apparecchiatura in tensione e display spento, premere il pulsante 6, il display 7 visualizza [USb], premere la manopola 8 per confermare la selezione.

Il display 7 visualizza [hAC], ruotare la manopola fino a visualizzare [ESP].

Svitare la vite a protezione della porta USB fino a ruotare la lamina di protezione di 90° per avere accesso alla porta USB. Inserire la penna nella porta USB del forno.

Premere la manopola 8 per confermare la selezione.

Ad importazione completata i display 7 e 9 visualizzano [USB END].

ATTENZIONE: Dopo aver tolto la penna USB riposizionare la lamina di protezione e riavvitare la vite di protezione.

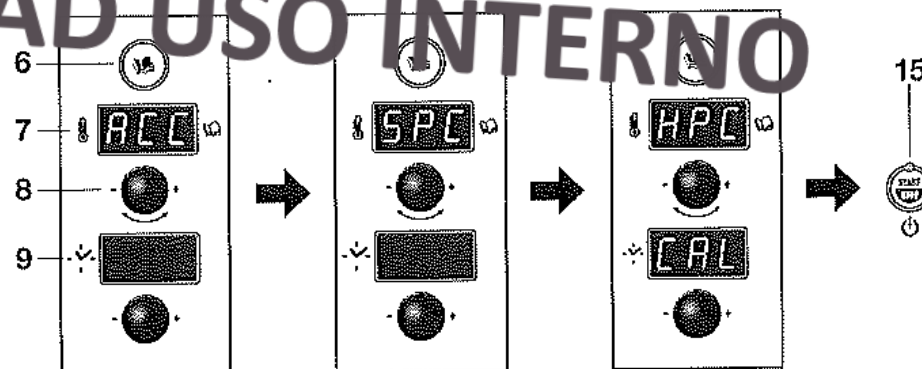
In caso di mancato inserimento della chiave USB, i display 7 e 9 visualizzano [USB Err], inserire la chiave USB e premere la manopola 8 per ripetere la procedura.

PROGRAMMI SPECIALI

• I programmi speciali contenuti nel menu [SPC] sono:

FORNI CON BOILER		FORNI A VAPORE DIRETTO	
CALOUT	Sistema di pulizia dal calcare del generatore di vapore (*)	CL	Lavaggio manuale
CL	Lavaggio manuale	Se il forno è dotato Kit di lavaggio (optional):	
Se il forno è dotato Kit di lavaggio (optional):		CL	Lavaggio manuale
CALOUT	Sistema di pulizia dal calcare del generatore di vapore (*)	riS	Risciacquo
HC CAL	Lavaggio HARD + CALOUT (*)	SC	Lavaggio SOFT
HPC CAL	Lavaggio HARD PLUS + CALOUT (*)	HC	Lavaggio HARD
CL	Lavaggio manuale	HPC	Lavaggio HARD PLUS
riS	Risciacquo	HPC ECO	Lavaggio HARD PLUS ECO
SC	Lavaggio SOFT		
HC	Lavaggio HARD		
HPC	Lavaggio HARD PLUS		
HPC ECO	Lavaggio HARD PLUS ECO		

immedia



Per selezionare una delle funzionalità sopraindicate, premere il pulsante Ricette 6,

il display 7 visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 verso sinistra fino a visualizzare [SPC] e confermare premendo la manopola 8.

Ruotare la manopola 8 fino a visualizzare sui display 7 e 9 la funzionalità interessata (vedi tabella) e premere il pulsante 15.

PROGRAMMI SPECIALI

22 • CALOUT (se presente)

Premessa

Il forno è in grado di conteggiare le ore di funzionamento del generatore di vapore, e quindi di avvisare l'operatore nel momento in cui si verifica la necessità di attivare il ciclo di pulizia dal calcare del generatore di vapore attraverso il ciclo speciale CALOUT.

Quando è necessario effettuare il CALOUT all'accensione del forno viene visualizzato il messaggio [CAL Out], sui display 7 e 9, per ricordare la necessità di eseguire il ciclo di pulizia dal calcare del generatore di vapore attraverso il ciclo speciale CALOUT.

Il messaggio [CAL Out] viene visualizzato una volta, al termine della cottura una volta esaurite le ore di funzionamento del generatore di vapore, premere la manopola per il menu.

Il messaggio [CAL Out] non arresta definitivamente il forno per ovvi motivi di servizio, si consiglia comunque di attivare il programma [CAL Out] entro breve tempo.

Lo svolgimento di ulteriori cotture a vapore, al termine, porta alla comparsa del messaggio [CAL NOU] sui display 7 e 9.

Questo messaggio ricorda la necessità di eseguire immediatamente il programma [CAL Out].

Se non si esegue il ciclo CALOUT immediatamente verrà memorizzata dal forno la condizione "Manutenzione Boiler Carente".

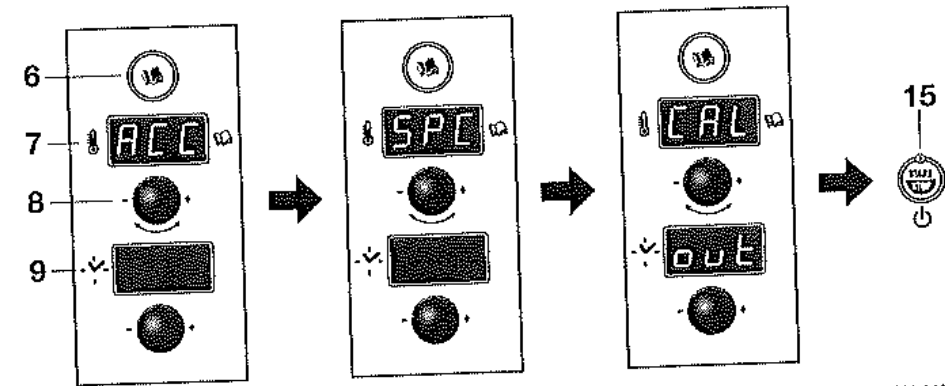
Ad ogni accensione comparirà il messaggio [bO SER], il boiler continuerà a funzionare regolarmente però viene eliminata la possibilità di eseguire il ciclo CALOUT.

Sarà necessario prevedere al più presto l'intervento del servizio tecnico di assistenza per ripristinare la funzione CALOUT.

PROGRAMMI SPECIALI

22 • CALOUT (se presente)

22.1 • ATTIVAZIONE CICLO DI PULIZIA CALOUT



Premere il pulsante Ricetta 6, il display 7 visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 verso sinistra fino a visualizzare [SPC] e confermare premendo la manopola 8. Ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [CAL OUT] sul display 7 e 9 e premere il pulsante 5. La corretta conclusione del programma è segnalata dal messaggio [End] sul display 9, premere il pulsante 6 per uscire dal programma [CALOUT].

ATTENZIONE (20GN1/1 - 20GN2/1):
Assicurarsi che l'Innesto di collegamento Anticalcare sia ben inserito e che la tanica di contenimento sia sufficientemente fornita di Anticalcare.

USARE ESCLUSIVAMENTE IL PRODOTTO ANTICALCALARE CAL CALFREE FORNITO DALLI PRODUTTORI.

allestimenti e pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

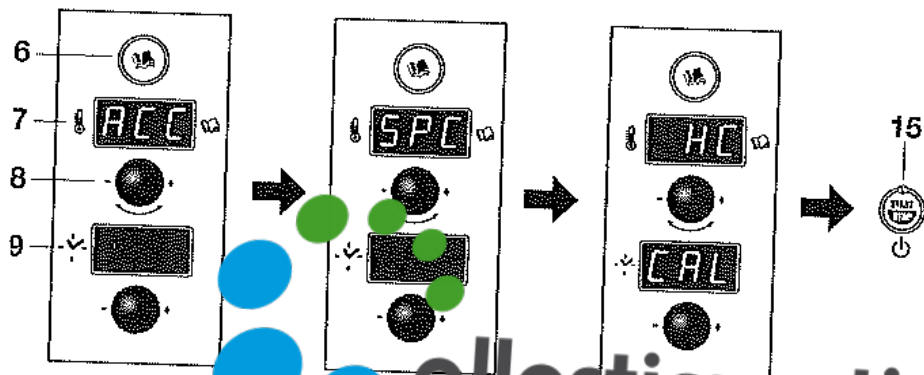
PROGRAMMI SPECIALI

23 • HC CAL - HPC CAL (se presente)

Premessa

Se il forno è dotato di lavaggio automatico (optional) si può scegliere di effettuare il ciclo di pulizia dal calcare CALOUT assieme al lavaggio automatico HARD o HARD PLUS (ciclo [HC CAL] oppure [HPC CAL]).

23.1 • ATTIVAZIONE DEL CICLO HC CAL o HPC CAL



Premere il pulsante Ricette 6,

il display 7 visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 verso sinistra fino a visualizzare [SPC] e confermare premendo la manopola 9.

Ruotare la manopola 8 fino a visualizzare il lavaggio desiderato [HC CAL] oppure [HPC CAL] sui display 7 e 9 e premere il pulsante 15.

Il display visualizza [rAF] se la temperatura in camera è elevata oppure [Att] se la temperatura in camera è troppo bassa.

ATTENZIONE (20GN1/1 - 20GN2/1):
Assicurarsi che l'innesto di collegamento Anticalcare sia ben inserito e che la tanica di contenimento sia sufficientemente fornita di Anticalcare.

USARE ESCLUSIVAMENTE IL PRODOTTO ANTICALCARE "SOLID CAL/CALFREE" FORNITO DAL PRODUTTORE.

La corretta conclusione del programma è segnalata dal messaggio [End] sul display 9, premere il pulsante 6 per uscire dal programma.

PROGRAMMI SPECIALI

LAVAGGIO MANUALE ED AUTOMATICO

- **UN'ACCURATA PULIZIA ...**
... è la premessa per cotture impeccabili e per rese migliori;
- il sapore proprio dei prodotti resta invariato;
- durante il funzionamento non si sviluppano fumi causati da residui precedenti che si bruciano;
- risparmio di energia;
- meno interventi di manutenzione ed una vita del forno più lunga;
- la semplicità della procedura consente un'accurata pulizia in breve tempo e con limitato impegno da parte dell'operatore

• ATTENZIONE

Non impiegare getti d'acqua diretti ed in pressione per la pulizia delle pareti esterne del forno.

Evitare assolutamente sostanze corrosive e/o abrasive, nonché pagliette o spazzola di ferro sulle superfici in acciaio per non rovinarle irrimediabilmente. Inoltre i detersivi troppo aggressivi, non alcalini, contenenti alte percentuali di sodio ed ammoniaca, possono in breve tempo danneggiare le guarnizioni, compromettendo la tenuta del forno.

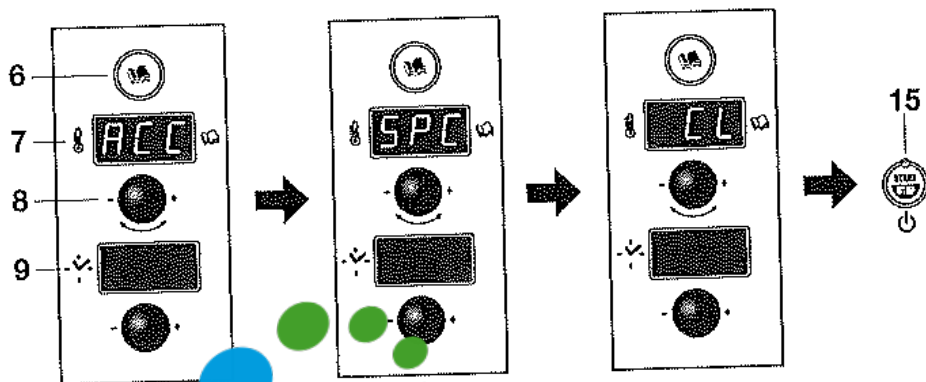
Le superfici esterne si lavano con una spugna ed acqua calda addizionata di detersivo comune adatto allo scopo.

- Si consiglia l'uso del detersivo studiato appositamente.

PROGRAMMI SPECIALI

24 • LAVAGGIO MANUALE

24.1 • ATTIVAZIONE DEL CICLO DI LAVAGGIO MANUALE [CL]



Premere il pulsante Ricette 6,

il display visualizza [ACC], ruotare la manopola verso sinistra per visualizzare [SPC] e confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola verso destra, alla comparsa del messaggio "OK".

Premere il pulsante 15 per attivare il programma di lavaggio MANUALE di seguito semplificato.

Il display visualizza [RAF] se la temperatura in camera è elevata, [Att] se la temperatura in camera è bassa, al raggiungimento della temperatura compare la dicitura [dEt In], la luce del pulsante 15 lampeggia ad indicare la condizione di STOP TEMPORANEO. un segnale acustico avverte che è tempo di aprire la porta e spruzzare il detergente in camera di cottura.

Chiudere la porta e premere il pulsante 15 per riattivare il ciclo di lavaggio, da questo momento non è necessario alcun intervento dell'operatore fino alla conclusione del programma.

Nel caso in cui si depositino consistenti residui di sporco sul filtro di scarico posto al centro della camera di cottura, provvedere alla pulizia a mezzo di acqua tiepida e detersivo.

La fine del programma è definita da segnale acustico ciclico, aprire la porta per disattivare la suoneria.

Spegnere l'apparecchiatura con il pulsante 15.

Risciacquare accuratamente l'interno della camera di cottura, con il doccione (optional), passare con una spugna o panno la guarnizione frontale della camera di cottura così da preservare la stessa da deterioramento prematuro.

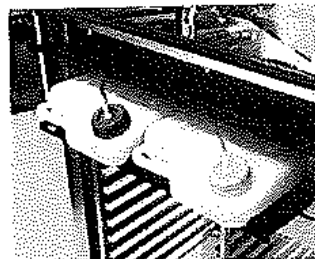
PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

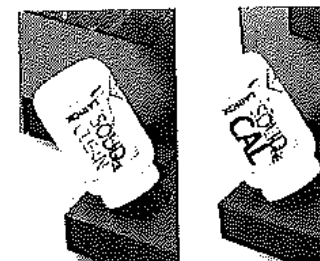
TIPOLOGIE SISTEMI DI LAVAGGIO DISPONIBILI

PER MODELLI DA BANCO: 071 / 101 / 072 / 102 / 084 / 084

DETERGENTI LIQUIDI

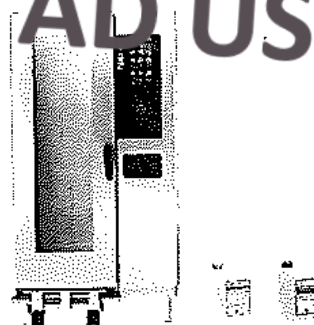


DETERGENTI SOLIDI



PER MODELLI A PAVIMENTO: 201 / 202 / 154

SOLO DETERGENTI LIQUIDI



immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

L'apparecchiatura dotata del Kit Lavaggio consente l'attivazione di 5 cicli di pulizia camera di cottura: RISCIAQUO "riS" (per un veloce risciacquo), LAVAGGIO SOFT "SC" (per lo sporco NORMALE) - LAVAGGIO HARD "HC" (per lo sporco DIFFICILE) - LAVAGGIO HARD PLUS "HPC" (per lo sporco OSTINATO), LAVAGGIO HARD PLUS ECO "HPC ECO" (per lo sporco OSTINATO), senza che l'operatore intervenga direttamente nelle operazioni di pulizia.

Il detergente viene distribuito uniformemente dall'apposito spruzzatore al momento giusto, evitando la possibilità di contatto con l'operatore.

L'uso di detersivi diversi da quello consigliato dal costruttore è sconsigliato perché potrebbe non assicurare una buona pulizia e risultare dannoso per l'integrità dell'impianto di lavaggio.

Assicurarsi che l'innesto di collegamento detergente sia ben inserito e che la tanica di contenimento sia sufficientemente fornita di detergente consigliato dal produttore.

Attivare il raffreddamento automatico a porta aperta con il pulsante 15 nel caso in cui la camera di cottura sia molto calda.

IMPORTANTE PER MODELLI CON LAVAGGIO LIQUIDO

Contestualmente all'utilizzo del lavaggio automatico potrebbe essere richiesta la sostituzione dell'anticalcare / tanica del detergente e/o anticalcare (se il detergente in esaurimento).

Seguire le istruzioni del capitolo 25.2 per la generazione del detergente e 25.3 per la generazione dell'anticalcare.

IMPORTANTE PER MODELLI CON LAVAGGIO SOLIDO

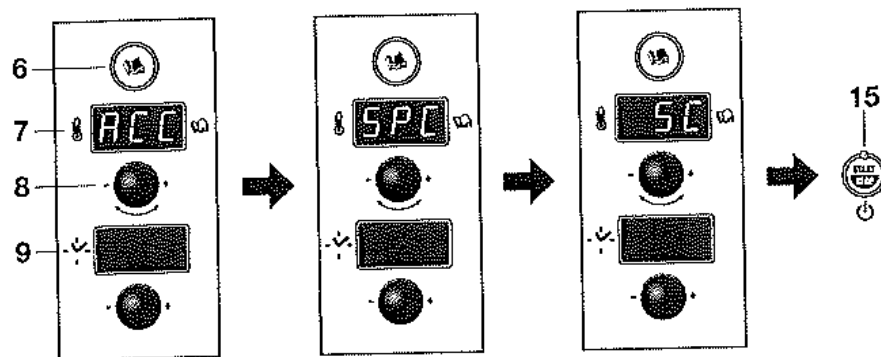
Contestualmente all'utilizzo del lavaggio automatico potrebbe essere richiesta la generazione del detergente e/o anticalcare (Esempio: primo utilizzo del lavaggio automatico o detergente nel cassetto in esaurimento).

Seguire le istruzioni del capitolo 25.4 per la generazione del detergente e 25.5 per la generazione dell'anticalcare.

PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

25.1 • ATTIVAZIONE DEL CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO [riS] - [SC] - [HC] - [HPC] - [HPC ECO].



Premere il pulsante Ricette 6,

il display visualizza [ACC], ruotare la manopola 8 verso sinistra fino a visualizzare [SPC] e confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola 8 verso destra sino a selezionare il lavaggio desiderato RISCIAQUO [riS], SOFT [SC], HARD [HC], HARD PLUS [HPC] o HARD PLUS ECO [HPC ECO].

Premere il pulsante 15 per il lavaggio programmato di lavaggio scelto di seguito semplificato.

Il display visualizza [rAF] se la temperatura in camera è elevata oppure [Att] se la temperatura in camera è troppo bassa.

I programmi di lavaggio RISCIAQUO [riS], SOFT [SC], HARD [HC], HARD PLUS [HPC] e HARD PLUS ECO [HPC ECO] sono una sequenza automatica di cicli (la durata e il tempo mancante alla fine del programma vengono visualizzati sul display 9), che consentono di ottenere la camera asciutta e brillante.

Nel caso in cui si depositino consistenti residui di sporco sul filtro di scarico posto al centro del fondo della camera di cottura, provvedere alla pulizia in modo da garantire libero deflusso di acqua e detergente.

La fine del programma di lavaggio è indicata da un segnale acustico ciclico, ripetuto a intervalli di 5 secondi e la suoneria.

Lo spegnimento dell'apparecchiatura con il tasto 15 non è consentito durante il funzionamento dei programmi RISCIAQUO, LAVAGGIO SOFT, LAVAGGIO HARD, LAVAGGIO HARD PLUS e LAVAGGIO HARD PLUS ECO; attendere il segnale di fine lavaggio, per poter spegnere l'apparecchiatura.

Passare con una spugna o panno la guarnizione frontale della camera di cottura così da preservare la stessa da deterioramento prematuro.

Interrompere e chiudere tutte le erogazioni (energia elettrica, acqua e, se presente, il gas). Durante il riposo è bene lasciare la porta socchiusa.

allestimenti e pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

DETERGENTI LIQUIDI

25.2 • SOSTITUZIONE CARTUCCIA/TANICA DI DETERGENTE COMBICLEAN

Se richiamando la procedura di lavaggio automatico, **SOFT [SC]**, **HARD [HC]**, **HARD PLUS [HPC]** o **HARD PLUS ECO [HPC ECO]**, nel display inferiore compare la dicitura **[dEt]** lampeggiante, controllare il livello di detergente: aprire la porta del forno e lo sportellino situato sotto la camera di cottura del forno e controllare la quantità di detergente presente nella cartuccia.

Se la cartuccia/tanica è vuota sostituirla, altrimenti premere 15 **START/STOP** per procedere al lavaggio.

La cartuccia/tanica del detergente "COMBICLEAN" ha il tappo di colore **GIALLO**.

MODELLI DA BANCO - SOSTITUZIONE DELLA CARTUCCIA

Svitare il tappo della cartuccia vuota e rimuoverla.

Posizionare la nuova cartuccia nell'apposito alloggiamento del forno.

IMPORTANTE: Prima di aprire il tappo attendere la stabilizzazione del liquido. Togliere il tappo della nuova cartuccia ed introdurre il tubicino con il tappo **GIALLO** facendo attenzione che il tubicino sia rivolto verso la parte anteriore della cartuccia e chiudere bene il tappo.

MODELLI A PAVIMENTO - SOSTITUZIONE DELLA TANICA:

Svitare il tappo della tanica vuota e rimuoverla.

Riposizionare la nuova tanica.

IMPORTANTE: Prima di aprire il tappo attendere la stabilizzazione del liquido.

Togliere il tappo della tanica ed introdurre il tubicino con il tappo **GIALLO** facendo attenzione che peschi sul fondo della tanica e chiudere bene il tappo.

Premere la manopola **10** per tre secondi (fino alla comparsa del messaggio **[dEt]** dal display inferiore) per ripristinare il livello detergente al massimo.

Premere il pulsante **15 START/STOP** per avviare il lavaggio.

PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

DETERGENTI LIQUIDI

25.3 • SOSTITUZIONE CARTUCCIA/TANICA ANTICALCARE CALFREE

Se richiamando la procedura di lavaggio automatico, **SOFT [SC]**, **HARD [HC]**, o **HARD PLUS [HPC]** o **HARD PLUS ECO [HPC ECO]**, nel display inferiore compare la dicitura **[SCA]** lampeggiante, controllare il livello di anticalcare: aprire la porta del forno e lo sportellino situato sotto la camera di cottura del forno e controllare la quantità di anticalcare presente nella cartuccia.

Se la cartuccia/tanica è vuota sostituirla, altrimenti premere **15 START/STOP** per procedere al lavaggio.

La cartuccia dell'anticalcare "CALFREE" ha il tappo di colore **VERDE**.

MODELLI A BANCO - SOSTITUZIONE DELLA CARTUCCIA:

Svitare il tappo della cartuccia vuota e rimuoverla.

Posizionare la nuova cartuccia nell'apposito alloggiamento del forno.

IMPORTANTE: Prima di aprire il tappo attendere la stabilizzazione del liquido. Togliere il tappo della nuova cartuccia ed introdurre il tubicino con il tappo **VERDE** facendo attenzione che il tubicino sia rivolto verso la parte anteriore della cartuccia e chiudere bene il tappo.

MODELLI A PAVIMENTO - SOSTITUZIONE DELLA TANICA:

Svitare il tappo della tanica vuota e rimuoverla.

Riposizionare la nuova tanica.

IMPORTANTE: Prima di aprire il tappo attendere la stabilizzazione del liquido.

Togliere il tappo della tanica ed introdurre il tubicino con il tappo **VERDE** facendo attenzione che peschi sul fondo della tanica e chiudere bene il tappo.

Premere la manopola **10** per tre secondi (fino alla scomparsa del messaggio **[SCA]** al display inferiore) per ripristinare il livello anticalcare al massimo.

Premere il pulsante **15 START/STOP** per avviare il lavaggio.

allestimenti e pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

DETERGENTI SOLIDI

25.4 • CREAZIONE DETERGENTE SOLID CLEAN

Se richiamando la procedura di lavaggio automatico, **SOFT [SC]**, **HARD [HC]**, o **HARD PLUS [HPC]**, nel display inferiore compare la dicitura [dEt] lampeggiante, è necessario effettuare la creazione del detergente **SOLID CLEAN**.

Procedere come segue:

Selezionare il lavaggio automatico desiderato premendo il tasto **START/STOP**.

Viene effettuata la procedura di riscaldamento/raffreddamento della camera del forno.

Seguire le indicazioni del display inferiore:

- [Fd1] Rimuovere il tappo dal cassetto **SOLID CLEAN**
- [Fd2] Inserire il contenitore **SOLID CLEAN** e premere il tasto **START/STOP**
- [Fd3] Attesa carico acqua in corso
- [Fd4] Attesa ricircolo in corso
- [Fd5] Rimuovere il contenitore **SOLID CLEAN**
- [Fd6] Il contenitore si è svuotato?
Selezionare "SI" [Y] premendo il tasto "Sonda al cuore" oppure "NO" [n] premendo il tasto "Fast Dry" due volte.
- [Fd7] Pulire accuratamente la sede del tappo ed il tappo e riavvitare il tappo.

Nel caso di errore nella procedura di creazione del detergente, viene visualizzato il messaggio di errore [Err] nel display superiore. La procedura si interrompe.

Premere un tasto qualsiasi per tacitare l'allarme ed il tasto **START/STOP** riavviare la procedura oppure premere il tasto **START/STOP** per tacitare l'allarme e riavviare la procedura.

Se l'errore persiste, annotare il codice di errore e contattare l'Assistenza Tecnica.

NOTA: Il lavaggio viene effettuato, a seconda delle necessità tra le fasi [Fd2] e [Fd5].

Alla fine del Lavaggio il display indicano la fine della procedura (esempio: [HPC] [End]).

PROGRAMMI SPECIALI

25 • KIT DI LAVAGGIO

DETERGENTI SOLIDI

25.5 • CREAZIONE ANTICALCARE SOLD CAL

Se richiamando la procedura di lavaggio, nel display inferiore compare la dicitura [SCA] lampeggiante, è necessario effettuare la creazione dell' anticalcare **SOLID CAL**.

Procedere come segue:

Selezionare il lavaggio e premere **START/STOP**.

Viene effettuata la procedura di riscaldamento/raffreddamento della camera del forno.

Seguire le indicazioni del display inferiore:

- [FC1] Rimuovere il tappo dal cassetto **SOLID CAL**
- [FC2] Inserire il contenitore **SOLID CAL** e premere il tasto **START/STOP**
- [FC3] Attesa carico acqua in corso
- [FC4] Attesa ricircolo in corso
- [FC5] Rimuovere il contenitore **SOLID CAL**
- [FC6] Il contenitore si è svuotato?
Selezionare "SI" [Y] premendo il tasto "Sonda al cuore" oppure "NO" [n] premendo il tasto "Fast Dry" due volte.
- [FC7] Pulire accuratamente la sede del tappo ed il tappo e riavvitare il tappo.

Nel caso di errore nella procedura di creazione del detergente, viene visualizzato il messaggio di errore [Err] nel display superiore e la procedura si interrompe.

Premere un tasto qualsiasi per tacitare l'allarme ed il tasto **START/STOP** riavviare la procedura oppure premere il tasto **START/STOP** per tacitare l'allarme e riavviare la procedura.

Se l'errore persiste, annotare il codice di errore e contattare l'Assistenza Tecnica.

NOTA: Il lavaggio viene effettuato, a seconda delle necessità tra le fasi [FC2] e [FC5].

Alla fine del Lavaggio il display indicano la fine della procedura (esempio: [HPC] [End]).

L'apparecchiatura è in grado di conteggiare le ore di funzionamento del generatore di vapore, e quindi di avvisare l'operatore nel momento in cui si verifica la necessità di attivare la disincrostazione del generatore di vapore attraverso il ciclo speciale [dE].

Allo spegnimento dell'apparecchiatura nel display 7 compare il messaggio [dE] e nel display 9 vengono visualizzati i giorni mancanti alla Disincrostazione del Boiler consigliata, indicata con il messaggio [dE End].

NOTA: Nel display 9 vengono indicati i GIORNI mancanti alla comparsa del messaggio [dE End].

Il messaggio compare a partire 15 giorni prima della comparsa del messaggio [dE End].

Il messaggio [dE End] non arresta definitivamente l'apparecchiatura per ovvi motivi di sicurezza. Per attivare il programma di disincrostazione, premere il pulsante 6 per confermare la selezione.

Per verificare il monte ore mancante alla comparsa del messaggio [dE End], ad apparecchiatura in tensione e display spento, premere il pulsante 6, il display 7 visualizza [USb], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [hrS], premere la manopola per confermare la selezione.

Il display 7 visualizza [P00], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare sul display [dE], il display 9 visualizza le ore mancanti alla comparsa del messaggio [dE End].

La presenza di incrostazioni calcaree è all'origine di perdita di potenza del circuito vapore e causa gravi danni all'impianto di produzione del vapore.

Ricordiamo che il generatore di vapore compie automaticamente lo scarico e il lavaggio automatico giornalmente per consentire di rigenerare l'acqua contenuta. L'intervallo di disincrostazione

è definito da diversi parametri introdotti nella scheda elettronica dal tecnico all'atto dell'installazione sulla base delle caratteristiche dell'acqua di alimentazione (a monte dell'addolcitore) e sulla base delle caratteristiche tecniche dello stesso.

La conclusione del ciclo di disincrostazione [dE] consente l'azzeramento del monte ore e scomparsa del messaggio: per consentire questa operazione, scollegare il forno dalla rete di alimentazione elettrica per alcuni secondi dopo la conclusione del programma di disincrostazione.

L'operazione di disincrostazione va eseguita, con apparecchiatura fredda e pulita (vedi capitolo "Pulizia quotidiana"), meglio se assistita dal tecnico autorizzato.

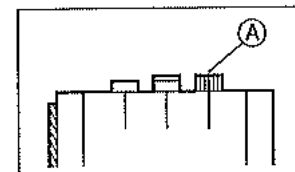
Attivazione ciclo di disincrostazione "dE"

Ad apparecchiatura in tensione e display spento, premere il pulsante 6, il display 7 visualizza [ATT], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [dE], premere la manopola per confermare la selezione.

Il display 7 e 9 visualizzano [CAL Out], ruotare la manopola 8 fino a visualizzare sul display 7 [dE], premere il pulsante 15 per attivare il ciclo di disincrostazione [dE].

Il display visualizza [ATT] attesa, si attivano le operazioni automatiche di scarico e lavaggio boiler, successivamente compare la dicitura [dEt In] con un segnale acustico ciclico che avverte l'operatore di introdurre il disincrostante dopo aver svitato il tappo A (fa diluizione per litro, se necessaria, va realizzata secondo le indicazioni del fabbricante del prodotto) rispettando la capacità del boiler, vedi tabella:

Modello	GAS	ELETTRICI
	Litri	Litri
7 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 2/1	4	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12,5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20,5	30



Richiudere il tappo "A".

26.1 • AZIONE DEL DISINCROSTANTE

Premere il pulsante 15; il boiler carica una quantità d'acqua necessaria al riempimento completo miscelando acqua e detergente anticalcareo.

"CICLO 1": È il primo ciclo automatico che consente al boiler di riscaldarsi e mantenere la temperatura per 30 minuti (tempo in decremento su display 7) in modo che il disincrostante agisca efficacemente, trascorso questo tempo il boiler scarica il contenuto (tempo di scarico) miscelando con acqua, controllare il defluire liberamente, altrimenti far intervenire l'assistenza tecnica poiché potrebbe essersi otturato lo scarico e rendersi necessaria una manutenzione del boiler. Questo inconveniente viene segnalato anche nei display 7-9 (vedi capitolo "Autodiagnosi e legenda anomalie"). Successivamente il boiler si ripulisce dalle particelle calcaree più resistenti attraverso l'immissione forzata di acqua normale di rete, quindi carica acqua depurata.

"CICLO 2": È il secondo ciclo automatico che consente di azionare il forno a vapore per la durata di 25 min. in modo da detergere in profondità il generatore di vapore e i tubi di immissione vapore in camera. Il ciclo si completa con le fasi di: scarico boiler, lavaggio boiler attraverso l'immissione di acqua normale di rete e carico acqua depurata.

Importante:

La sequenza dettagliata sopra assicura la completa pulizia del generatore di vapore che si predispone pronto per l'uso, eventuali anomalie riscontrate durante il ciclo verranno segnalate nel display 7 e 9, a quel punto l'apparecchiatura NON deve essere utilizzata sino all'intervento del tecnico autorizzato!

La corretta conclusione del programma è segnalata dal messaggio [End], premere il pulsante 6 per uscire dal programma [dE], contemporaneamente verrà aggiornato il monte ore mancante alla nuova disincrostazione.

Attenzione:

Questo ciclo di lavoro deve essere eseguito sotto stretta sorveglianza di persona dell'operatore!

L'operatore deve scrupolosamente seguire le precauzioni (mascherina, guanti ecc.) in fase di lavoro in uso! L'operazione di disincrostazione non va interrotta per nessun motivo!

L'interruzione vanifica tutto il procedimento, con dispendio di disincrostante, rischio di contaminazione, se il disincrostante non è stato completamente eliminato dal boiler. Inoltre non consente al controllo elettronico di azzerare il conteggio delle ore di lavoro del boiler.

È consigliabile sciacquare bene la camera di cottura con il doccione a fine programma.

27.1 • Al momento dell'accensione per mezzo dell'interruttore principale, l'apparecchio effettua automaticamente un controllo elettronico dei principali dispositivi di funzionamento. Effettuata l'autodiagnosi, nel caso in cui l'apparecchio risulti in perfette condizioni, sul display della temperatura della camera di cottura compare il valore di temperatura realmente esistente in camera ed i led dei pulsanti delle modalità di cottura lampeggiano. Si può di conseguenza iniziare l'impostazione dei parametri di cottura.

27.2 • Qualora invece il forno presentasse delle anomalie di funzionamento, queste vengono indicate sui display 7-9. La visualizzazione degli errori è molto importante nel momento in cui deve intervenire l'assistenza tecnica, poiché già questo dato informa sul tipo di anomalia. Il messaggio sul display viene accompagnato da un segnale acustico con durata di 5 secondi, che si ripete ogni minuto fino a spegnimento dell'apparecchiatura.

I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI	
	<p>"Err SC"</p> <p>Indicazione sul display 7 e 9. Avaria alla sonda di temperatura della camera di cottura, spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Err Sb"</p> <p>Avaria alla sonda di preriscaldamento boiler, il forno può lavorare in modo convezione unicamente, i modi Vapore e Misto non sono attivabili. Richiedere l'intervento del servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Err Sd"</p> <p>Avaria alla sonda della temperatura di condensazione dei vapori di scarico. La condensazione dei vapori avviene in modo continuativo, ma ciò nonostante il forno può lavorare sotto stretta osservazione (maggiore consumo d'acqua), sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Err SP"</p> <p>Avaria alla sonda al cuore. Qualora dovesse comparire l'indicazione è necessario controllare che il connettore sia ben fissato nella presa (A1). In questo caso il forno può essere utilizzato ugualmente a tempo sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza, ma senza l'uso di questo accessorio.</p>

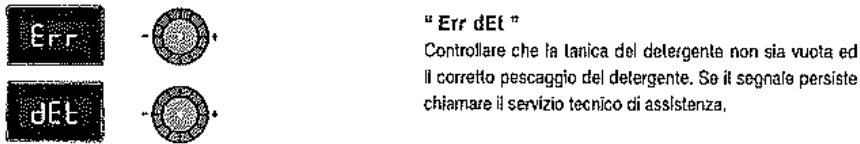
I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI	
	<p>"no H2o"</p> <p>Significa che non arriva acqua, pertanto è necessario controllare che il rubinetto d'intercettazione sia aperto e che in rete vi sia acqua. Se la mancanza d'acqua dipende dalla rete, avvisare l'ante erogatore, se invece in rete è presente, chiamare il servizio tecnico di assistenza. Nel frattempo è possibile usare il forno in modo convezione.</p>
	<p>"Er 1"</p> <p>Intervento della protezione termica del motore. Spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Er 2"</p> <p>Intervento del termostato di sicurezza della camera di cottura. Spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Er 3"</p> <p>Intervento del termostato di sicurezza camera di cottura. Spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Er 4"</p> <p>Nel vano dei componenti elettrici si è verificata una sovratemperatura fuori dalla norma. Il forno può essere ugualmente usato sotto stretta osservazione, sino all'intervento del servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"Er 8"</p> <p>Nel vano dei componenti si è verificata una sovratemperatura eccessiva, che può compromettere l'integrità dei componenti. Spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.</p>
	<p>"doP"</p> <p>Compare con porta aperta, ad indicare che il microinterruttore porta non chiude il contatto. Assicurarsi che la porta sia ben chiusa, se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.</p>

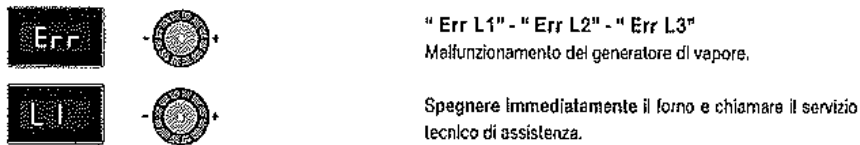
27 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

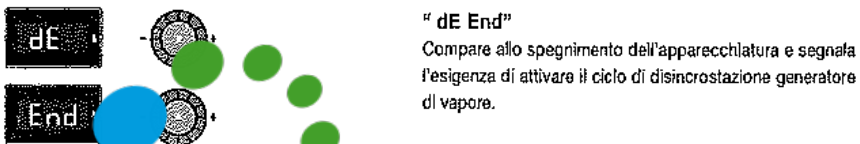
INDICAZIONI



"Err dEt"
Controllare che la tanica del detergente non sia vuota ed il corretto pescaggio del detergente. Se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.



"Err L1" - "Err L2" - "Err L3"
Malfunzionamento del generatore di vapore.
Spegnerne immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.



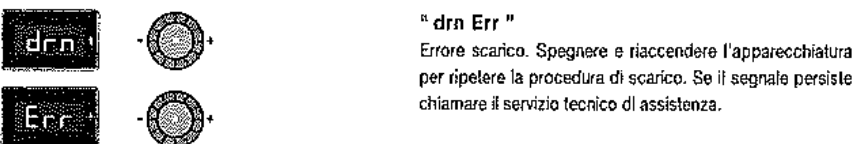
"dE End"
Compare allo spegnimento dell'apparecchiatura e segnala l'esigenza di attivare il ciclo di disincrostazione generatore di vapore.



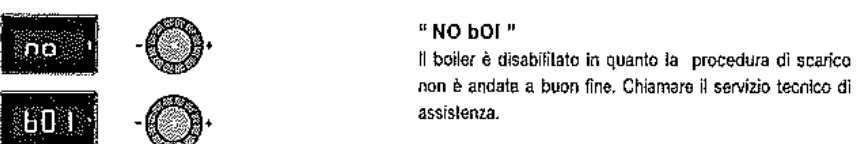
"CAL out"
Compare allo spegnimento dell'apparecchiatura e segnala l'esigenza di attivare il ciclo di pulizia anticalcare del generatore di vapore.



"no drn"
Segnala il mancato scarico dell'acqua di condimento di vapore. Nel caso il guasto compaia durante il programma disincrostazione "dE" il guasto interrompe il funzionamento dell'apparecchiatura, chiamare il servizio tecnico di assistenza.



"drn Err"
Errore scarico. Spegnerne e riaccendere l'apparecchiatura per ripetere la procedura di scarico. Se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.



"NO bOI"
Il boiler è disabilitato in quanto la procedura di scarico non è andata a buon fine. Chiamare il servizio tecnico di assistenza.

27 • AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI



"Err Cd1"
Controllare che il tappo del detergente sia avvitato correttamente. Se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.

"Err Cd2" - "Err Cd3"
Controllare che il rubinetto dell'acqua sia aperto e che in rete vi sia acqua. Se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.

"Err Cd4" - "Err Cd5"
Consumo anomalo di detergente.
Chiamare il servizio tecnico di assistenza.



"Err CC1"
Controllare che il tappo dell'anticalcare sia avvitato correttamente. Se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.

"Err C2" - "Err C3"
Controllare che il rubinetto dell'acqua sia aperto e che in rete vi sia acqua. Se il segnale persiste chiamare il servizio tecnico di assistenza.

"Err Cd6" - "Err Cd7"
Consumo anomalo di acqua.
Chiamare il servizio tecnico di assistenza.



"Err Fd8"
Errore nella procedura di creazione del detergente.
Chiamare il servizio tecnico di assistenza.



"Err FC8"
Errore nella procedura di creazione dell'anticalcare.
Chiamare il servizio tecnico di assistenza.

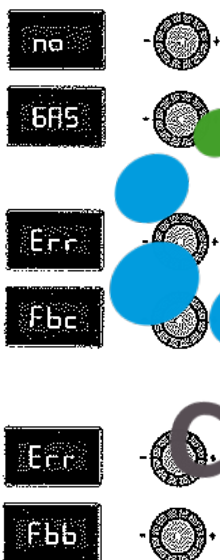
I principali messaggi di anomalia sono:

INDICAZIONI



"Att OFF"
La comparsa del messaggio [Att OFF] indica che il generatore di vapore sta eseguendo le procedure predefinite di lavaggio Boiler giornaliero. Attendere la fine della procedura.

AVVERTENZA PER I MODELLI A GAS

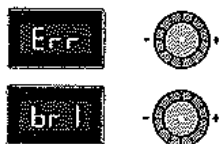


"no GAS"
Mancanza di gas. Controllare che il rubinetto d'intercettazione sia aperto e che in rete vi sia gas. Se la mancanza dipende dalla rete, avvisare l'ente erogatore, se invece in rete il gas è presente, chiamare il servizio tecnico di assistenza.

"Err Fbc - Err Fbb"
Gli apparecchi a gas sono dotati di dispositivo d'accensione con ripristino automatico. Se il ripristino automatico, dopo alcuni tentativi non avviene, sul display appare il codice errore Fbc per un bruciatore camera oppure Err Fbb per bruciatore boiler. Il codice è visualizzato a margine. Un segnale acustico avvisa l'operatore. Premere il pulsante 15 per ripristinare l'accensione. Se l'inconveniente dovesse ripetersi è necessario chiamare il servizio tecnico di assistenza.
Nota: il bruciatore bruciatore è una condizione di sicurezza e pertanto il verificarsi di tale messaggio non è indice di malfunzionamento dell'apparecchiatura.

Se, dopo aver eseguito accuratamente i controlli di cui sopra, l'apparecchiatura ancora non funziona correttamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato.

Nota: quando si interpella il servizio di assistenza tecnica, fornire informazioni il più dettagliate possibile sul difetto e tutti i dati contenuti nella targa delle caratteristiche.



"Err brx"
Allarme Bruciatori.
Spegnere immediatamente il forno e chiamare il servizio tecnico di assistenza.

Nota: x indica il numero del bruciatore in allarme.

Premessa

Con il Tastierino MULTIPROGRAM A3 è possibile selezionare con un dito un programma di cottura preferito in modo facile e veloce (funzione ideale per cotture standardizzate e ripetitive).

OPERAZIONI

28.1 • ACCENDERE

Premere per 3 secondi il pulsante 15.

28.2 • SCELTA RICETTA

Premere il pulsante Ricette 6, il display visualizza [ACC], confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola 8 per selezionare il numero di ricetta che si vuole richiamare (vedi lista ricette seguente), visualizzato nel display 7.

Oppure

28.3 • SCELTA PROGRAMMA

Premere il pulsante Ricette 6, il display visualizza [ACC] ruotare la manopola 8 fino a visualizzare [Pro] e confermare premendo la manopola.

Ruotare la manopola 8 per selezionare il numero di programma che si vuole richiamare, visualizzato nel display 7.

28.4 • MEMORIZZAZIONE

Tenere premuto per 3 secondi il pulsante del Tastierino MULTIPROGRAM A3 che si intende associare alla Ricetta/Programma. Sul display 9 appare il numero del pulsante associato (es [b06]).

28.5 • RICHIAMO RICETTA/PROGRAMMA DA TASTIERINO MULTIPROGRAM

Premere il pulsante del Tastierino MULTIPROGRAM A3, nel display 7 viene visualizzata la ricetta/programma associato (es [L15]).

Premere il pulsante 15 per avviare la cottura.



allestimento pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

SAPIENS / COMPACT by SAPIENS

PRIMI

- L01 Crespelle, Cannelloni
 L02 Lasagne al forno
 L03 Lasagne al forno (con sonda)
 L04 Primi Gratinati
 L05 Riso a vapore (es. Riso Vialone Nano)
 L06 Paella (es. Riso Parboiled)
 L07 Salsa di pomodoro
 L08 Ragù di carne

CARNI E POLLAMI

- L09 Arrostiti tradizionali (con sonda): carrè di vitello, lonza di maiale, arrotolati, ecc.
 L10 Arrostiti tradizionali - Lenta Cottura (con sonda)
 L11 Arrostiti con cotenna (con sonda): coscia di maiale, agnello, vitello, porchetta
 L12 Stinco di vitello (intero)
 L13 Costoline di manzo alla griglia
 L14 Spiedini di carne mista
 L15 Roast-beef e filetto (con sonda)
 L16 Spezzatino, oca, carne arrostita con contorno
 L17 Brasati e stracotti con coperto (con sonda)
 L18 Scaloppine
 L19 Cotolette ed impanati
 L20 Carne alla griglia
 L21 Costata, Filetto alla griglia (con sonda)
 L22 Filetto di maiale, vitello alla griglia (con sonda)
 L23 Carne a vapore: bolliti (con sonda)
 L24 Faraona e coniglio a pezzi al forno
 L25 Pollo e Coniglio in umido
 L26 Pollo arrosto a pezzi
 L27 Pollo arrosto
 L28 Pollo allo spiedo (con sonda)
 L29 Pollo a pezzi fritto
 L30 Coscia di tacchino, oca (con sonda)
 L31 Anatra, Fagiano, Faraona interi arrosto
 L32 Anatra, Fagiano, Faraona interi arrosto (con sonda)

PESCI

- L33 Crostacei e Molluschi a vapore
 L34 Polpo, Piowra a vapore
 L35 Astice e Aragosta a vapore 500 gr
 L36 Granseola e Granchio a vapore
 L37 Pesce intero a vapore (con sonda)
 L38 Pesce intero in guazzetto
 L39 Pesce a filetti e gratinati
 L40 Pesce a trancio e intero da 400 gr. alla griglia
 L41 Pesce al forno 500 gr: Branzino, Rombo, Orata, ecc.
 L42 Pesce al forno 1000 gr: Branzino, Rombo, Orata, ecc.
 L43 Pesce al forno (con sonda): Branzino, Rombo, Orata, al sale, ecc.
 L44 Pesce al forno grossa pezzatura (con sonda)
 L45 Splendini di pesce, scampi e gamberoni

VERDURE

- L46 Verdure a vapore
 L47 Verdure surgelate a vapore forzato
 L48 Verdure al forno, trifolate e caponata
 L49 Verdure grigliate
 L50 Verdure alla griglia
 L51 Patate arrosto fresche
 L52 Patate arrosto surgelate
 L53 Patate prafritte surgelate
 L54 Patate a pezzi a vapore
 L55 Patate in umido con contorno (con sonda)
 L56 Patate in umido
 L57 Patate al cartoccio (con sonda)

UOVA

- L58 Uova sode
 L59 Uova all' occhio di bue
 L60 Frittatine
 L61 Crepes
 L62 Soufflé dolce, salato
 L63 Torte salate

SAPIENS / COMPACT by SAPIENS

PASTICCERIA E PANETTERIA

- L64 Pan di Spagna, Pasta frolla, Crostate
 L65 Pasta sfoglia, Strudel, Vol au vent
 L66 Croissant, Muffin
 L67 Meringhe
 L68 Bigné
 L69 Creme caramel, Bonnet
 L70 Pane fresco
 L71 Focaccia genovese
 L72 Pane surgelato
 L73 Pizza trancio fresca
 L74 Pizza tonda fresca
 L75 Crostate ripiene, torta di mele (con sonda)
 L76 Pan Brioches, Panettoni, Colombe, ecc. (con sonda)

RIGENERAZIONE

- L77 Rigenerazione su piatto
 L78 Rigenerazione su teglia
 L79 Rigenerazione a vapore
 L80 Rigenerazione su piatto (con sonda)
 L81 Rigenerazione su teglia (con sonda)
 L82 Rigenerazione a vapore (con sonda)

COITURE SOTTOVUOTO

- L83 Frutta a pezzi
 L84 Pere a pezzi
 L85 Crema inglese
 L86 Verdure fresche verdi
 L87 Verdure fresche
 L88 Palate a pezzi
 L89 Umidità e cotture notturne
 L90 Carne bassa temperatura (con sonda ad ago)
 L91 Carne per arrostiti tradizionali (con sonda ad ago)
 L92 Pollame e selvaggina (con sonda ad ago)
 L93 Pesci interi, terrine (con sonda ad ago)
 L94 Pastorizzazione alta
 L95 Pastorizzazione bassa

allestimenti e pubblicità
 COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

immedia

N.B.: Le ricette con sonda di cottura vengono visualizzate solo se il forno è dotato di sonda al cuore.

JMA by SAPIENS

TEMPI A TEMPO

- Strudel fresco 500 gr.
- Strudel surgelato 1 Kg.
- Torta frutta secca
- Torta della nonna
- Plum cake
- Torte di frutta
- Meringhe fresche
- Bigné
- Bigné piccoli
- 1 Bigné S. Giacomo
- 1 Lingue di gatto
- 2 Biscotti di pastafrolla
- 3 Biscotti petit fur
- 4 Cantucci
- 15 Crostate di frutta secca
- 16 Pasta sfoglia 5 mm.
- 17 Torte salate bigné
- 18 Bisquit Bas
- 19 Bisquit Role
- 20 Ranchen salati o dolci
- 21 Pan di spagna tortiera
- 22 Pan di spagna su torta
- 23 Baguette 300 gr. surgelati
- 24 Pain au chocolat
- 25 Pane fresco piccolo 30 gr.
- 26 Pane in cassetta o carrè
- 27 Pane alle noci
- 28 Ciabatta 500 gr.
- 29 Panini al burro 50 gr.
- 30 Grissini Torinesi
- L31 Pane pugliese 1 kg.
- L32 Pane toscano 1 kg.
- L33 Ferrarese 200 gr.
- L34 Pizza precotta surgelata

- L35 Pizza tonda fresca
- L36 Pizza trancio su teglia
- L37 Focaccia Genovese
- L38 Focaccia Pugliese
- L39 Croissant freschi
- L40 Croissant precotti 50%
- L41 Croissant surgelati
- L42 Brioches dolci o salate
- L43 Baba 30-50 gr.
- L44 Panettone o colomba 1 kg.
- L45 Focacce dolci 1 kg.
- L46 Creme caramel
- L47 Vol au vent surgelati
- L48 Souflè cioccolato / Vaniglia
- L49 Flan dolce o salato
- L50 Scongellamento Lento
- L51 Scongellamento Rapido

RICETTE CON SONDA AL CUORE

- L52 Torte di frutta c/sonda
- L53 Torta Paradiso c/sonda
- L54 Torta della nonna c/sonda
- L55 Puntarello c/sonda
- L56 Pan di Spagna tricolore c/sonda
- L57 Pan di Spagna su teglia /sonda
- L58 Pane Pugliese c/sonda
- L59 Pane Toscano c/sonda
- L60 Ferrarese c/sonda
- L61 Panettone o colomba c/sonda
- L62 Focacce dolci c/sonda
- L63 Scongellamento Lento-sonda
- L64 Scongellamento Rapido-Sonda

allestimentiepubblicità

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

N.B.: Le ricette con sonda al cuore vengono visualizzate solo se il forno è dotato di sonda al cuore.