

AT120



A120788

ITALIANO**Traduzione delle istruzioni per l'uso originali**

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuali di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

1. Informazioni generali	62
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo	62
1.2 Spiegazione dei simboli	62
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia	63
1.4 Difesa dei diritti d'autore	63
1.5 Dichiarazione di conformità	63
2. Sicurezza	64
2.1 Informazioni generali	64
2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio	64
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso	65
3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio	66
3.1 Controllo della fornitura	66
3.2 Imballaggio	66
3.3 Stoccaggio	66
4. Parametri tecnici	67
4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto	67
4.2 Dati tecnici	68
5. Installazione e utilizzo	68
5.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	68
5.2 Indicazioni per l'utente	69
5.2.1 Preparazione	69
5.2.2 Collegamento	70
5.3 Indicazioni per l'utente	71
5.3.1 Preparazione dell'apparecchiatura	71
5.3.2 Parametri variabili nell'ambito della gratinatura/cottura	71
5.3.3 Utilizzo delle pirofile/della griglia	72
5.3.4 Principio di funzionamento del processo di gratinatura/cottura	73
5.4 Metodi di gratinatura	75
6. Pulizia e manutenzione	78
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	78
6.2 Pulizia	78
6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione	78
7. Possibili guasti	79
8. Smaltimento	80

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



AVVERTENZA!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e guasti.



INDICAZIONE!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE! Superficie rovente!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.

Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.

Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.

Nel caso di dubbi vi preghiamo di contattare il produttore.



INDICAZIONE!

Prima di iniziare qualunque lavoro, e in particolare prima di avviare l'apparecchiatura, bisogna leggere attentamente il presente manuale.

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti derivanti da:

- mancato rispetto delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso, relative al trasporto, alla conservazione, all'avvio, all'utilizzo, alla pulizia ed alla manutenzione;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche strutturali apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati.

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.



INDICAZIONE!

I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE.

In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

2.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

- o Il presente manuale di utilizzo va conservato con cura. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura a terze persone, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo.
- o Tutti gli utilizzatori devono attenersi alle informazioni contenute nel presente manuale di utilizzo, e rispettare le indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro.
- o L'apparecchiatura può essere utilizzata solo in ambienti chiusi.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso



AVVERTENZA!

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per l'uso industriale. All'interno delle cucine dovrà essere utilizzata unicamente da personale qualificato.

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

Il forno a convezione è destinato a svolgere le seguenti funzioni:

- preparazione di carne, pesce e verdure;
- cottura di pane e torte;
- riscaldamento di pietanze;
- scongelamento di prodotti congelati;
- gratinatura;
- preparazione di pietanze refrigerate e surgelate.

Non utilizzare il **forno a convezione** per:

- scaldare ambienti
- asciugare abiti;
- conservare oggetti infiammabili;
- collocare al suo interno e riscaldare liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute e soggetti a rapida evaporazione.



AVVERTENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.

La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.



INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi. Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

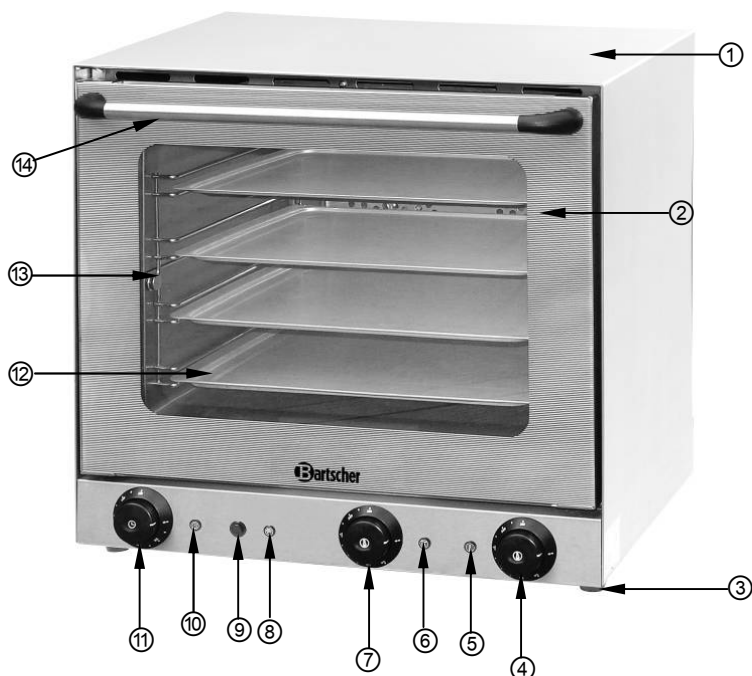
L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto



- | | |
|--|---|
| ① Corpo esterno | ⑧ Spia dell'umidificazione |
| ② Sportello vetrato | ⑨ Pulsante per l'umidificazione |
| ③ Piedini | ⑩ Spia del timer |
| ④ Manopola del regolatore della temperatura del circuito dell'aria calda | ⑪ Manopola del regolatore principale/timer. |
| ⑤ Spia della funzione di ricircolo dell'aria calda | ⑫ Piano di cottura in lamiera |
| ⑥ Spia della funzione di cottura alla griglia | ⑬ Guide per i ripiani |
| ⑦ Manopola del regolatore della temperatura di cottura alla griglia | ⑭ Impugnatura dello sportello vetrato |

4.2 Dati tecnici

Nome	Forno a convezione AT 120 con possibilità di cottura alla griglia ed umidificazione
N. art.:	A120788
Realizzazione:	corpo esterno e camera del forno: acciaio nobile
Intervallo di regolazione della temperatura	0 °C - 300 °C
Intervallo di impostazione del tempo di cottura	0 – 120 min.
Valori di allacciamento:	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Potenza della griglia:	2,0 kW
Allacciamento idraulico rigido:	3/4 pollice
Guide:	4 (433 x 333 mm)
Distanza tra le lamiere:	70 mm
Dimensioni:	L 597 x P 618 x A 570 mm
Peso:	39,0 kg
Equipaggiamento:	4 piani di cottura in lamiera (L 435 x P 315 x A 10 mm)

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

5. Installazione e utilizzo

5.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.

- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Non muovere né rovesciare l'elettrodomestico durante il suo funzionamento.
- Non utilizzare **mai** l'apparecchiatura con mani bagnate o umide.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.

5.2 Indicazioni per l'utente



AVVERTENZA!

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione, dovranno essere eseguiti esclusivamente da un installatore autorizzato!

5.2.1 Preparazione

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.
- Montare sull'apparecchiatura i piedini forniti in dotazione e regolare la loro altezza avvitolandoli o svitandoli. **Non avviare l'apparecchiatura senza piedini.**
- Staccare delicatamente la pellicola protettiva dalle pareti esterne, in modo tale da non lasciare resti di colla. Qualora, nonostante le precauzioni, non sia possibile evitare la comparsa di resti di colla, eliminarli con un solvente adeguato.
- Posizionare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, su un piano di appoggio regolare, in grado di reggere il suo peso a pieno carico e non sensibile al calore.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura su un piano d'appoggio infiammabile.
- L'apparecchiatura non dovrà mai essere posizionata in prossimità di fiamme libere, stufe elettriche, stufe per il riscaldamento ed altre fonti di calore.
- Non posizionare l'apparecchiatura nelle vicinanze di pareti o di altri elementi realizzati con materiali infiammabili. Mantenere una distanza di almeno 10 cm tra le varie pareti e gli oggetti circostanti. Lasciare uno spazio sufficiente a garantire l'apertura dello sportello vetrato ed il movimento dell'utente.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale da non ostacolare il flusso dell'aria attraverso i fori di ventilazione situati sulla parte posteriore.
- Non collocare oggetti sull'apparecchiatura.



INDICAZIONE!

L'apparecchiatura non è predisposta per l'incasso e la collocazione in serie!

5.2.2 Collegamento

Allacciamento elettrico



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Qualora sia installata in modo errato, l'apparecchiatura potrà provocare lesioni corporee! Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale). L'apparecchiatura potrà essere collegata solo in caso di assoluta conformità!

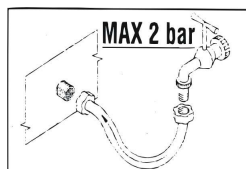
- Prima di collegare l'apparecchiatura all'alimentazione sarà necessario accertarsi che i valori di tensione e frequenza riportati sulla targhetta nominale siano conformi a quelli dell'impianto elettrico utilizzato.

Si ammette una tolleranza di tensione non superiore a $\pm 10\%$.

- L'apparecchiatura dovrà essere collegata ad un **circuito di livellamento dei potenziali** (dispersione a terra), la cui efficacia dovrà soddisfare i requisiti imposti dalle norme vigenti. Il morsetto si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura .
- Il circuito della presa elettrica dovrà essere protetto con un interruttore di sicurezza da almeno 16A. Collegare solo ad una presa elettrica a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni o prese multiple.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale da garantire un facile accesso alla spina, per poterla staccare in caso di necessità.

Allacciamento idraulico

- L'allacciamento dell'acqua potabile dovrà trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, far scorrere una quantità d'acqua sufficiente ai fini dell'eliminazione di eventuali impurità che possano raggiungere le valvole elettromagnetiche.
- Per assicurare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, impedire la comparsa di depositi di calcare all'interno della camera. Per questo motivo, si raccomanda di utilizzare **acqua con un grado di durezza compreso tra 0,5 e 5°F** (in presenza di valori superiori, sarà necessario installare un decalcificatore).
- Collegare il tubo flessibile per l'acqua in pressione (3/4") alla bocchetta situata sulla parte posteriore dell'apparecchiatura. L'altra estremità del tubo flessibile dovrà essere collegata all'**impianto dell'acqua fredda** mediante una valvola di blocco.
- La pressione dell'acqua fornita dovrà essere compresa tra **50kPa (0,5 bar) – 200kPa (2 bar)**. Qualora la pressione in entrata superi i 200 kPa (2 bar), adottare un **riduttore di pressione**.



Scarico della condensa

- Lo scarico della condensa si trova nella parte posteriore dell'apparecchiatura. Utilizzando un tubo flessibile o rigido, dovremo collegarlo allo scarico fognario. Il diametro del tubo non dovrà essere inferiore a quello del tubo di scarico dell'apparecchiatura, mentre la lunghezza non dovrà superare 1m.
- L'estremità finale del tubo di scarico dovrà trovarsi ad un'altezza di almeno 20 cm superiore a quella dello scarico fognario, in modo tale che l'acqua possa defluire liberamente.
- Evitare di piegare i tubi elastici e di curvare quelli in metallo.

5.3 Indicazioni per l'utente

5.3.1 Preparazione dell'apparecchiatura

- Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchiatura, pulirla all'esterno ed all'interno con un panno umido ed un detergente delicato. Sciacquare con acqua pulita ed asciugare accuratamente.
- Per eliminare eventuali odori spiacevoli provenienti dall'isolamento termico, scaldare l'apparecchiatura prima del primo utilizzo (senza pietanze all'interno) secondo le indicazioni riportate al punto "**Impostazioni**". Selezionare la temperatura più alta ed il tempo massimo. Il forno potrà emettere un po' di fumo o un odore spiacevole. Alla prima accensione, questi fenomeni sono normali e non dovrebbero ripetersi. Successivamente, aprire lo sportello vetrato per eliminare i resti di fumo.
- Utilizzando un detergente delicato, lavare le lamiere e la griglia da forno. Fatto ciò, sciacquare gli elementi lavati, utilizzando acqua pulita. Asciugarli con un panno morbido.

5.3.2 Parametri variabili nell'ambito della gratinatura/cottura:

- **Temperatura**
 - **Tempo**
 - **Quantità**
 - **Umidificazione**
-
- **Temperatura**

L'esatta impostazione della temperatura permette una corretta cottura/gratinatura delle pietanze sia sulla superficie che all'interno.

Una temperatura troppo bassa, anziché provocare la gratinatura, comporterà l'essiccazione del cibo.

Una temperatura troppo alta, al contrario, potrà provocare la bruciatura dello strato più esterno della pietanza, mentre l'interno potrà restare crudo (questo fenomeno, nel caso della carne, non è necessariamente negativo).

▪ Tempo

Questa variabile dipende dalla quantità di pietanze da preparare. Maggiore è la loro quantità, più lungo sarà il tempo di cottura/gratinatura (e viceversa). Un tempo di gratinatura troppo ridotto non consentirà un'adeguata preparazione delle pietanze, mentre un periodo troppo lungo potrà provocare la bruciatura dello strato esterno degli alimenti.

▪ Quantità

La quantità di pietanze influisce sul tempo di gratinatura. Un numero elevato di prodotti porta sempre ad un prolungamento della fase di gratinatura (e viceversa).

▪ Umidificazione

L'**umidificazione** viene attivata mediante una breve pressione dell'apposito pulsante (massimo 3 sec.), situato sul pannello di comando. Una volta premuto il pulsante, l'acqua sarà spruzzata ad intervalli regolari all'interno della camera dell'apparecchiatura. Si attiverà la spia dell'umidificazione.

Gli spruzzi d'acqua continueranno fino a quando il pulsante dell'umidificazione non sarà disattivato.



INDICAZIONE!

Il pulsante dell'umidificazione dovrà essere tenuto premuto per un breve periodo (massimo 3 sec.). In caso contrario, l'acqua andrà ad accumularsi sul fondo del forno a convezione.

5.3.3 Utilizzo delle pirofile/della griglia

Si raccomanda di utilizzare:

pirofile in alluminio

per la preparazione di prodotti da forno e di pane non congelato,

pirofile in acciaio

per antipasti, carne, pesce, patate,

griglia

per la preparazione di carne (ad es. cotolette, wurstel, salsicce grigliate) e prodotti congelati (ad es. pizza, panini, baguette).



INDICAZIONE!

Utilizzare soltanto stoviglie resistenti alle alte temperature. Attenersi alle indicazioni del fabbricante!

5.3.4 Principio di funzionamento del processo di gratinatura/cottura



ATTENZIONE! Pericolo di ustione!

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcuni elementi si possono scaldare notevolmente. Lo sportello vetrato potrà essere aperto e chiuso unicamente con l'apposita impugnatura. Durante l'uso del forno, indossare guanti protettivi.

❖ **Processo di gratinatura/cottura all'interno del forno a convezione ventilato**

Il forno a convezione si basa sulla circolazione dell'aria calda all'interno dell'apparecchiatura. Ciò permette di gratinare/cuocere i prodotti in un ambiente a temperatura uniforme.

Il pregio del forno a convezione consiste nella possibilità di preparare più piatti contemporaneamente (a condizione che richiedano la stessa temperatura) senza che i gusti vadano a mescolarsi.



INDICAZIONE!

Prima di ogni utilizzo, scaldare bene il forno. Impostare la temperatura ad un livello di circa 30 °C superiore alla temperatura richiesta e correggere il valore dopo aver caricato il forno a convezione. In questo modo sarà possibile ottenere un effetto uniforme.

- Attivare l'apparecchiatura mediante la manopola del **regolatore centrale/timer** (impostare la temperatura di funzionamento richiesta/cottura, ruotando la manopola in senso orario). Si accenderà la **spia verde di funzionamento**. L'accensione dell'illuminazione interna e dei motori dei ventilatori avrà luogo subito dopo la rotazione della manopola di regolazione.
- Impostare la temperatura richiesta mediante la **manopola di regolazione della temperatura**. Si accenderà la spia di riscaldamento verde. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di riscaldamento verde si spegnerà, per riaccendersi qualora la temperatura all'interno della camera scenda sotto al valore impostato.
- Dopo il raggiungimento della temperatura, potremo inserire le pietanze all'interno della camera del forno a convezione.
- Sulle 4 guide del forno a convezione potremo posizionare contemporaneamente 4 lamiere. Durante il caricamento dell'apparecchiatura, ricordare di mantenere una distanza pari ad almeno 40 mm tra la superficie superiore delle pietanze e la lamiera. In questo modo si garantirà una distribuzione adeguata del calore all'interno della camera.
- Al termine del periodo di tempo impostato, l'apparecchiatura emetterà un segnale sonoro e la spia verde facente capo al timer si spegnerà. L'apparecchiatura si disattiverà automaticamente.
- Estrarre le pietanze.
- Qualora l'apparecchiatura non sia utilizzata, sarà necessario spegnerla (portare in posizione „0“ la **manopola del regolatore centrale/timer** e del **regolatore di temperatura**) e staccarla dalla rete elettrica (tirare la spina!).

❖ Procedimento di cottura alla griglia con regolazione della potenza

Il processo di cottura alla griglia sarà realizzato in base al calore irradiato dalla resistenza elettrica incandescente. La temperatura prodotta dalla lampada ad infrarossi è molto alta. La trasmissione del calore ha luogo in una sola direzione (dall'alto al basso). In questo modo è possibile ottenere la rosolatura immediata delle pietanze.



INDICAZIONE!

La funzione di cottura alla griglia può essere realizzata soltanto separatamente. La funzione di circolazione dell'aria calda dovrà essere disattivata, poiché le due funzioni non possono essere realizzate allo stesso tempo!

La potenza della resistenza per la cottura alla griglia potrà essere regolata in un intervallo compreso tra l'impostazione minima ed il valore massimo. In questo modo sarà possibile gratinare i piatti conferendogli un colore dorato o una tonalità più scura. La funzione di cottura alla griglia dovrà essere realizzata a sportello chiuso, in modo tale da prevenire la fuoriuscita di odori e di fumo.

- Attivare l'apparecchiatura mediante la manopola del **regolatore centrale/timer** (impostare la temperatura di funzionamento richiesta/cottura, ruotando la manopola in senso orario). Si accenderà la **spia verde di funzionamento**. L'accensione dell'illuminazione interna e dei motori dei ventilatori avrà luogo subito dopo la rotazione della manopola di regolazione.
- Utilizzando la **manopola di regolazione della temperatura di cottura alla griglia** andremo ad impostare la temperatura richiesta (fino a 300 °C). Si accenderà la **spia verde relativa alla funzione di cottura alla griglia**. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia si spegnerà, per riaccendersi qualora la temperatura all'interno della camera scenda sotto al valore impostato.
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, la griglia per la cottura dei prodotti dovrà essere posizionata al livello opportuno, che nella maggior parte dei casi corrisponde a quello più vicino alla resistenza. Sulla griglia andremo a posizionare le pietanze (carne, pesce, verdure) cosparse di un leggero strato d'olio.
- Posizionare la leccarda per il grasso sotto alla griglia.
- Il processo di gratinatura/cottura dovrà essere costantemente controllato, poiché il calore irradiato è notevole e può comportare la bruciatura delle pietanze preparate.
- Quando la superficie dei prodotti avrà assunto una tonalità marrone, aprire lo sportello del forno a convezione, girare le pietanze ed inserirle nuovamente all'interno del forno, in modo tale da grigliare il lato non esposto all'azione della resistenza.
- La resistenza per la cottura alla griglia potrà anche essere utilizzata per passare pietanze al forno o per dorarle al termine della cottura.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è provvista di un **sistema di protezione dal surriscaldamento** che entra in azione a 320 °C e spegne il forno.

Qualora il sistema di protezione dal surriscaldamento entri in funzione, sarà necessario attendere che l'apparecchiatura si raffreddi adeguatamente, dopodiché andremo a premere il tasto **RESET** situato sulla parte posteriore dell'apparecchiatura, in modo tale da poterla nuovamente utilizzare.

5.4 Metodi di gratinatura

❖ Primi piatti

Lasagne, maccheroni al forno, cannelloni – gratinare ad una temperatura compresa tra 185 °C e 190°C. Per ottenere una crosta dorata, al termine della cottura la temperatura andrà aumentata fino a raggiungere 220 °C – 230 °C.

❖ Arrosti

Manzo, suino, pollo, tacchino, agnello. Realizzare il processo ad una temperatura di 180 °C, in modo tale da assicurare un'adeguata cottura della carne. Per asciugare la carne, nella fase finale, alzare la temperatura del forno fino a 240 °C -250 °C (per alcuni minuti).

❖ Rosolare la carne

Cotolette di vario tipo, wurstel, hamburger.

Inserire la griglia insieme alle pietanze cosparse di una piccola quantità d'olio. Posizionare la leccarda per il grasso sotto alla griglia. Cuocere ad una temperatura di 220 °C – 230 °C. Nella fase finale, per qualche minuto, portare la temperatura a 280°C, in modo tale da rosolare leggermente le pietanze.

❖ Roastbeef

Cuocere ad una temperatura di 220 °C.

❖ Pesce

Cuocere la platessa, il merluzzo ed il nasello ad una temperatura di 200 °C.

❖ Patate arrosto

Cuocere ad una temperatura di 170 °C -180 °C

❖ Torte

In condizioni normali, cuocere le torte ad una temperatura di 180 °C. Durante la cottura, evitare di aprire lo sportello.

❖ Pane

Cuocere ad una temperatura di 220 °C.

❖ Preparazione di prodotti surgelati

Scongelerare il pane surgelato e cuocerlo ad una temperatura di 200 °C. Inserire la pizza surgelata e precotta all'interno del forno a convezione (senza scongelarla) e cuocere per qualche minuto alla temperatura indicata. **Attenersi alle indicazioni del fabbricante, riportate sulla confezione!**

❖ Panini/toast

Cuocere ad una temperatura di 220 °C.

❖ Riscaldamento di pietanze

Cuocere le pietanze ad una temperatura di circa 150 °C.

❖ Scongellamento di pietanze

Scongellare ad una temperatura di 80 °C.

Tabelle di rosolatura/cottura

Prodotto		Temperatura in °C	Tempo di preparazione in min. (circa)
Dolci	Torte	135 – 160	a seconda del peso
	Pan di Spagna	160 – 175	25 – 35
	Piccoli dolci	175	15 – 20
Dolci con lievito di birra/lievito in polvere	Torta di amarene	175	
	Torta di frutta	220	
	Pastasfoglia	210	
	Pastafrolla	200 – 225	
	Torta	175	40 - 50
Prodotti di pasticceria	Meringhe	100	100 – 130
	Pasticcini	175	15 – 20
	Pasticcini di pastafrolla	150 – 175	5
	Pasticcini con frutta	200	8
	Cornetti di pastasfoglia	180	18 – 20
Pudding	Soufflé di pane/al burro	175 – 190	45
	Crema di uova	165	45
	Pudding di frutta	160	45
Primi piatti	Cannelloni ripieni	190	20
	Soufflé alle uova	185	25
	Lasagne	190	27
	Soufflé di pasta	190	40

Prodotto		Temperatura in °C	Tempo di preparazione in min. (circa)
Cottura rapida	Salsicce arrosto (magre)	225	10 – 15 min.
	Carne allo spiedo	225	15 – 30 min.
	Fegatini	250	10 – 15 min.
	Arrosto di filetto	250	15 – 30 min.
	Petto di pollo	200	30 min.
Carne	Tacchino ben cotto *fino agli ultimi 30 minuti di cottura	160 – 175	
	**durante gli ultimi 30 min.di cottura	175 – 200	30 min. per kg
	Agnello al sangue		
	Coscia 1,5 – 2 kg	175	50 min. per kg
	Arrosto di agnello	175	30 min. per kg
	Spalla di agnello	175	50 min. per kg
	Suino ben cotto		
	Prosciutto oltre 2 kg	175	50 min. per kg
	Filetto e spalla	175	60 min. per kg
	Manzo medio		
	Rollé di filetto 2kg	175	30 min. per kg
	Carne allo spiedo	175	30 min. per kg
	Filetto	175 – 200	20 min. per kg
	Pollo 2 kg dorato arrostito e stufato	175	50 min. per kg
	Anatra 2 kg succosa non secca	180	60 min. per kg
Selvaggina	Lepre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Cervo	170 – 200	90 min.
	Fagiano	175 – 200	35 – 90 min.
Contorni	Patate arrosto, croccanti	175	60 min.
	Patate stufate ben cotte con salsa	150 – 175	30 min. per kg
Pesce	Filetti (piccoli)	200	15 – 20 min.
	Pesce 1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- o Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- o E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- o Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.



AVVERTENZA!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua.

Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

6.2 Pulizia

- o Dopo ogni utilizzo l'apparecchiatura dovrà essere pulita, in modo tale da non bruciare i residui di cottura e gratinatura.
- o Pulire l'apparecchiatura all'esterno ed all'interno con un panno umido ed un detergente delicato.
- o In presenza di sporco difficile, utilizzare un comune prodotto per la pulizia dei forni.
- o Pulire le lamiere con carta da cucina o con un panno morbido ed umido. Per rimuovere dalle lamiere lo sporco più resistente, versare una piccola quantità d'olio e lasciarla agire per 5-10 minuti. Fatto ciò, pulire la lamiera con un panno umido o con un foglio di carta da cucina.
- o Lavare gli accessori utilizzati (griglia, lamiera ecc.) sotto un getto di acqua calda, utilizzando un panno morbido o una spugna ed un detergente delicato. Sciacquare gli elementi con acqua pulita ed asciugarli accuratamente.
- o Per la pulizia dell'apparecchiatura, non usare **mai** utensili taglienti o duri e non servirsi **mai** di detergenti granulosi. In caso contrario, esiste il rischio di danneggiare la superficie del forno.
- o Al termine della pulizia, asciugare e lucidare la superficie dell'apparecchiatura con un panno morbido e asciutto.

6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione

- o Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l'apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- o Per l'applicazione della garanzia o guasti rivolgersi personalmente al vostro venditore. Fare prima attenzione alle avvertenze relative alla risoluzione di guasti presenti al paragrafo 7.
- o I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**

7. Possibili guasti

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchiatura è collegata alla corrente ma la spia di funzionamento non si accende	• Spina non collegata correttamente. • Il regolatore centrale/timer non è stato attivato.	• Estrarre la spina e ricollegarla correttamente. • Impostare il regolatore centrale/timer .
L'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica ma non scalda.	• Temperatura non impostata. • Resistenza danneggiata	• Impostare la temperatura. • Contattare il rivenditore.
L'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica ma non funziona.	• Si è attivata la protezione contro il surriscaldamento.	• Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Premere il pulsante RESET sulla parte posteriore dell'apparecchiatura. In caso di nuova attivazione del sistema di protezione dal surriscaldamento, chiamare il servizio assistenza o contattare il rivenditore.
Gli effetti della gratinatura/cottura non sono uniformi	• Ventilatore danneggiato. • Regolatore di temperatura danneggiato. • Spazio troppo ridotto tra le pietanze e la lamiera sovrastante.	• Contattare il rivenditore. • Contattare il rivenditore. • Mantenere una distanza minima di 40 mm.
Illuminazione della camera del forno danneggiata	• Lampadina danneggiata	• Staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica ed attendere che si raffreddi. Svitare la lampadina ed inserirne una nuova con gli stessi parametri (220 V, 15 W).

Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la presa!).
- **non** aprire il corpo esterno,
- chiamare il servizio assistenza o contattare il venditore.

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.



INDICAZIONE!



Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120