

# H



- **FORNI CONVEZIONE/VAPORE ELETTRICI**  
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Pagina 7



- **ELECTRIC STEAM/CONVECTION OVENS**  
INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Page 35



- **ELEKTRISCHE KONVEKTIONS-/DAMPFÖFEN**  
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Seite 63



- **FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION/VAPEUR**  
INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Page 91



- **HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN/VAPOR**  
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Pág. 119



- **ELEKTRISCHE HETELUCHT/CONVECTIEOVENS**  
INSTALLATIE, WERKING EN ONDERHOUD

Page 147



- **ELEKTRISK ÅNGKONVEKTIONSUGN**  
INSTALLATION, DRIFT OCH UNDERHÅLL

Sidan 175



- **ELOPVARMEDE KONVEKTIONSOVNE**  
INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHØLDELSE

Pag. 203



- **FORNOS DE CONVENÇÃO/VAPOR ELÉCTRICOS**  
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Pág. 231



- **ΦΟΥΡΝΟΙ ΣΥΝΑΓΩΓΗΣ/ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΑΕΡΙΟ**  
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Σελ. 259

DOC. NO. **5958 793 00**

EDITION 1 **A 0204 C2-C3-C4-C6**  
**N 0102 C2**

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

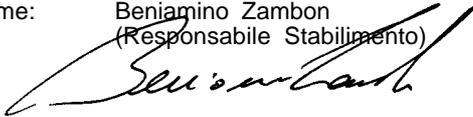
ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA  
Viale Treviso 15  
33170PORDENONE

Dichiara sotto la propria autorità che le macchine appartenenti a questa documentazione, descritte nella targhetta di identificazione, sono conformi alle seguenti disposizioni legislative:

- Direttiva Europea 73/23/CEE (L.V.D. apparecchiature elettriche bassa tensione)
- Direttiva Europea 89/336/CEE (E.M.C. compatibilità elettromagnetica)
- Direttiva Europea 93/68/CEE (Aggiornamento alle direttive)
- Direttiva Europea 90/396/CEE (Apparecchiature gas)

Data: Pordenone 1.01.2000

Nome: Beniamino Zambon  
(Responsabile Stabilimento)



## DECLARATION OF CONFORMITY

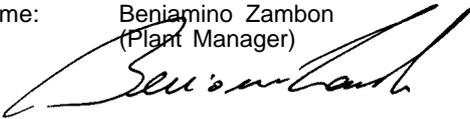
ELECTROLUX PROFESSIONAL SPA  
Viale Treviso 15  
33170PORDENONE

Hereby declares under its own authority that the machine described in this document and specified on the identification plate, conforms to the following provisions laid down by law:

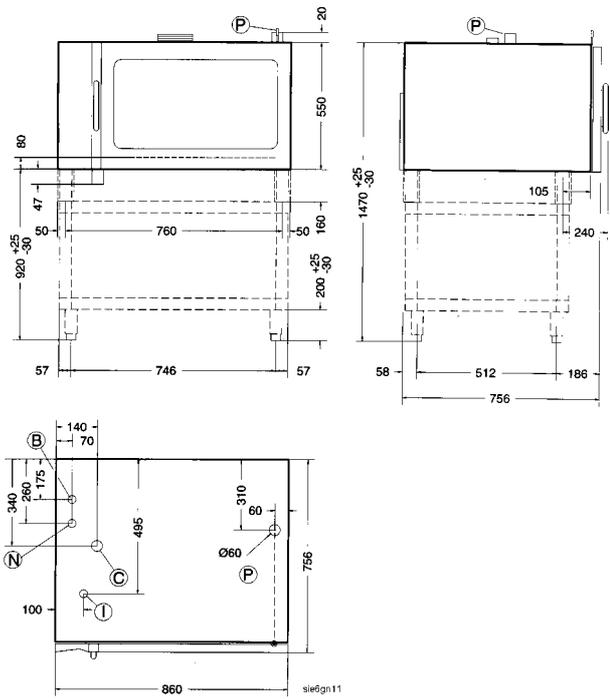
- European Directive 73/23/CEE (L.V.D. Low Voltage Directive)
- European Directive 89/336/CEE (E.M.C. Electro Magnetic Compatibility)
- European Directive 93/68/CEE (Amendment to the Directive)
- European Directive 90/396/CEE (Gas appliances)

Date: Pordenone 1.01.2000

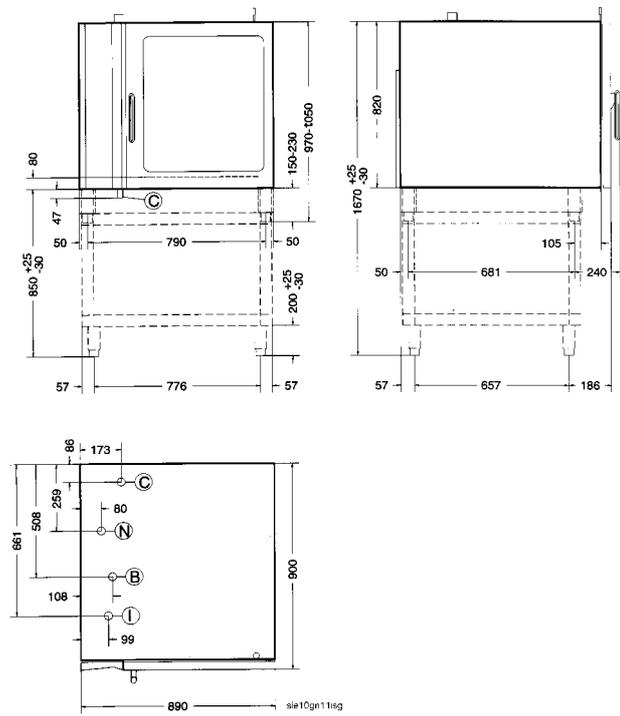
Name: Beniamino Zambon  
(Plant Manager)



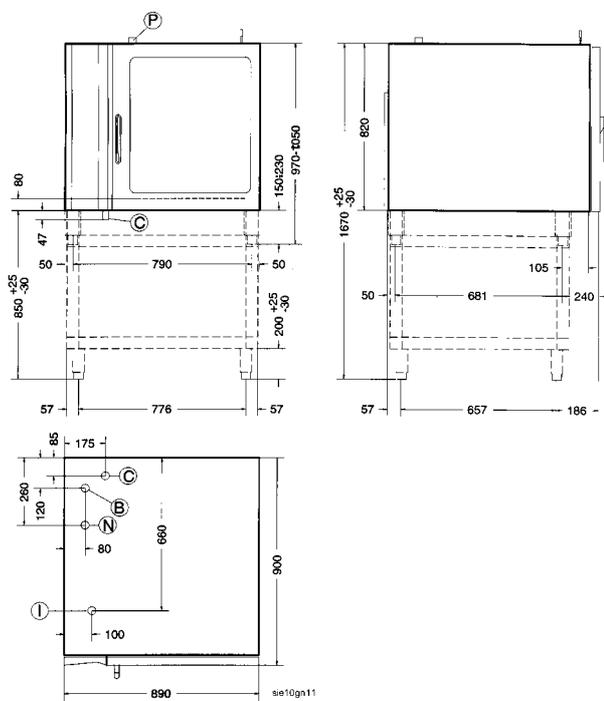
IT	<b>SCHEMI DI INSTALLAZIONE</b>
GB	<b>INSTALLATION DIAGRAM</b>
DE	<b>INSTALLATIONSPLAN</b>
FR	<b>SCHEMAS D'INSTALLATION</b>
BE	
ES	<b>ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN</b>
NL	<b>INSTALLATIESCHEMA</b>
BE	
SE	<b>INSTALLATIONSRITNING</b>
DK	<b>INSTALLATIONSDIAGRAM</b>
PT	<b>ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO</b>
GR	<b>ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ</b>



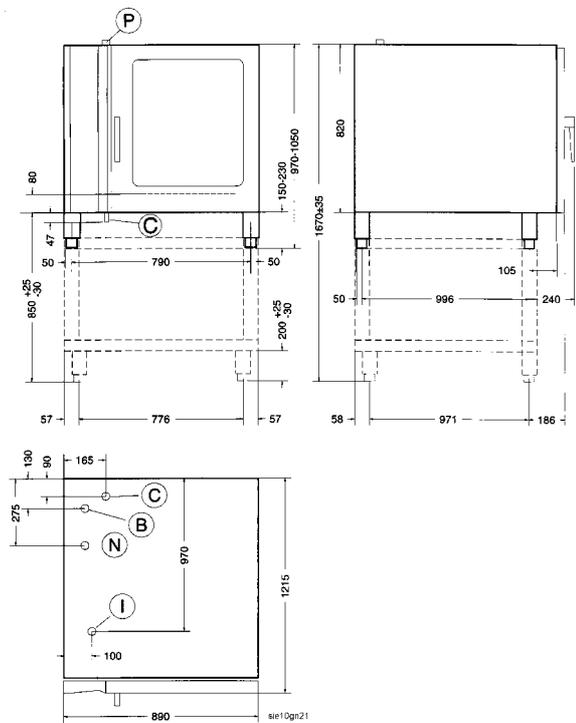
Mod.: 6 GN 1/1



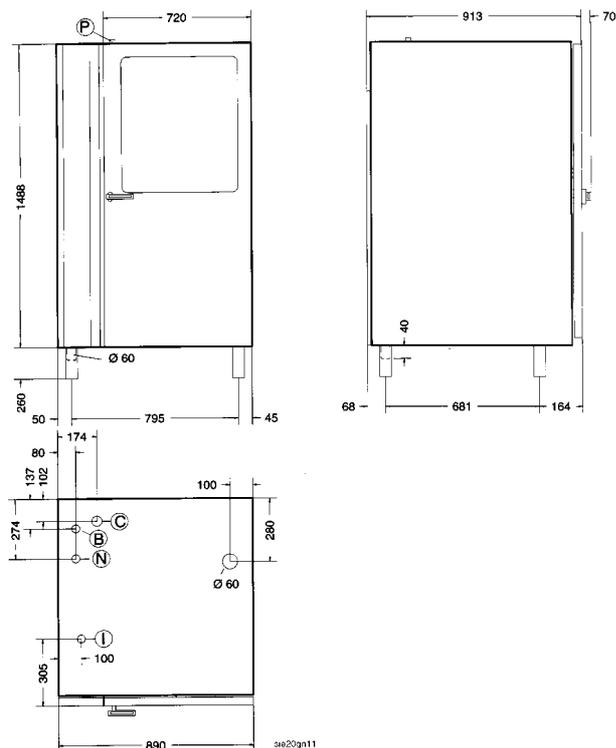
Mod.: 10 GN 1/1 isg



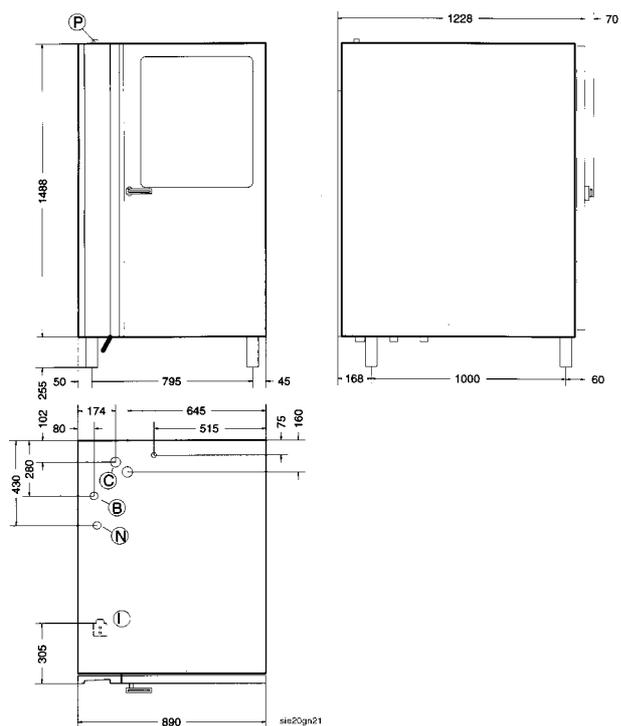
Mod.: 10 GN 1/1



Mod.: 10 GN 2/1



Mod.: 20 GN 1/1



Mod.: 20 GN 2/1

#### IT

- I - Entrata cavo elettrico
- B - Attacco alim. acqua (0,5 - 5 °F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Collettore scarico acqua ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Attacco acqua Condens. fumane ø3/4" M ISO 7/1

#### GB-IE

- I - Power supply cable inlet
- B - Water supply connection (0.5- 5 °F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Water drain connection ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Steam condens. water connection ø3/4" M ISO 7/1

#### DE-AT-CH

- I - Netzkabeleingang
- B - Wasseranschluß(0,5 - 5 °fH) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Wasserablauf-Sammelrohr ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Wasseranschluß  
Schwadenkondensator ø3/4" M ISO 7/1

#### FR-BE

- I - Entrée câble électrique
- B - Entrée eau (0,5 - 5 °F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Collecteur évacuation eau ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Entrée eau Condens.vapeurs ø3/4" M ISO 7/1

#### ES

- I - Ingreso cable eléctrico
- B - Conexión de agua (0,5 - 5 °F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Colector del desagüe ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Entrada del agua de condensación ø3/4" M ISO 7/1

#### NL-BE

- I - Voedingskabel
- B - Aansluiting watertoevoer (0,5 - 5°F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Aansluiting waterafvoer ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Wateraansluiting stoomcondensatie ø3/4" M ISO 7/1

#### SE

- I - Nätkabelintag
- B - Vattenanslutning (0,5 – 5° F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Vattendraineringsrör ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Vattenanslutning ångkondensering ø3/4" M ISO 7/1

#### DK

- I - Strømforsyningstilslutning
- B - Tilslutning til vandforsyning (0,5 - 5 °F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Opsamler til udtømningsvand ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Tilslutning til kondensvand, dampe ø3/4" M ISO 7/1

#### PT

- I - Entrada do cabo de alimentação eléctrica
- B - Ligação de abastecimento da água (0,5 – 5° F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Colector de descarga da água ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Ligação da água "condensação de vapor" ø3/4" M ISO 7/1

#### GR

- I - Είσοδος ηλεκτρικού καλωδίου
- B - Ρακόρ τροφοδοσίας νερού (0,5 - 5°F) ø3/4" M ISO 7/1
- C - Συλλέκτης εκκένωσης νερού ø1"1/4M ISO 7/1
- N - Ρακόρ νερού συμπυκνωμάτων ατμού ø3/4" M ISO 7/1



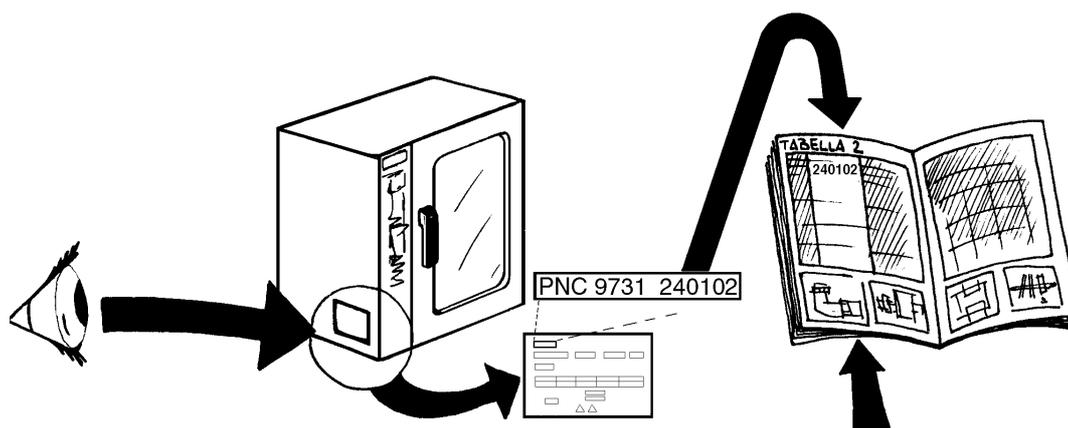
# FORNI CONVEZIONE/VAPORE ELETTRICI

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO** (valido per l'Italia)

## INDICE

	Pagina
- Dichiarazione conformità .....	2
- Schemi di installazione .....	4
- Identificazione della propria apparecchiatura .....	7
<b>I. CARATTERISTICHE GENERALI .....</b>	<b>8</b>
1. Descrizione apparecchiatura .....	8
2. Componenti principali (esplosi) .....	8
- Tabella 1: Dati Tecnici .....	10
3. Avvertenze generali .....	11
4. Ecologia ed ambiente .....	11
<b>II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....</b>	<b>12</b>
1. Luogo di installazione .....	12
2. Posizionamento .....	12
3. Collegamento elettrico .....	13
4. Collegamento alla rete idrica .....	13
5. Dispositivi di sicurezza .....	15
6. Verifica funzionamento .....	15
7. Manutenzione .....	15
8. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni .....	15
9. Posizionamento dei componenti principali .....	16
<b>III. ISTRUZIONI PER L'USO .....</b>	<b>17</b>
1. Apertura porta forno .....	17
2. Chiusura porta forno .....	17
3. Descrizione del pannello comandi .....	18
- Uso del forno .....	21
4. Livelli Funzionali 2-3 .....	21
5. Livello Funzionale 4 .....	21
6. Livello Funzionale 6 .....	27
7. Per tutti i modelli .....	32
- FIGURE PANNELLI DI COMANDO (C2-C3-C4-C6).....	287

## Identificazione della propria apparecchiatura



# I. CARATTERISTICHE GENERALI

## 1. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

Il presente libretto è relativo a diversi modelli di apparecchiature. Per maggiori dettagli relativi al proprio modello fare riferimento alla Tabella 1 "Dati Tecnici".

L'apparecchiatura presenta le seguenti caratteristiche:

- Indicazione digitale della temperatura.
- Sonda termostatica per rilevare la temperatura al "cuore" del prodotto (sonda spillone)(solo per alcuni modelli).
- Monitoraggio continuo dei parametri di cottura durante tutta la durata del ciclo.
- Svuotamento periodico e successivo lavaggio automatico del generatore di vapore per prevenire un eccessivo accumulo di calcare (a seconda dei modelli).
- Segnalazione della necessità di manutenzione periodica del boiler, vedere paragrafo relativo.
- Dispositivo di scarico rapido vapori cella per le gratinature, attivabile manualmente o automaticamente (a seconda dei modelli).
- Lampade di illuminazione cella.
- Meccanismo di apertura porta a doppia azione per evitare le scottature.
- Porta a doppio vetro: maggiore comfort in cucina e basse temperature superficiali.
- Ciclo per la pulizia quotidiana della cella di cottura (clean).
- Autodiagnosi per eventuali malfunzionamenti mediante segnalazioni con codici di identificazione (vedere paragrafo "**Segnalazione d'allarme e diagnostica**").

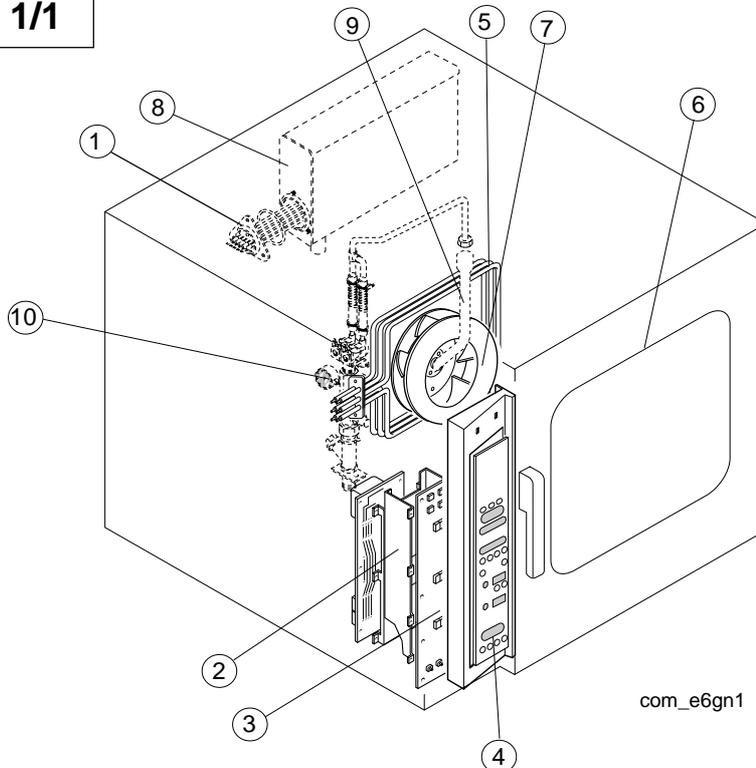
## 2. COMPONENTI PRINCIPALI

I componenti tratteggiati non sono presenti nei modelli:  
**6 GN 1/1 C2-C3, 10 GN 1/1 C2.**

### LEGENDA:

- 1..... resistenze (generatore di vapore)
- 2..... supporto scheda elettronica
- 3..... scheda elettronica
- 4..... cruscotto
- 5..... resistenze (convettore)
- 6..... porta con vetro interno apribile
- 7..... ventola cella di cottura
- 8..... generatore di vapore
- 9..... spruzzatore acqua
- 10..... manometro acqua

6 GN 1/1



com\_e6gn1

1



# TABELLA 1: DATI TECNICI

FIGURE	1		2					3			
n° GRIGLIE	6 GN 1/1		10 GN 1/1			10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
PNC 9731 *	724251	697821	697807 724253	697843	697883	697845	697885	697847	697887	697849	697889
LIVELLO FUNZIONALE	C2 (ISG)	C3	C2 (ISG)	C4	C6	C4	C6	C4	C6	C4	C6
CONVETTORE° GENERATORE VAPORE**	°	**	°	**	**	**	**	**	**	**	**
TENSIONE ALIMENTAZIONE (VOLT)	380...400 3 N~										
FREQUENZA (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza elettrica max assorbita (Kw)	9,3	9,5	17,3	17,3	17,3	24,5	24,5	34,5	34,5	48,9	48,9
Fusibili di linea (n° 3x500V) (A)	16	25	32	32	32	40	40	50	50	80	80
Sez. cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> )	5x1,5	5x2,5	5x4	5x5	4	5x6	5x6	5x10	5x10	5x6 5x6	5x6 5x6
Potenza elettrica motoventilatore (Kw)	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,35	0,35	0,19x2	0,19x2	0,35x2	0,35x2
Potenza elettrica gruppo vapore (Kw)	-	9	-	17	17	24	24	24	24	48	48
Potenza elettrica gruppo convettore (Kw)	9	9	17	17	17	24	24	17x2	17x2	24x2	24x2

**Informazioni sull'emissioni acustiche:** I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

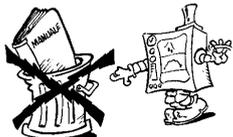
\* Il modello del proprio forno è indicato in corrispondenza del campo **PNC** sulla targhetta "Dati Tecnici" applicata sul fianco sinistro in basso.

### 3. AVVERTENZE GENERALI

• Prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchiatura, leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.



• Conservare il libretto con cura per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori, o nel caso l'apparecchiatura venga rivenduta.



**Attenzione:** l'installazione dell'apparecchiatura, qualsiasi lavoro di manutenzione e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuati esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato dal costruttore.

• Questa apparecchiatura è destinata ad un uso industriale specifico ed è stata espressamente concepita per la cottura di cibi. Ogni altro tipo di impiego è da ritenersi improprio.

**Essa deve inoltre essere utilizzata solo da personale addestrato ed essere sorvegliata durante il funzionamento .**

• Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.

• **Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.**

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e il decadimento di ogni forma di garanzia.**

• Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta.



• Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.

• Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

• Per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

### 4. ECOLOGIA ED AMBIENTE

#### 4.1. Imballo

• Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



PE

**polietilene** : pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



pp

**polipropilene:** pannelli cielo imballo, reggette



PS

**polistirolo espanso:** angolari protezioni

#### 4.2. Utilizzo

• Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque al fine di ridurre i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua) si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porta aperta). Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.

#### 4.3. Pulizia

• Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 %.

#### 4.4. Smaltimento

• Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.

• Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

• Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

## II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

**Attenzione:** le operazioni descritte nel presente capitolo richiedono che i pannelli esterni del forno siano rimossi. Poichè per alcune regolazioni la macchina deve essere in funzione è necessario prestare la massima attenzione alle parti sotto tensione.

### 1. LUOGO DI INSTALLAZIONE

- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente areati.

#### 1.1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza in vigore.

### 2. POSIZIONAMENTO

- Rimuovere l'apparecchiatura dall'imballo, togliere lentamente la pellicola protettiva dai pannelli esterni, facendo attenzione che non rimangano residui di colla. Nel caso, toglierli con un solvente appropriato.
- **Per lo smaltimento dell'imballo vedere il precedente capitolo "Ecologia e ambiente"**
- Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano gli schemi di installazione riportati alle prime pagine di questo libretto istruzioni.
- La superficie laterale sinistra dell'apparecchiatura deve rimanere distanziata di almeno **50 cm** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione, mentre quella di destra, deve mantenere una distanza di **10 cm** da eventuali superfici infiammabili.
- Posizionare l'apparecchio ed eventualmente regolare l'altezza del piano di lavoro agendo sui piedini regolabili.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

**Attenzione:**

**Controllare che il vapore proveniente dallo scarico del forno o da apparecchiature adiacenti, non raggiunga le aperture di areazione atte al raffreddamento dei componenti interni, poste sul fondo dell'apparecchiatura.**

### 3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

• Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.

• Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta.

• L'apparecchio deve essere collegato in maniera permanente alla rete d'alimentazione. Il collegamento deve essere effettuato con un cavo del tipo H05 RN-F. Il cavo d'alimentazione deve essere installato in un tubo metallico o di plastica rigida. Se l'allacciamento viene effettuato attraverso un conduttore già esistente, il tubo d'installazione non deve essere inserito all'interno dell'apparecchiatura. Inoltre bisogna prestare particolare attenzione affinché il tubo non abbia parti taglienti.

• A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

• La corrente di dispersione massima dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.

• L'apparecchiatura deve essere connessa alla linea di terra della rete. A tale scopo sulla morsettiere di allacciamento vi è un morsetto con il simbolo  $\perp$  alla quale va allacciato il conduttore di terra. Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale.

Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata  $\nabla$ , che si trova esternamente vicino all'entrata del cavo di alimentazione.

Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm<sup>2</sup>.

#### 3.1 INSTALLAZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

(Fig. "10")

Per collegare il cavo d'alimentazione con l'apparecchio procedere come segue:

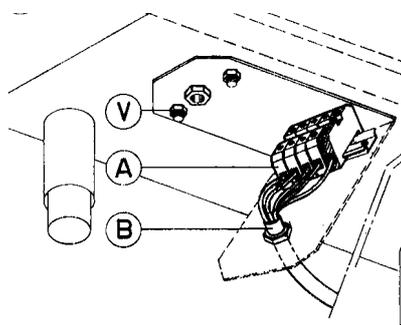
##### Mod. 6 GN1/1 - 10 GN1/1 - 10 GN2/1

• Svitare le due viti "V" di fissaggio pannello porta morsettiere posto sul fondo lato anteriore sx dell'apparecchiatura.

• Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo "B".

• Collegare il cavo alla morsettiere "A" come rappresentato nello schema elettrico allegato e fermarlo con l'apposito pressacavo.

• Richiudere il pannello fissandolo con le viti.



10

##### Mod. 20 GN1/1 - 20 GN2/1

• Aprire il pannello comandi.

• Collegare il cavo alla morsettiere come rappresentato nello schema elettrico allegato e fermarlo con l'apposito pressacavo.

**Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non siano rispettate.**

### 4. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

(Vedere schemi di installazione all'inizio di questo libretto)

Il forno dispone di due ingressi separati ("B" e "N") per l'acqua di alimentazione.

Le condutture di alimentazione di entrambi gli ingressi devono essere dotate di filtro meccanico e di rubinetto di intercettazione. Prima di installare i filtri è consigliabile lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali particelle solide.

#### 4.1. CARATTERISTICHE DELL'ACQUA DI ALIMENTAZIONE

##### 4.1.1 Ingresso acqua "N".

L'impianto di condensazione dei vapori di scarico, può essere alimentato con acqua fredda idonea al consumo umano avente le seguenti caratteristiche:

- **durezza totale** non superiore a 40°Francesi;
- **pressione** compresa tra 150 e 250 kPa (1.5-2.5 bar); pressioni più elevate comportano un dispendio del consumo d'acqua.

##### 4.1.2 Ingresso acqua "B".

L'ingresso per la produzione di vapore, deve essere alimentato con **acqua idonea al consumo umano** avente specifiche caratteristiche:

- **durezza totale** compresa tra 0,5 e 5°Francesi per ridurre il formarsi di calcare all'interno del generatore di vapore (o nella cella per i modelli con generazione istantanea).

Allo scopo viene fornito a richiesta come accessorio un addolcitore con rigenerazione automatica da installare sulla linea ingresso "B";

esso dispone di un kit per la sterilizzazione delle resine (a ulteriore richiesta).

- **pressione** compresa tra 150 e 250 kPa (1.5-2.5 bar); pressioni più elevate comportano un dispendio del consumo d'acqua.

- **concentrazione ione cloruro (Cl<sup>-</sup>)** non elevato (valore di riferimento accettabile ~10 ppm), in modo da non aggredire le strutture interne in acciaio del forno.

- **pH** maggiore di 7.

Allo scopo viene fornito a richiesta come accessorio una speciale unità di filtrazione da installare sulla linea ingresso "B". Questa unità ha la funzione inoltre di ridurre la durezza dell'acqua a valori ottimali (minore di 5°F), servendo quindi anche alla funzione di addolcitore.

- **conduttività elettrica** compresa tra 50 e 2000 µS/cm (20°C).

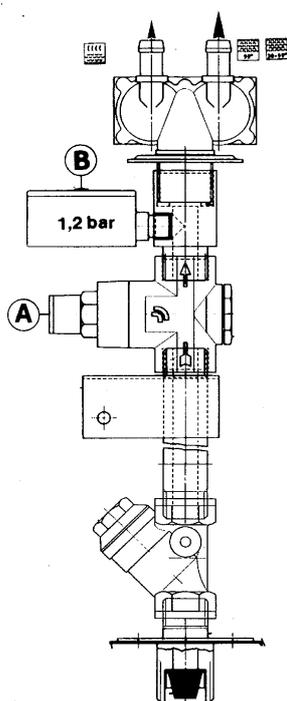
**Attenzione:** L'utilizzo di sistemi di trattamento acqua utilizzando tecniche diverse da quelle indicate dall'Azienda produttrice dell'apparecchiatura non è ammesso pena il totale decadimento della garanzia.

**Impianti dosatori di sostanze atte a evitare incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono altresì vietati poiché possono compromettere il corretto funzionamento della macchina.**

#### 4.2 REGOLAZIONE PRESSIONE DELL'ACQUA (SOLO PER MODELLI 6 GN 1/1 C2-C3 E 10 GN 1/1 C2)

Per il funzionamento corretto di queste apparecchiature, oltre al rispetto delle condizioni di cui al precedente punto 4.1, è necessario effettuare la regolazione della pressione dell'acqua agendo su un regolatore di pressione interno. Allo scopo agire come segue (Fig. "11"):

- 1) Smontare il fianco sinistro del forno;
- 2) Avviare un ciclo di cottura a vapore (vedi cap. "Istruzioni per l'Uso");
- 3) Svitare il tappo zigrinato "A";
- 4) Agire, mediante un cacciavite largo, sulla vite sottostante fino a leggere sul manometro "B" un valore di **120 kPa** (1,2 bar);
- 5) Riavvitare il tappo "A" e rimontare il fianco.



11

#### 4.3 IMPIANTO DI SCARICO DELL'ACQUA (Fig. "12a"- "12b")

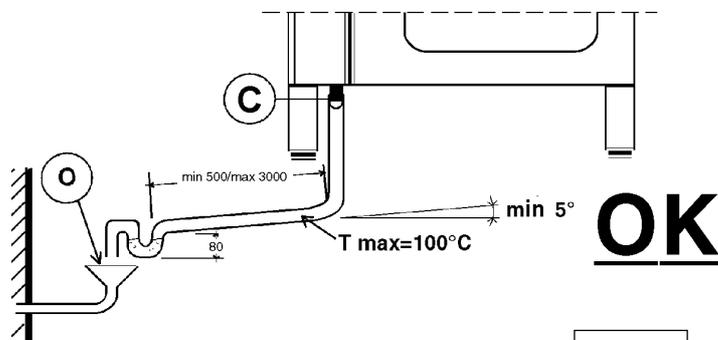
Collegare il raccordo di scarico "C" con una conduttura di **pari diametro**, di lunghezza **compresa tra 0.5 e 3 metri** e resistente alla temperatura di **almeno 100°C**. Tale conduttura deve obbligatoriamente scaricare mediante un sifone (di altezza 80 mm) in uno scarico aperto "O" ("Air-Break") oppure su di un grigliato a pavimento (Vedere Fig. 12b), allo scopo di evitare che eventuali reflussi dalla rete fognaria possano raggiungere le condutture interne del forno o la cella di cottura.

Evitare strozzature su condotti flessibili o gomiti su condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico. Evitare inoltre tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua (pendenza minima 5%).

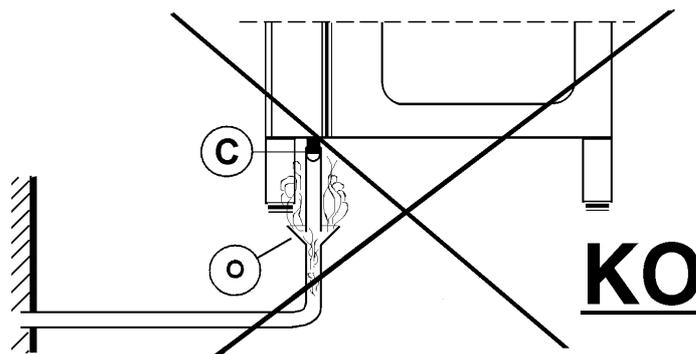
**Attenzione:** Installare l'impianto di scarico in modo da evitare che eventuali vapori emessi dall'"Air-Break" raggiungano le aperture di areazione presenti sul fondo dell'apparecchiatura..

#### Nota per il modello 6 GN 1/1 C4:

In questo modello esistono due raccordi di scarico separati (Vedere lo schema di installazione). Essi vanno collegati insieme all'esterno della macchina prima di confluire in uno scarico unico.



12a



12b

## 5. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

- **Fusibili** di protezione, vedere schema elettrico, posizionati dietro il pannello comandi.

Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

- **Termostato di sicurezza cella** a ripristino manuale, posto dietro il pannello comandi, interviene escludendo l'alimentazione riscaldamento convezione.

Le operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo aver eliminato le cause dell'interruzione.

- **Dispositivo termico** interno al **motoventilatore** il quale interviene in caso di surriscaldamento di questo, proteggendo il funzionamento dell'apparecchiatura a rotore bloccato; esso interviene su un fusibile, il quale mette fuori servizio l'apparecchiatura.

Le operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato, dopo aver eliminato le cause dell'interruzione, sostituendo il relativo fusibile **con uno di uguali caratteristiche**.

Per la sostituzione aprire il cruscotto,svitare il tappo di contenimento e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

## 6. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo il capitolo "Istruzioni per l'uso";
- Spiegare all'utente il funzionamento e le operazioni di manutenzione ordinaria e di pulizia dell'apparecchiatura con l'aiuto del libretto istruzioni.

### Attenzione:

- Durante il funzionamento prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna.
- Non coprire con oggetti gli scarichi posti sulla parte superiore dell'apparecchiatura.

## 7. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi, il pannello laterale sinistro e quello posteriore.

## 8. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO CAUSE

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

**Il riscaldamento camera di cottura non si attiva o è inefficiente.** Possibili cause:

- Limitatore di temperatura camera di cottura intervenuto
- Elementi resistivi danneggiati
- Bobina contattori relativi agli elementi danneggiata
- Sonda termostatica danneggiata con configurazione errore EPt1
- Il controllore è danneggiato
- Fusibile F2 intervenuto, vedere schema elettrico.

**Il riscaldamento generatore di vapore non si attiva o è inefficiente nella produzione di vapore.** Possibili cause:

- Elementi resistivi danneggiati
- Bobina contattori relativi agli elementi danneggiata
- Il controllore è danneggiato
- Fusibile F2 intervenuto
- Mancanza d'acqua in rete
- Guasto al dispositivo chiusura scarico boiler
- Elettrovalvole ingresso acqua danneggiate (non aprono)

**La termostatazione della temperatura cella è errata.**

Possibili cause:

- Il controllore elettronico è difettoso.
- La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta, vedere configurazione errore EPt1.

**Il forno si disattiva.** Possibili cause:

- Intervento del fusibile F1 per sovrariscaldamento motore, segnalato dallo spegnimento illuminazione forno.
- Intervento del fusibile F2 per danneggiamento di alcuni componenti circuito ausiliario.

## 9. POSIZIONAMENTO DEI COMPONENTI PRINCIPALI

**(Qualsiasi operazione all'interno dell'apparecchiatura deve essere effettuata esclusivamente da un installatore autorizzato dal costruttore)**

Togliendo il pannello posteriore e laterale sinistro dell'apparecchiatura si ha l'accesso ai seguenti componenti:

- Elettrovalvola acqua condensatore di fumane con regolatore di flusso.
- Accesso ai gruppi resistivo del generatore di vapore .
- Sonde PT1000, di rilevazione temperatura cella .
- Motoventilatore raffreddamento circuito controllo comandi.
- Motoventilatore camera di cottura.
- Sonda PT1000 (by pass), attivante l'abbattitore di fumane e il riscaldamento generatore di vapore.
- Valvola motorizzata scarico boiler.
- Elettrovalvole caricamento acqua boiler.

Aperto il pannello comandi si ha l'accesso ai seguenti componenti:

- Schede elettroniche.
- Morsettiera di alimentazione (con accesso anche esternamente dal fondo apparecchiatura).
- Termostato limitatore temperatura cella.
- Fusibili.
- Filtri antidisturbo.
- Contattori elementi resistivi.
- Microinterruttore sicurezza porta.
- Portalampade illuminazione cella
- Condensatore motoventilatore cella
- Trasformatore per lampade cella
- Motoriduttore comando farfalla sfiato cella
- Relè parzializzatore velocità motoventilatore cella

## III. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura è necessario leggere attentamente il presente libretto. Le istruzioni in esso contenute costituiscono un'importante informazione per un corretto ed ottimale uso del forno. Nel caso si necessiti di maggiori indicazioni sulle sue caratteristiche e sulle prestazioni di cottura rivolgersi al rivenditore.

- Non appoggiare teglie o utensili di qualsiasi tipo sopra il forno per evitare di ostruire i condotti di scarico fumi e vapori.
- Ogni sei mesi far verificare da un tecnico specializzato lo stato dei bruciatori, la regolarità della fiamma su questi e l'efficienza dei componenti annessi.
- Sottoporre periodicamente l'apparecchiatura (almeno una volta all'anno), ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.
- Alcuni modelli sono dotati di sonda spillone per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto. La sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). **La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.**
- Nel ciclo di cottura **misto** si consiglia di non superare la temperatura di 200-210°C. Valori superiori possono ridurre l'efficienza delle guarnizioni di tenuta cella.
- Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 40mm tra una bacinella e l'altra per permettere una migliore circolazione dell'aria calda.

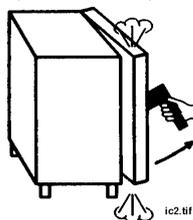
- **Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura in particolare con cicli umidi.**
- **E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.**

### 1. APERTURA PORTA FORNO

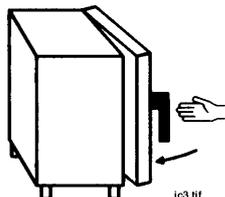
#### 1.1. MODELLI 6 E 10 GRIGLIE

- a) Tirare e sollevare la parte inferiore della maniglia. La porta si apre di pochi millimetri e si arresta in questa posizione per permettere la fuoriuscita dell'eventuale vapore presente in cella.

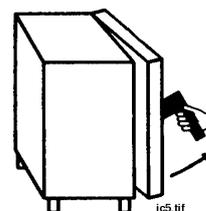
Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.



- b) Rilasciare la maniglia.



- c) Tirare e sollevare una seconda volta la parte inferiore della maniglia per ottenere la completa apertura della porta forno.



**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

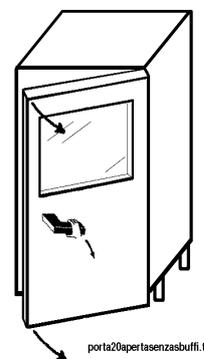
#### 1.2. MODELLI 20 GRIGLIE

- a) Ruotare in senso antiorario la maniglia della porta e posizionarla orizzontalmente. La porta si apre di pochi millimetri per permettere la fuoriuscita dell'eventuale vapore presente in cella.

Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.



- b) Tirare la maniglia; dopo una debole resistenza la porta si apre completamente.



**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

### 2. CHIUSURA PORTA FORNO

#### 2.1. MODELLI 6 E 10 GRIGLIE

La chiusura si ottiene accostando la porta al forno con forza sufficiente a determinarne il bloccaggio.

#### 2.2. MODELLI 20 GRIGLIE

- a) Mantenendo la maniglia **orizzontale**, avvicinare la porta al forno fino al suo arresto.  
b) Tenendo la porta premuta contro il forno, ruotare la maniglia in senso **orario** riposizionandola verticalmente.

### 3. DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

#### 3.1. PREMESSA

Per una facile comprensione del funzionamento del forno mantenere aperta durante la lettura il risvolto pieghevole relativo al pannello comandi del proprio modello, individuandolo tra quelli riportati alle ultime pagine di questo manuale.

Verranno di seguito descritte tutte le funzioni disponibili nei vari modelli della gamma.

**Alcune funzioni sono comuni, altre sono disponibili solo su alcuni modelli.**

#### 3.2. COMANDI DI BASE

**S1 Interruttore generale**

**L1 Indicatore luminoso "forno acceso"**

**TS Termometro/Termostato digitale** per il controllo della temperatura in cella.

**TM Temporizzatore** per il controllo del tempo di cottura.

**PRB Termometro/Termostato digitale** per il controllo della temperatura al cuore del prodotto (non disponibile sul **Livello funzionale C2**).



startno2\_alp.eps

**Avvio/Arresto ciclo/programma di cottura.**  
(solo livelli funzionale C4 - C6)

#### 3.3. MODI DI COTTURA PRINCIPALI



c1alp.eps

**C1 Ciclo ad aria calda:** per arrostitire e gratinare con temperatura massima 300°C.



c2\_2alp.eps

**C2 Ciclo misto:** vapore surriscaldato. Utilizza contemporaneamente entrambi i riscaldatori cella e generatore di vapore mantenendo i cibi morbidi (temperatura massima 250°C).



c3alp.eps

**C3 Ciclo a vapore:** ideale per lessare (temperatura di lavoro a 100°C).



c4alp.eps

**C4 Vapore a bassa temperatura:** per cotture delicate, di cibi in buste sottovuoto e per scongelamento (temperatura da 30°C a 99°C).

**Nota:** nei forni Livello funzionale 6 questo ciclo è selezionabile nella modalità **vapore (C3)**, impostando valori di temperatura inferiori a 100°C.



c5alp.eps

**C5 Ciclo ad aria calda con sfiato cella aperto:** per cotture molto secche, consente l'evacuazione dell'umidità quando necessario (temperatura massima di 300°C).

**Nota:** nei forni **Livello funzionale C2-C3-C4**, questo ciclo è realizzabile nella modalità **aria calda (C1)**, aprendo manualmente lo sfiato cella mediante l'apposita levetta posta a destra sopra la porta.

#### 3.4. MODI DI COTTURA SPECIALI



cr\_alp.eps

**CR Ciclo di rigenerazione:** produce l'umidità ottimale per il riscaldamento veloce di prodotti da rigenerare (temperatura massima 250°C).

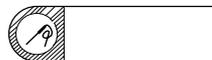
**Nota:** nei forni Livello funzionale L6 questo ciclo è prememorizzato e selezionabile nella modalità **AUTO (vedere capitolo USO DEL FORNO Liv. funz. 6)**.



cokhold2\_alp.eps

**Ciclo di cottura e mantenimento:** per cotture lente e prolungate, tipico delle carni (grosse pezzature).

E' abbinabile alle modalità **aria calda (C1)** e **vapore (C3)**.



spillone\_alp.eps

**Cottura con sonda spillone:** per un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto (temperatura compresa tra 0 e 99°C).

E' abbinabile a tutti i cicli.

La cottura si arresta automaticamente al raggiungimento del valore desiderato.



potrid2\_alp.eps

**Ciclo a velocità e potenza ridotte:** per cotture delicate come la pasticceria leggera. E' abbinabile a tutti i cicli.



pausa\_alp.eps

**Fase di pausa:** impostando un tempo in questa modalità è possibile ottenere partenze ritardate dei programmi di cottura o pause tra due cicli (es. lievitazione).

### 3.5. FUNZIONI AGGIUNTIVE



ventola\_alp.eps

**Raffreddamento rapido cella:** utile per passare da una cottura ad un'altra a temperatura inferiore; permette la rotazione del ventilatore e l'iniezione automatica dell'acqua (solo Livelli 4 e 6) anche con la porta aperta.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.



iniezion\_alp.eps

**Iniezione manuale di acqua in cella:** consente di aumentare istantaneamente il grado di umidità durante un ciclo di cottura.



clean\_alp.eps

**Ciclo clean:** ciclo semiautomatico di pulizia del forno (vedere paragrafo 7.3 "Pulizia").



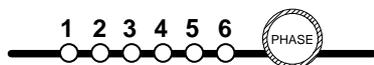
occhio\_n\_alp.eps

**Visualizzazione dei parametri impostati:** permette di verificare in qualsiasi momento i valori di impostazione del ciclo di cottura.



fase12\_2alp.eps

C4



fase\_alp.eps

C6

- **Comandi ed indicatori fasi in sequenza:** permettono di eseguire l'impostazione di programmi di cottura a più fasi in sequenza automatica (due fasi sul Livello funzionale 4 e sei fasi sul Livello funzionale 6).



umidità\_alp.eps

- **Regolazione elettronica dell'umidità** (solo Livello funzionale 6): consente di ottenere e di riprodurre il grado di umidità desiderato nei cicli ad **aria calda**, **misto** e **rigenerazione**.



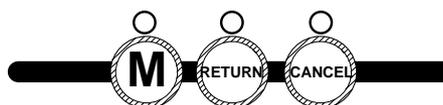
automan\_alp.eps

**Programma manuale o automatico** (solo Livello funzionale 6): permette di lavorare in modalità manuale o di accedere alla biblioteca programmi memorizzati (**AUTO**).



prog\_88\_alp.eps

- **Visualizzatore programmi** (solo Livello funzionale 6): permette, mediante i relativi pulsanti, di ricercare e selezionare eventuali programmi memorizzati.



biblio\_alp.eps

- **Set di comandi per la gestione della biblioteca programmi** (solo Livello funzionale 6): tasti di controllo per memorizzare, modificare e cancellare i programmi di cottura.



portaper\_alp.eps

**Spia indicante la porta del forno aperta.**

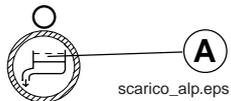


haccp.eps

**Pulsante HACCP (solo su richiesta):** consente la registrazione del programma di cottura in conformità con lo standard **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Points)**. In funzione del sistema richiesto è possibile registrare i dati di cottura con stampante dedicata al forno o direttamente su Personal Computer.

### 3.6. COMANDI PER IL CONTROLLO DEL GENERATORE DI VAPORE

**Nota:** il generatore di vapore non è presente nei modelli 10 GN 1/1 C2 e 6 GN 1/1 C2-C3



**Livello funzionale L6**

**Scarico manuale acqua del generatore di vapore:** premendo il pulsante "A" permette lo scarico dell'acqua del generatore di vapore, per gli altri modelli lo scarico del generatore di vapore avviene agendo sulla leva situata sotto il pannello comandi)

**Attenzione!** Rischio scottature.  
Effettuare lo scarico manuale del generatore di vapore con molta cautela.

**Attenzione!** Al fine di evitare un eccessivo accumulo di calcare nel generatore di vapore è necessario:

- rispettare i parametri relativi all'acqua di alimentazione – vedere installazione;
- scaricare sempre il generatore alla fine di ogni giornata.



**Spia indicante lo stato del generatore di vapore:**

- **spenta:** generatore pronto;
- **accesa:** generatore in fase di preriscaldamento. **Attendere fino al suo spegnimento.**
- **lampeggiante:** generatore in fase di riempimento o mancanza d'acqua. **Verificare che arrivi acqua al forno!**



**Spia calcare:** quando questa spia lampeggia è necessario effettuare la disincastrazione del generatore di vapore. Attenersi alle indicazioni riportate al paragrafo 7.

**Prima di usare il forno verificare che:**

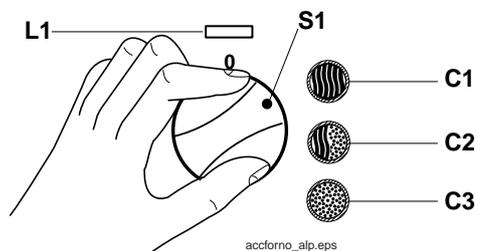
- l'interruttore elettrico esterno di sicurezza sia inserito;
- il rubinetto di intercettazione del gas sia aperto;
- i rubinetti di intercettazione dell'acqua siano aperti;
- la leva per lo scarico del generatore di vapore (nei modelli che ne sono dotati) sia in posizione di chiuso

# USO DEL FORNO

## 4. LIVELLI FUNZIONALI C2 E C3

### 4.1 ACCENSIONE DEL FORNO.

Per accendere il forno ruotare la manopola dell'interruttore/selettore **S1** dalla posizione "0" alla posizione relativa al modo di cottura desiderato. Si verificheranno quindi le seguenti condizioni:



#### 4.1.1. PER TUTTI I MODELLI

- l'indicatore luminoso verde **L1** si accende;
- il display del Termometro/Termostato **TS** indica la temperatura presente in cella;
- la cella si illumina.

#### 4.1.2. MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE

- il generatore di vapore inizia il riempimento



`genva_l_alp2.eps`

(spia lampeggiante);

- il generatore di vapore effettua il preriscaldamento



`genvapor_alp.eps`

(spia accesa fissa);

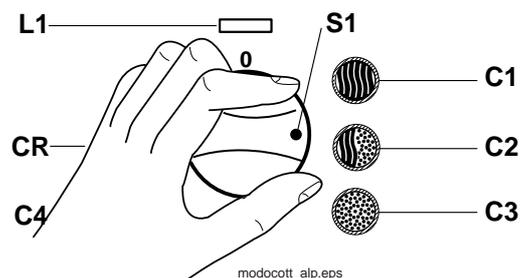
- il generatore di vapore è pronto (spia spenta)

#### 4.1.3 SPEGNIMENTO DEL FORNO.

Lo spegnimento del forno si ottiene riportando la manopola **S1** nella posizione "0".

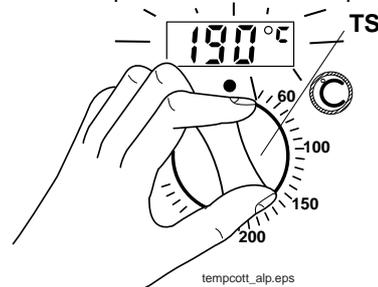
### 4.2. SCELTA DEL MODO DI COTTURA.

Ruotare il selettore **S1** sul modo di cottura desiderato - esempio "ciclo misto" (Questa azione si può effettuare anche con la cottura già iniziata).

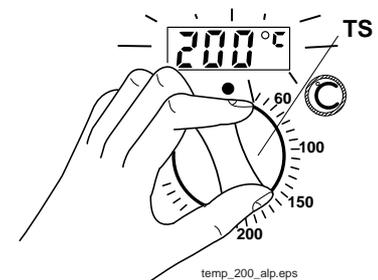


### 4.3. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA

- ruotare la manopola del termostato **TS**;
- il display della temperatura inizierà istantaneamente a lampeggiare indicando la temperatura che si sta impostando.



- arrestare la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato - esempio 200°C.



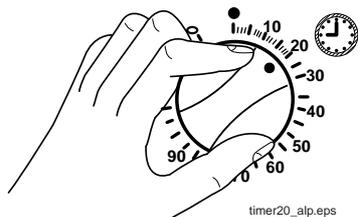
Dopo circa 5 secondi il display smetterà di lampeggiare e tornerà a visualizzare il valore della temperatura in cella.

**Nota:** a seconda del modo di cottura scelto (c1, c2, etc, - vedi paragrafo precedente) si avrà un valore massimo di impostazione della temperatura oltre il quale non si potrà andare ruotando la manopola **TS**.

**Nel ciclo vapore C3 non è necessario impostare alcuna temperatura poichè essa è automaticamente fissata a 100°C.**

#### 4.4. AVVIO DELLA COTTURA

- verificare che la porta del forno sia chiusa;
- ruotare la manopola del temporizzatore **TM** in corrispondenza del tempo di cottura desiderato - esempio 20 minuti.



La cottura si avvierà immediatamente; gli indicatori luminosi gialli relativi alle manopole **TS** e **TM** si accenderanno indicando rispettivamente l'attivazione del riscaldamento e l'attivazione del ciclo di cottura.

- l'indice della manopola del temporizzatore **TM** indica in qualsiasi momento il tempo mancante alla fine della cottura; tale valore è modificabile a piacimento anche durante la cottura agendo sulla manopola stessa;

##### 4.4.1. MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE

- Non è possibile avviare i cicli di cottura (vapore, misto, rigenerazione) finché il generatore di vapore non sarà pronto come indicato dalla relativa spia spenta.
- Durante tale periodo la manopola **TM** rimarrà ferma sul valore di temperatura impostato con l'indicatore luminoso verde **L1** lampeggiante.
- Se si apre la porta il ciclo di cottura si interrompe. Tale condizione non si verifica se si utilizza il modo di cottura rigenerazione **CR**.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

#### 4.5. ARRESTO DEL CICLO DI COTTURA

Quando l'indice del temporizzatore **TM** raggiunge nuovamente la posizione iniziale il ciclo di cottura si arresta automaticamente, le spie gialle delle manopole **TS** e **TM** si spengono e la suoneria del forno si attiva per un minuto.

##### Note:

- la suoneria può essere interrotta anticipatamente effettuando una qualsiasi azione sul pannello comandi oppure aprendo la porta.
  - il ciclo di cottura può essere anche fermato manualmente riportando la manopola del temporizzatore **TM** sulla posizione iniziale.
- Aprire la porta ed estrarre il prodotto.

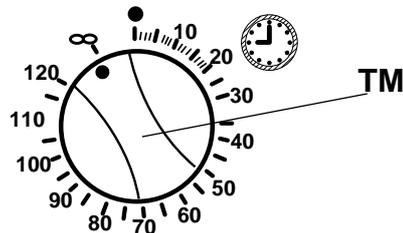
**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

#### 4.6. CICLO MANUALE ∞

E' possibile impostare cicli di cottura manuali escludendo il temporizzatore.

A tale scopo ruotare la manopola **TM** in senso orario fino a raggiungere la posizione "**Cottura continua**" ∞.

In questo caso l'arresto del ciclo potrà avvenire solo manualmente, riportando la manopola **TM** alla posizione iniziale o spegnendo il forno.



timer\_co\_alp.eps

#### 4.7. PRERISCALDAMENTO

E' possibile effettuare un preriscaldamento della cella del forno prima di iniziare la cottura vera e propria come di seguito indicato:

- Avviare il forno con la cella vuota impostando sul selettore **S1** il modo di cottura desiderato, sul termostato **TS** la temperatura di preriscaldamento e sul temporizzatore **TM** la posizione di "**Cottura continua**" ∞.
- Attendere che il display **temperatura cella** indichi il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento.
- Aprire la porta ed introdurre il prodotto da cuocere.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

Chiudere la porta ed impostare sul temporizzatore **TM** il tempo di cottura desiderato ed eventualmente ritoccare la temperatura di cottura sulla manopola **TS**.

#### 4.8. USO DELLO SPILLONE (Controllo temperatura al cuore del prodotto)

##### SOLO LIVELLO FUNZIONALE 3

La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Ciò permette di impostare il valore desiderato e di arrestare automaticamente la cottura quando questo viene raggiunto.

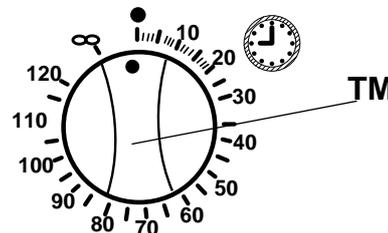
**Attenzione:** la sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

1) Accendere il forno ed eventualmente effettuare un preriscaldamento (vedi paragrafo precedente).

Estrarre la sonda spillone dal suo alloggiamento ed inserirla nel prodotto senza forzare eccessivamente, assicurandosi che la punta (parte sensibile) sia posizionata in prossimità del centro del prodotto stesso.

Chiudere la porta del forno.

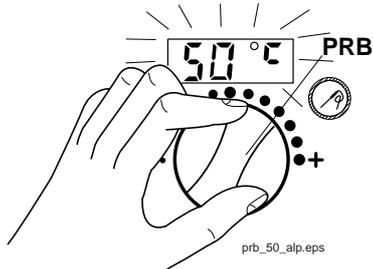
2) Assicurarsi che la manopola del temporizzatore **TM** sia nella posizione di **arresto ciclo**.



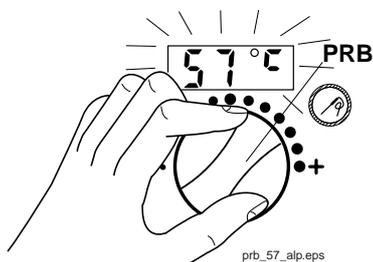
timer\_00\_alp.eps

3) Impostare su **S1** e su **TS** il modo di cottura e la temperatura desiderati.

4) **Avvio del ciclo con spillone.** Ruotare la manopola del controllo spillone **PRB** in senso **orario**.



- il ciclo di cottura si avvia immediatamente;
- il display di **PRB** lampeggia indicando il valore di temperatura spillone richiesto. Il valore preselezionato di partenza è 50°C.
- ruotare la manopola in senso orario per aumentare o antiorario per diminuire il valore indicato sul display, fino a raggiungere quello desiderato (es. 57°C).



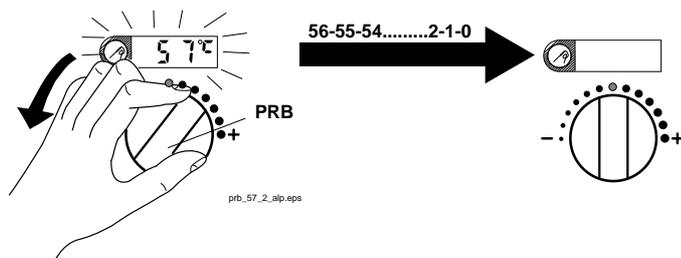
- lasciare la manopola, dopo 5 secondi il display indicherà il valore della temperatura presente al cuore del prodotto.

**Nota:** è possibile modificare in qualunque momento il valore della temperatura impostato agendo sulla manopola **PRB**. E' possibile verificare il valore impostato girando di **un solo scatto** (orario/antiorario) la manopola **PRB**. In questo modo il valore impostato non viene modificato.

5) **Arresto del ciclo con spillone.** Quando la temperatura richiesta viene raggiunta il forno si arresta automaticamente con le modalità descritte al precedente paragrafo **4.5**.

**Note:** ogni azione effettuata sulla manopola **PRB** è ignorata dal forno se è in corso un ciclo che utilizza il temporizzatore **TM**. Analogamente la rotazione della manopola del temporizzatore è ignorata durante la cottura con spillone.

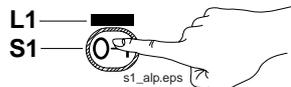
6) **Disattivazione modalità spillone.** Ruotare la manopola **PRB** in senso **antiorario** diminuendo il valore impostato fino allo spegnimento del display (ciò avverrà sotto gli 0°C indicati sul display **PRB**).



## 5. LIVELLO FUNZIONALE C4

### 5.1. ACCENSIONE DEL FORNO

Per accendere il forno premere il pulsante dell'interruttore **S1**



- l'indicatore luminoso verde **L1** si accende;
- il pannello comandi si accende;
- il display del Termometro/Termostato **TS** indica la temperatura presente in cella;
- la cella si illumina;
- il generatore di vapore inizia il riempimento



genva\_1\_alp2.eps

(spia lampeggiante);

- il generatore di vapore effettua il preriscaldamento



genvapor\_alp.eps

(spia accesa fissa);

- il generatore di vapore è pronto (spia spenta)

#### 5.1.1 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno si ottiene mantenendo premuto per **due secondi** il pulsante dell'interruttore **S1**.

Pressioni di durata inferiore saranno ignorate dal forno.

### 5.2. SCELTA DEL MODO DI COTTURA

Dopo aver acceso il forno i led relativi al modo di cottura lampeggiano. Selezionare direttamente il modo di cottura desiderato premendo il relativo pulsante (esempio, **Ciclo misto C2**)



Il led relativo al modo di cottura selezionato si accende mentre tutti gli altri si spengono.

**Nota:** in questa fase è possibile:

- cambiare modo di cottura premendo direttamente un altro dei pulsanti disponibili;
- selezionare la velocità del ventilatore e la potenza ridotta;



- selezionare la modalità per cottura e mantenimento



**(Cook & Hold;** disponibile solo nei modi **Aria calda** e



**Vapore** e solo con la velocità del ventilatore e la potenza ridotte).

Dopo la selezione del modo di cottura i display relativi al Termometro **TS**, Temporizzatore **TM** e controllo spillone **PRB** lampeggiano

riportando dei trattini, in quanto sono in attesa di essere impostati.

### 5.3. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA

- ruotare la manopola del termostato **TS** in senso orario;
- il display della temperatura inizierà istantaneamente a lampeggiare indicando la temperatura che si sta impostando.



- arrestare la manopola in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (esempio 200°C).



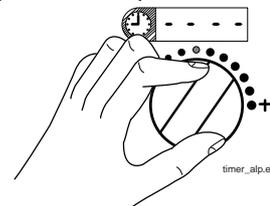
Dopo circa 5 secondi il display smetterà di lampeggiare e tornerà a visualizzare il valore della temperatura in cella.

**Nota:** a seconda del modo di cottura scelto (C1, C2, etc, - vedi paragrafo precedente) si avrà un valore massimo di impostazione della temperatura oltre il quale non si potrà andare ruotando la manopola **TS**.

**Nel ciclo vapore C3 non è necessario impostare alcuna temperatura poichè essa è automaticamente fissata a 100°C.**

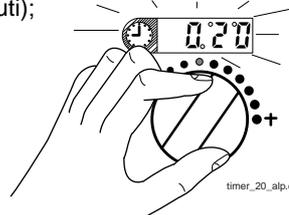
### 5.4. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

- ruotare la manopola del Temporizzatore **TM** in senso orario;



- il display del tempo di cottura inizierà istantaneamente a lampeggiare, indicando la durata che si sta impostando in ore e minuti.

- arrestare la manopola in corrispondenza del valore desiderato (esempio 20 minuti);



Dopo circa 5 secondi il display smetterà di lampeggiare.

- verificare che la porta del forno sia chiusa;



- premere il pulsante di avvio cottura

L'indicatore luminoso giallo del pulsante di avvio si accende. La cottura si avvierà immediatamente; gli indicatori luminosi gialli relativi alle manopole **TM** e **TS** si accenderanno indicando rispettivamente l'attivazione del riscaldamento e l'inizio del conteggio del tempo di cottura.

I display Termostato/Termometro **TS** e Temporizzatore **TM** indicheranno rispettivamente:

- **TS** la temperatura presente in cella;
- **TM** il tempo mancante a fine cottura.

#### Note:

- Non è possibile avviare i cicli di cottura: vapore, misto e rigenerazione finché il generatore di vapore non è pronto, come indicato dalla relativa spia spenta (vedi paragrafo 5.1). Durante tale periodo il conteggio del tempo non si avvia e l'indicatore luminoso giallo del pulsante **Avvio cottura** lampeggia; questo caso si verifica anche quando si apre la porta del forno. Tale condizione non si verifica se si utilizza il modo di cottura Rigenerazione **CR** (il forno funziona anche con la porta aperta).

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

### 5.6. ARRESTO DEL CICLO DI COTTURA

Alla fine del tempo impostato il ciclo di cottura si arresta automaticamente, le spie gialle del pulsante avvio cottura e delle manopole **TS** e **TM** si spengono e la suoneria del forno si attiva per un minuto.

Aprire la porta ed estrarre il prodotto.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

#### Note:

- la suoneria può essere interrotta anticipatamente effettuando una qualsiasi azione sul pannello comandi oppure aprendo la porta.

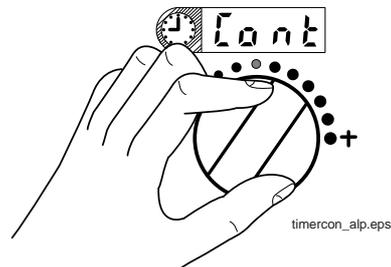
Il ciclo di cottura può essere fermato **manualmente** mantenendo premuto per **due** secondi il pulsante di **Avvio/Arresto** ciclo.



E' possibile ripetere un ciclo identico a quello appena concluso ripremendo il pulsante **Avvio/Arresto**.

### 5.7. CICLO MANUALE

E' possibile impostare cicli di cottura manuali escludendo il temporizzatore. Ruotare la manopola **TM** in senso orario fino a far apparire sul display la parola "**Cont**" indicante la cottura **Continua** (Ciò avviene ruotando la manopola oltre il valore di 8 ore indicato sul visualizzatore)



Premere il pulsante **Avvio/Arresto** per avviare il ciclo. In questo caso l'arresto del ciclo potrà avvenire solo manualmente, premendo per due secondi il pulsante di **Avvio/Arresto** cottura o spegnendo il forno.

### 5.8. PRERISCALDAMENTO

E' possibile effettuare un preriscaldamento della cella del forno prima di iniziare la cottura vera e propria.

Avviare il forno con la cella vuota impostando:

- modo di cottura desiderato;
- temperatura di preriscaldamento sul Termostato **TS**;
- cottura continua "**Cont**" sul Temporizzatore **TM**;

Attendere che il display della temperatura cella indichi il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento, aprire la porta e introdurre il prodotto da cuocere.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

Chiudere la porta ed impostare sul temporizzatore **TM** il tempo di cottura desiderato ed eventualmente ritoccare la temperatura di cottura sulla manopola **TS**.

### 5.9. USO DELLO SPILLONE (Controllo temperatura al cuore del prodotto)

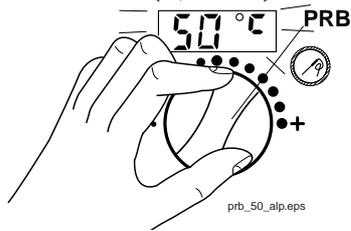
La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Ciò permette di impostare il valore desiderato e di arrestare automaticamente la cottura quando questo viene raggiunto.

**Attenzione:** la sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

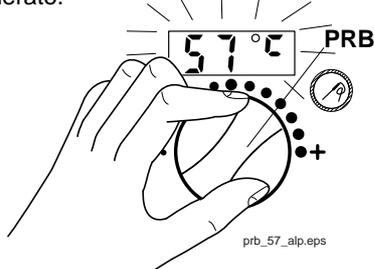
- 1) Accendere il forno ed eventualmente effettuare un preriscaldamento.
- 2) Arrestare il ciclo di cottura.  
Estrarre la sonda spillone dal suo alloggiamento ed inserirla nel prodotto senza forzare eccessivamente, assicurandosi che la punta (parte sensibile) sia posizionata in prossimità del centro del prodotto stesso.  
Chiudere la porta del forno.
- 3) Selezionare il modo di cottura desiderato ed impostare su **TS** la temperatura di cottura.

**Attenzione: non impostare nessun tempo di cottura sul Temporizzatore TM.**

- 4) Ruotare la manopola del controllo spillone **PRB** in senso orario.  
Ruotare la manopola del controllo spillone **PRB** in senso orario.



- il display di **PRB** lampeggia indicando il valore di temperatura spillone richiesto. Il valore preselezionato di partenza è 50°C.
- ruotare la manopola in senso orario per aumentare o antiorario per diminuire il valore indicato sul display fino a raggiungere quello desiderato.



- lasciare la manopola, dopo 5 secondi il display indicherà il valore della temperatura presente al cuore del prodotto (esempio 57°C).

#### 5) Avvio del ciclo. Premere il pulsante di avvio cottura



- 6) **Arresto del ciclo.** Quando la temperatura richiesta al cuore del prodotto viene raggiunta il forno si arresta automaticamente con le modalità descritte precedentemente (vedi paragrafo 5.6 **arresto ciclo di cottura**).

- 7) **Disattivazione modalità spillone.** (Manovra effettuabile solo a ciclo di cottura fermo). Impostare un tempo di cottura sul Temporizzatore **TM**. Questa azione azzerata automaticamente qualsiasi temperatura spillone precedentemente impostata sul **PRB**. Viceversa, impostando una temperatura su **PRB** viene azzerata l'eventuale impostazione su **TM**. La disattivazione della modalità spillone avviene anche con lo spegnimento del forno.

### 5.10. COTTURA CON FASI IN SEQUENZA AUTOMATICA

Il forno Livello 4 permette l'esecuzione di cicli di cottura composti da due fasi sequenziali. Per esempio:

- Fase 1: - aria calda 200°C
- spillone 70°C
- Fase 2: - ciclo misto 220°C
- durata 40 minuti

Il passaggio dalla fase 1 alla fase 2 avviene automaticamente. La gestione di un ciclo di cottura a due fasi è affidata al pulsante



il quale è munito di due led (uno per ogni fase) ciascuno dei quali può accendersi di colore rosso (fase attiva) o verde (fase non attiva).

L'impostazione di un ciclo a due fasi si realizza con le seguenti operazioni:

- 1) accendere e preriscaldare il forno;
- 2) arrestare il ciclo a preriscaldamento raggiunto;
- 3) impostare il modo di cottura desiderato, la temperatura cella, la durata (o in alternativa la temperatura spillone) così come precedentemente descritto.
- 4) Premere il pulsante "**PHASE**":



il led relativo alla fase 2 è diventato rosso, mentre quello della fase 1 è verde; contemporaneamente i led dei pulsanti **modi di cottura** lampeggiano nuovamente richiedendo una nuova impostazione per la fase 2..

#### 5) Selezionare:

- modo di cottura relativi alla fase 2;
  - temperatura cella relativi alla fase 2;
  - durata (o in alternativa la temperatura spillone) relativi alla fase 2;
- 6) A questo punto il ciclo di cottura a due fasi è stato impostato. Inserire il prodotto da cuocere, premere il pulsante di **Avvio ciclo**



Esso si avvierà partendo dalla fase 1 (led fase 1 rosso) e **passerà automaticamente** alla fase 2 (led fase 2 rosso) al completamento della prima.

Il passaggio è anche segnalato da un breve avviso acustico alla fine della fase 1.

A fine fase 2 avviene l'arresto automatico della cottura come precedentemente descritto.

### 5.11. MODIFICA/VISUALIZZAZIONE DEI PARAMETRI IMPOSTATI

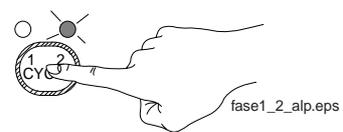
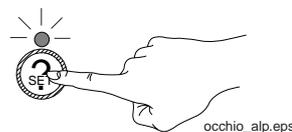
- Con il ciclo di cottura **bloccato**, agendo sui relativi comandi, è possibile modificare i parametri:

- 1) modo di cottura;
- 2) temperatura di cottura **TS**;
- 3) tempo di cottura **TM**;
- 4) temperatura spillone **PRB** (in alternativa al tempo di cottura).

- Con il ciclo avviato ciò è possibile solo previa pressione del pulsante **Visualizzazione parametri**



in questo modo è possibile vedere e modificare i valori di impostazione relativi alla fase attiva (indicata dal led di fase acceso rosso). Per vedere ed eventualmente modificare le **impostazioni dell'altra fase** (se presente) premere in sequenza i pulsanti



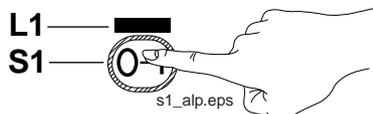
Per uscire dal modo di visualizzazione è sufficiente ripremere il pulsante stesso; il led si spegne. In ogni caso dopo 5 secondi si ha l'uscita automatica ed il passaggio ai parametri correnti.

## 6. LIVELLO FUNZIONALE C6

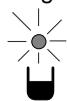
### 6.1. ACCENSIONE DEL FORNO

Per accendere il forno premere il pulsante dell'interruttore **S1**. Si verificheranno quindi le seguenti condizioni:

- l'indicatore luminoso verde **L1** si accende;



- il pannello comandi si accende;
- il display del Termometro/Termostato **TS** indica la temperatura presente in cella;
- la cella si illumina;
- il generatore di vapore inizia il riempimento



(spia lampeggiante);

- il generatore di vapore effettua il preriscaldamento



(spia accesa fissa);

- il generatore di vapore è pronto (spia spenta)

#### 6.1.1 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno si ottiene mantenendo premuto per due secondi il pulsante dell'interruttore **S1**. Pressioni del pulsante di durata inferiore saranno ignorate dal forno.

### 6.2. SELEZIONE MODALITA' MANUALE/AUTO

Dopo l'accensione del forno i due led relativi al pulsante di selezione modalità "**manuale/AUTO**" lampeggiano.



Premendo il pulsante è possibile passare da una modalità all'altra, indicata dall'accensione del relativo led.

- **Manuale**: in questa modalità è necessario impostare dopo ogni accensione il programma di cottura desiderato. Allo spegnimento del forno il ciclo impostato si cancella.

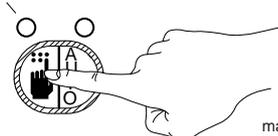
- **AUTO**: questa modalità permette di utilizzare dei programmi di cottura contenuti in una memoria (biblioteca programmi). Tali programmi sono impostabili e memorizzabili dall'operatore e, allo spegnimento del forno, non vengono cancellati. Il numero massimo di programmi memorizzabili è 50.

Ad ogni pressione di questo pulsante corrisponde un passaggio tra le due modalità.

Verrà prima spiegato il funzionamento nella modalità **Manuale** e successivamente in quella **AUTO**.

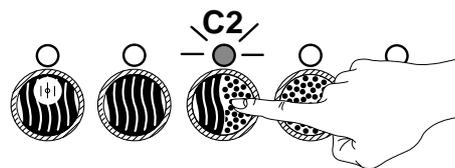
### 6.3. MODALITA' MANUALE

Dopo l'accensione del forno premendo il pulsante di selezione si accende il led relativo alla modalità manuale.



### 6.4. SCELTA DEL MODO DI COTTURA

I led relativi ai modi di cottura lampeggiano. Selezionare direttamente quello desiderato premendo il relativo pulsante (esempio, **Ciclo misto C2**)



Il led relativo al modo di cottura selezionato si accende mentre tutti gli altri si spengono.

**Nota**: in questa fase è possibile:

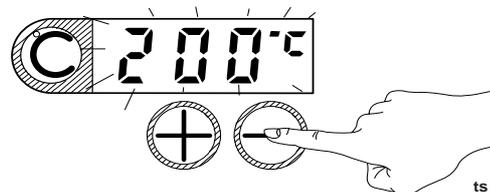
- cambiare modo di cottura premendo direttamente un altro dei pulsanti disponibili;
- selezionare la velocità del ventilatore e la potenza ridotta;
- selezionare la modalità per cottura e mantenimento **Cook & Hold**; (disponibile solo nei modi **Aria calda** e **Vapore** e solo con la velocità del ventilatore e la potenza ridotte).

Dopo la selezione del modo di cottura i display relativi al Termostato **TS**, Temporizzatore **TM** e controllo spillone **PRB** lampeggiano riportando dei trattini.

### 6.5. IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA

Premere i pulsanti del termostato **TS**  $\oplus$  per aumentare e  $\ominus$  per diminuire il valore della temperatura che si sta impostando, indicato dal lampeggio del display.

Rilasciare poi il pulsante in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (esempio 200°C).



Dopo circa 5 secondi il display smetterà di lampeggiare e tornerà a visualizzare il valore della temperatura in cella.

**Nota**:

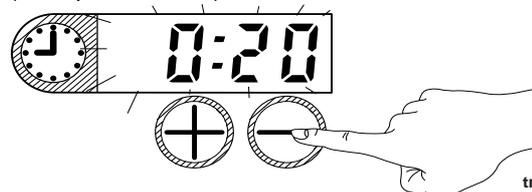
a seconda del modo di cottura scelto (C1, C2, etc. - vedi paragrafo precedente) si avrà un valore massimo di impostazione della temperatura, oltre il quale non si potrà andare premendo i pulsanti del Termostato **TS**.

Nel **ciclo vapore C3** non è necessario impostare alcuna temperatura, poichè essa è **automaticamente fissata a 100°C**, è possibile invece impostare valori inferiori. Così facendo si ha il funzionamento come nel modo **vapore a bassa temperatura (C4)**.

### 6.6. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Premere i pulsanti del temporizzatore **TM**  $\oplus$  per aumentare e  $\ominus$  per diminuire il valore del tempo che si sta impostando, indicato dal lampeggio del display (indicato in ore e minuti).

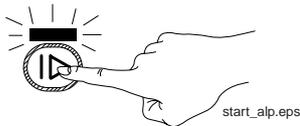
Rilasciare poi il pulsante in corrispondenza del valore desiderato (esempio 20 minuti).



Dopo circa 5 secondi il display smetterà di lampeggiare.

## 6.7. AVVIO DELLA COTTURA

- verificare che la porta del forno sia chiusa;
- premere il pulsante di avvio cottura;



L'indicatore luminoso giallo del pulsante di avvio si accende. Il display Termostato/Termometro **TS** e Temporizzatore **TM** indicheranno rispettivamente:

- **TS** la temperatura presente in cella;
- **TM** il tempo mancante a fine cottura.

### Note:

- Non è possibile avviare i cicli di cottura (vapore, misto, rigenerazione) finché il generatore di vapore non sarà pronto, come indicato dalla relativa spia spenta (vedi paragrafo 5.1). Durante tale periodo il conteggio del tempo non si avvia e l'indicatore luminoso giallo del pulsante **Avvio cottura** lampeggia, questo caso si verifica anche quando si apre la porta del forno. Tale condizione non si verifica se si utilizza il modo di cottura Rigenerazione **CR** (il forno funziona anche con la porta aperta).

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

## 6.8. ARRESTO DEL CICLO DI COTTURA

Alla fine del tempo impostato il ciclo di cottura si arresta automaticamente e la suoneria del forno si attiva per un minuto. Aprire la porta ed estrarre il prodotto.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

### Note:

- la suoneria può essere interrotta anticipatamente effettuando una qualsiasi azione sul pannello comandi oppure aprendo la porta.

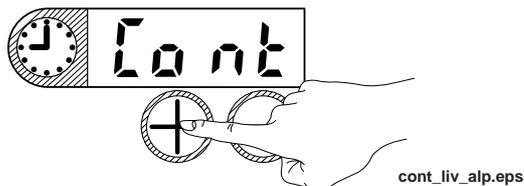
Il ciclo di cottura può essere fermato **manualmente** mantenendo premuto per **due** secondi il pulsante di **Avvio/Arresto** ciclo.



Pressioni di durata inferiore saranno ignorate dal forno. È possibile ripetere un ciclo identico a quello appena concluso ripremendo il pulsante **Avvio/Arresto**.

## 6.9. CICLO MANUALE

È possibile impostare cicli di cottura manuali escludendo il temporizzatore. Premere il pulsante  $\ominus$  su **TM**. Sul display apparirà la parola "**Cont**" indicante la cottura **Continua**.



In questo caso l'arresto del ciclo potrà avvenire solo manualmente, premendo per due secondi il pulsante di **Avvio/Arresto** ciclo o spegnendo il forno.

## 6.10. PRERISCALDAMENTO

È possibile effettuare un preriscaldamento della cella del forno prima di iniziare la cottura vera e propria.

Avviare il forno con la cella vuota impostando:

- modo di cottura desiderato;
- temperatura di preriscaldamento sul Termostato **TS**;
- cottura continua "**Cont**" sul Temporizzatore **TM**;
- Attendere che il display temperatura cella indichi il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento.
- Aprire la porta ed introdurre il prodotto da cuocere.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

- Chiudere la porta ed impostare sul temporizzatore **TM** il tempo di cottura desiderato ed eventualmente ritoccare la temperatura di cottura sul Termostato **TS**.

## 6.11. USO DELLO SPILLONE (Controllo temperatura al cuore del prodotto)

La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Ciò permette di impostare il valore desiderato e di arrestare automaticamente la cottura quando questo viene raggiunto.

**Attenzione:** la sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate). La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

1) Accendere il forno ed eventualmente effettuare un preriscaldamento.

2) Arrestare il ciclo di cottura.

Estrarre la sonda spillone dal suo alloggiamento ed inserirla nel prodotto senza forzare eccessivamente, assicurandosi che la punta (parte sensibile) sia posizionata in prossimità del centro del prodotto stesso.

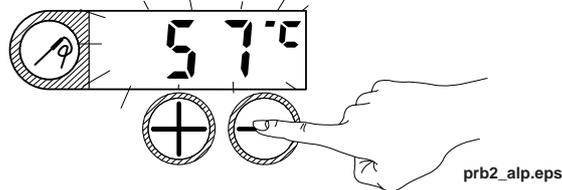
Chiudere la porta del forno.

3) Selezionare il modo di cottura desiderato ed impostare su **TS** la temperatura di cottura.

**Attenzione: non impostare nessun tempo di cottura sul Temporizzatore **TM**.**

4) Premere i pulsanti del Controllo spillone **PRB**  $\oplus$  per aumentare e  $\ominus$  per diminuire il valore di temperatura indicato sul display, fino a raggiungere quello desiderato.

- il display di **PRB** lampeggia indicando il valore di temperatura spillone richiesto. Il valore preselezionato di partenza è 50°C.



- rilasciare il pulsante in corrispondenza del valore desiderato. Dopo 5 secondi il display indicherà il valore della temperatura presente al cuore del prodotto (esempio 57°C).

5) **Avvio del ciclo.** Premere il pulsante di **Avvio/Arresto** cottura.



6) **Arresto del ciclo.** Quando la temperatura richiesta al cuore del prodotto viene raggiunta il forno si arresta automaticamente con le modalità descritte precedentemente (vedi paragrafo 6.8 **arresto ciclo di cottura**).

7) **Disattivazione modalità spillone.** (Manovra effettuabile solo a ciclo di cottura fermo). Impostare un tempo di cottura sul Temporizzatore **TM**. Questa azione azzerata automaticamente qualsiasi temperatura spillone precedentemente impostata sul **PRB**. Viceversa, impostando una temperatura su **PRB** viene azzerata l'eventuale impostazione su **TM**.

La disattivazione della modalità spillone avviene anche con lo spegnimento del forno.

## 6.12. COTTURA CON FASI IN SEQUENZA AUTOMATICA

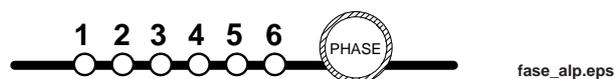
Il forno Livello 6 permette l'esecuzione di programmi composti da più fasi sequenziali. Per esempio:

- Fase 1:      - aria calda 200°C  
                  - spillone 70°C
- Fase 2:      - ciclo misto 220°C  
                  - durata 40 minuti
- Fase 3:      - ciclo aria calda 250°C  
                  - durata 15 minuti

e così via fino ad un massimo di 6 fasi.

Durante la cottura il passaggio da una fase alla successiva avviene automaticamente fino all'arresto automatico del programma al completamento dell'ultima fase impostata.

La gestione di un programma di cottura a più fasi è affidata al pulsante



il quale è munito di sei led (uno per ogni fase) ciascuno dei quali può accendersi di colore rosso (fase attiva) o verde (fase non attiva). I led spenti indicano invece fasi non ancora selezionate. L'impostazione di un ciclo a più fasi si realizza eseguendo le seguenti operazioni:

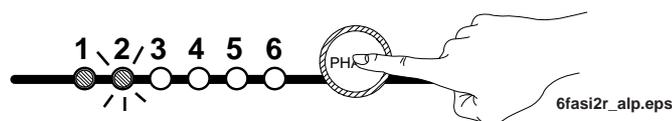
1) accendere e preriscaldare il forno in **modalità manuale**;



2) Arrestare il ciclo a preriscaldamento raggiunto. Si noterà che il led relativo alla fase 1 è rosso, mentre quelli delle altre fasi sono spenti.

3) Impostare il modo di cottura desiderato, la temperatura cella, la durata (o in alternativa la temperatura spillone per la fase 1 così come precedentemente descritto).

4) Premere il pulsante "PHASE": il led relativo alla fase 2 diventa rosso mentre quello della fase 1 è verde



contemporaneamente i led dei pulsanti modi di cottura lampeggiano.

5) Selezionare:

- modo di cottura relativo alla fase 2;
- temperatura cella relativo alla fase 2;
- durata (o in alternativa la temperatura spillone) relativi alla fase 2

6) Per impostare ulteriori fasi ripetere i punti **4** e **5** fino ad un massimo di 6 fasi.

7) A questo punto il programma di cottura a più fasi è stato impostato. Inserire il prodotto da cuocere, premere il pulsante di **Avvio ciclo**.



Esso si avvierà partendo dalla fase 1 (led fase 1 rosso) e **passerà automaticamente** alla fase 2 (led fase 2 rosso) al completamento della prima e così via per le altre fasi (se impostate).

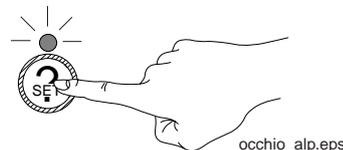
Il passaggio tra una fase e l'altra è anche segnalato da un breve avviso acustico.

Alla fine dell'ultima fase avviene l'arresto automatico della cottura come precedentemente descritto.

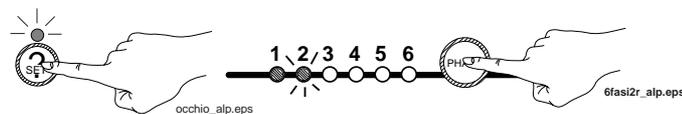
## 6.13. MODIFICA/VISUALIZZAZIONE DEI PARAMETRI IMPOSTATI

- Con il ciclo di cottura **bloccato**, agendo sui relativi comandi, è possibile modificare i parametri:

- 1) modo di cottura;
  - 2) temperatura di cottura **TS**;
  - 3) tempo di cottura **TM**;
  - 4) temperatura spillone **PRB** (in alternativa al tempo di cottura).
- Con il ciclo avviato ciò è possibile solo previa pressione del pulsante **Visualizzazione parametri**

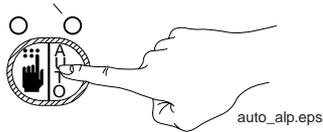


in questo modo è possibile vedere e modificare i valori di impostazione relativi alla fase attiva (indicata dal led di fase acceso rosso). Per vedere ed eventualmente modificare le **impostazioni dell'altra fase** (se presente) premere in sequenza i pulsanti



Per uscire dal modo di visualizzazione è sufficiente ripremere il pulsante stesso; il led si spegne. In ogni caso dopo 5 secondi si ha l'uscita automatica ed il passaggio ai parametri correnti.

## 6.14. MODALITA' AUTOMATICA



**Premessa:** la modalità automatica permette di memorizzare i programmi dopo averli impostati manualmente; a tale scopo vedere prima il paragrafo 6.3 "Modalità manuale".

### Nota:

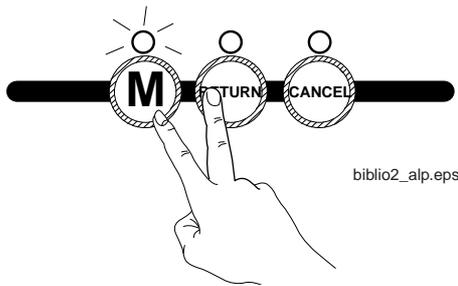
Se dopo aver impostato un programma di cottura come descritto nel paragrafo precedente, il forno venisse spento, **i dati dell'impostazione verrebbero persi**, poiché nel modo di funzionamento manuale il controllore non memorizza il programma di cottura.

Volendo quindi memorizzare il programma è sufficiente agire come segue:

### 6.14.1 MEMORIZZAZIONE DEL PROGRAMMA DI COTTURA

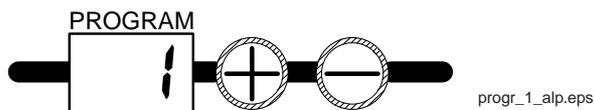
Dopo aver impostato un programma di cottura in **MODALITÀ MANUALE**:

1) premere **contemporaneamente** il pulsante **M** di ingresso in memoria ed il pulsante **ESC** per un tempo di due secondi.

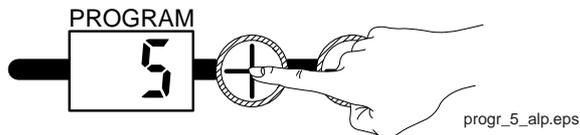


Durante tale azione il led relativo al pulsante **M** lampeggia per poi accendersi permanentemente. A questo punto si è **all'interno della memoria programmi** (biblioteca).

2) Il display programmi in memoria si posiziona sul programma n°1.



Utilizzare i pulsanti di aumento o diminuzione per impostare sul display il numero che si intende assegnare al programma da memorizzare. (Esempio, programma n°5)

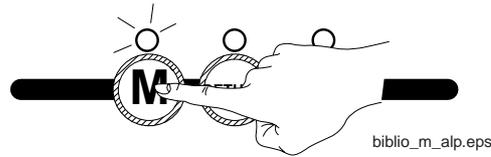


**Nota:** non è necessario memorizzare i programmi obbligatoriamente in sequenza numerica (es. 01-02-03 ecc.), ma è possibile assegnargli un qualsiasi numero tra 1 e 50. I numeri di programma liberi sono indicati in modo lampeggiante, mentre quelli già occupati non lampeggiano.

3) Memorizzazione del programma.

**Nota :** per memorizzare un programma su un numero già occupato (non lampeggiante) è necessario prima cancellarlo (vedere paragrafo **Cancellazione di un programma memorizzato**).

Dopo aver scelto il numero di programma da assegnare premere per 2 secondi il pulsante **M**.



Un segnale acustico e il numero non più lampeggiante confermeranno l'**avvenuta memorizzazione**.

4) Uscita dalla memoria programmi.

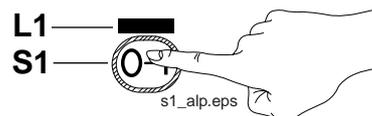
Per uscire dalla memoria ripremere contemporaneamente i pulsanti **M** ed **ESCAPE/RETURN (ESC)** fintanto che il led giallo di **M** si spegne (2 secondi).

### 6.14.2 USCITA DALLA MEMORIA SENZA APPORTARE MODIFICHE

**Nota:** quando si è all'interno della memoria programmi (led pulsante **M** acceso) è possibile uscirne senza apportare modifiche, premendo soltanto il pulsante **ESCAPE//RETURN (ESC)** per due secondi.

### 6.14.3 CUOCERE IN MODALITA' AUTOMATICA (impiego di programmi memorizzati precedentemente)

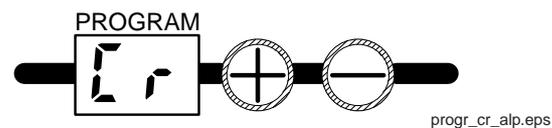
1) Verificare che la porta del forno sia chiusa;  
2) Accendere il forno;



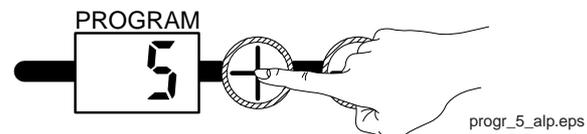
3) Selezionare la modalità **AUTO**;



4) Il display biblioteca programmi memorizzati si illumina indicando il programma **Cr** (rigenerazione - vedere paragrafo seguente).



5) Impostare, agendo sui pulsanti, il numero di programma di cottura da eseguire. Esempio, Programma n°5.



6) Attivare l'inizio del ciclo premendo il pulsante



### 6.14.4 PROGRAMMA DI RIGENERAZIONE Cr

Nei forni Livello C6 il programma di rigenerazione **Cr** è prememorizzato (quindi non cancellabile) nella biblioteca programmi. Per utilizzare il **ciclo di rigenerazione Cr** selezionare la modalità automatica e procedere come appena descritto facendo apparire sul display programmi (utilizzando i relativi pulsanti di aumento e diminuzione) l'indicazione **Cr**.

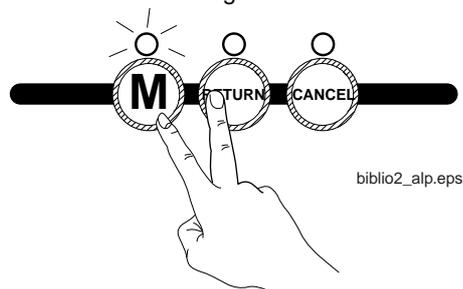
Il programma di rigenerazione è composto da una sola fase caratterizzata:

- da uno speciale ciclo con umidità controllata;
- da un valore di temperatura predisposto di 140°C (eventualmente modificabile);
- dall'impiego della piena potenza;
- da un funzionamento in continuo **Cont** e una volta avviato rimane attivo sia con porta chiusa che aperta.

**Attenzione!** Rischio scottature.  
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

Esso può accettare in alternativa al modo continuo anche un tempo di cottura definito oppure la sonda spillone.

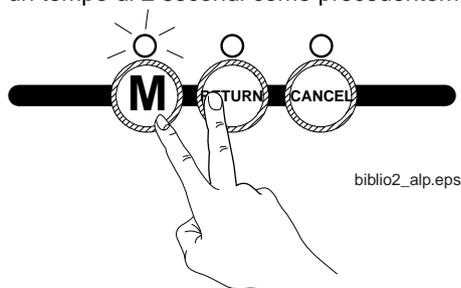
**Nota:** successivamente si potranno cancellare altri programmi ripetendo le operazioni **3** e **4**, con l'esclusione del programma di rigenerazione **Cr**, il quale è protetto dalla cancellazione. Al termine premere contemporaneamente i pulsanti **M** ed **ESC** per 2 secondi, permettendo così l'uscita dalla memoria del controllore con la registrazione delle modifiche.



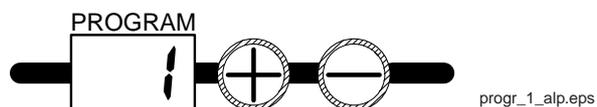
**Nota:** se si è commesso qualche errore cancellando programmi sbagliati è sufficiente premere il pulsante **ESC** (come descritto al precedente paragrafo 6.14.2) per uscire dalla memoria senza confermare le cancellazioni apportate.

### 6.14.5 CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA MEMORIZZATO

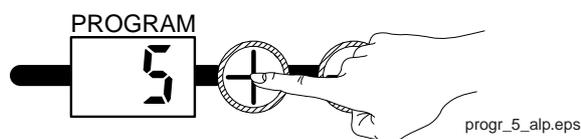
1) Con il selettore posizionato in **AUTO** premere contemporaneamente i pulsanti **M** di ingresso in memoria ed il pulsante **ESC** per un tempo di 2 secondi come precedentemente descritto.



2) Il display programmi in memoria si posiziona sul numero 1

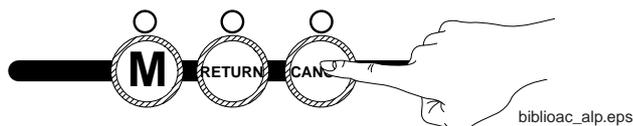


3) Utilizzando i relativi pulsanti di aumento e diminuzione selezionare il numero di programma che si intende cancellare dalla memoria. Esempio: Programma n°5

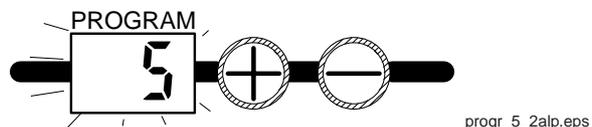


Il display indica il programma n°5 (led non lampeggiante).

4) Premere per due secondi il pulsante **AC**



Al termine di questa procedura il display indicherà il n°5 lampeggiante. Il programma è stato cancellato.



## 7. PER TUTTI I MODELLI

### 7.1. SEGNALAZIONE D'ALLARME E DIAGNOSTICA

Il forno prevede di visualizzare particolari condizioni di :

- Funzionamento anomalo o guasto. In questo caso sui vari display compaiono dei codici d'errore. E' qui riportato l'elenco dei codici e le relative condizioni d'errore.

**EPt1** - Sonda cella interrotta o in corto circuito.

**EPt2** - Sonda generatore di vapore interrotta o in corto circuito.

**EPt3** - Sonda spillone interrotta o in corto circuito.

**EPt4** - Sonda by pass interrotta o in corto circuito.

**EPt8** - Sensore di temperatura del controllore elettronico danneggiato.

**ESCH** - Malfunzionamento dei dispositivi di raffreddamento circuito di controllo comandi.

**Etub** - Intervento del limitatore temperatura generatore di vapore (150°C).

**Etuc** - Intervento del limitatore temperatura cella (320°C).

**EFLP** - Guasto al dispositivo valvola motorizzata scarico vapori cella. (solo Livello funzionale C6)

#### IMPORTANTE!

Con ciclo di cottura in corso, la segnalazione di un codice d'errore è accompagnata dal funzionamento continuo della suoneria e dall'arresto del ciclo stesso.

In questo caso l'apparecchiatura può essere utilizzata in modalità che non implicano le condizioni per le quali si genera l'errore. Allo scopo è sufficiente programmare il forno per un ciclo che non utilizzi il componente danneggiato.

Il servizio assistenza tecnica deve essere informato sul codice di allarme apparso sul display.

### 7.2. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua e del gas.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

### 7.3. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Ogni fine giornata pulire la cella del forno usando prodotti adatti allo scopo, attenendosi ai consigli del fornitore.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico ecc. ), anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

L'apparecchiatura dispone sul pannello comandi del pulsante



per effettuare il ciclo di pulizia camera di cottura.

Esso viene utilizzato come sotto descritto:

**Premessa:** Il ciclo si attiva correttamente solo quando il valore di temperatura in cella è inferiore a 90 °C; nel caso procedere prima ad una fase di raffreddamento della cavità.



1) - Premere poi per 2 secondi il pulsante "**CLEAN**" (inizio ciclo di pulizia) con la porta chiusa. Si accende il relativo led per indicare l'inizio del ciclo di pulizia (fase 1).



Dopo 5 minuti circa, l'avvisatore acustico suona .

2) - Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da detergere.

3) - Richiudere la porta. Sul display temperatura cella inizia il conto alla rovescia di 120 secondi, necessario per l'azione dell'agente sgrassante.

Al termine della fase di sgrassaggio inizia automaticamente un successivo ciclo (fase 2) della durata di 10 minuti al termine del quale l'avvisatore acustico suona ed il led del pulsante "**CLEAN**" si spegne (ciclo di pulizia terminato).

4) - Aprire la porta e risciacquare l'interno cella.

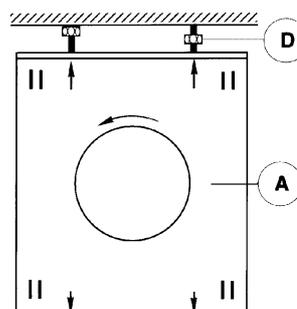
Per agevolare la pulizia della camera di cottura, togliere le guide per struttura carrellata poste sul fondo della camera cottura (se presenti), i diffusori laterali per supporto teglie e la parete di aspirazione.

- Lo smontaggio dei **diffusori** dalla camera di cottura avviene per ognuno come segue:

- Sollevare l'elemento, ruotarlo in modo da sganciare i due piolini anteriori di supporto ed estrarlo facendo fuoriuscire i naselli di aggancio dalle feritoie della parete di aspirazione.
- Per rimontare i componenti ripetere le fasi al contrario.

- Lo smontaggio della **parete di aspirazione "A"** (Fig."18"), dalla sua posizione in camera di cottura avviene come segue:

- spegnere il forno e disinserire elettricamente l'apparecchiatura;
- dopo aver tolto i diffusori laterali avvitare con una chiave esagonale i due dadi "D" dei perni filettati superiori posizionandoli in battuta al cielo camera;
- sollevare la parete di aspirazione e sfilarla dai due perni inferiori della camera forno;
- spingere verso il basso il componente per permettere la fuoriuscita dai due perni filettati superiori.



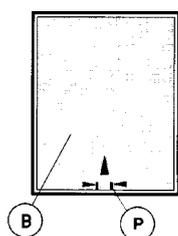
**Nota:** Le 4 frecce poste sulla parete di aspirazione indicano le posizioni dei fori in corrispondenza dei perni superiori ed inferiori. Per rimontare il componente ripetere le fasi al contrario e serrare in battuta alla parete i dadi "D".

- Pulire l' eventuale **filtro per grassi "B"**, almeno ogni tre cicli di cottura.

In caso di mancato rispetto di questa norma, il filtro perde la sua efficacia e produce effetti anomali per la cottura.

Per facilitare ulteriormente la pulizia del filtro si può smontare la griglia togliendo il fermo realizzato con un tondino elastico "P" inserito lungo la cornice filtro. L'estrazione del tondino avviene spingendo prima le sue due estremità come rappresentato in figura "20" e poi sfilandolo dalla cornice di contenimento.

E' necessario prestare attenzione nell'effettuare la pulizia delle reti del filtro. I loro bordi sono irregolari, usare quindi guanti di protezione adeguati.



19

- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare con cura.
- Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
  - Sconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti dell'acqua;
  - Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo;
  - Arieggiare periodicamente i locali.

#### 7.4. MANUTENZIONE PERIODICA DEL GENERATORE DI VAPORE (OVE PRESENTE)

- Una eccessiva incrostazione di calcare nel generatore di vapore viene segnalata dall'accensione del **led**



**il quale evidenzia la necessità di effettuare la disincrostazione. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui tali prescrizioni non vengano rispettate, inoltre la garanzia non copre la riparazione e la sostituzione di componenti danneggiati dal calcare qualora le caratteristiche richieste per l'acqua di alimentazione non vengano rispettate (vedere paragrafo relativo).**

La disincrostazione può essere effettuata usando due metodi:

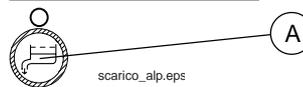
- con aceto a concentrazione 100%;
- con disincrostante chimico (osservando scrupolosamente le istruzioni sotto descritte).

**Per queste operazioni la macchina deve essere accesa.**

#### 7.4.1 METODO CON ACETO AL 100%

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
- 2) Svuotare completamente il generatore di vapore premendo il pulsante "A"

#### Livello funzionale L6



o agendo sullo scarico manuale dell'acqua del generatore di vapore (leva sotto il cruscotto per tutti gli altri modelli).

- 3) Dopo un minuto richiudere lo scarico del generatore di vapore (pulsante o leva).
- 4) Togliere il tappo in plastica del tubo di accesso generatore e introdurre attraverso questo circa 9 litri di aceto puro.
- 5) Aprire il rubinetto acqua.
- 6) Mettere in funzione il forno nel ciclo "vapore" per 20 minuti.
- 7) Spegner il forno ed attendere 60 minuti.
- 8) Rimettere in funzione il forno per altri 10 minuti.
- 9) Spegner ed attendere 60 minuti.
- 10) Con il rubinetto dell'acqua aperto riaprire la valvola di scarico del generatore ai fini di realizzarne lo scarico (pulsante o leva).
- 11) Spegner il forno.
- 12) Risciacquare poi l'interno del generatore utilizzando una conduttura in gomma inserita nel tubo, fintantoché dallo scarico esca acqua pulita.
- 13) Rimontare il tappo e richiudere lo scarico del generatore di vapore (pulsante o leva).

#### 7.4.2 METODO CON DISINCROSTANTE CHIMICO

La disincrostazione con prodotti chimici deve essere eseguita in base alle istruzioni del fornitore (le stesse ditte fornitrici di detersivi).

Ad esempio, usando il disincrostante della ECOLAB tipo "STRIP-A-WAY", si deve operare come segue:

- Seguire le istruzioni relative del paragrafo precedente e introdurre attraverso il tubo di accesso del generatore, 2,5 litri di liquido disincrostante più 6,5 litri d'acqua.
- Mettere in funzione il forno nel ciclo "cottura a vapore" per 12 minuti.
- Spegner ed attendere 40 minuti.
- Riaprire lo scarico generatore e proseguire con le istruzioni del paragrafo precedente.

#### IMPORTANTE

**Risciacquare attentamente l'interno del generatore, utilizzando una conduttura in gomma, inserita attraverso il tubo di accesso al generatore, al fine di eliminare ogni minimo residuo di disincrostante.**

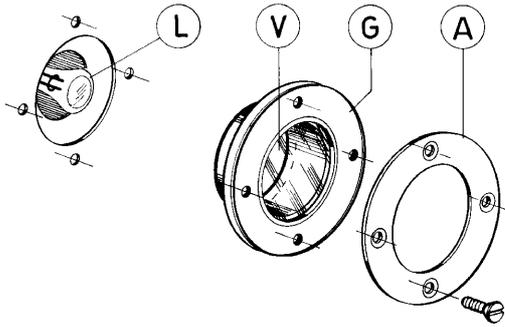
- Rimontare il tappo e richiudere lo scarico del generatore di vapore (pulsante o leva).

E' buona norma dopo queste procedure far funzionare il forno a vuoto per 30 minuti nel ciclo a vapore C3.

**Sostituzione lampada illuminazione cella (Fig. "20")**

Per sostituire la lampada illuminazione cella, nel caso di una bruciatura, operare come segue:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura.
- Svitare le quattro viti che fissano la ghiera "A" del punto luce ed estrarre il vetro "V" assieme alla guarnizione di tenuta "G".
- Estrarre la lampada alogena "L" e sostituirla con un'altra di uguale caratteristiche (12V - 20W - 300°C), utilizzando della carta o un panno puliti allo scopo di evitare il contatto diretto con le dita.
- Rimontare il vetrino di protezione, correttamente inserito dentro la guarnizione, nel vano lampada e fissare la ghiera riavvitando le 4 viti, previo ingrassaggio della guarnizione con grasso silconico ad uso alimentare.



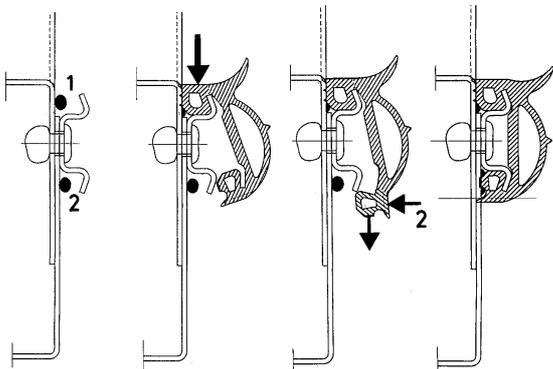
20

**Sostituzione guarnizioni porta (Fig. "21")**

**N.B.:** La guarnizione porta è un componente che può invecchiare e usurarsi nel tempo. E' buona norma sostituirla quando si notano degli indurimenti o rottura della stessa.

Per sostituirla operare come segue:

- Rimuovere la guarnizione dalla propria sede e pulire questa da eventuali tracce di silicone.
- introdurre un filo di sigillante silconico nei punti "1" e "2" lungo la cornice supporto guarnizione.
- Montare la nuova guarnizione inserendo prima tutto il profilo interno "1" sotto il bordo corrispondente della cornice di fissaggio. Operare prima sugli angoli.
- Inserire poi il profilo esterno "2" della guarnizione sotto la sede corrispondente utilizzando un utensile a gancio.

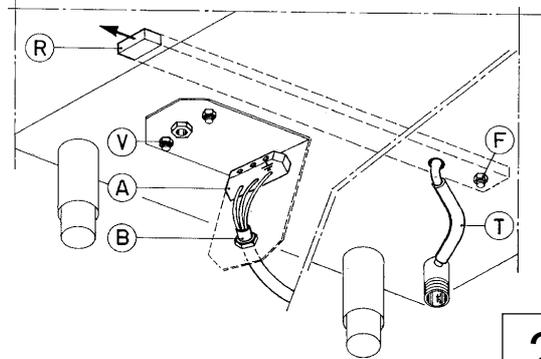


21

**Bacinella raccogli condensa (Fig. "22")**

Verificare periodicamente lo stato di pulizia del tubo in gomma "T" o del raccordo di questo al collettore di scarico se la bacinella raccogli condense "R" dovesse riempirsi d'acqua. Tale verifica si esegue smontando il tubo "T" dal portagomma, pulendolo poi accuratamente.

La bacinella raccogli condense "R" è estraibile frontalmente dopo aver staccato il tubo di scarico "T" e svitata la vite di fermo "F" sul fondo esterno forno.



22

**Pulizia e controllo efficienza impianto di scarico**

Eseguire periodicamente la pulizia del tubo di scarico verificando che non vi siano ostruzioni che comportino lo scarico dell'acqua.

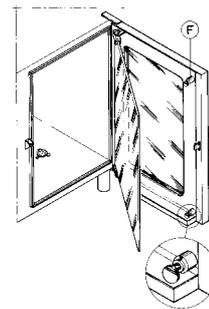
**Pulizia delle superfici interne dei vetri porta (Fig. "22")**

Queste operazioni devono essere condotte con vetro porta freddo senza utilizzare panni o detergenti abrasivi.

L'accesso alle superfici dell'intercapedine avviene con l'apertura del vetro interno incernierato sulla porta.

- Con porta aperta ruotare di 180° i due fermi "F" superiore ed inferiore (allo scopo si utilizza la punta arrotondata di un coltello da tavola inserito nell'intaglio). Aprire poi il vetro interno.

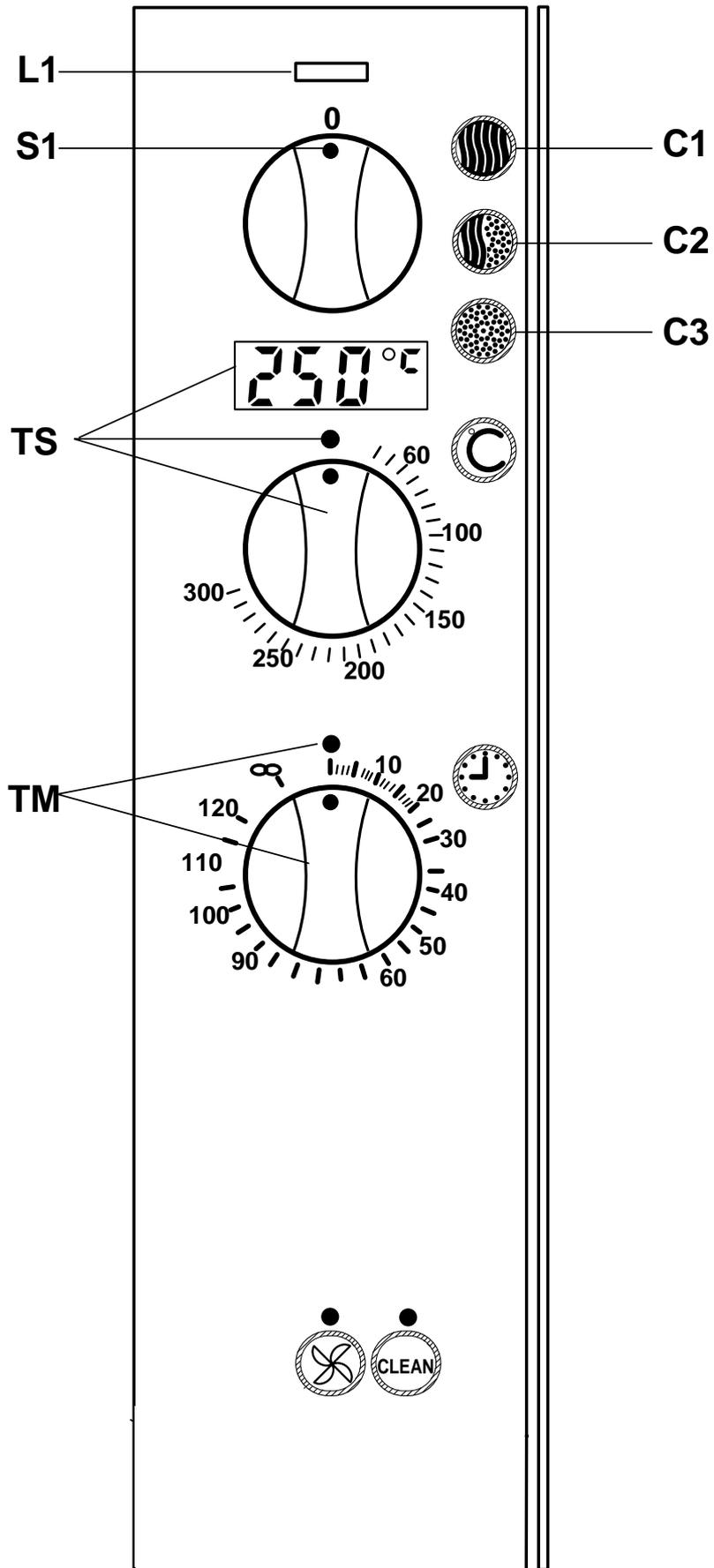
**Questo ha una apertura limitata da un nottolino posto sulla cerniera inferiore.**



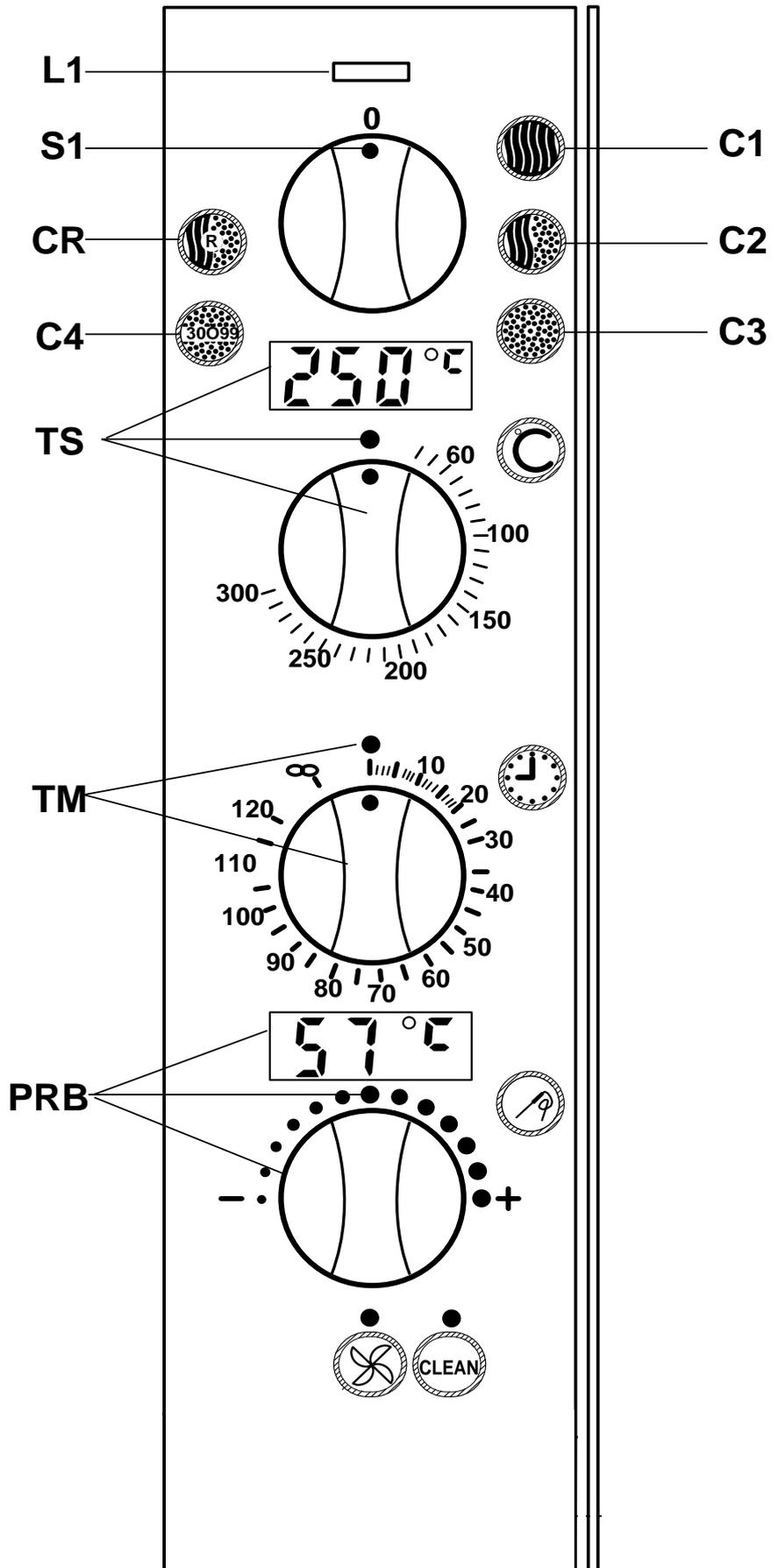
23

Dopo la pulizia richiudere il vetro interno in battuta sui gommini e ruotare i fermi di 180°.

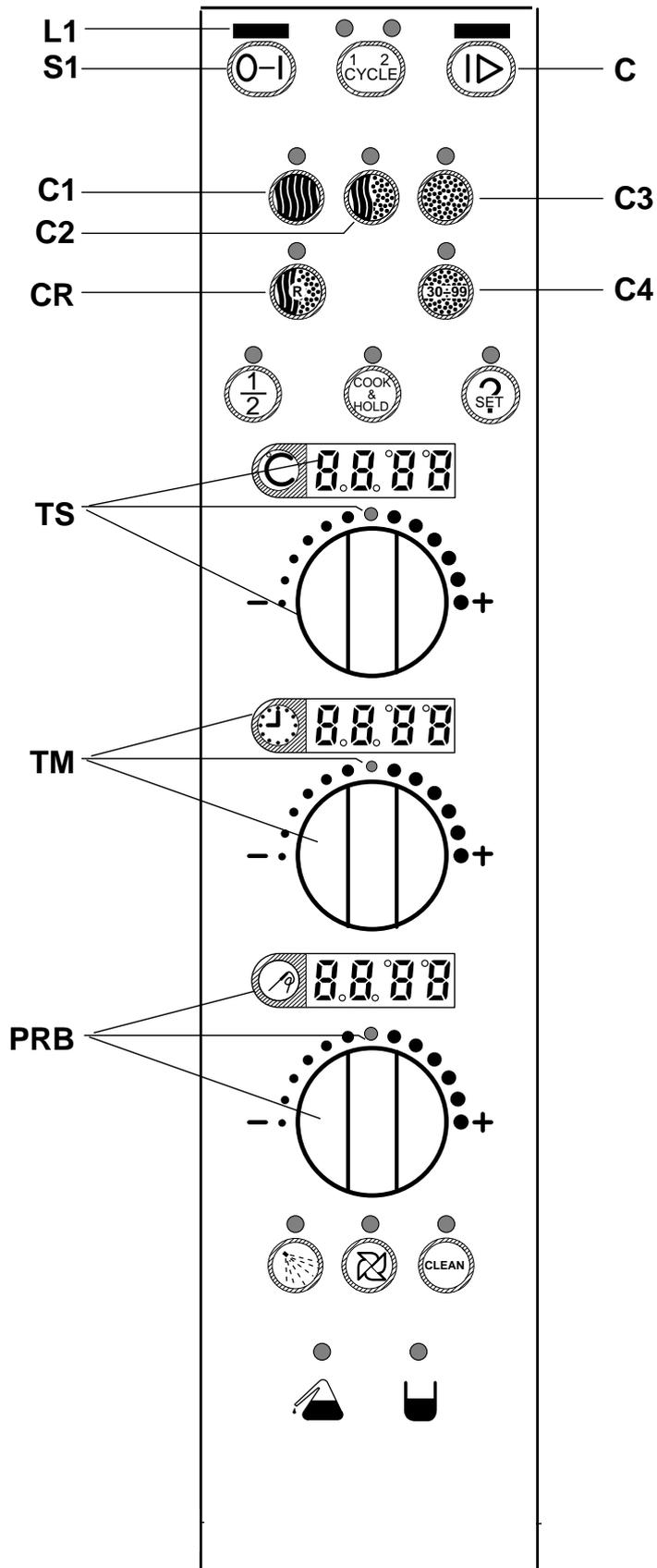
**Livello 2**  
**Level 2**  
**Ebene 2**  
**Niveau 2**  
**Nivel 2**  
**Niveau 2**  
**Nivå 2**  
**Niveau 2**  
**Nivel 2**  
**Επίπεδο 2**



**Livello 3**  
**Level 3**  
**Ebene 3**  
**Niveau 3**  
**Nível 3**  
**Niveau 3**  
**Nivå 3**  
**Niveau 3**  
**Nível 3**  
**Επίπεδο 3**



**Livello 4**  
**Level 4**  
**Ebene 4**  
**Niveau 4**  
**Nivel 4**  
**Niveau 4**  
**Nivå 4**  
**Niveau 4**  
**Nivel 4**  
**Επίπεδο 4**





Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.

De fabrikant behoudt zich het recht voor de kenmerken van het in deze publikatie beschreven apparaat zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Producenten forbeholder sig ret til uden forudgående varsel at foretage ændringer af apparaterne, der er beskrevet i denne brugervejledning.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande utföra ändringar på de utrustningar som presenterats i denna broschyr.

O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as características dos equipamentos apresentados nesta publicação.

Ο κατασκευαστής επιφυλάσσεται του δικαιώματος να τροποποιήσει χωρίς προειδοποίηση, τα χαρακτηριστικά των συσκευών που παρουσιάζονται στην παρούσα έκδοση.