

AT90-MDI



A120796

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 2.0

Data di redazione: 2022-01-31

Istruzioni per l'uso originali

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Sicurezza..... | 2 |
| 1.1 | Spiegazione delle espressioni di avvertimento | 2 |
| 1.2 | Indicazioni di sicurezza | 3 |
| 1.3 | Uso conforme alla destinazione | 6 |
| 1.4 | Uso non conforme alla destinazione | 6 |
| 2 | Informazioni generali | 7 |
| 2.1 | Responsabilità e garanzia..... | 7 |
| 2.2 | Tutela dei diritti d'autore..... | 7 |
| 2.3 | Dichiarazione di conformità..... | 7 |
| 3 | Trasporto, imballaggio e stoccaggio | 8 |
| 3.1 | Controllo della consegna | 8 |
| 3.2 | Imballaggio | 8 |
| 3.3 | Stoccaggio | 8 |
| 4 | Dati tecnici | 9 |
| 4.1 | Dati tecnici | 9 |
| 4.2 | Funzioni dell'apparecchiatura | 10 |
| 4.3 | Elenco dei componenti dell'apparecchiatura..... | 11 |
| 5 | Installazione e uso..... | 12 |
| 5.1 | Installazione..... | 12 |
| 5.2 | Uso | 13 |
| 6 | Pulizia | 21 |
| 6.1 | Norme di sicurezza durante la pulizia | 21 |
| 6.2 | Pulizia | 21 |
| 7 | Possibili malfunzionamenti | 23 |
| 8 | Smaltimento..... | 24 |



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente il manuale di utilizzo e conservarlo in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Cuocere carne, pesce e verdure
- Cuocere pane, dolci e torte
- Riscaldare pietanze
- Scongellare prodotti surgelati
- Gratinare
- Lavorazione delle pietanze surgelate e congelate.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

IT

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Riscaldare ambienti
- Asciugare vestiti
- Conservare oggetti infiammabili
- Riscaldare liquidi o materiali infiammabili, dannosi per la salute, soggetti a facile evaporazione o altri liquidi o materiali simili.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

IT

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

| | |
|---|------------------------------------|
| Nome: | Forno a convezione AT90-MDI |
| Art. n.: | A120796 |
| Materiale: | acciaio inox |
| Materiale della camera: | smaltata |
| Dimensioni della camera (larg. x prof. x alt.) in mm: | 460 x 370 x 350 |
| Numero di coppie di guide: | 4 |
| Formato delle guide in mm: | 438 x 315 |
| Distanza tra le coppie di guide in mm: | 70 |
| Intervallo di temperatura da – a in °C: | 50 - 300 |
| Tempo di riscaldamento (150 °C) circa in min.: | 8 |
| Impostazioni del tempo da – a in min.: | 0 - 120 |
| Programmi di cottura: | 1 |
| Fasi di cottura: | 1 |
| Numero di motori: | 2 |
| Livelli di velocità del ventilatore: | 1 |
| Categoria di protezione: | IPX3 |
| Potenza di collegamento: | 2,67 kW / 230 V / 50 Hz |
| Misure (larg. x prof. x alt.) in mm: | 595 x 615 x 580 |
| Peso in kg: | 38,4 |

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

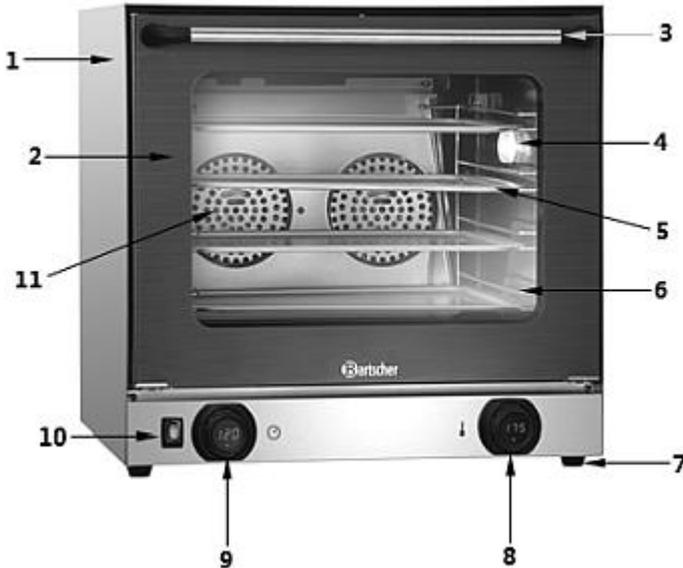
- Allacciamento dell'apparecchiatura: pronta ad essere allacciata
- Funzioni: termoventilazione
- Regolazione di temperatura: elettronica, a livelli di 1 °C
- Timer
- Termostato
- Tipo di guide: trasversali
- Illuminazione interna
- Display a LED
- Controllo: manopola, elettronico
- Manopola con display digitale (temperatura e tempo)
- Interruzione del processo di cottura tramite il regolatore di temperatura
- Interruttore on/off
- Spie di controllo: ON/OFF, riscaldamento
- Segnale acustico alla scadenza del tempo
- Sportello doppio in vetro
- Camera arrotondata
- Guide estraibili
- Compreso: 1 griglia, 1 lamiera

IT

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Il forno a convezione è stato progettato per preparare e mantenere al caldo le pietanze mediante gli appositi accessori.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



- | | |
|--|---|
| 1. Involucro esterno | 2. Sportello in vetro |
| 3. Impugnatura dello sportello in vetro | 4. Illuminazione interna |
| 5. Teglie (4x) | 6. Guide |
| 7. Piedini (4x) | 8. Manopola a pressione per impostare la temperatura |
| 9. Manopola a pressione per impostare il tempo | 10. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde) |
| 11. Motori dei ventilatori (2x) | |

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- La distanza minima tra le pareti infiammabili e gli oggetti deve essere di 10 cm ai lati e di 20 cm nella parte posteriore.
- Con le viti fissare alla base dell'apparecchiatura i piedini in dotazione.

Indicazione:

Non usare l'apparecchiatura senza piedini.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Durante il funzionamento, il corpo esterno e il sportello in vetro si scaldano fortemente e restano caldi per un certo periodo anche dopo lo spegnimento.

Non toccare l'apparecchiatura accesa e subito dopo averla spenta. Aprire e chiudere il forno a convezione tenendo per l'apposita impugnatura.

Usare apposite impugnature ed elementi di controllo.

Durante il funzionamento, la griglia, la teglia e i contenitori diventano molto caldi.

Per togliere le pietanze calde usare canovacci o guanti protettivi.

IT

Preparazione dell'apparecchiatura

1. Prima di essere accesa, l'apparecchiatura va pulita all'interno e all'esterno, come da indicazioni di cui al punto 6 "**Pulizia**".
2. Prima del primo uso far riscaldare il forno senza pietanze, tenendo conto delle indicazioni di cui al capitolo "**Impostazioni**" per eliminare gli odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico. Impostare la temperatura più alta e il tempo più lungo.

Possono formarsi il fumo e il cattivo odore. Al primo uso è normale e non capita più dopo.

3. Successivamente aprire lo sportello di vetro per far uscire il fumo.

Impostazioni

Il forno a convezione può essere controllato tramite due pulsanti a pressione (manopole girevoli):

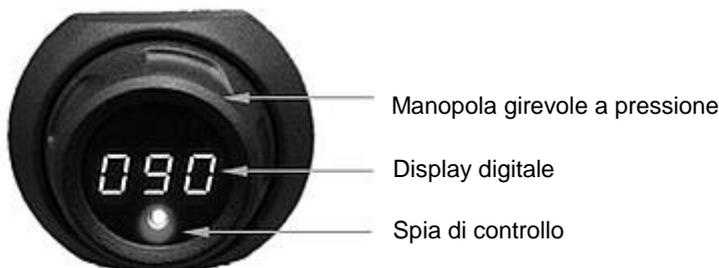
- Manopola girevole a pressione per impostare il tempo (a sinistra sul pannello di controllo)
- Manopola girevole a pressione per impostare la temperatura (a destra sul pannello di controllo)

Con le manopole girevole a pressione è possibile impostare il tempo e la temperatura, nonché attivare le diverse modalità dei programmi.

Le manopole girevole a pressione sono dotate dei display digitali per visualizzare il tempo e la temperatura impostati.

Le spie di controllo segnalano lo stato di funzionamento.

Struttura delle manopole girevoli a pressione



Impostazione del tempo

Il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura può essere impostato con la manopola girevole a pressione (a sinistra sul pannello di controllo). Il tempo può essere impostato da 1 a 120 minuti a intervalli di 1 minuto.

Impostazione della temperatura

La temperatura può essere impostata con la manopola girevole a pressione (a destra sul pannello di controllo). La temperatura può essere impostata tra 50 °C a 300 °C a intervalli di 1 °C

Funzionamento normale

1. Collegare l'apparecchiatura ad una presa singola provvista di messa a terra.
2. Portare l'interruttore ON/OFF in posizione „I“.

La spia di alimentazione (verde) sull'interruttore ON/OFF si illuminerà.

Adesso viene visualizzato il menu principale.

I display digitali delle manopole girevoli a pressione indicano l'ultima temperatura e l'ultimo tempo impostato, le spie di controllo sono spente.

3. Impostare i parametri desiderati girando la rispettiva manopola girevole a pressione.
4. Per attivare il programma, premere la manopola girevole a pressione.

Premere la manopola per le impostazioni del tempo per attivare la funzione.

La spia di controllo relativa alla manopola girevole a pressione lampeggia.

La spia di controllo della manopola girevole a pressione per le impostazioni del tempo comincia a lampeggiare.

Durante il funzionamento è possibile modificare sia il tempo che la temperatura, girando la relativa manopola girevole a pressione.

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Viene ripetuto fino alla conferma (premere una delle manopole girevoli a pressione). La spia di controllo della manopola girevole a pressione si spegne.

Adesso viene visualizzato il menu principale.

Sui display digitali vengono visualizzati gli ultimi valori utilizzati, le spie di controllo sono spente.

Quando l'apparecchiatura è in modalità Standby (i display digitali e le spie di controllo di entrambe manopole girevoli a pressione sono nere), può essere riattivata premendo una delle manopole girevoli a pressione.

Indicazione: I ventilatori del forno a convezione funzionano alla temperatura superiore a 80 °C fino al raffreddamento dell'apparecchiatura.

Se il forno a convezione non sarà usato per gli ulteriori 60 minuti, nuovamente passa alla modalità Stand-by. Tutti i display delle manopole girevoli a pressione sono spenti. Per riattivare l'apparecchiatura, premere una delle manopole girevoli a pressione.

Modalità Break

Durante il funzionamento è possibile interrompere il programma. A tal fine occorre premere la manopola girevole a pressione per le impostazioni di temperatura.

I display di entrambe le manopole lampeggiano, i ventilatori e l'illuminazione sono attivi, l'elemento riscaldante è spento, il tempo viene arrestato.

Per riattivare e continuare il programma con i parametri preimpostati occorre premere nuovamente la manopola per le impostazioni di temperatura.

Preparazione delle pietanze

INDICAZIONE!

Prima di ogni uso, il forno a convezione deve essere riscaldato. Impostare la temperatura di circa 30 °C superiore alla temperatura indicata e, per un effetto omogeneo, correggere dopo aver inserito le pietanze nel forno.

1. Dopo il raggiungimento della temperatura impostata, inserire nella camera di cottura le pietanze desiderate sulle teglie.
2. Se necessario, reimpostare il tempo e la temperatura.

È possibile inserire contemporaneamente 4 teglie su 4 coppie di guide del forno a convezione. Mentre si carica il forno, fare attenzione affinché tra le pietanze e le teglie ci sia la distanza dall'alto di almeno 40 mm per mantenere la distribuzione ottimale del calore nella camera del forno.

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, ripetuto fino alla conferma (pressione di una delle manopole girevoli a pressione).

La spia di controllo della manopola girevole a pressione si spegne.

IT

3. Togliere le pietanze pronte.
4. Se l'apparecchiatura non sarà più usata, spegnerla con l'interruttore on/off.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione (togliere la spina).

Protezione dal surriscaldamento

L'apparecchiatura è dotata di un dispositivo di **sicurezza contro surriscaldamento**. Si attiva al raggiungimento della temperatura di 320°C e scollega l'apparecchiatura.

Se si è attivato il dispositivo di sicurezza contro surriscaldamento:

- lasciare raffreddare l'apparecchiatura
- premere il pulsante **RESET** situato nella parte posteriore dell'apparecchiatura
- riaccendere l'apparecchiatura.

Consigli per la cottura

Cottura nel forno a convezione con termoventilazione

Il processo di cottura nel forno a convezione avviene attraverso la circolazione dell'aria calda all'interno dell'apparecchiatura. In questo modo la cottura è uniforme, grazie alla distribuzione omogenea della temperatura.

Il vantaggio del forno a convezione consiste nel fatto che possono essere cotte contemporaneamente diverse pietanze (se la temperatura di cottura è uguale), e i diversi aromi delle pietanze non si mescolano.

Parametri variabili durante la cottura

Temperatura

L'impostazione precisa della temperatura è la garanzia di una cottura giusta delle pietanze, sia nella loro parte esterna che quella interna.

In caso di temperatura troppo bassa, le pietanze sono piuttosto asciutte e non cotte.

Invece la temperatura troppo alta può bruciare l'esterno delle pietanze, mentre all'interno sono ancora crude (è un fenomeno a volte voluto, soprattutto in caso di carne).

Tempo

Questa variabile dipende dal numero delle pietanze da preparare.

Più pietanze vogliamo preparare, più lunghi sono i tempi di cottura, e all'incontrario.

La cottura troppo breve rispetto a quella giusta non permette di cuocere completamente le pietanze; in seguito alla cottura troppo lunga rispetto a quella giusta, le pietanze si bruciano all'esterno.

Quantità

La quantità delle pietanze influisce sui tempi di cottura. Più pietanze vogliamo preparare, più lunghi sono i tempi di cottura, e all'incontrario.

Metodi di trattamento termico

Primi piatti

Le lasagne, la pasta al forno, i cannelloni vanno cotti alla temperatura tra 185 °C e 190 °C. Per la duratura, al fine del processo di cottura la temperatura va aumentata a 220 °C – 230 °C.

Arrostire

Manzo, carne suina, tacchino, agnello. Per cuocere bene la carne, impostare la temperatura di 180 °C. Alla fine della cottura, per asciugare la carne, per alcuni minuti impostare la temperatura di 240 °C – 250 °C.

Preparare la carne

Cotoletta, fettina di carne, salsiccia, hamburger. Inserire la griglia con prodotti leggermente spalmati con l'olio. Sotto la griglia inserire la teglia raccogliocce. Cuocere alla temperatura di 220 °C – 230 °C. Alla fine della cottura alzare la temperatura per un paio di minuti fino a 280 °C, per dorare leggermente le pietanze.

Roastbeef

Cuocere alla temperatura di 220 °C.

Pesci

Platessa, merluzzo, nasello - cuocere alla temperatura di 200 °C.

Patate arrosto

Cuocere alla temperatura di 170 °C -180 °C.

Dolci

Solitamente cuocere alla temperatura di 180 °C. Durante la cottura non aprire lo sportello del forno a convezione.

Pane

Cuocere alla temperatura di 200 °C.

Trattamento termico dei prodotti surgelati

Scongelare il pane surgelato e cuocere alla temperatura di 200 °C.

La pizza precotta surgelata deve essere inserita nel forno a convezione ancora surgelata. Cuocere per alcuni minuti alla temperatura consigliata dal produttore. Rispettare le indicazioni dei produttori riportate sulla confezione.

Panini/toast

Riscaldare alla temperatura di 220 °C.

Riscaldamento delle pietanze

Preparare le pietanze alla temperatura di circa 150 °C.

Scongelamento delle pietanze

Scongelare alla temperatura di 80 °C.

Tabella di cottura/trattamento termico

| Pietanze da cuocere/per trattamento termico | | Temperatura in °C | Durata di trattamento termico in min. (ca.) |
|--|---------------------|-------------------|---|
| Dolci | Torte | 135 - 160 | a seconda del peso |
| | Pan di Spagna | 160 - 175 | 25 - 35 |
| | Dolci piccoli | 175 | |
| Torte con lievito fresco/lievito in polvere | Torta alle ciliegie | 175 | |
| | Dolce alla frutta | 220 | |
| | Pasta sfoglia | 210 | |
| | Pasta brisè | 200 - 225 | |
| | Dolci | 175 | 40 - 50 |
| Prodotti dolciari | Meringa | 100 | 100 - 130 |
| | Dolcetti | 175 | 15 - 20 |
| | Tartine | 150 - 175 | 5 |
| | Dolci alla frutta | 200 | 8 |
| | Croissant | 180 | 18 - 20 |
| Pudding | Crostata di pane | 175 - 190 | 45 |
| | Crema all'uovo | 165 | 45 |
| | Pudding alla frutta | 160 | 45 |
| Primi piatti | Cannelloni ripieni | 190 | 20 |
| | Uova al forno | 185 | 25 |
| | Lasagne | 190 | 27 |
| | Pasta al forno | 190 | 40 |

| Pietanze da cuocere/per trattamento termico | | Temperatura in °C | Durata di trattamento termico in min. (ca.) |
|---|---|-------------------|---|
| Cottura veloce | Salsicciotti arrosto (magre) | 225 | 10 - 15 |
| | Arrosto alla griglia | 225 | 15 - 30 |
| | Fegatini | 250 | 10 - 15 |
| | Filetto arrosto | 250 | 15 - 30 |
| | Petto di pollo | 200 | 30 |
| Carne | Tacchino ben cotto | | |
| | fino agli ultimi 30 minuti di cottura | 160 - 175 | |
| | durante gli ultimi 30 minuti di cottura | 175 - 200 | 30/kg |
| | Agnello rosa | | |
| | Cosciotto 1,5 – 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Arrosto di agnello | 175 | 30/kg |
| | Scapola di agnello | 175 | 50/kg |
| | Carne suina men cotta | | |
| | Cosciotto fino a 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Filetto e scapola | 175 | 60/kg |
| | Manzo medium | | |
| | Involtino di filetto fino a 2 kg | 175 | 30/kg |
| | Arrosto alla griglia | 175 | 30/kg |
| | Filetto | 175 - 200 | 20/kg |
| | Pollo da 2 kg dorato/stufato | 175 | 50/kg |
| Anatra 2 kg con salsa propria, non asciutta | 180 | 60/kg | |

| Pietanze da cuocere/per trattamento termico | | Temperatura in °C | Durata di trattamento termico in min. (ca.) |
|---|--|-------------------|---|
| Selvaggina | Lepre da 2 kg | 175 | 60 - 90 |
| | Cervo | 170 - 200 | 90 |
| | Fagiano | 175 - 200 | 35 - 90 |
| Contorni | Patate al forno croccanti | 175 | 60 |
| | Patate tagliate a rondelle, ben cotte, con salsa | 150 - 175 | 30/kg |
| Pesci | Filetti (piccoli) | 200 | 15 - 20 |
| | Pesce 1 ½ kg | 200 | 30 - 40 |

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

1. Pulire l'apparecchiatura regolarmente, alla fine della giornata di lavoro. Ove necessario, pulirla anche nel corso della giornata o in caso di pausa prolungata nell'utilizzo.

Se l'apparecchiatura sarà pulita regolarmente, è possibile evitare di bruciare i resti dei dolci o degli arrosti.

2. Rimuovere le pietanze dall'apparecchiatura.
3. Togliere le teglie.

4. La camera del forno può essere pulita con un panno morbido e bagnato con un detergente delicato.
5. In caso di sporco ostinato, usare i detersivi per la pulizia del forno disponibili in commercio. Rispettare le indicazioni del fabbricante del detergente.



Per facilitare la pulizia della camera del forno, è possibile rimuovere le guide.

6. A tal fine svitare le viti filettate (destra e sinistra) e togliere le guide dalla camera del forno.
 7. Pulire accuratamente la guida con acqua calda, panno morbido e un detergente delicato.
8. La camera del forno pulire attenendosi alla descrizione di cui sopra.
 9. Rimettere le guide e avvitare con le viti zigriate.
 10. La parte esterna dell'apparecchiatura e lo sportello in vetro vanno puliti dall'interno e dall'esterno con un panno morbido e bagnato.
 11. Infine asciugare gli elementi e le superfici pulite con un panno morbido.

IT

Accessori

1. Gli accessori utilizzati devono essere puliti con acqua calda con un detersivo delicato e un panno morbido o una spugna.
2. Sciacquare gli accessori puliti sotto acqua corrente.
3. Asciugare gli accessori con un panno morbido.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

| Errore | Possibile causa | Rimedio |
|---|--|---|
| L'apparecchiatura è collegata alla corrente, ma sui display digitali non vengono visualizzati dei valori. | Spina non inserita correttamente. | Staccare la spina dalla presa e inserire nuovamente |
| | L'apparecchiatura, in questo momento, sarà in modalità Standby. | Premere una delle manopole girevoli a pressione |
| L'apparecchiatura è collegata alla corrente, ma non si riscalda | La temperatura non è impostata | Impostare la temperatura |
| | Resistenza danneggiata | Contattare il servizio assistenza |
| L'apparecchiatura è collegata alla corrente ma non funziona | Attivazione della protezione dal surriscaldamento | Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi. Premere il pulsante RESET situato nella parete posteriore. Se la protezione dal surriscaldamento si riattiva, contattare il servizio assistenza |
| L'effetto cottura non è omogeneo | Ventilatore danneggiato | Contattare il servizio assistenza |
| | Termostato danneggiato | Contattare il servizio assistenza |
| | La distanza tra le teglie e le pietanze dall'alto è troppo piccola | Mantenere la distanza di almeno 40 mm |

| Errore | Possibile causa | Rimedio |
|---|-----------------------|--|
| L'illuminazione della camera del forno non funziona | Lampadina danneggiata | Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, lasciarla raffreddare. Togliere il portalampada. Sostituire la lampadina con una nuova con le stesse caratteristiche tecniche |

Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- non aprire il corpo esterno,
- contattare l'assistenza tecnica o il venditore, indicando i seguenti dati:
 - tipo di malfunzionamento;
 - numero di articolo e numero di serie (riportati sulla targhetta dati dell'apparecchiatura).

IT

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.