

AT410-MDI



A120822

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: 1.0

Data di redazione: 2023-02-03

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	15
6	Pulizia	24
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	24
6.2	Pulizia	24
7	Possibili malfunzionamenti	26
8	Smaltimento.....	28



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle 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.

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
- Scongelare 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.

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.

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 magazzinaggio. 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 AT410-MDI
N. art.:	A120822
Materiale:	acciaio inox
Materiale della camera di trattamento termico:	acciaio inox
Dimensioni della camera di trattamento termico (larg. x prof. x alt.) in mm:	700 x 460 x 360
Numero di coppie di guide:	4
Formato delle guide:	600 x 400
Distanza tra le coppie di guide in mm:	80
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Impostazioni del tempo da – a in min:	0 - 120
Tempo di riscaldamento (150 °C) circa in min:	12
Numero di programmi per il trattamento termico:	1
Numero di fasi del trattamento termico:	1
Numero di motori:	2
Livelli di velocità del ventilatore:	1
Grado di protezione:	IPX 3
Potenza di collegamento:	6,4 kW 400 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	835 x 765 x 570
Peso in kg:	65,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Serie: AT
- Allacciamento dell'apparecchio: 3 NAC
- Funzioni: termocircolazione | umidificazione | motore con inversione di marcia (ventole del ventilatore)
- Regolazione della temperatura: termostatica | con la precisione di 1 °C
- Temporizzatore
- Termostato
- Tipo di guide: trasversali
- Illuminazione interna
- Display a LED: temperatura | tempo
- Controllo: manopola MDI
- Interruttore ON/OFF
- Spia di controllo:
 - ON/OFF
 - riscaldamento
 - tempo trascorso sul temporizzatore
- Caratteristiche:
 - Manopola col display digitale per la visualizzazione della temperatura e del tempo
 - Possibilità di interrompere il processo di trattamento termico tramite il regolatore di temperatura
 - Doppio vetro dello sportello
 - Camera arrotondata del forno
 - Guide rimovibili
 - Segnale acustico al decorrere del tempo impostato
 - Funzione di memoria
- In dotazione:
 - 4 x teglia da forno
 - tubo flessibile per l'allacciamento fisso all'acqua

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Il modello AT410-MDI combina un'ottima efficienza della serie AT col controllo digitale MDI Bartscher, permettendo una facile e rapida regolazione della temperatura e del tempo.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

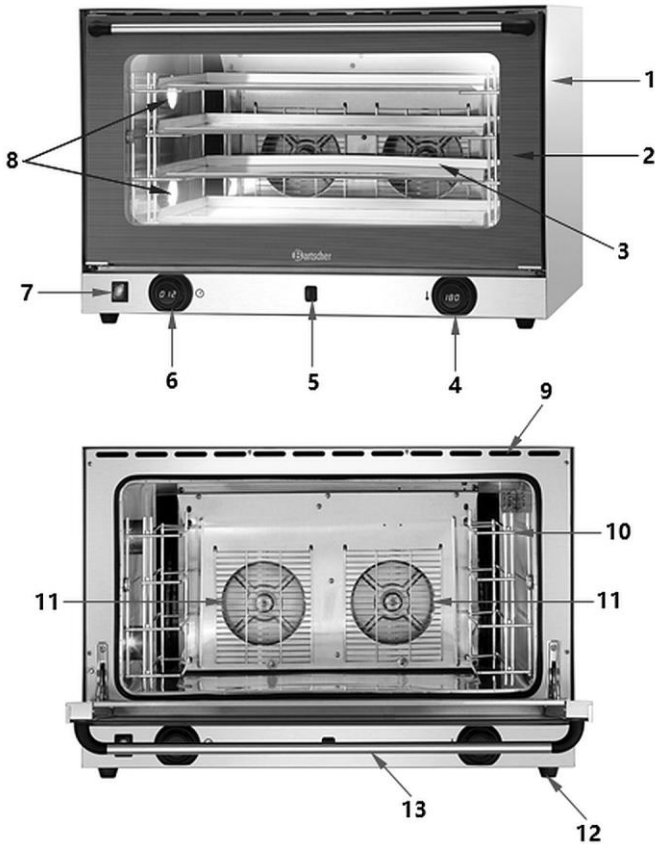


Fig. 1

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Corpo esterno | 2. Sportello in vetro |
| 3. Teglia da forno (4x) | 4. Termoregolatore rotativo a pressione |
| 5. Tasto di umidificazione | 6. Regolatore rotativo a pressione del tempo |
| 7. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde) | 8. Illuminazione interna |
| 9. Aperture di ventilazione | 10. Guide |
| 11. Motori dei ventilatori (2x) | 12. Piedini (4x) |
| 13. Maniglia dello sportello frontale | |

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

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

Installazione e uso

- 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.
- Montare i piedini in dotazione, avvitandoli sotto l'apparecchio.

Nota bene:

Non usare l'apparecchio senza piedini.

ATTENZIONE!

Il dispositivo non è adatto per l'installazione in un armadio.

Allacciamento dell'acqua

1. Assicurarsi che l'allaccio tubo acqua potabile sia vicino all'apparecchio.
2. Prima di collegare l'apparecchio, scaricare una quantità d'acqua sufficiente a rimuovere eventuali sostanze residue nelle tubature, in modo che non entrino nelle valvole magnetiche.

NOTA BENE!

Per garantire un corretto funzionamento ed evitare la formazione del calcare nella camera del forno, l'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile con la durezza da 0,5 a 5° dH (gradi tedeschi). Per valori superiori è necessario installare un sistema di addolcimento dell'acqua.

3. Collegare il tubo flessibile per l'acqua a pressione in dotazione al raccordo del tubo di alimentazione dell'acqua (3/4") sul pannello posteriore dell'apparecchio.
4. Collegare l'altra estremità del tubo flessibile a pressione all'impianto dell'acqua fredda con una valvola di intercettazione.

L'acqua potabile in ingresso deve avere una pressione compresa tra 50 kPa (0,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Se la pressione dell'acqua in ingresso è superiore a 200 kPa (2 bar), è necessario installare un riduttore di pressione.

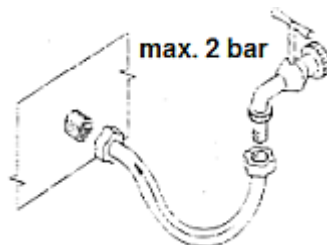



Fig. 2

Collegamento - corrente

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchio (vedi targhetta dati) siano conformi a quelli della rete elettrica locale.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Interporre tra l'apparecchio e la rete elettrica disponibile dopo l'installazione un sezionatore bipolare con ingresso adeguato, i cui contatti abbiano un'apertura minima di 3 mm.
- Collegare l'apparecchio all'impianto di messa a terra della rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere integrato in un sistema di collegamento equipotenziale, il cui funzionamento deve essere verificato in base alle specifiche della norma. Questo collegamento si effettua tra i vari apparecchi al morsetto di collegamento contrassegnato dal simbolo .
- Il conduttore equipotenziale deve avere una sezione trasversale di min. 10 mm².
- Ricollegare il cavo di collegamento alla rete elettrica.

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.

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):

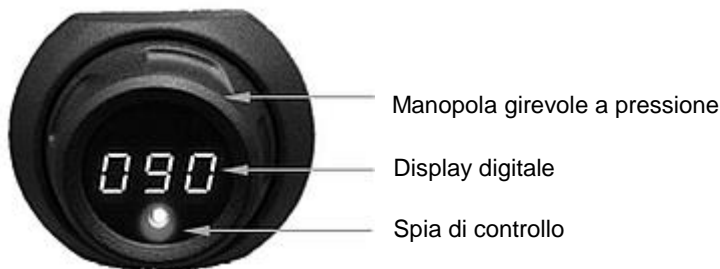
- Manopola girevole a pressione per impostare il tempo (a sinistra sul pannello di controllo)
- Manopola girevole a pressione per impostare la temperatura (a destra sul pannello di controllo)

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.

Processo di cottura / cottura per arrostimento con termocircolazione

Il processo di cottura / cottura per arrostimento nel forno a convezione avviene con l'aiuto della circolazione dell'aria calda all'interno dell'apparecchio. In questo modo la cottura / cottura per arrostimento è uniforme, grazie alla distribuzione omogenea della temperatura.

Il vantaggio del forno a convezione consiste nel poter cuocere/arrostire al forno diverse pietanze allo stesso tempo (a patto che la temperatura dell'arrostimento sia uguale) senza il rischio di mescolare i diversi aromi.

1. Selezionare le impostazioni della temperatura e del tempo per le pietanze desiderate, procedendo secondo quanto riportato nella sezione **“Impostazione / Funzionamento normale”**.

Preparazione delle pietanze

INDICAZIONE!

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

1. Dopo il raggiungimento della temperatura impostata, inserire nella camera di cottura le pietanze desiderate sulle teglie.
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.
2. Se necessario, reimpostare il tempo e la temperatura.
3. Per continuare il processo di trattamento termico, premere il regolatore rotativo del tempo.

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico, ripetuto fino alla conferma (pressione di uno dei regolatori rotativi a pressione).

Si spegne la spia del regolatore rotativo a pressione del tempo.

L'apertura dello sportello in vetro non provoca lo spegnimento della resistenza e dei motori del ventilatore. Il processo di trattamento termico può essere interrotto solo manualmente, premendo nuovamente o al decorrere del tempo impostato il regolatore rotativo a pressione del tempo.

4. Estrarre le teglie con pietanze preparate, utilizzando i guanti protettivi resistenti a temperature elevate.
5. Se l'apparecchio non sarà più usato, spegnerlo con l'interruttore ON/OFF.

6. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Umidificazione

L'umidificazione (generazione di vapore) viene avviata premendo il tasto di umidificazione sul pannello di controllo. Premendolo, l'acqua viene spruzzata sulla ventola e poi trasformata in vapore nella camera di trattamento termico dell'apparecchio.

1. Accendere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF.
2. Impostare i parametri desiderati ruotando il regolatore rotativo a pressione:
 - la temperatura a 170 °C - 300 °C,
 - il tempo da 0 a 120 minuti.
3. Per iniziare il programma, premere il regolatore rotativo a pressione del tempo.
4. Il tasto di umidificazione deve essere premuto solo quando la temperatura all'interno dell'apparecchio supera i 170 °C per convogliare l'umidità nella camera di trattamento termico mediante impulsi manuali.

L'acqua viene introdotta nella camera di cottura per tutto il tempo quando è premuto il tasto di umidificazione.

NOTA BENE!

Il tasto di umidificazione, basta premerlo solo brevemente (al massimo per 3 s) per prevenire il depositarsi dell'eccesso d'acqua sul fondo della camera di trattamento termico.

IT

Aspirazione fumi

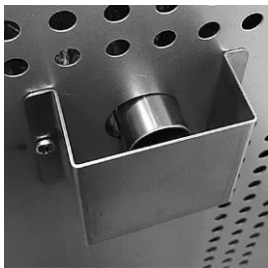


Fig. 3

Durante la spruzzatura (umidificazione) all'interno della camera di trattamento termico viene generato il vapore. Tale vapore viene scaricato dall'aspirazione del vapore posto sul retro dell'apparecchio.

Protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di **sicurezza contro surriscaldamento** che si attiva al raggiungimento della temperatura di 320 °C e spegne l'apparecchio.

All'intervento della protezione contro il surriscaldamento, eseguire i seguenti passi:



Fig. 4

- lasciare raffreddare l'apparecchio per qualche tempo,
- svitare il tappo di plastica del dispositivo di sicurezza sul retro dell'apparecchio,
- premere il tasto **RESET**,
- riapplicare il tappo di plastica,
- riaccendere l'apparecchio.

Metodi di trattamento termico

IT

Primi piatti

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

Arrostire

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

Rosolare la carne

Cotoletta, fettina di carne, salsiccia, hamburger.
Inserire la griglia per grigliare con prodotti da rosolare ricoperti con un velo di olio. Sotto la griglia per grigliare inserire la teglia raccogli grasso. Cuocere alla temperatura di 220 °C – 230 °C. Alla fine della cottura aumentare la temperatura per un paio di minuti fino a 280 °C, per rosolare leggermente le pietanze.

Roastbeef

Cuocerlo alla temperatura di 220 °C.

Pesci

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

Patate arrosto

Cuocerle al forno alla temperatura di 170 °C -180 °C.

Dolci

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

Pane

Cuocerlo alla temperatura di 200 °C.

Trattamento termico dei prodotti surgelati

Scongela il pane surgelato e cuocerlo al forno alla temperatura di 200 °C. La pizza precotta surgelata deve essere inserita nel forno a convezione ancora surgelata. Cuocerla per alcuni minuti alla temperatura indicata sulla confezione. Rispettare le indicazioni dei produttori riportate sulla confezione.

Panini/toast

Riscaldarli alla temperatura di 220 °C.

Riscaldamento delle pietanze

Preparare le pietanze alla temperatura di circa 150 °C.

Scongelamento delle pietanze

Scongelarle alla temperatura di 80 °C.

Tabella di cottura al forno/trattamento termico

Pietanze da cuocere al forno/da sottoporre al 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 frolla	200 - 225	
	Dolci	175	40 - 50
Prodotti dolciari	Meringa	100	100 - 130
	Pasticcini	175	15 - 20
	Biscotti	150 - 175	5
	Dolce 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
	Pasticcio di uova	185	25
	Lasagne	190	27
	Pasta al forno	190	40
Cottura veloce al forno	Salsicciotti arrosto (magri)	225	10 - 15
	Arrosto alla griglia	225	15 - 30
	Fegatini	250	10 - 15
	Filetto arrosto	250	15 - 30
	Petto di pollo	200	30

Pietanze da cuocere al forno/da sottoporre al trattamento termico		Temperatura in °C	Durata di trattamento termico in min (ca.)
Carne	Tacchino ben rosolato		
	fino agli ultimi 30 minuti di cottura al forno	160 - 175	
	durante gli ultimi 30 minuti di cottura al forno	175 - 200	30/kg
	Agnello rosa		
	Cosciotto 1,5 - 2 kg	175	50/kg
	Arrostto di agnello	175	30/kg
	Spalla di agnello	175	50/kg
	Carne suina ben cotta		
	Coscia fino a 2 kg	175	50/kg
	Filetto e spalla	175	60/kg
	Manzo medium		
	Involentino di filetto fino a 2 kg	175	30/kg
	Arrostto 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	
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 detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

1. Pulire regolarmente l'apparecchio alla fine della giornata lavorativa e se necessario anche nel frattempo o quando l'apparecchio non è utilizzato per lungo tempo.

La pulizia sistematica dell'apparecchio permetterà di evitare la bruciatura dei prodotti da forno e degli arrosti avanzati.

2. Estrarre dall'apparecchio tutte le teglie.
3. La camera di trattamento termico può essere pulita con un panno morbido e bagnato o una spugna con un detersivo delicato.
4. In caso di sporco ostinato, usare i detersivi per la pulizia del forno disponibili in commercio. Rispettare le indicazioni del fabbricante del detersivo.



Fig. 5

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

5. A questo scopo svitare le viti zigrinate (destra e sinistra) ed estrarre le guide dalla camera del forno.
6. Pulire accuratamente la guida con acqua calda, panno morbido e un detergente delicato.

7. Pulire la camera del forno attenendosi alla descrizione di cui sopra.
8. Ricollocare le guide e avvitarle con le viti zigrinate.
9. La parte esterna dell'apparecchio e lo sportello in vetro vanno puliti dall'interno e dall'esterno con un panno morbido e bagnato.
10. Infine asciugare gli elementi e le superfici pulite con un panno morbido.

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.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

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

Possibili malfunzionamenti

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

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.