

Manuale

Utilizzatore

Codice : 10-MAN-ITU

Edizione : Gennaio 2010

Avvertenze	pag. 5
Chiave lettura codici	pag. 5
1. Installazione	pag. 6
2. Collegamenti	pag. 6
3. Identificazione apparecchio	pag. 7
4. Prima accensione	pag. 7
5. Manutenzione ordinaria. Pulizia dell'apparecchio	pag. 7
6. Manutenzione periodica	pag. 7
7. Spegnimento dell'apparecchio a fine sessione di lavoro	pag. 7
8. Protezione in caso di in operabilità	pag. 8
9. Comando manuale evacuazione rapida del vapore in cottura	pag. 8
10. Svuotamento dei boiler (solo per modelli MBS-XXX.XXX-X)	pag. 8
11. Reset dei forni a gas	pag. 8
12. Allarmi di malfunzionamento	pag. 8
Targhe caratteristiche e dati tecnici degli apparecchi	pag. 9
Forni modello MDS-XXX.XXX-N e modello MBS-XXX.XXX-N – Pannello comandi	pag. 10
Accensione e spegnimento	pag. 11
Raffreddamento rapido della camera di cottura	pag. 11
Pre-riscaldamento forno	pag. 11
Selezione del tempo di cottura	pag. 11
Cottura convezione – Figura 2	pag. 12
Cottura convezione	pag. 13
Cottura vapore atmosferico – Figura 3	pag. 14
Cottura vapore atmosferico 100°C	pag. 15
Cottura mista e rigenerazione – Figura 4	pag. 16
Cottura mista (aria calda umidificata) e rigenerazione	pag. 17
Cottura vapore bassa temperatura/delicato – Figura 5	pag. 18
Cottura vapore bassa temperatura	pag. 19
Cottura vapore super – Figura 6	pag. 20
Cottura vapore super 120°C	pag. 21
Forni modello MDS-XXX.XXX-S modello MBS-XXX.XXX-S e modello PST-XXX.XXX-S - Pannello comandi	pag. 22
Accensione e spegnimento	pag. 23
Raffreddamento rapido della camera di cottura	pag. 23
Pre-riscaldamento forno	pag. 23
Selezione del tempo di cottura	pag. 23
Impostazione velocità di ventilazione	pag. 23
Segnalazione porta aperta	pag. 23
Segnalazione mancanza acqua nel sistema	pag. 23
Cottura convezione – Figura 8	pag. 24
Cottura convezione	pag. 25
Cottura vapore atmosferico – Figura 9	pag. 26
Cottura vapore atmosferico 100°C	pag. 27
Cottura mista – Figura 10	pag. 28
Cottura mista (aria calda umidificata)	pag. 29
Cottura vapore bassa temperatura/delicato – Figura 11	pag. 30

Cottura vapore bassa temperatura/delicato	pag. 31
Cottura vapore super – Figura 12	pag. 32
Cottura vapore super 120°C	pag. 33
Sonda al cuore – Figura 13	pag. 34
Cottura sonda al cuore	pag. 35
Cottura sonda al cuore in Δt – Figura 14	pag. 36
Cottura sonda al cuore in Δt	pag. 37
Programmi di cottura – Figura 15	pag. 38
Programmi di cottura	pag. 39
Rigenerazione e pastorizzazione – Figura 16	pag. 40
Rigenerazione e pastorizzazione	pag. 41
Forni modello MDS-XXX.XXX-D modello MBS-XXX.XXX-D e modello PST-XXX.XXX-D - Pannello comandi	pag. 42
Accensione e spegnimento	pag. 43
Regolazione ora sul display	pag. 43
Luce camera di cottura	pag. 43
Raffreddamento rapido della camera di cottura	pag. 43
Segnalazione porta aperta	pag. 43
Segnalazione mancanza acqua nel sistema	pag. 43
Post accensione	pag. 43
Scorrimento cursore display	pag. 44
Lingue software apparecchio	pag. 44
Allarmi di malfunzionamento	pag. 44
Display versione D	pag. 45
Funzionamento manuale modelli MDS-XXX.XXX-D modello MBS-XXX.XXX-D e modelli PST-XXX.XXX-D – Figura 18.....	pag. 46
Funzionamento manuale	pag. 47
Programmazione di un ciclo in memoria – Figura 19	pag. 48
Programmazione di un ciclo in memoria	pag. 49
Scrittura e cancellazione di un ciclo in memoria – Figura 20.....	pag. 50
Personalizzazione nome ricetta	pag. 51
Cancellazione di un ciclo in memoria (ricetta)	pag. 51
Forni modello PST-XXX.XXX-P – Pannello comandi	pag. 52
Accensione e spegnimento	pag. 53
Raffreddamento rapido della camera di cottura	pag. 53
Pre-riscaldamento forno	pag. 53
Selezione del tempo di cottura	pag. 53
Cottura convezione – Figura 22	pag. 54
Cottura convezione (aria calda secca)	pag. 55
Forno modello CNV-XXX.XXX-M – Pannello comandi	pag. 56
Accensione e spegnimento	pag. 57
Selezione della temperatura di cottura	pag. 57
Selezione del tempo di cottura	pag. 57
Selezione grado di umidità in camera di cottura	pag. 57
Reset forni a gas	pag. 57
Forno modello CNV-XXX.XXX-C – Pannello comandi	pag. 58
Accensione e spegnimento	pag. 59

Selezione della temperatura di cottura	pag. 59
Selezione del tempo di cottura	pag. 59
Sonda al cuore	pag. 59
Selezione dell'umidità in camera di cottura	pag. 59
Reset forni a gas	pag. 59
Armadio ventilato modello AVE-XXX.XXX-B	pag. 60
Accensione e spegnimento	pag. 61
Selezione del tempo	pag. 61
Selezione della temperatura	pag. 61
Armadio ventilato modello AVE-XXX.XXX-L	pag. 62
Accensione e spegnimento	pag. 63
Selezione del tempo	pag. 63
Selezione della temperatura	pag. 63
Note	pag. 64

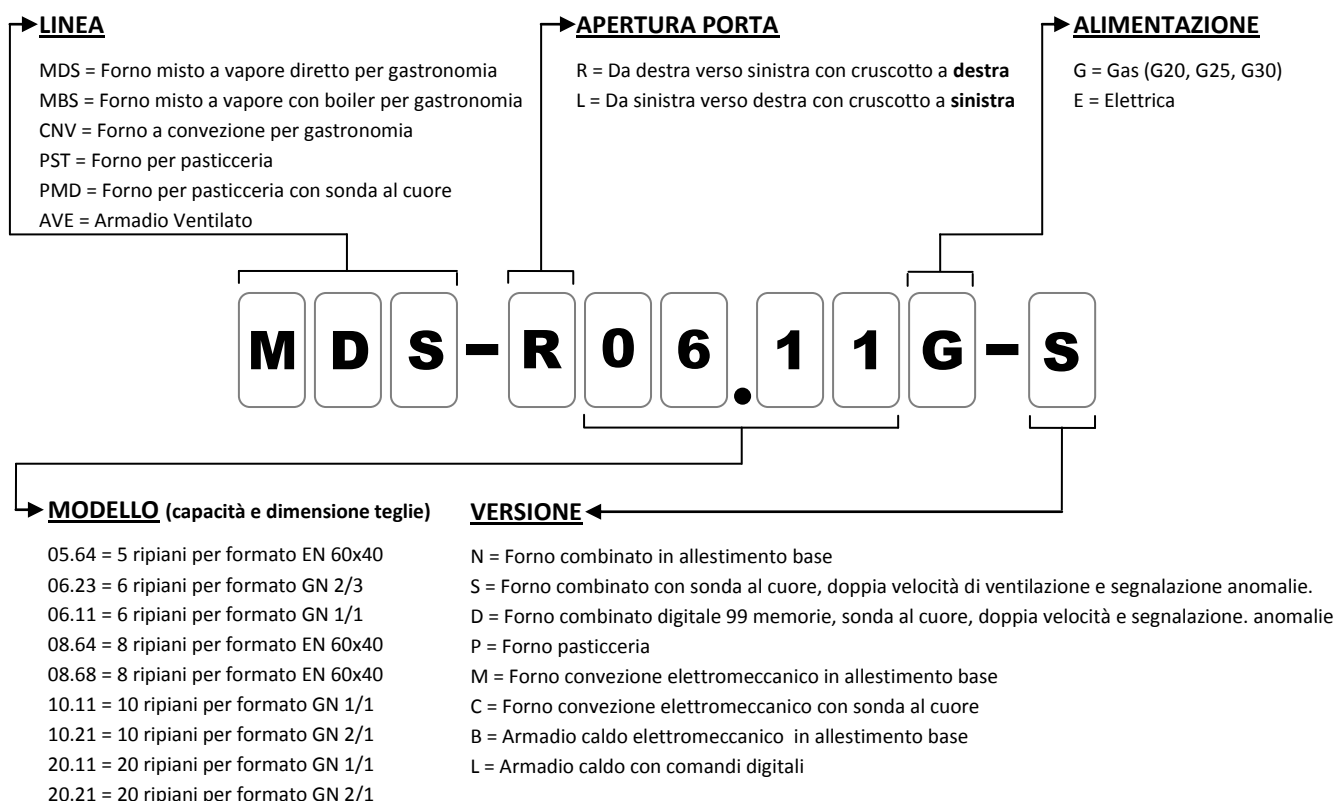
AVVERTENZE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, di manutenzione o di pulizia, è **ASSOLUTAMENTE OBBLIGATORIO** scollegare l'alimentazione elettrica, chiudere la valvola gas e acqua a monte degli impianti esistenti all'interno del locale nel quale è installato l'apparecchio.

La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità derivante dall'inosservanza delle normative vigenti e/o dall'inosservanza delle norme citate nel presente manuale.

Inoltre, la ditta costruttrice, si riserva il diritto di apportare modifiche ritenute necessarie sia sull'apparecchio, che nel presente libretto, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.

Per i forni alimentati a gas, si consiglia la stipulazione di un contratto annuale di assistenza per controllare il sistema di combustione posto sotto il forno ed effettuare la pulizia della camera di combustione.

CHIAVE LETTURA CODICI

1. INSTALLAZIONE

- 1.1. L'apparecchio deve essere posizionato IN PIANO. I piedi di sostegno regolabili devono appoggiare su un piano orizzontale, stabile e adeguato a sostenere il peso dell'apparecchio.
- 1.2. L'apparecchio deve essere installato solo in locali sufficientemente areati, come previsto dalle norme UNI-CIG 8723 e dalle norme vigenti.
- 1.3. L'installazione deve essere effettuata solo da personale specializzato autorizzato dalla ditta costruttrice. Eventuali regolazioni o riparazioni devono essere effettuate da personale qualificato autorizzato dal costruttore. Interventi effettuati da personale non specializzato possono causare seri pericoli all'apparecchio, a cose circostanti lo stesse e persone.
- 1.4. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata osservanza delle sopra citate indicazioni.
- 1.5. NON ostruire le aperture per il raffreddamento del motore poste nella parte inferiore dell'apparecchio.

2. COLLEGAMENTI

- 2.1. Si consiglia di effettuare i collegamenti di acqua e gas mediante tubi flessibili per evitare eccessive sollecitazioni dei condotti di alimentazione e per facilitare le operazioni di assistenza.
- 2.2. Collegamenti Elettrici.
 - 2.2.1. I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato dalla ditta costruttrice nel totale rispetto delle normative vigenti.
 - 2.2.2. Prima di eseguire i collegamenti, verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta metallica posta sul fianco dell'apparecchio.
 - 2.2.3. Utilizzare una linea protetta da fusibili (vedere Ampère sulla targhetta sul lato dell'apparecchio).
 - 2.2.4. Predisporre un interruttore di esclusione sulla linea di alimentazione con protezione differenziale salvavita 0,03A.
 - 2.2.5. Verificare il collegamento di messa a terra dell'apparecchio.
- 2.3. Collegamenti Idraulici.
 - 2.3.1. I collegamenti idraulici devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato dalla ditta costruttrice nel totale rispetto delle normative vigenti.
 - 2.3.2. Prevedere un rubinetto di intercettazione sulla linea di alimentazione acqua.
 - 2.3.3. **L'apparecchio funziona con un'alimentazione ad acqua fredda addolcita (7°-14°F).**
 - 2.3.4. La pressione massima dell'acqua deve essere compresa tra 100-800 Kpa.
 - 2.3.5. La temperatura dell'acqua deve essere al massimo di 30°C.
 - 2.3.6. Lo scarico deve essere in comunicazione diretta con l'atmosfera.
- 2.4. Collegamento Gas.
 - 2.4.1. I collegamenti gas devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato dalla ditta costruttrice nel totale rispetto delle normative vigenti.
 - 2.4.2. Prima di iniziare i collegamenti, verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta metallica posta sul fianco dell'apparecchio.
 - 2.4.3. La sezione della tubazione deve essere proporzionata alla portata indicata sulla targhetta metallica al lato dell'apparecchio.
 - 2.4.4. E' obbligatorio installare un rubinetto di intercettazione.
 - 2.4.5. Gli impianti devono essere eseguiti e certificati, secondo la normativa UNI-CIG 8723.
- 2.5. Aspirazione ed evacuazione gas combustibili.
 - 2.5.1. I collegamenti devono essere eseguiti da personale qualificato e autorizzato dalla ditta costruttrice nel totale rispetto delle norme vigenti.
 - 2.5.2. L'impianto di evacuazione dei gas combustibili, deve avere una portata oraria di almeno 1 mc per ogni kCal di potenza termica sviluppata dall'apparecchio. E' inoltre indispensabile compensare l'aria

ASPIRATA con l'IMMISSIONE di aria in grado di regolare la combustione e garantire il buon tiraggio dei gas di scarico.

3. IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO

- 3.1. La targhetta metallica con il numero seriale e le caratteristiche tecniche si trova sul lato destro dell'apparecchio. Il codice matricola è composto da caratteri alfa-numerici ed è indispensabile per il produttore per identificare il modello e il tipo di apparecchio nel caso di interventi tecnici.
- 3.2. Una copia del numero seriale di matricola si trova incisa sul pannello comandi frontale. Rimuovere la manopola PUSH SYSTEM sul pannello comandi per accedere al numero seriale.

4. PRIMA ACCENSIONE

- 4.1. L'utilizzo dell'apparecchio è riservato esclusivamente a personale qualificato e istruito all'uso dello stesso.
- 4.2. E' importante, per il buon utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il presente libretto in ogni sua parte.
- 4.3. Prima della messa in funzione dell'apparecchio, è necessario eseguire un'accurata pulizia della camera di cottura, come descritto nel paragrafo 5.

5. MANUTENZIONE ORDINARIA. PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- 5.1. L'apparecchio è interamente costruito in acciaio inox 18/10 AISI 304.
- 5.2. Si consiglia di pulire l'apparecchio ogni giorno in tutte le sue parti, utilizzando acqua e sapone neutro. Per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria si consiglia di portare l'apparecchio ad una temperatura di circa 60°C. Inumidire le pareti della camera di cottura con acqua saponata utilizzando una spugna morbida. Sciacquare con abbondante acqua.
- 5.3. Non utilizzare spugne di metallo che potrebbero rovinare o graffiare la superficie e/o lasciare residui ferrosi.
- 5.4. Non utilizzare detersivi aggressivi, contenenti cloruri o soda, che potrebbero corrodere o danneggiare le guarnizioni, compromettendo la tenuta dell'apparecchio e le prestazioni in cottura.
- 5.5. Le pareti interne porta-griglie sono lavabili in lavastoviglie. Per rimuoverle, sollevare completamente le pareti verso la parte alta della camera di cottura. Inclinare la parte inferiore verso il centro della camera di cottura. Abbassare il porta-teglie e sfilarlo dai perni superiori.
- 5.6. Incrostazioni calcaree. Le incrostazioni calcaree possono formarsi sul fondo della camera di cottura e possono essere rimosse con prodotti disincrostanti facilmente reperibili in commercio. Attenersi scrupolosamente alle istruzioni per l'uso che si trovano sulle confezioni dei prodotti stessi. Si consiglia inoltre di lavare accuratamente la camera di cottura dopo la cottura di alimenti preparati con ingredienti particolarmente acidi quali il pomodoro, il succo di limone, aceto, ecc.
- 5.7. Filtro drenaggio camera di cottura. Il filtro è posto sul fondo della camera di cottura. Verificare al termine di ogni sessione lavorativa, che non ci siano depositi che potrebbero ostruire lo scarico compromettendo le prestazioni dell'apparecchio.
- 5.8. Filtro grassi (optional). Il filtro grassi è posto sul deflettore. E' consigliato rimuoverlo al termine di ogni sessione di lavoro e pulirlo giornalmente per evitare accumuli di grasso che potrebbero ostruire il flusso di aria, compromettendo le prestazioni dell'apparecchio.

6. MANUTENZIONE PERIODICA

- 6.1. L'apparecchio è stato progettato in modo da ridurre al minimo gli interventi di manutenzione. Si consiglia tuttavia di far controllare periodicamente l'apparecchio da personale specializzato per verificare il buon funzionamento delle parti riscaldanti e dei dispositivi di sicurezza.
- 6.2. Ventola. La ventola necessita di una disincrostazione periodica da effettuare con prodotti disincrostanti reperibili in commercio. Per facilitare le operazioni, si consiglia di rimuovere il deflettore a mezzo delle viti poste sugli angoli. E' importante, una volta terminata la pulizia, rimontare il deflettore in modo corretto, con il tubo umidificatore rivolto verso il tubo di uscita acqua.

7. SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO A FINE SESSIONE DI LAVORO

- 7.1. Si consiglia di scollegare l'apparecchio a monte dell'impianto elettrico di alimentazione alla fine di ogni sessione di lavoro.

8. PROTEZIONE IN CASO DI INOPERABILITA'

- 8.1. In caso di un lungo periodo di in operabilità dell'apparecchio, si consiglia di effettuare un'accurata pulizia della camera di cottura in tutte le sue parti nonché delle parti esterno.
- 8.2. Proteggere l'apparecchio, cospargendolo con olio di vaselina o comunque con prodotto simile.

9. COMANDO MANUALE EVACUAZIONE RAPIDA DEL VAPORE IN COTTURA (non valido per le versioni D : MDS-XXX.XXX-D e MBS-XXX.XXX-D)

- 9.1. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di evacuazione naturale dell'umidità in camera e di un dispositivo manuale di evacuazione.
- 9.2. Il dispositivo manuale permette una maggiore evacuazione e di conseguenza un prodotto finale più secco.
- 9.3. Per aprire il dispositivo manuale, tirare la manopola nera situata sopra il pannello comandi.
- 9.4. Per chiudere il dispositivo è necessario spingere la manopola verso il pannello comandi.

10. SVUOTAMENTO DEI BOILER (solo per modelli MBS-XXX.XXX-X)

- 10.1. Si consiglia di effettuare la procedura di svuotamento dei boiler alla fine di ogni sessione di lavoro. Questa operazione evita la formazione di calcare e il deposito di residui contenuti nell'acqua, all'interno dei boiler, garantendo il corretto funzionamento dell'apparecchio. La formazione di calcare all'interno dei boiler potrebbe compromettere il normale funzionamento dell'apparecchio.
- 10.2. Ruotare la manopola di svuotamento boiler, che si trova sotto il pannello comandi dell'apparecchio, sulla posizione "Open".
- 10.3. E' importante riportare la manopola sulla posizione "Closed" alla fine dello svuotamento.

11. RESET DEI FORNI A GAS (non valido per le versioni D : MDS-XXX.XXX-D, MBS-XXX.XXX-D e PST-XXX.XXX-D)

- 11.1. Gli apparecchi alimentati a gas, sono dotati nel caso di mancata accensione dei bruciatori, di un sistema di protezione.
- 11.2. L'apparecchio emette un segnale sonoro e i display mostrano la seguente dicitura "no GAS" nel caso in cui, all'accensione non arriva gas alla linea principale entro 20 secondi. La dicitura Reset si illumina di rosso.
- 11.3. Premere il tasto Reset per riavviare l'accensione. Nel caso la segnalazione "no GAS" si ripeta, chiamare l'assistenza tecnica.

12. ALLARMI MALFUNZIONAMENTO (non valido per le versioni D, C ed M)

L'apparecchio è dotato di un sistema di rilevazione malfunzionamento. Si consiglia di contattare l'assistenza tecnica qualora uno dei seguenti messaggi d'errore appaia sui display dell'apparecchio.

AL1 = Termostato di sicurezza

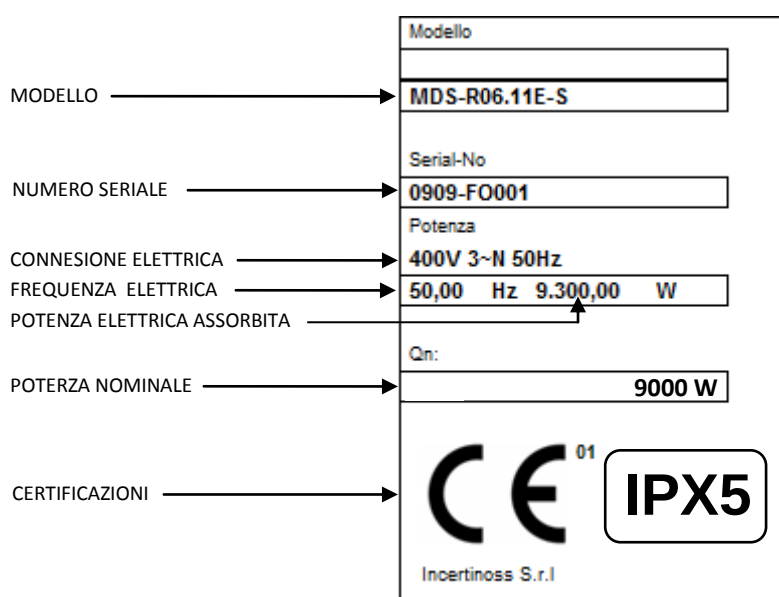
AL2 = Termica motoventilatore

SC1 = Sonda temperatura forno

SCU2 = Sonda temperatura spillone sonda al cuore

NO GAS = Non c'è fiamma al bruciatore – Verificare l'alimentazione gas: ripetere l'accensione premendo 1 volta il tasto Start/Stop. Se il messaggio di errore permane, chiamare l'assistenza tecnica.

TARGHE CARATTERISTICHE E DATI TECNICI DEGLI APPARECCHI



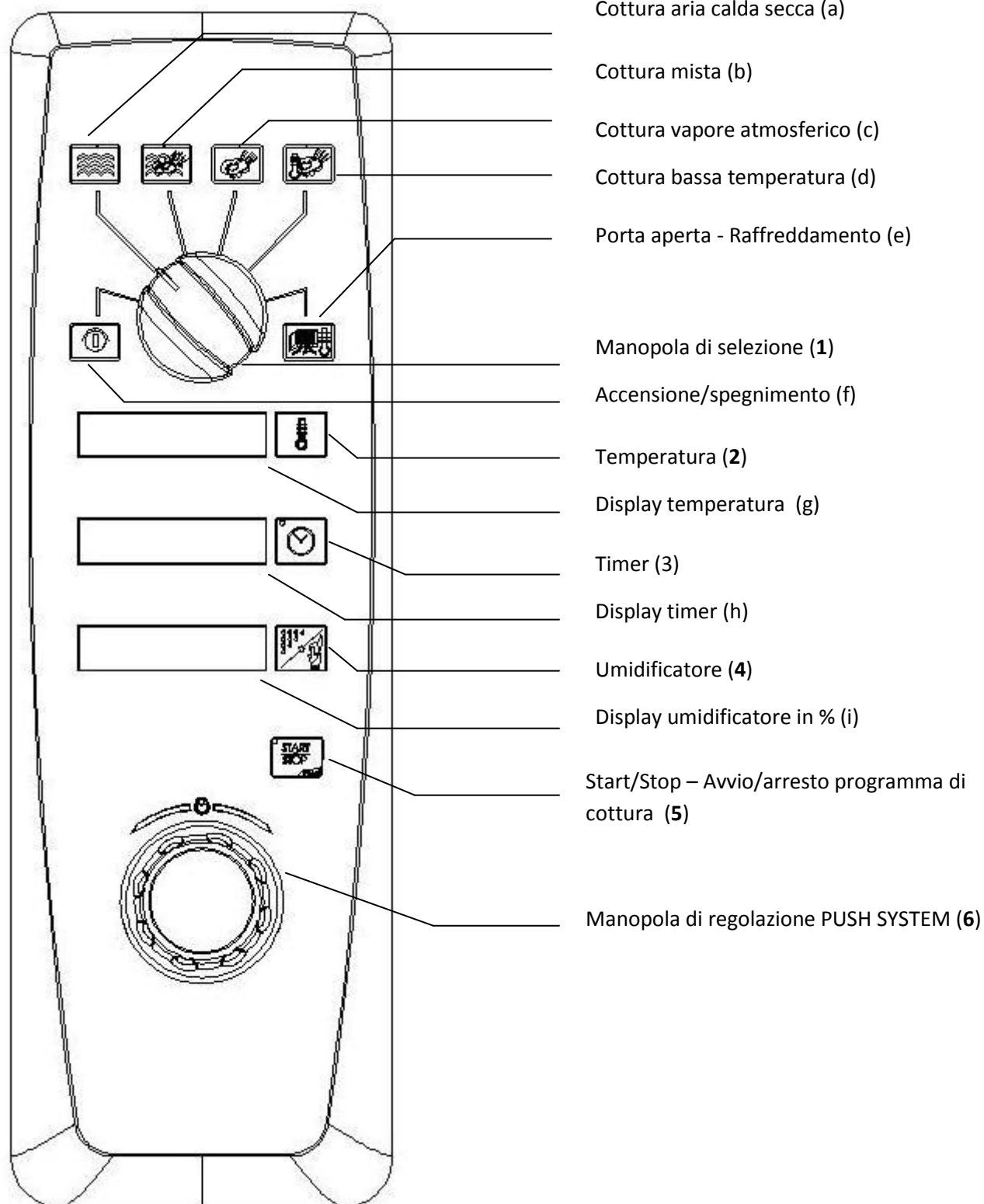
FORNI MODELLO MDS-XXX.XXX-N e MODELLO MBS-XXX.XXX-N**Pannello comandi**

Figura 1

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE N – Figura 1

Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di selezione (1) verso destra sul tipo di cottura desiderato.

Spegnere l'apparecchio ruotando la manopola verso sinistra fino alla posizione (f). Allo spegnimento appaiono dei segnalatori rossi in basso a destra in ogni display.

Si consiglia, al termine di ogni sessione di lavoro, di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA – VERSIONE N - Figura 1

La funzione di raffreddamento è utile per abbassare velocemente la temperatura all'interno della camera di cottura.

E' possibile effettuare il raffreddamento SOLO con la porta del forno aperta.

1. Posizionare la manopola di selezione (1) sulla posizione raffreddamento camera di cottura (e).
2. L'apparecchio attiva la ventilazione e al raggiungimento della temperatura di 50°C la ventilazione si ferma.
3. Durante il raffreddamento il display temperatura (g) mostra la dicitura "COOL" lampeggiante. Il display umidificatore (i) rimane spento.
4. Se si desidera interrompere la funzione prima del raggiungimento della temperatura impostata, chiudere la porta e ruotare la manopola di selezione (1) sul tipo di cottura desiderato.

PRE – RISCALDAMENTO FORNO – VERSIONE N - Figura 1

1. Premere per almeno 3 secondi il pulsante termostato (2).
2. L'apparecchio emette un segnale acustico per annunciare l'inizio della fase di pre-riscaldamento. Il led verde del tasto Start/Stop lampeggia durante la funzione di pre-riscaldamento.
3. Il display temperatura (g) mostra la reale temperatura all'interno della camera di cottura.
4. L'apparecchio raggiunge e mantiene la temperatura di 150°C fino a quando non vengono selezionate altre funzioni. NON premere il tasto Start/Stop (5). Nel caso di pressione, l'apparecchio arresta la funzione di pre-riscaldamento.
5. Il display timer (h) mostra la dicitura **PrEH**.
6. Per interrompere la fase di preriscaldamento, premere il tasto temperatura (2), timer (3) oppure umidificatore (4).
7. **ATTENZIONE:** se la temperatura rilevata nella camera di cottura è superiore a 150°C, l'apparecchio arresta automaticamente la funzione di pre-riscaldamento.

SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA – VERSIONE N – Figura 1

1. Premere il pulsante timer (3) sul pannello comandi.
2. Il led verde sull'angolo del pulsante si illumina.
3. Il display mostra l'ultimo valore selezionato.
4. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a visualizzare il valore desiderato.
5. Il valore mostrato sul display nel formato HH:MM.
6. Premere la manopola **PUSH SYSTEM** (6) al centro per confermare il valore.
7. Per impostare il tempo infinito premere per 4 secondi il pulsante timer (3). Il display del tempo mostrerà la dicitura **INF**. Per riportare il timer alla funzione normale, premere il tasto timer (3).
8. Durante l'esecuzione del ciclo di cottura, il display mostra il tempo rimanente al termine della sessione.
9. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico ed il led verde in alto a sinistra sul pulsante Start/Stop (5) lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

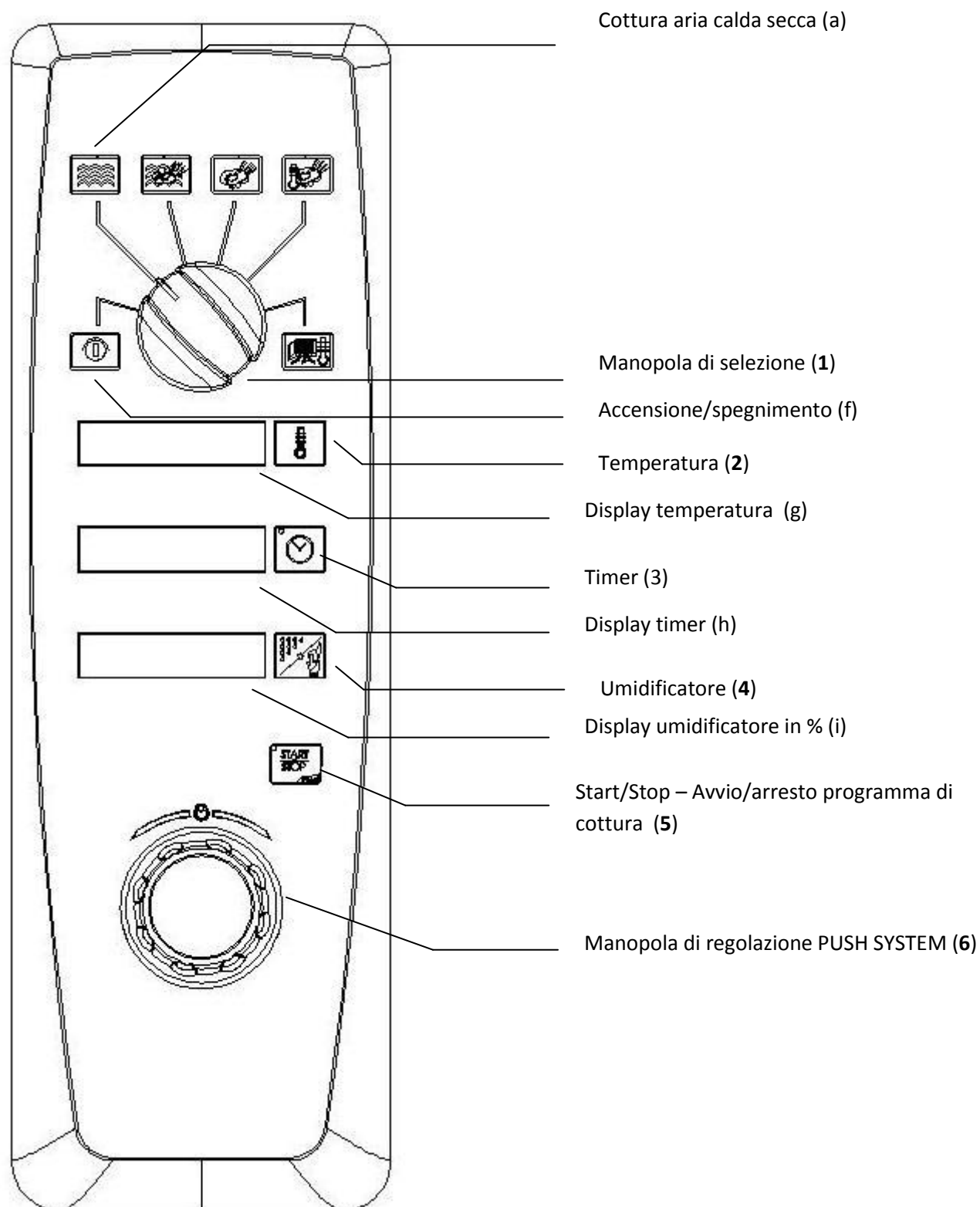
COTTURA CONVEZIONE (ARIA CALDA SECCA) MODELLI MDS-XXX.XXX-N e MODELLI MBS-XXX.XXX-N

Figura 2

COTTURA CONVEZIONE (ARIA CALDA SECCA) 50÷270°C – VERSIONE N - Figura 2

1. Ruotare la manopola di selezione (1) sulla posizione CONVEZIONE - ARIA CALDA SECCA (a).
2. Premere il pulsante temperatura (2). Il display (g) lampeggia.
3. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato .
4. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
5. Premere il pulsante timer (3). Il display (h) lampeggia.
6. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato.
7. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
8. Premere il pulsante Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura secondo i parametri impostati.
9. Durante il normale funzionamento il display superiore (g) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display centrale (h) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I displays relativi indicheranno il valore selezionato all'origine.
10. UMIDIFICATORE. Se si desidera aggiungere umidità durante la cottura è necessario premere il pulsante umidificatore (4) . Rilasciare il pulsante una volta raggiunta la percentuale di umidità desiderata nella camera di cottura.
11. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (5), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

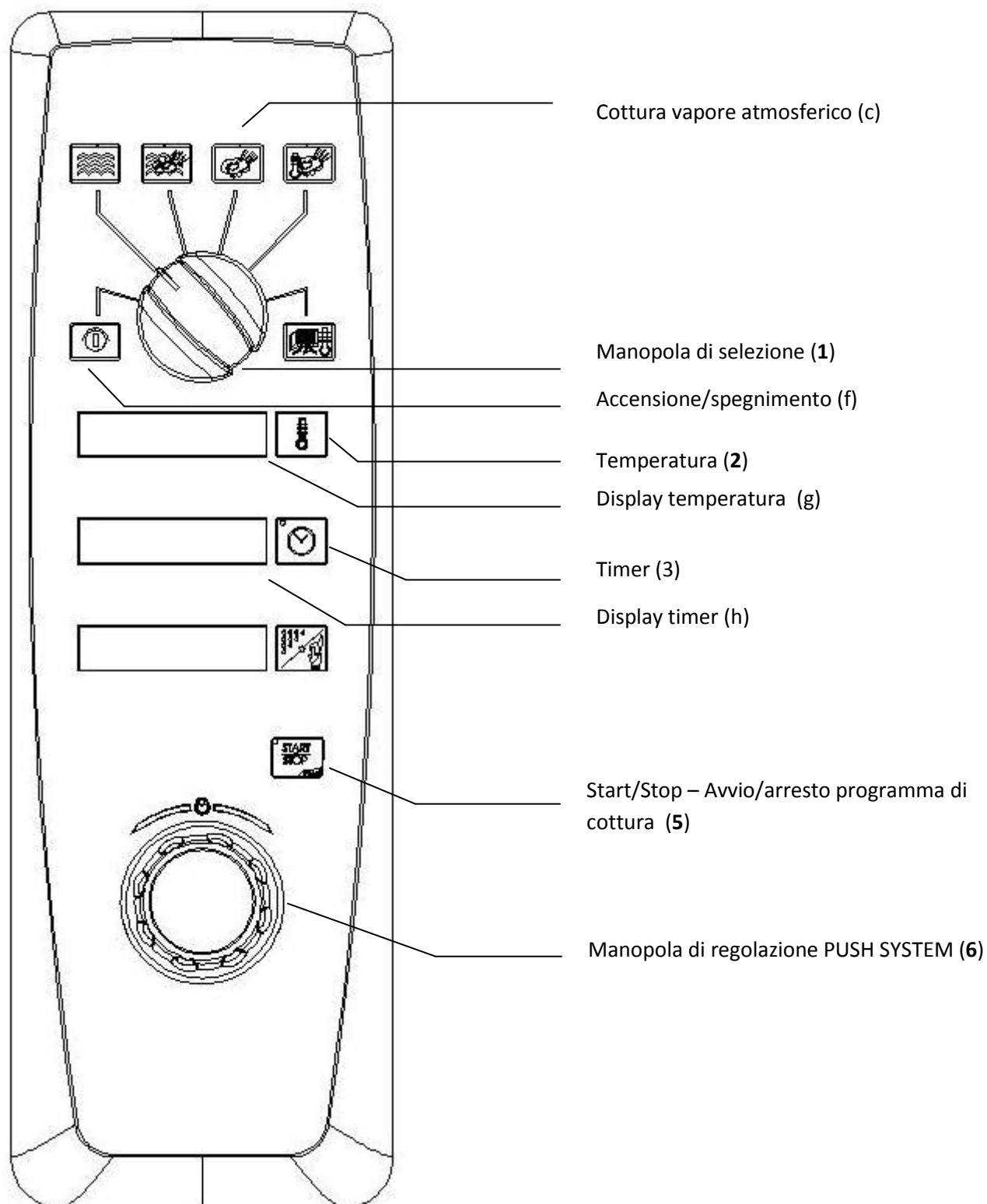
COTTURA VAPORE ATMOSFERICO MODELLI MDS-XXX.XXX-N e MODELLI MBS-XXX.XXX-N

Figura 3

COTTURA VAPORE ATMOSFERICO 100°C – VERSIONE N – Figura 3

1. Ruotare la manopola di selezione sulla posizione VAPORE ATMOSFERICO (c).
2. Premere il pulsante temperatura (2). Il display visualizza il valore 100°C. Questo valore non è modificabile dall'utente.
3. Premere il pulsante timer (3). Il display timer (h) lampeggia.
4. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato.
5. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
6. Premere il pulsante Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura secondo i parametri impostati.
7. Durante il normale funzionamento il display superiore (g) indica la temperatura reale rilevata in camera di cottura, mentre il display centrale (h) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare il valore tempo impostato all'origine, premere il tasto timer.
8. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (5), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

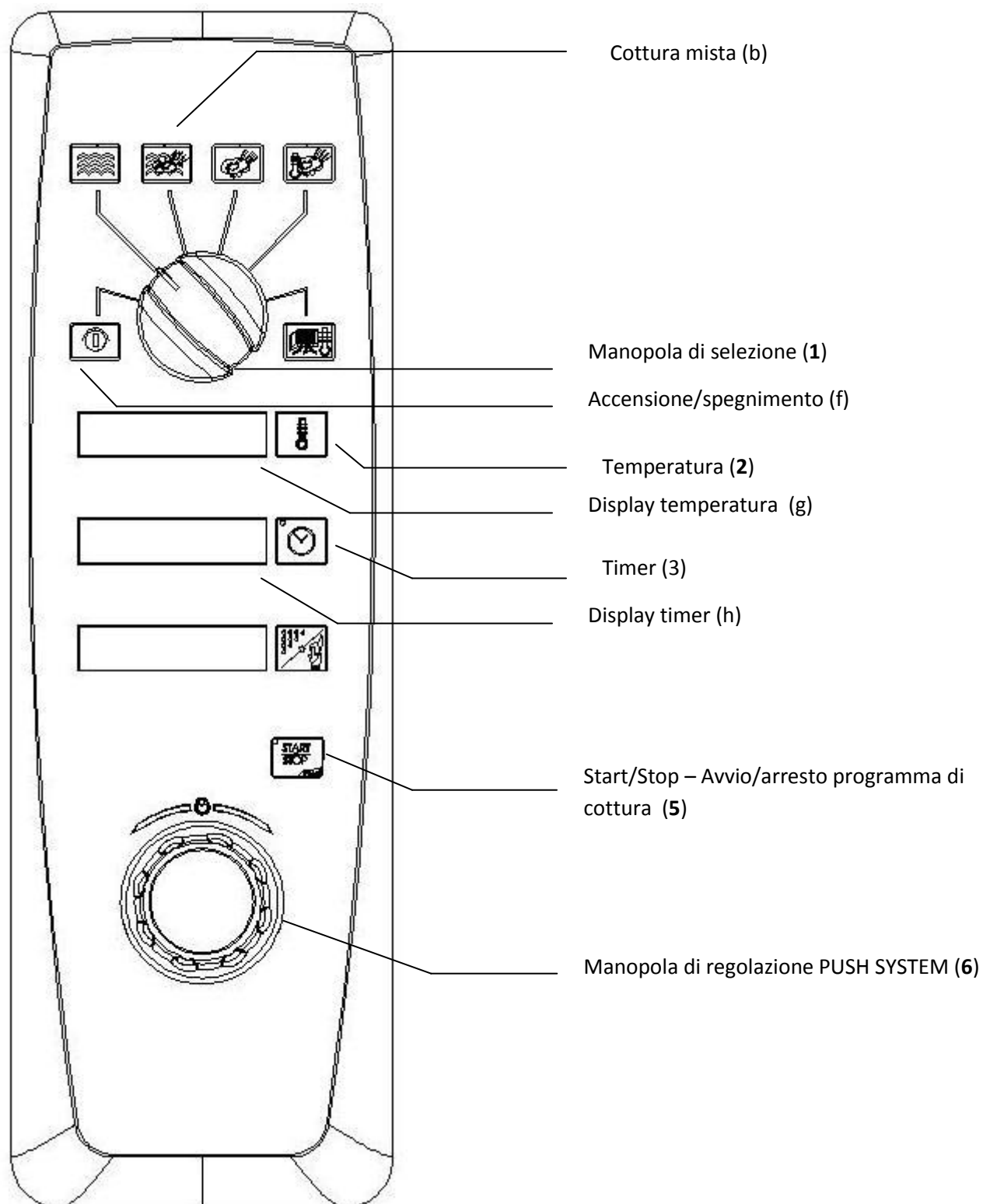
COTTURA MISTA E RIGENERAZIONE MODELLI MDS-XXX.XXX-N e MODELLI MBS-XXX.XXX-N

Figura 4

COTTURA MISTA (ARIA CALDA UMIDIFICATA) E RIGENERAZIONE – 50÷270°C - VERSIONE N – Figura 4

1. Ruotare la manopola di selezione (1) sulla posizione cottura MISTA (b).
2. Premere il pulsante temperatura (2). Il display temperatura (g) lampeggia.
3. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato .
4. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
5. Premere il pulsante timer (3). Il display timer (h) lampeggia.
6. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato.
7. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
8. Premere il pulsante umidificatore (4) ed impostare, utilizzando la manopola PUSH SYSTEM (6) la percentuale di umidità che si desidera all'interno della camera di cottura.
9. Premere il pulsante Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura secondo i parametri impostati.
10. Durante il normale funzionamento il display superiore (g) indica la temperatura reale rilevata in camera di cottura, mentre il display centrale (h) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato in origine.
11. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (5), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

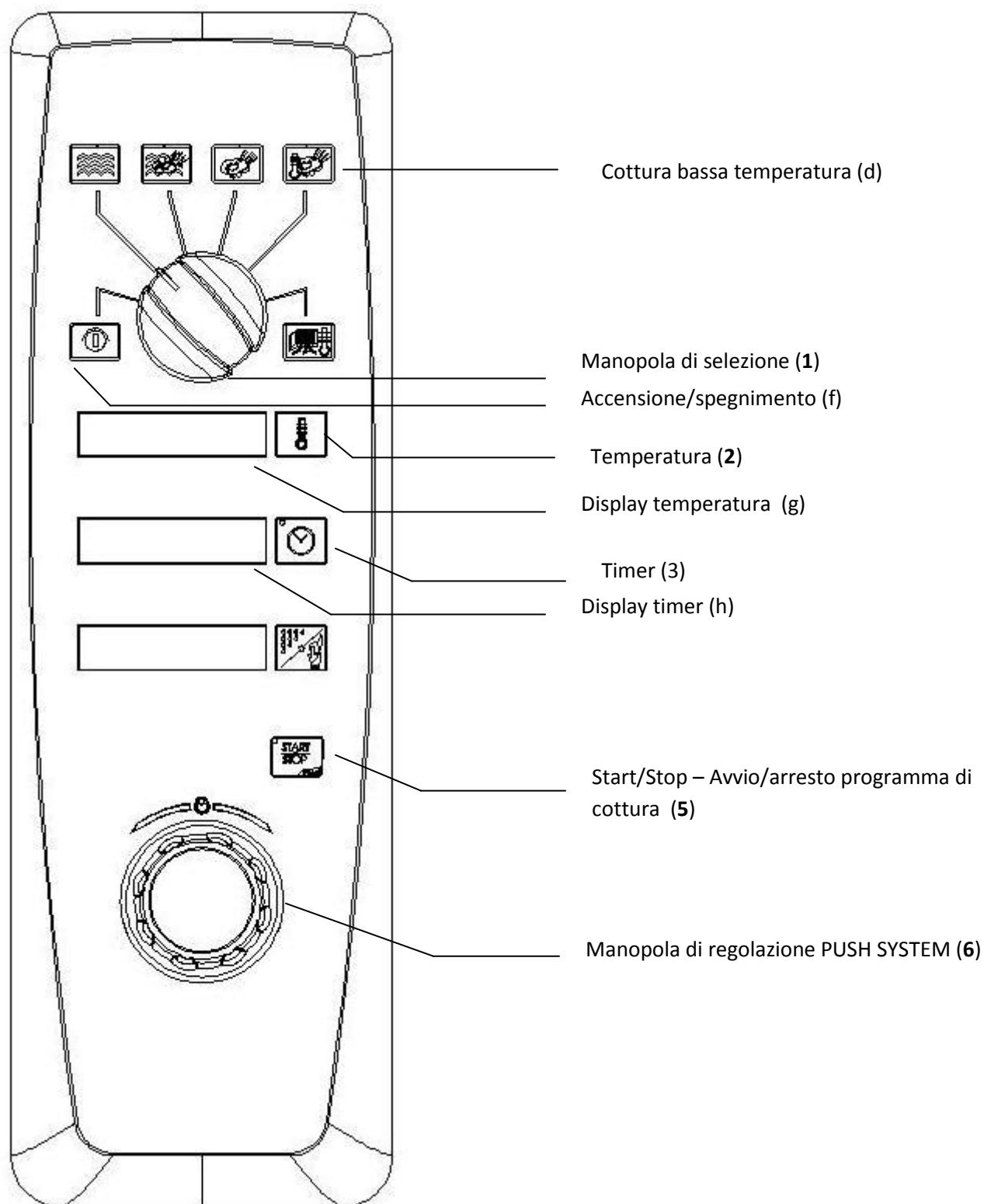
COTTURA VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO MODELLI MDS-XXX.XXX-N**e MODELLI MBS-XXX.XXX-N**

Figura 5

COTTURA VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO – 65÷95°C - VERSIONE N – Figura 5

1. Ruotare la manopola di selezione (1) sulla posizione VAPORE BASSA TEMPERATURA (d).
2. Premere il pulsante temperatura (2). Il display temperatura (g) lampeggia.
3. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato .
4. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
5. Premere il pulsante timer (3). Il display timer (h) lampeggia.
6. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato.
7. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
8. Premere il pulsante Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura secondo i parametri impostati.
9. Durante il normale funzionamento il display superiore (g) indica la temperatura reale rilevata in camera di cottura, mentre il display centrale (h) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato in origine.
10. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (5), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

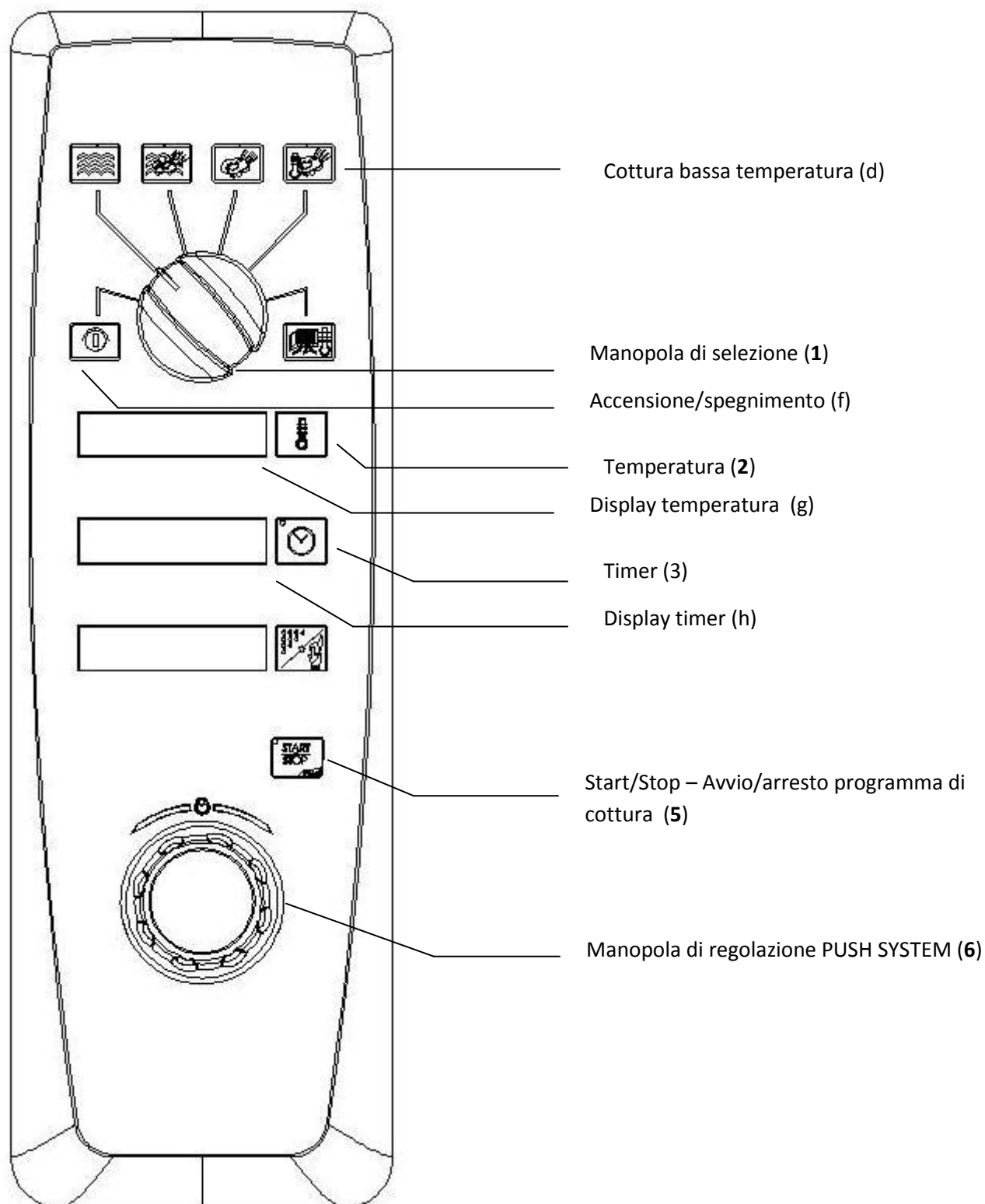
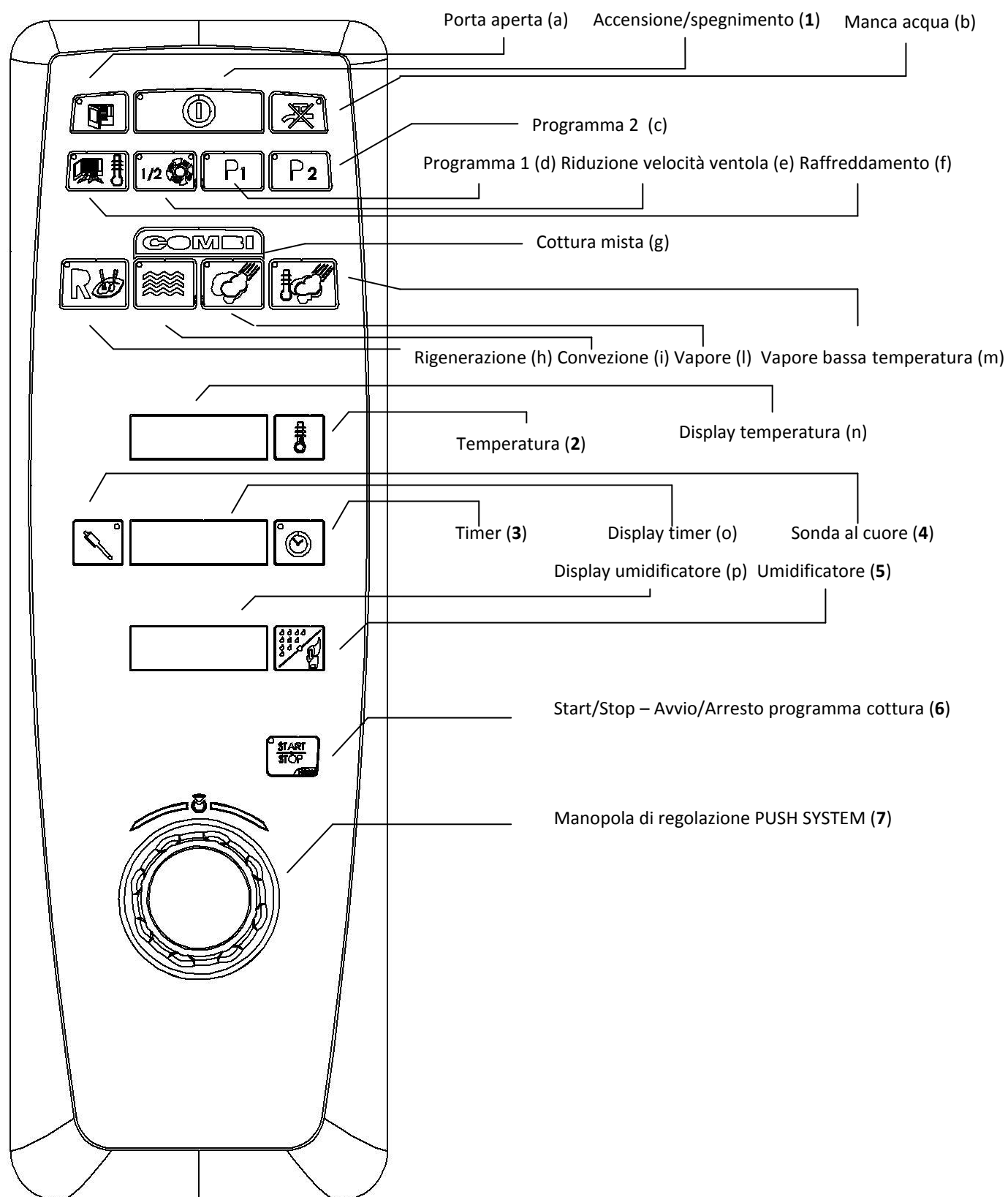
COTTURA VAPORE SUPER - MODELLI MDS-XXX.XXX-N e MODELLI MBS-XXX.XXX-N

Figura 6

COTTURA VAPORE SUPER 120°C - VERSIONE N – Figura 6

1. Ruotare la manopola di selezione sulla posizione VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO (d).
2. Premere il pulsante temperatura (2). Ruotare la manopola PUSH SYSTEM verso destra fino a quando il display visualizza il valore 120°C.
3. Premere il pulsante timer (3). Il display timer (h) lampeggia.
4. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato.
5. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
6. Premere il pulsante Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura secondo i parametri impostati.
7. Durante il normale funzionamento il display superiore (g) indica la temperatura reale rilevata in camera di cottura, mentre il display centrale (h) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato in origine.
8. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (5), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

FORNI MODELLO MDS-XXX.XXX-S ; MODELLO MBS-XXX.XXX-S e MODELLO PST-XXX.XXX-S**Pannello comandi****Figura 7**

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE S – Figura 7

Alla prima accensione i display mostrano la dicitura “ReL” e il numero di release (versione rilasciata della scheda elettronica). E’ importante attendere fino allo spegnimento dei display prima di procedere con qualsiasi altra funzione. Accendere l’apparecchio premendo il pulsante di Accensione/spegnimento (1). L’apparecchio è in stand-by e i display mostrano gli ultimi valori impostati.

Spegnere l’apparecchio premendo il pulsante Start/Stop (6) e successivamente il pulsante di accensione/spegnimento (1). Allo spegnimento appaiono dei segnalatori rossi in basso a destra in ogni display. Si consiglia, al termine di ogni sessione lavorativa, di scollegare completamente l’apparecchio dalla rete elettrica.

RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA – VERSIONE S - Figura 7

La funzione di raffreddamento è utile per abbassare velocemente la temperatura all’interno della camera di cottura. E’ possibile effettuare il raffreddamento SOLO con la porta del forno aperta.

1. Premere il tasto Raffreddamento (f). L’apparecchio attiva la ventilazione e al raggiungimento della temperatura di 50°C la ventilazione si ferma.
2. Durante il raffreddamento il display temperatura (n) mostra la dicitura COOL lampeggiante. Il display umidificatore (p) è spento.
3. Se si desidera interrompere la funzione prima del raggiungimento della temperatura impostata di 50°C, chiudere la porta e impostare la cottura desiderata.

PRE – RISCALDAMENTO FORNO – VERSIONE S - Figura 7

1. Scegliere la cottura premendo i tasti CONVEZIONE (i) oppure VAPORE BASSA TEMPERATURA (m).
2. Premere per almeno 3 secondi il pulsante termostato (2). L’apparecchio emette un segnale acustico per annunciare l’inizio della fase di pre-riscaldamento. Il display temperatura (n) mostra la reale temperatura all’interno della camera di cottura. Il led verde del tasto Start/Stop lampeggia durante la funzione di pre-riscaldamento. NON premere il tasto Start/Stop (6). Nel caso di pressione, l’apparecchio arresta la funzione di Pre-Riscaldamento.
3. L’apparecchio raggiunge e mantiene la temperatura di 150°C fino a quando non si selezionano altre funzioni. Il display timer (o) mostra la dicitura **PrEH**. Se si desidera interrompere la fase di preriscaldamento, è necessario premere il tasto temperatura (2), tempo (3) oppure umidificatore (5).
4. **ATTENZIONE:** se la temperatura rilevata nella camera di cottura è superiore a 150°C, l’apparecchio automaticamente ferma la funzione di pre-riscaldamento.

SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA – VERSIONE S – Figura 7

1. Premere il pulsante timer (3) sul pannello comandi. Il led verde nell’angolo del pulsante si illumina.
2. Il display mostra l’ultimo valore selezionato. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (7) fino a visualizzare il valore desiderato.
3. Il valore del display è HH:MM
4. Premere la manopola PUSH SYTEM (7) al centro per confermare il valore oppure premere timer (3).
5. Per impostare il tempo infinito premere per 4 secondi il pulsante timer (4) . Il display del tempo (o) mostrerà la dicitura **INF**. Per riportarlo alla funzione normale, premere nuovamente timer (3).

IMPOSTAZIONE VELOCITÀ DI VENTILAZIONE – VERSIONE S – Figura 7

Per cotture delicate o preparazioni con una struttura d’impasto leggera (pasta choux) è consigliabile ridurre la ventilazione all’interno della camera di cottura. Premere sul tasto riduzione velocità ventola (d) per dimezzare la velocità della ventola. Per ripristinare la velocità normale, premere il tasto velocità ventola (e).

SEGNALAZIONE PORTA APERTA – VERSIONE S - Figura 7

L’apparecchio è dotato di un sensore di sicurezza di rilevamento porta aperta. Nel caso la porta non fosse completamente chiusa, un led luminoso rosso appare sull’angolo del tasto porta aperta (a). Assicurarsi di aver ben chiuso la porta. Se il led luminoso non si spegne, consultare l’assistenza tecnica.

SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA NEL SISTEMA – VERSIONE S - Figura 7

Se durante un ciclo di cottura (o all’inizio della sessione di lavoro) il sistema rileva la mancanza di acqua, l’apparecchio emette un segnale sonoro e un led rosso si accende in alto a sinistra sul tasto mancanza acqua (b). Premere il tasto Start/Stop (6) e verificare l’arrivo dell’acqua. Il display temperatura (n) mostra la dicitura “no” mentre il display tempo (o) mostra “H2O” [no H2O]. E’ possibile continuare la sessione di lavoro premendo il pulsante Start/Stop. L’apparecchio funziona senza la funzione vapore o umidità, semplicemente riscaldando la camera di cottura; il led rosso “mancanza acqua” rimane COMUNQUE acceso per segnalare l’anomalia.

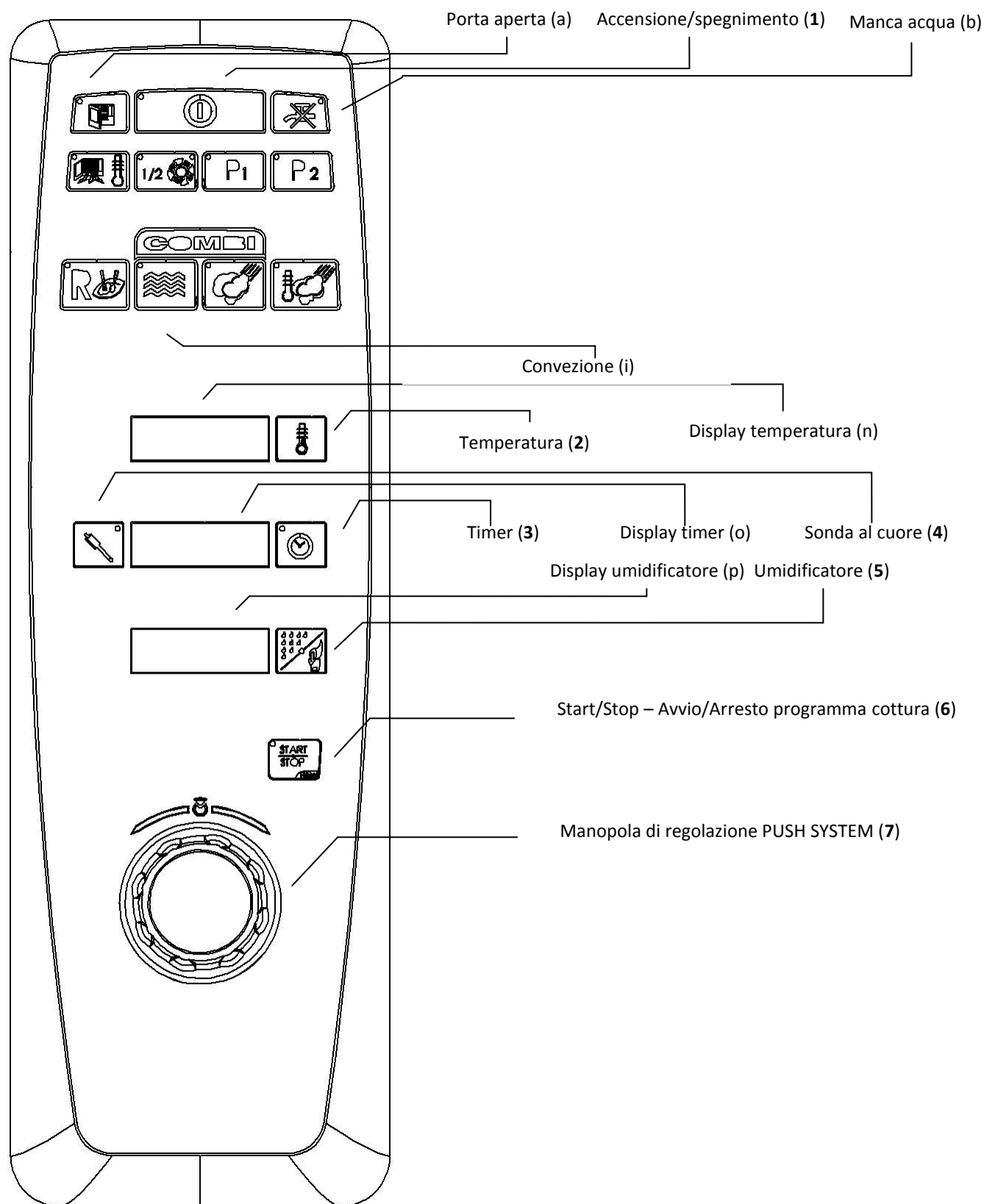
COTTURA COVENZIONE (ARIA CALDA SECCA) MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e**MODELLI PST-XXX.XXX-S**

Figura 8

COTTURA CONVEZIONE (ARIA CALDA SECCA) 50÷270°C – VERSIONE S - Figura 8

1. Premere il tasto Accensione/Spegnimento (1).
2. Premere il tasto cottura ARIA CALDA SECCA (i).
3. Premere il tasto temperatura (2). Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore desiderato.
4. Premere il tasto tempo (3). Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore desiderato.
5. Premere il pulsante Start/Stop (6) per avviare il ciclo di cottura.
6. Durante il normale funzionamento il display superiore (n) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display centrale (o) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato all'origine.
7. UMIDIFICATORE. Se si desidera aggiungere umidità durante la cottura è necessario premere il pulsante umidificatore (5). Rilasciare il pulsante una volta raggiunta la quantità di umidità desiderata nella camera di cottura.
8. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (6), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7).

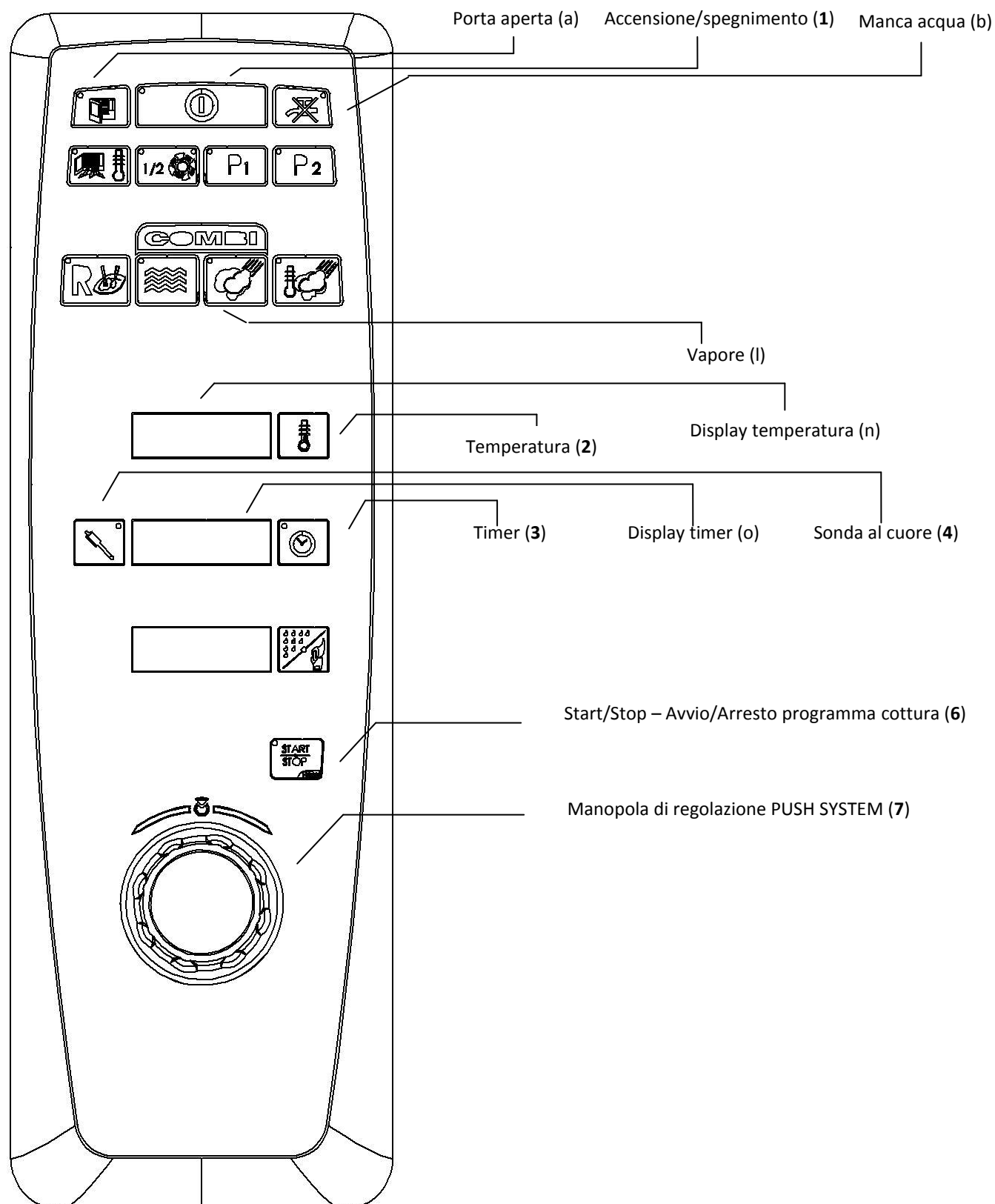
COTTURA VAPORE ATMOSFERICO MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 9

COTTURA VAPORE ATMOSFERICO 100°C – VERSIONE S – Figura 9

1. Premere il tasto Accensione/Spegnimento (1).
2. Premere il tasto cottura VAPOPPE ATMOSFERICO (I). Se nel circuito il sensore dell'apparecchio avverte la mancanza di acqua, il led rosso posto sul tasto Mancanza acqua (b) si illumina. Premere il pulsante Start/Stop (6) per arrestare il segnale sonoro e verificare l'arrivo di acqua all'apparecchio.
3. Premere il tasto tempo (3). Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore desiderato oppure premere il pulsante tempo (4).
4. Il display temperatura (n) mostra il valore 100°C. Questo valore non è modificabile dall'utente.
5. Premere il pulsante Start/Stop (6) per avviare il ciclo di cottura.
6. Durante il normale funzionamento il display superiore (n) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display centrale (o) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare il valore tempo impostato all'origine, premere il tasto timer (3).
7. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (6), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) o il pulsante Start/Stop (6).

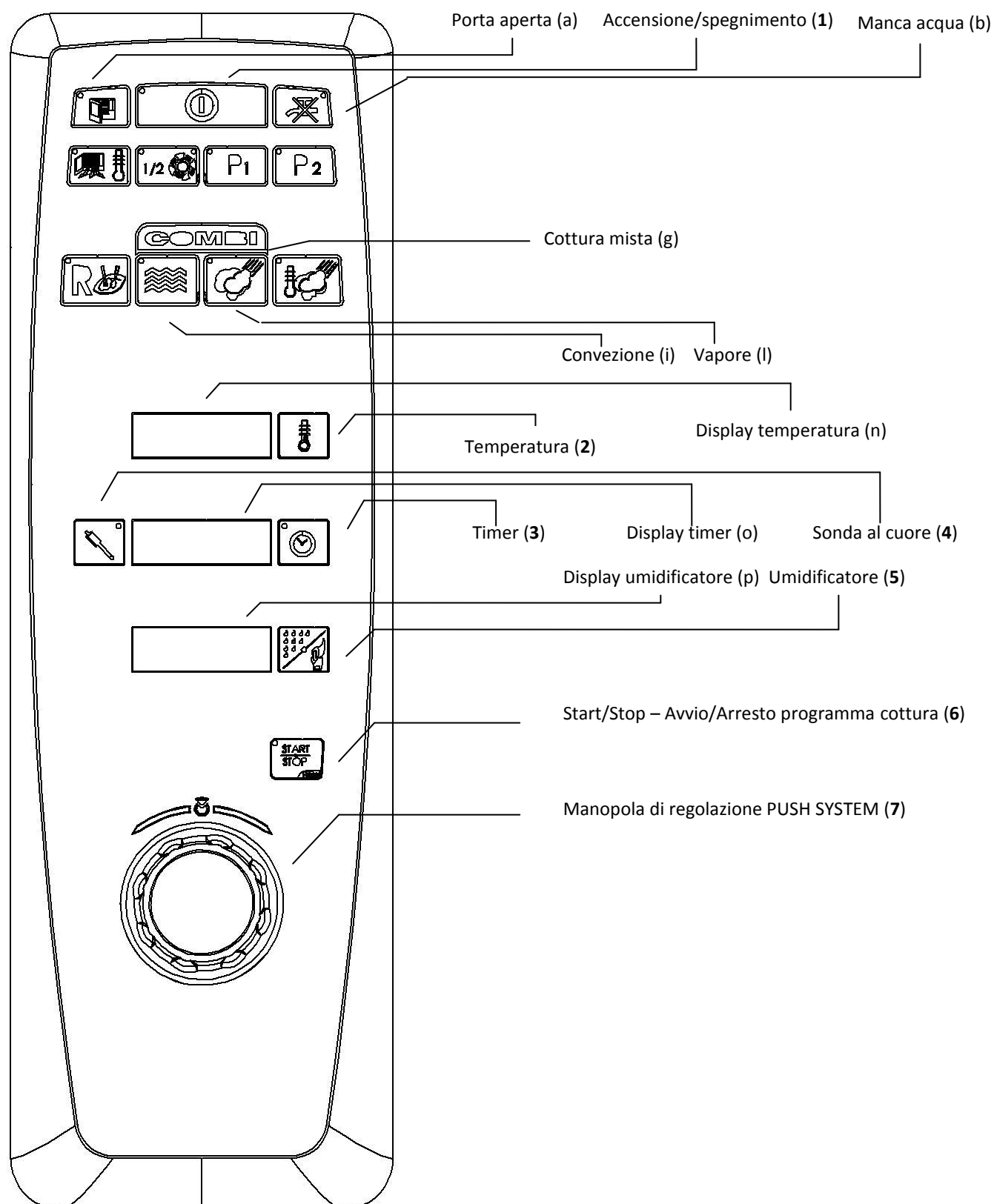
COTTURA MISTA MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 10

COTTURA MISTA (ARIA CALDA UMIDIFICATA) – 50÷270°C - VERSIONE S – Figura 10

1. Premere il tasto Accensione/Spegnimento (1).
2. Premere CONTEMPORANEAMENTE i tasti ARIA CALDA SECCA (i) e VAPORE ATMOSFERICO (l). La dicitura COMBI (g) posta sopra i due tasti si illumina. Se nel circuito, il sensore dell'apparecchio avverte la mancanza di acqua, il led rosso posto sul tasto Mancanza acqua (b) si illumina. Premere il pulsante Start/Stop (6) per arrestare il segnale sonoro e verificare l'arrivo di acqua all'apparecchio.
3. Premere il tasto temperatura (2). Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore oppure il tasto temperatura (2).
4. Premere il tasto tempo (3). Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore oppure il tasto tempo (3).
5. UMIDIFICATORE AUTOMATICO. Premere il tasto Umidificatore (5) per selezionare, attraverso la manopola PUSH SYSTEM (7), la percentuale di umidità che si desidera in camera di cottura. Confermare il valore premendo il centro della manopola di regolazione PUSH SYSTEM (7) oppure il tasto umidificatore (5).
6. UMIDIFICATORE MANUALE. Premere, durante la cottura, il tasto umidificatore (5) e rilasciarlo al raggiungimento della quantità di umidità nella camera di cottura desiderata.
7. Premere il tasto Start/Stop (6) per avviare il ciclo di cottura.
8. Durante il normale funzionamento il display superiore (n) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display centrale (o) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato in origine.
9. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (6), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7).

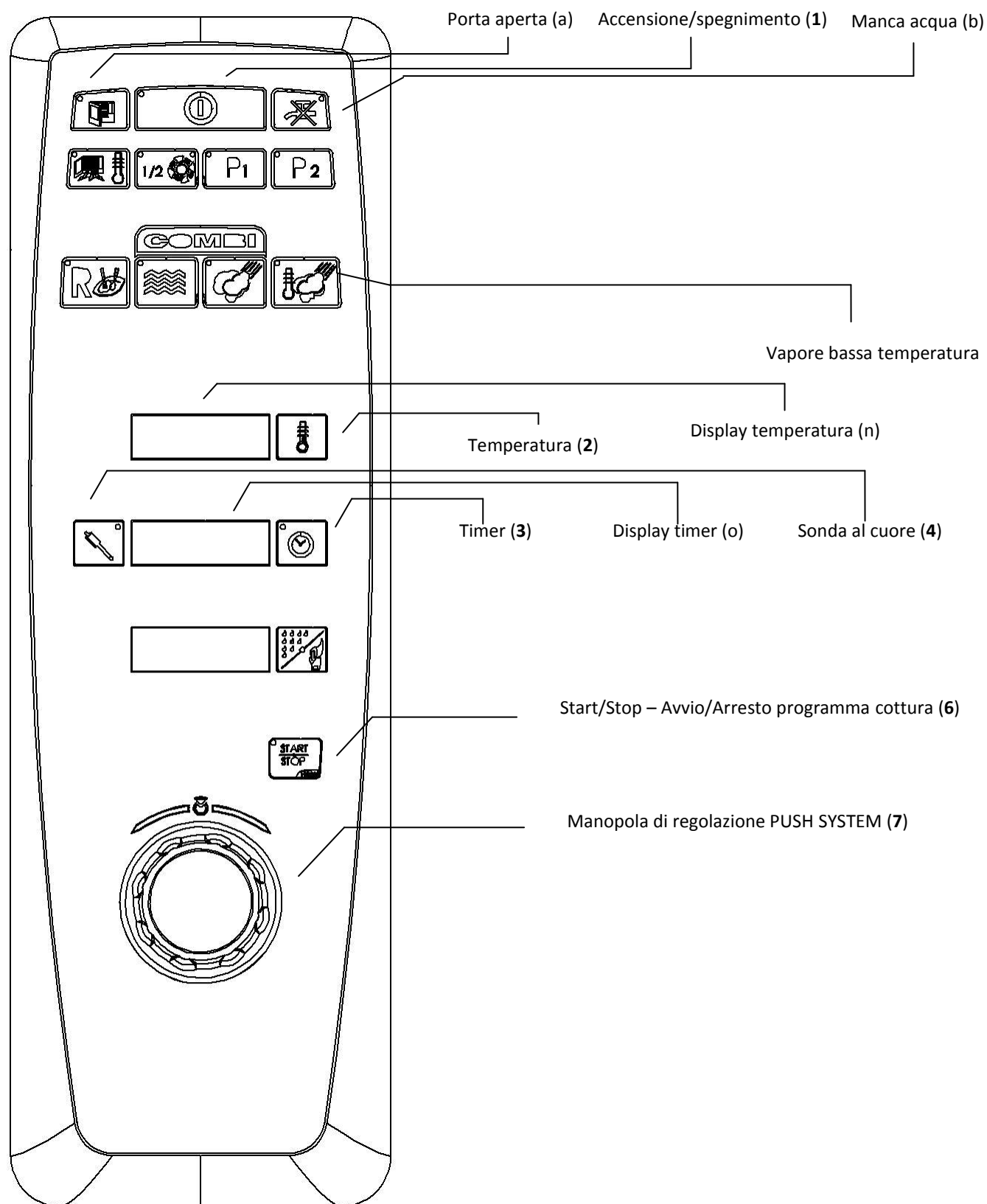
COTTURA VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO MODELLI MDS-XXX.XXX-S**MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S**

Figura 11

COTTURA VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO – 65÷95°C - VERSIONE S – Figura 11

1. Premere il tasto Accensione/Spegnimento (1).
2. Premere il tasto cottura VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO (m). Se nel circuito, il sensore dell'apparecchio avverte la mancanza di acqua, il led rosso posto sul tasto Mancanza acqua (b) si illumina. Premere il pulsante Start/Stop (6) per arrestare il segnale sonoro e verificare l'arrivo di acqua all'apparecchio.
3. Premere il tasto temperatura (2). Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore oppure il tasto temperatura (2).
4. Premere il tasto tempo (3). Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore oppure il tasto tempo (3).
5. Premere il tasto Start/Stop (6) per avviare il ciclo di cottura.
6. Durante il normale funzionamento il display superiore (n) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display centrale (o) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato in origine.
7. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (6), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7).

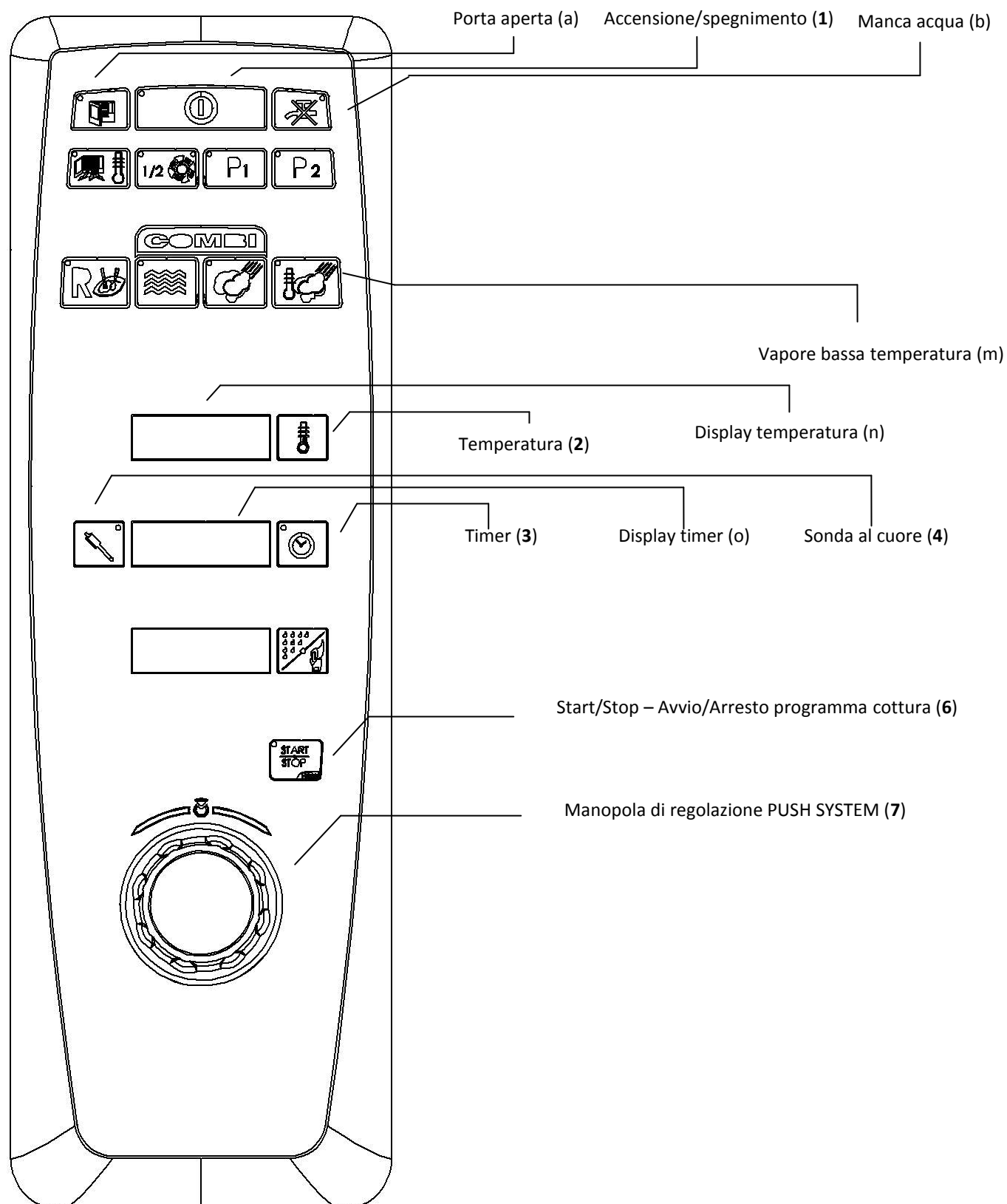
COTTURA VAPORE SUPER - MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 12

COTTURA VAPORE SUPER 120°C - VERSIONE S – Figura 12

1. Premere il tasto Accensione/Spegnimento (1).
2. Premere il tasto cottura VAPORE BASSA TEMPERATURA/DELICATO (m). Se nel circuito il sensore dell'apparecchio avverte la mancanza di acqua, il led rosso posto sul tasto Mancanza acqua (b) si illumina. Premere il pulsante Start/Stop (6) per arrestare il segnale sonoro e verificare l'arrivo di acqua all'apparecchio.
3. Premere il tasto temperatura (2). Selezionare il valore 120°C ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore oppure il tasto temperatura (2).
4. Premere il tasto tempo (3). Selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare il valore oppure il tasto tempo (3).
5. Premere il tasto Start/Stop (6) per avviare il ciclo di cottura.
6. Durante il normale funzionamento il display superiore (n) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display centrale (o) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato in origine.
7. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (6), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7).

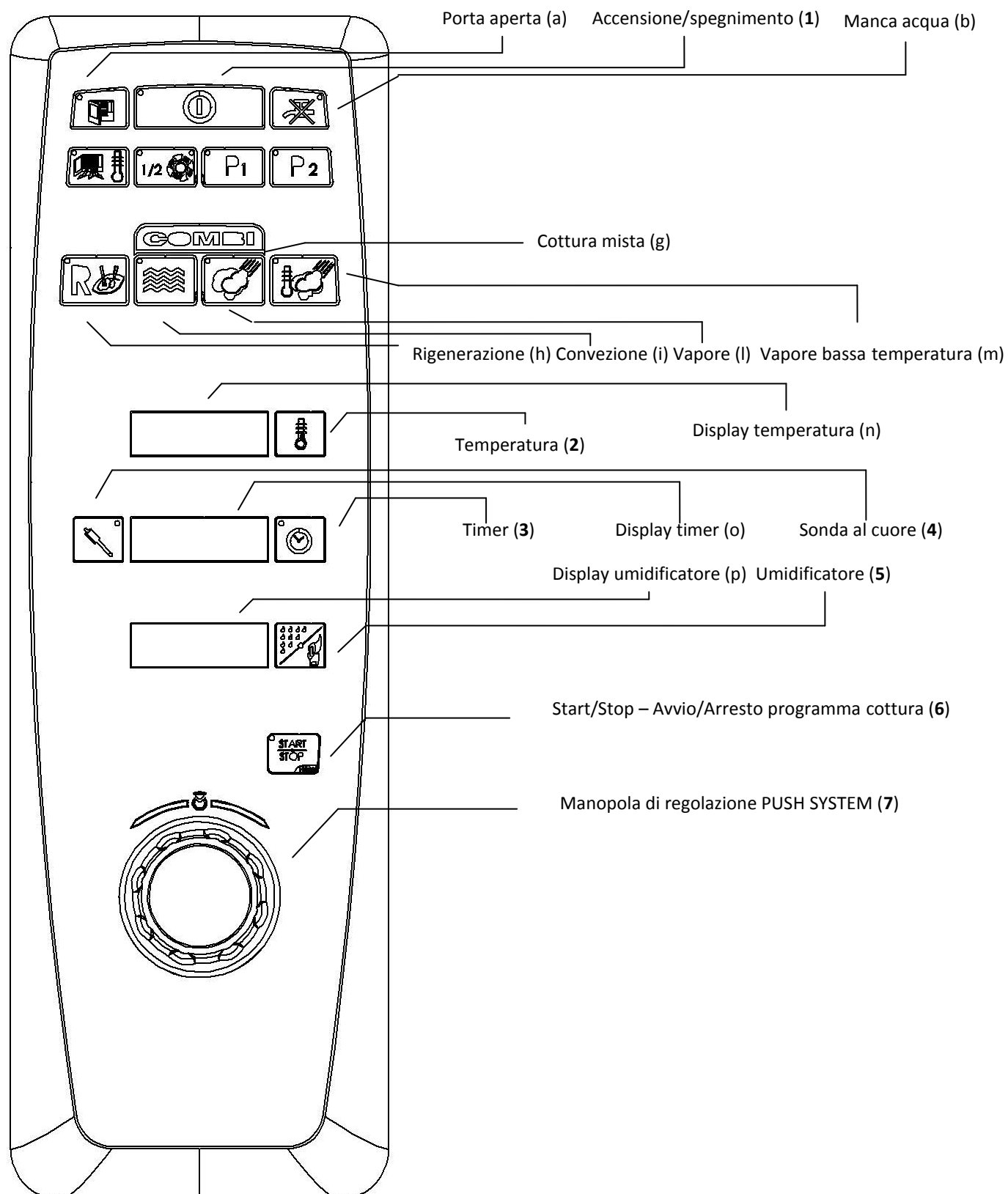
SONDA AL CUORE – MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 13

COTTURA SONDA AL CUORE – VERSIONE S – Figura 13

1. E' possibile utilizzare la sonda al cuore con ogni tipo di cottura disponibile sull'apparecchio.
2. Posizionare lo spillone della sonda al cuore, che si trova all'interno della camera di cottura, al centro del cibo da cuocere.
3. Premere il tasto sonda al cuore (4). Impostare attraverso la manopola di regolazione PUSH SYTEM (7) la temperatura che si desidera al cuore del cibo (un valore fino a 99°C).
4. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (7) per confermare.
5. Avviare il ciclo di cottura premendo il tasto Start/Stop (6).
6. **ATTENZIONE:** la funzione timer non è attiva. L'apparecchio si ferma ed emette un segnale acustico di fine ciclo, quando la sonda al cuore rileva la temperatura impostata (al cuore del cibo).

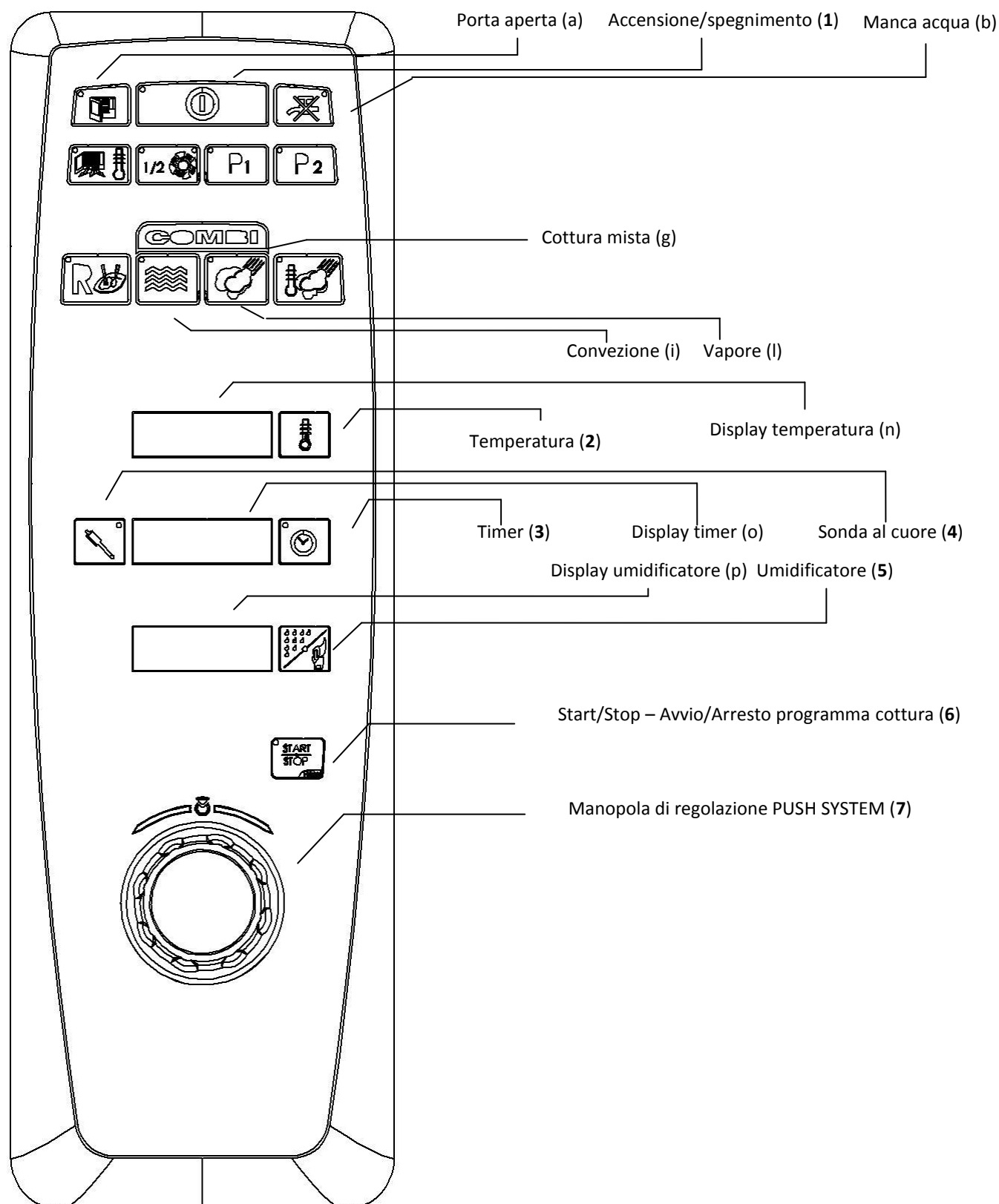
COTTURA SONDA AL CUORE IN Δt – MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 14

COTTURA SONDA AL CUORE IN Δt – VERSIONE S – Figura 14

1. E' possibile utilizzare la sonda al cuore in Δt con le tutti i tipi di cottura TRANNE quella a VAPORE ATMOSFERICO.
2. Posizionare lo spillone della sonda al cuore, che si trova all'interno della camera di cottura, al centro del cibo da cuocere.
3. Premere il tasto sonda al cuore (4). Impostare attraverso la manopola di regolazione PUSH SYTEM (7) la temperatura che si desidera al cuore del cibo (un valore fino a 99°C).
4. Premere nuovamente il tasto sonda al cuore (4).
5. Il display timer (o) mostra la dicitura "dt 0". Impostare attraverso la manopola di regolazione PUSH SYSTEM (7) il valore d [Δ] (il valore d definisce la differenza di temperatura tra la camera di cottura e la temperatura al cuore dell'alimento). L'apparecchio manterrà costante il valore impostato dall'utilizzatore durante tutta la sessione di cottura. Questa funzione permette un controllo preciso della cottura ed evita che il cibo subisca un calo di liquidi eccessivo.
6. Premere il tasto Start/Stop (6) per avviare il ciclo di cottura.
7. Durante il ciclo di cottura, il display timer (o) mostra il valore Δt (dt), mentre il display temperatura (n) mostra la temperatura reale al cuore dell'alimento.
8. ATTENZIONE: L'apparecchio si ferma ed emette un segnale acustico di fine ciclo quando la sonda al cuore rileva la temperatura impostata (al cuore del cibo).

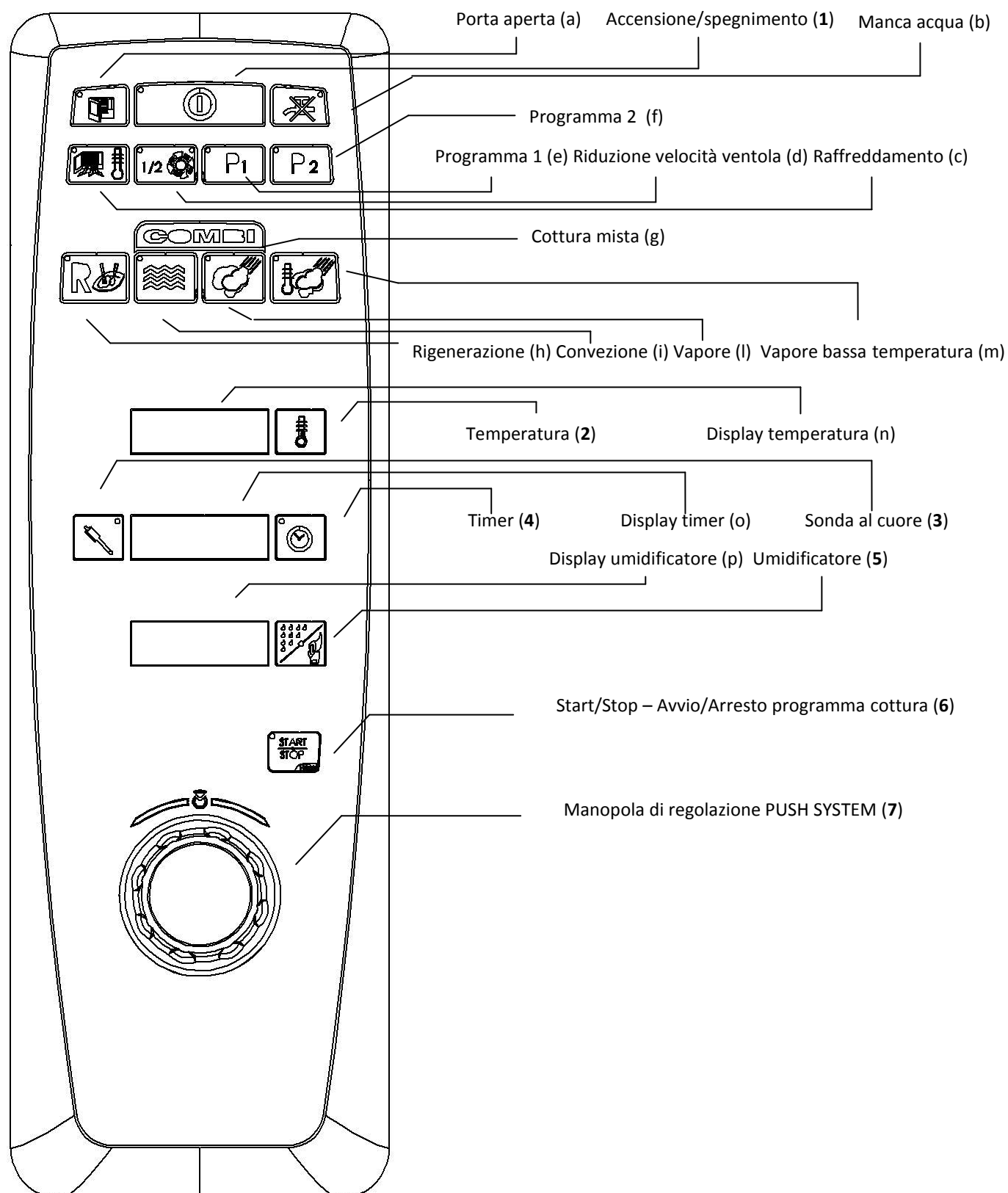
PROGRAMMI DI COTTURA – MODELLI MDS-XXX.XXX-S ; MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 15

PROGRAMMI DI COTTURA – VERSIONE S – Figura 15

1. Qualsiasi ciclo di cottura può essere memorizzato.
2. L'apparecchio può memorizzare 2 programmi di cottura. Una volta programmati, è possibile utilizzarli in successione. I programmi possono essere variati a seconda delle esigenze ripetendo l'operazione di memorizzazione di seguito riportata.
3. Impostare i parametri di cottura che si desidera memorizzare (vedere pagine precedenti). Una volta scelti tutti i parametri (tipo cottura, temperatura, tempo ed eventuale percentuale di umidità) e PRIMA di aver premuto il tasto Start/Stop (6), premere il tasto P1 (d). L'apparecchio emette un segnale sonoro prolungato, che indica l'avvenuta memorizzazione del programma.
4. Per iniziare la sessione di lavoro, premere il tasto Start/Stop (6). Il led verde che si trova in alto a sinistra del tasto P1 è acceso.
5. Per memorizzare il programma P2, procedere come spiegato al punto 3 e PRIMA di aver premuto il tasto Start/Stop (6), premere il tasto P2 (c). Il forno emette un segnale prolungato che indica l'avvenuta memorizzazione del programma. Iniziare la sessione di lavoro premendo il tasto Start/Stop. Il led verde che si trova in alto a sinistra del tasto P2 è acceso.
6. Per utilizzare in successione i programmi memorizzati, premere i tasti P1 (d) e P2 (c). I relativi led verdi di ogni tasto si illuminano. Premere il tasto Start/Stop (6) per iniziare la sessione di lavoro. L'apparecchio emette un segnale sonoro alla fine della sessione di lavoro. Premere il centro della manopola di regolazione PUSH SYSTEM (7).
7. I programmi memorizzati rimangono nella memoria del forno fino ad eventuali modifiche scelte dall'utilizzatore. Per richiamare un programma ed utilizzarlo per il ciclo di cottura, è necessario premere il tasto relativo al programma che si desidera avviare e premere il tasto Start/Stop (6).

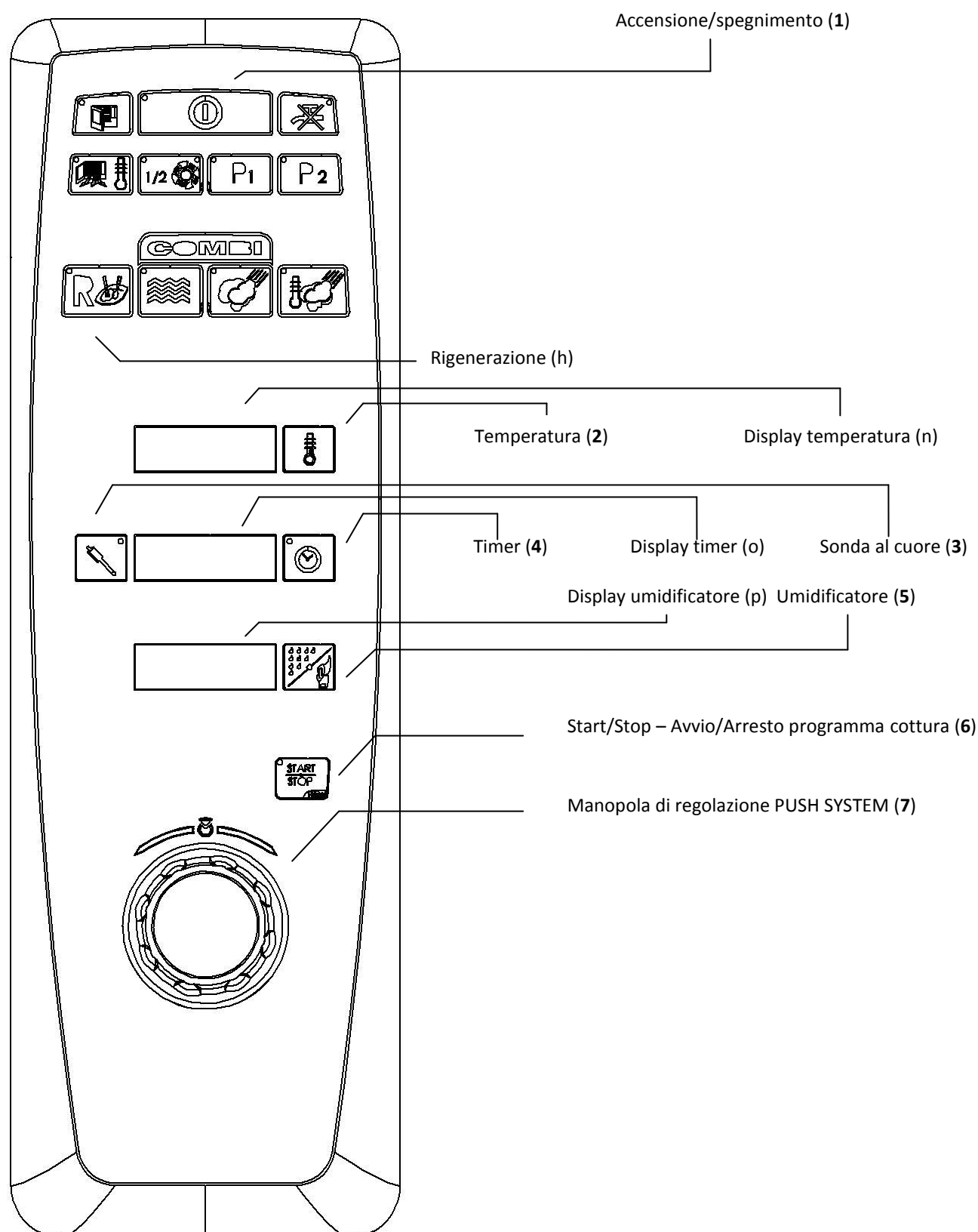
RIGENERAZIONE e PASTORIZZAZIONE – MODELLI MDS-XXX.XXX-S e MODELLI MBS-XXX.XXX-S e PST-XXX.XXX-S

Figura 16

RIGENERAZIONE - 90÷160°C e PASTORIZZAZIONE – VERSIONE S – Figura 16

Il costruttore imposta all'origine un programma di rigenerazione. I parametri impostati al momento del collaudo sono i seguenti: tempo di rigenerazione 1 (una) ora, temperatura vapore di 140°C, percentuale di umidità in camera di cottura del 30%. L'utilizzatore ha la possibilità di modificare il programma di rigenerazione a seconda delle proprie esigenze.

1. Premere il tasto Accensione/Spegnimento (1).
2. Premere il tasto di Rigenerazione (h). I display mostrano i valori impostati dal costruttore.
3. Se il programma non dovesse soddisfare le esigenze dell'operatore impostare i nuovi valori come segue:
 - Premere il tasto temperatura (2) ed impostare il valore desiderato ruotando la manopola di selezione PUSH SYSTEM (7). Confermare il valore premendo il centro della manopola di regolazione PUSH SYSTEM (7) oppure il tasto temperatura (2).
 - Premere il tasto tempo (3) ed impostare il valore desiderato ruotando la manopola di regolazione PUSH SYSTEM (7). Confermare il valore premendo il centro della manopola regolazione PUSH SYSTEM (7) oppure il tasto tempo (4).
 - Premere il tasto umidificatore (5) e impostare il valore desiderato ruotando la manopola PUSH SYSTEM (7). Confermare la percentuale di umidità in camera di cottura premendo il centro della manopola PUSH SYSTEM (7).

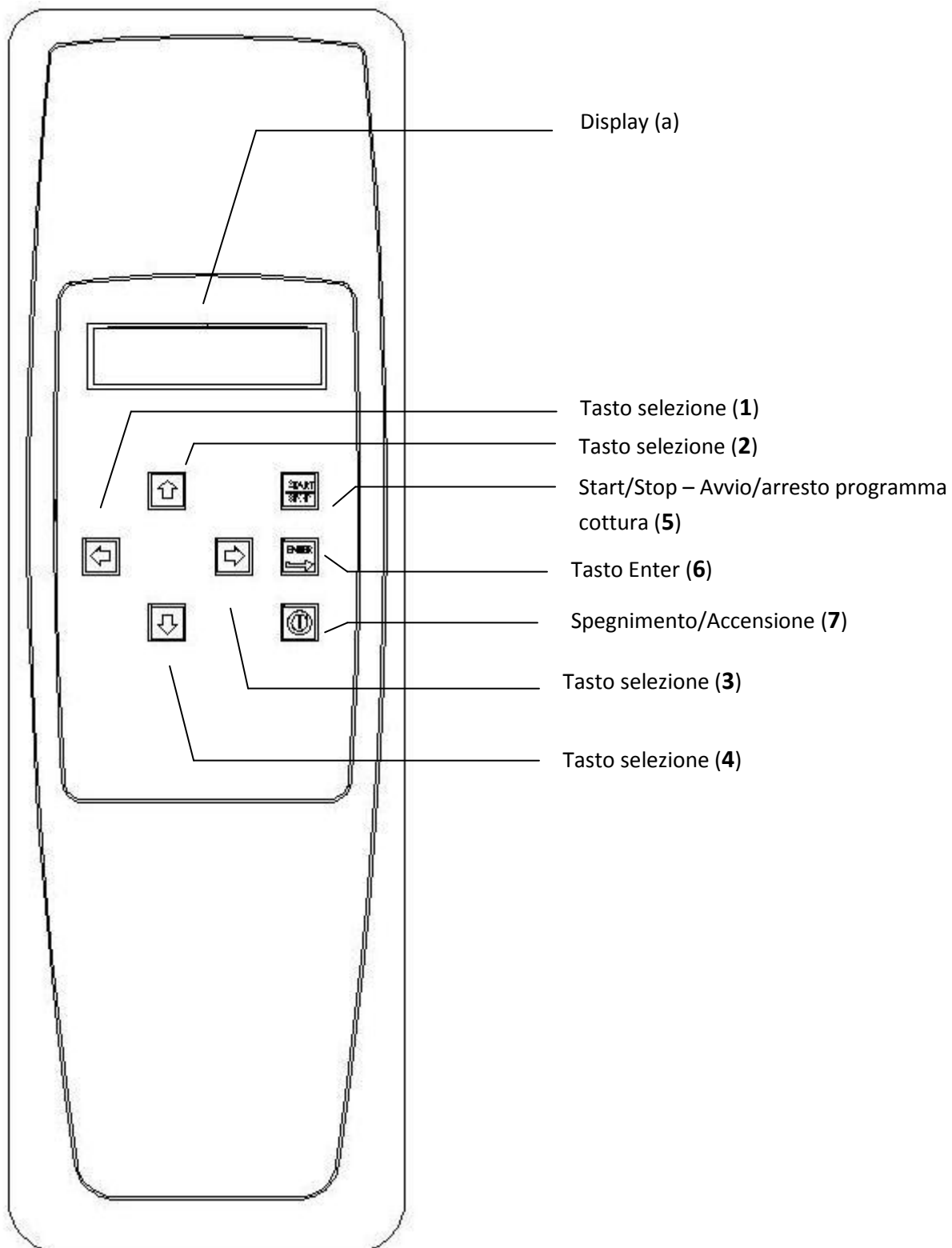
FORNI MODELLO MDS-XXX.XXX-D ; MODELLO MBS-XXX.XXX-D e MODELLO PST-XXX.XXX-D**Pannello comandi**

Figura 17

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE D – Figura 17

Al collegamento con la linea elettrica l'apparecchio mostra sul display la dicitura “- OFF -” e l'ora formato “HH:MM:SS”.

Per accendere l'apparecchio premere il tasto di accensione (7). L'apparecchio è predisposto per accendersi sempre sul Funzionamento Manuale.

Spegnere l'apparecchio premendo il tasto (7). Il display mostra la dicitura “- OFF -” e l'ora.

REGOLAZIONE ORA SUL DISPLAY – VERSIONE D – Figura 17

E' possibile impostare l'ora sul display dell'apparecchio. Per procedere alle modifiche è necessario che l'apparecchio sia spento e il display mostri OFF.

1. Premere il tasto 4 (⇩) e poi il tasto Enter (6). Il display mostra la dicitura “Ora attuale”.
2. Modificare i valori utilizzando i tasti 2 (⇧) e 4 (⇩).
3. Per confermare i valori scelti premere il tasto Enter (6)

LUCE CAMERA COTTURA – VERSIONE D – Figura 17

L'apparecchio è dotato di illuminazione della camera di cottura. L'illuminazione, una volta azionata, si spegne automaticamente dopo 20 secondi.

Premere contemporaneamente i tasto 3 (⇒) e il tasto Enter.

RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA – VERSIONE D – Figura 17

La funzione di raffreddamento è utile per abbassare velocemente la temperatura all'interno della camera di cottura.

1. Accendere l'apparecchio.
2. Premere contemporaneamente i tasti 2 (⇧) e 4 (⇩).
3. Aprire la porta dell'apparecchio. Il display (a) mostra la dicitura : “funzionamento porta aperta”. L'apparecchio attiva la ventilazione e al raggiungimento della temperatura di 50°C la ventilazione si ferma.

SEGNALAZIONE PORTA APERTA – VERSIONE D – Figura 17

L'apparecchio è dotato di un sensore di sicurezza di rilevamento porta aperta. Nel caso la porta non fosse completamente chiusa, il display (a) mostra la dicitura “Porta aperta”. Assicurarsi che la porta sia ben chiusa. Se la dicitura rimane sul display, consultare l'assistenza tecnica.

SEGNALAZIONE MANCANZA ACQUA NEL SISTEMA – VERSIONE D - Figura 17

Se durante un ciclo di cottura (o all'inizio della sessione di lavoro) il sistema rileva la mancanza di acqua, l'apparecchio emette un segnale sonoro e il display (a) mostra la dicitura “Manca acqua”. Verificare l'arrivo dell'acqua. Se la dicitura rimane sul display, consultare l'assistenza tecnica.

POST ACCENSIONE – VERSIONE D – Figura 17

E' possibile programmare l'ora di accensione dell'apparecchio, e automaticamente procedere allo svolgimento di un ciclo di cottura completo (ricetta). Per questa operazione è importante aver salvato delle ricette nella memoria dell'apparecchio.

1. Spegnere l'apparecchio. Il display (a) deve mostrare “- OFF -” e l'ora. Premere il tasto 4 (⇩) e il tasto Enter (6). Il display (a) mostra l'ora attuale. Premere 2 volte il tasto 3 (⇒).
2. Il display mostra “Autoaccensione:” e in basso “Esclusa”.
3. Premere il tasto 2 (⇧). Il display (a) mostra “Inserita”.
4. Premere il tasto 3 (⇒). Il display (a) mostra la dicitura “Ora accensione:”. Immettere l'orario in cui si desidera l'apparecchio si metta in funzione.

5. Premere il tasto 3 (⇒) e scegliere il programma (ricetta) che si desidera far svolgere all'apparecchio. Premere il tasto Enter (6). Il display si riposiziona su "- OFF -". Il display mostra inoltre nell'angolo in alto a sinistra l'orario per cui si è programmata l'accensione e il programma scelto (esempio P1 nel caso si sia scelta la ricetta 1).
6. Il programma di post- accensione rimane sempre inserito fino a quando non lo si esclude, procedendo come indicato al punto 1 e 2. Quando il display mostra "Autoaccensione:" utilizzare il tasto 2 (↑) per riportare la dicitura "Esclusa".

SCORRIMENTO CURSORE DISPLAY – VERSIONE D – Figura 17

Nelle varie funzioni il cursore seleziona i valori di 1 in 1, premendo il tasto 2 (↑).

Se si mantiene premuto il tasto 2 (↑), l'incremento del valore è più veloce.

Se si preme il tasto 4 (↓), il cursore visualizza subito l'ultimo valore massimo della funzione che si sta programmando (esempio: nel caso della temperatura in funzione vapore 100°C).

LINGUE SOFTWARE APPARECCHIO – VERSIONE D – Figura 17

L'apparecchio può funzionare con un software in lingua. Le lingue disponibili sono : Italiano, Inglese, Francese, Tedesco, Portoghese e Spagnolo. Il software è modificabile SOLO dal costruttore. Per lingue diverse da quella che il display mostra alla consegna dell'apparecchio, chiamare l'assistenza.

ALLARMI DI MALFUNZIONAMENTO – VERSIONE D – Figura 17

L'apparecchio è dotato di un sistema di rilevazione malfunzionamento.

Gli allarmi di malfunzionamento sono dotati inoltre di segnalazioni acustiche all'apparire della dicitura sul display (a).

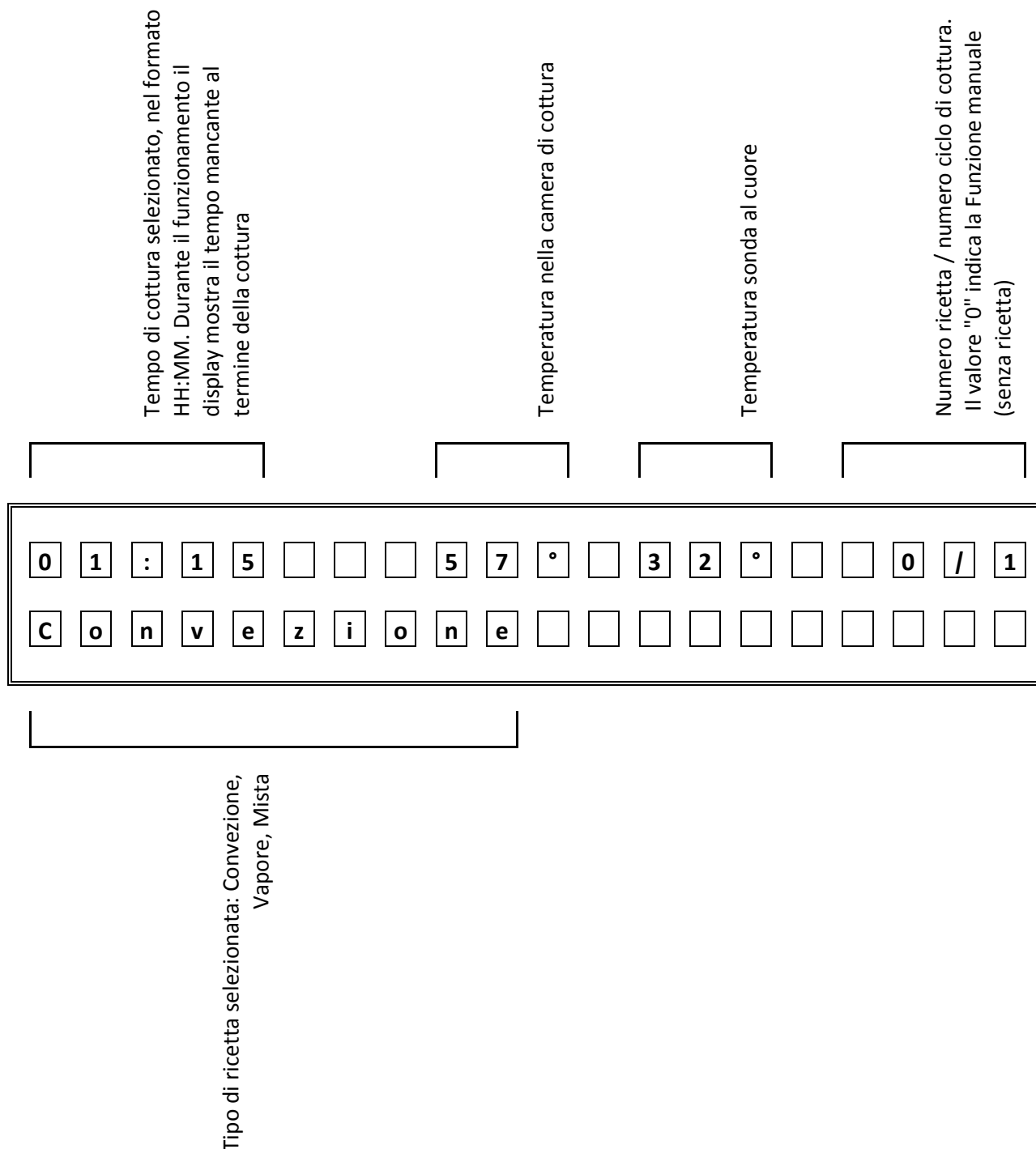
Si consiglia di contattare l'assistenza tecnica qualora uno dei seguenti messaggi d'errore appaia sul display (a) dell'apparecchio.

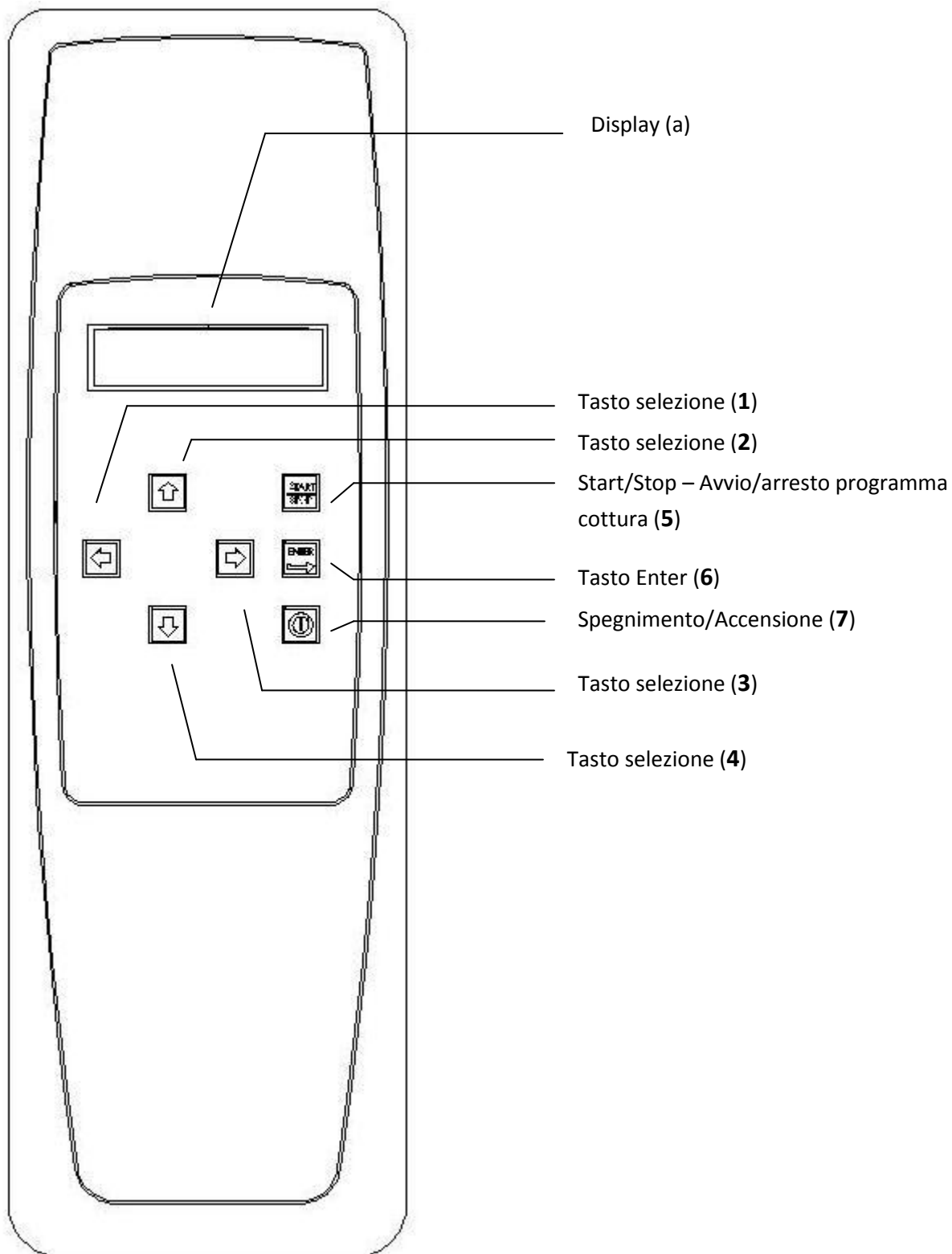
Termica motore = Termica del motoventilatore

Sovratemperatura = Termostato di sicurezza

Sonda camera guasta = Sonda di rilevamento temperatura in camera di cottura guasta

Sonda cuore guasta = Sonda di rilevamento temperatura sonda al cuore guasta



FUNZIONAMENTO MANUALE MODELLI MDS-XXX.XXX-D ; MODELLI MBS-XXX.XXX-D e MODELLI PST-XXX.XXX-D**Figura 18**

FUNZIONAMENTO MANUALE – VERSIONE D – Figura 18

L'apparecchio è predisposto per funzionare sia in modo manuale (l'utilizzatore sceglie il modo, il tempo e tutti i parametri di cottura) oppure in modo automatico.

Ad ogni accensione dell'apparecchio, il display mostra la dicitura "Funzionamento Manuale".

Tutti i parametri che vengono impostati dall'utilizzatore nella funzionamento manuale NON vengono memorizzati e, una volta terminato il ciclo di cottura, vengono automaticamente cancellati allo spegnimento dell'apparecchio.

1. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Ciclo di cottura: 1".
2. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Tipo di cottura:". Selezionare il tipo di cottura premendo il tasto 2 (↑). Le cotture disponibili sono : Convezione, Vapore, Misto.
Nel caso si sia impostato il tipo di cottura misto, premendo il tasto 3 (⇒), il sistema mostra la seguente dicitura: "Umidità 0%. Impostare la percentuale di umidità (da 0% a 100%) attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
3. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Tempo di cottura:" e la dicitura "0" – ora - lampeggia. Selezionare il valore ora attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓). Premere il tasto 3 (⇒), la dicitura "00" – minuti - lampeggia. Selezionare il valore minuti attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓). E' possibile selezionare un tempo di cottura fino a 23 ore e 59 minuti.
Se si desidera effettuare una cottura in Δt , è necessario premere il tasto 4 (↓), quando il cursore si trova sul valore delle ore. Il display mostra "- dT -". Premere il tasto 3 (⇒). Impostare il valore delta che si desidera (da 0°C a 80°C). Seguire quindi le indicazioni partendo dal punto 5.
4. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Cottura °C". Selezionare la temperatura di cottura attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
Nel caso si sia selezionato il tipo di cottura "vapore", la temperatura che è possibile selezionare è da 1 a 100°C.
5. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "°C sonda al cuore". Selezionare la temperatura al cuore dell'alimento attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓). Se non si desidera utilizzare la sonda al cuore è sufficiente immettere il valore 0.
6. Premere il tasto 3 (⇒). Se si è selezionato il tipo di cottura a convezione il display mostra "Evacuazione rapida". Selezionare attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓) l'apertura o la chiusura del camino di evacuazione rapida dei vapori di cottura. Il display mostra "Chiusa" per la chiusura completa della valvola, mentre mostra "Aperta" per l'apertura totale della valvola di sfogo. Questa funzione è disponibile SOLO per la cottura a convezione.
7. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra la dicitura "Ventilazione". Scegliere il tipo di ventilazione (Soft oppure Normale) attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
8. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra la dicitura "Aspiratore". La cappa di aspirazione fumi in questo caso deve essere collegata direttamente all'apparecchio. Scegliere il tipo di funzione dell'aspirazione tra: Escluso, Manuale, Automatico. E' possibile scegliere utilizzando i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
9. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra la dicitura "Ciclo di cottura: 1".
10. Se sono necessari più cicli di cottura per la stessa sessione di lavoro, premere il tasto 2 (↑). Il display mostra "Ciclo di cottura 2". Procedere impostando tutti i parametri di cottura come indicato dal punto 2 al punto 9.
11. Premere il tasto Enter (6) e successivamente il tasto Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura con i valori scelti.
12. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un segnale sonoro di fine ciclo. Il display mostra "***FINE COTTURA***".

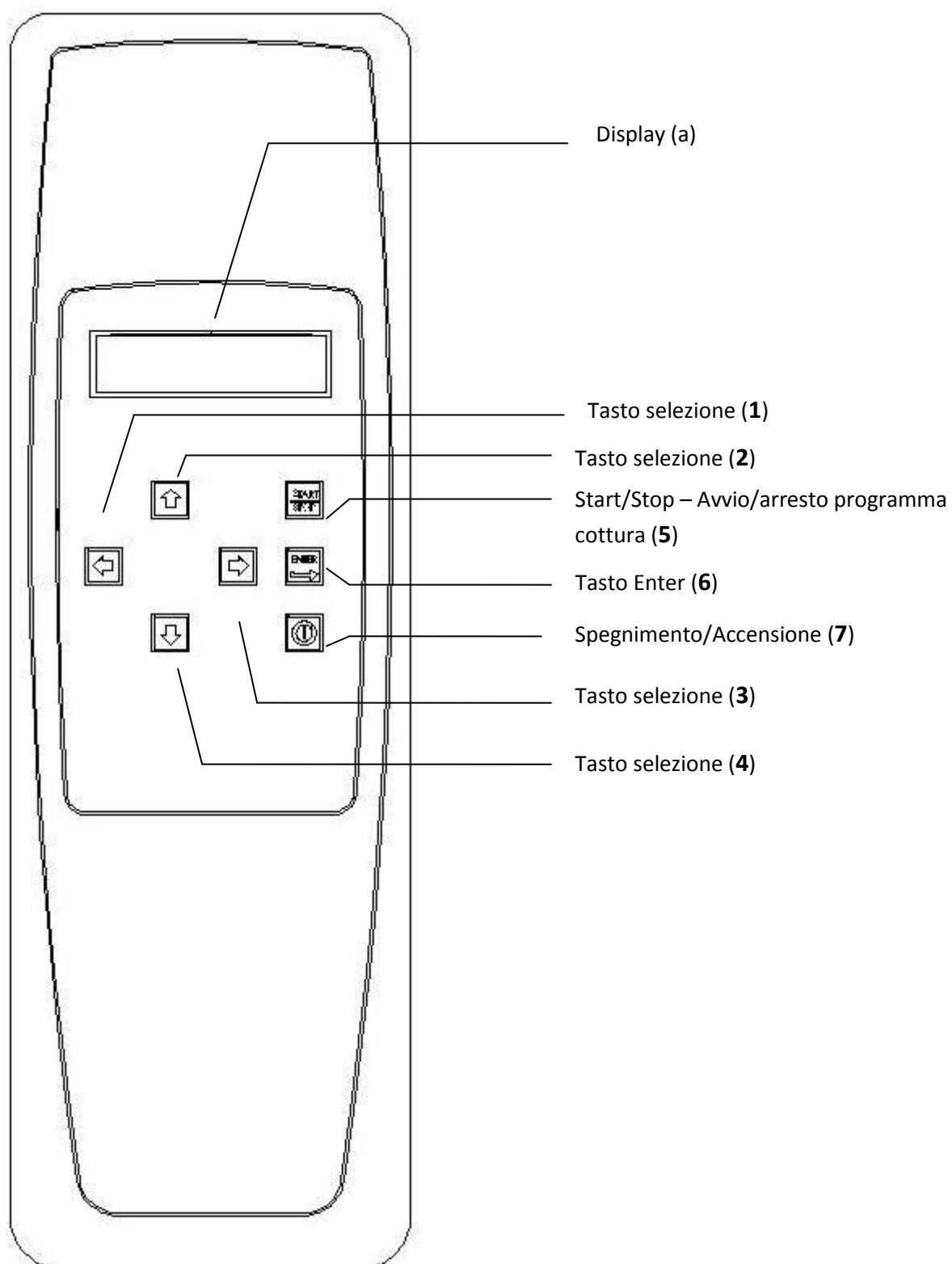
PROGRAMMAZIONE DI UN CICLO IN MEMORIA MODELLI MDS-XXX.XXX-D ;**MODELLI MBS-XXX.XXX-D e MODELLI PST-XXX.XXX-D**

Figura 19

PROGRAMMAZIONE DI UN CICLO IN MEMORIA – VERSIONE D – Figura 19

L'apparecchio viene consegnato all'utilizzatore SENZA alcuna ricetta memorizzata. E' possibile memorizzare fino a 99 ricette con 8 cicli di cottura ciascuna.

All'accensione l'apparecchio è SEMPRE nella Funzione manuale.

1. Premere il tasto 2 (↑). Il display mostra "Prog: 1" Per richiamare una ricetta una volta inserita nella memoria è necessario premere i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
2. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Ciclo di cottura: 1".
3. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra Tipi di cottura. Selezionare il tipo di cottura premendo il tasto 2 (↑). Le cotture disponibili sono : Convezione, Vapore, Misto.
4. Nel caso si sia impostato il tipo di cottura misto, premendo il tasto 3 (⇒), il sistema mostra la seguente dicitura: "Umidità 0%. Impostare la percentuale di umidità (da 0% a 100%) attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
5. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Tempo di cottura:" e la dicitura "0" – ora - lampeggia. Selezionare il valore ora attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓). Premere il tasto 3 (⇒), la dicitura "00" – minuti - lampeggia. Selezionare il valore minuti attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓). E' possibile selezionare un tempo di cottura fino a 23 ore e 59 minuti.
Se si desidera effettuare una cottura in Δt, è necessario premere il tasto 4 (↓), quando il cursore si trova sul valore delle ore. Il display mostra "- dT -". Premere il tasto 3 (⇒). Impostare il valore delta che si desidera (da 0°C a 80°C). Seguire quindi le indicazioni partendo dal punto 5.
6. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "Cottura °C". Selezionare la temperatura di cottura attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
Nel caso si sia selezionato il tipo di cottura "vapore", la temperatura che è possibile selezionare è da 1 a 100°C.
7. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra "°C sonda al cuore". Selezionare la temperatura al cuore dell'alimento attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓). Se non si desidera utilizzare la sonda al cuore è sufficiente immettere il valore 0.
8. Premere il tasto 3 (⇒). Se si è selezionata il tipo di cottura a convezione il display mostra "Evacuazione rapida". Selezionare attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓) l'apertura o la chiusura del camino di evacuazione rapida dei vapori di cottura. Il display mostra "Chiusa" per la chiusura completa della valvola, mentre mostra "Aperta" per l'apertura totale della valvola di sfogo. Questa funzione è disponibile SOLO per la cottura a convezione.
9. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra la dicitura "Ventilazione". Scegliere il tipo di ventilazione (Soft oppure Normale) attraverso i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
10. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra la dicitura "Aspiratore". La cappa di aspirazione fumi in questo caso deve essere collegata direttamente all'apparecchio. Scegliere il tipo di funzione dell'aspirazione tra: Escluso, Manuale, Automatico. E' possibile scegliere utilizzando i tasti 2 (↑) e 4 (↓).
11. Premere il tasto 3 (⇒). Il display mostra la dicitura "Ciclo di cottura: 1".
12. Se sono necessari più cicli di cottura per la stessa sessione di lavoro, premere il tasto 2 (↑). Il display mostra "Ciclo di cottura 2". Procedere impostando tutti i parametri di cottura come indicato dal punto 2 al punto 9.
13. Premere il tasto Enter (6) e successivamente il tasto Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura con i valori scelti.
14. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio emette un segnale sonoro di fine ciclo. Il display mostra "***FINE COTTURA***".

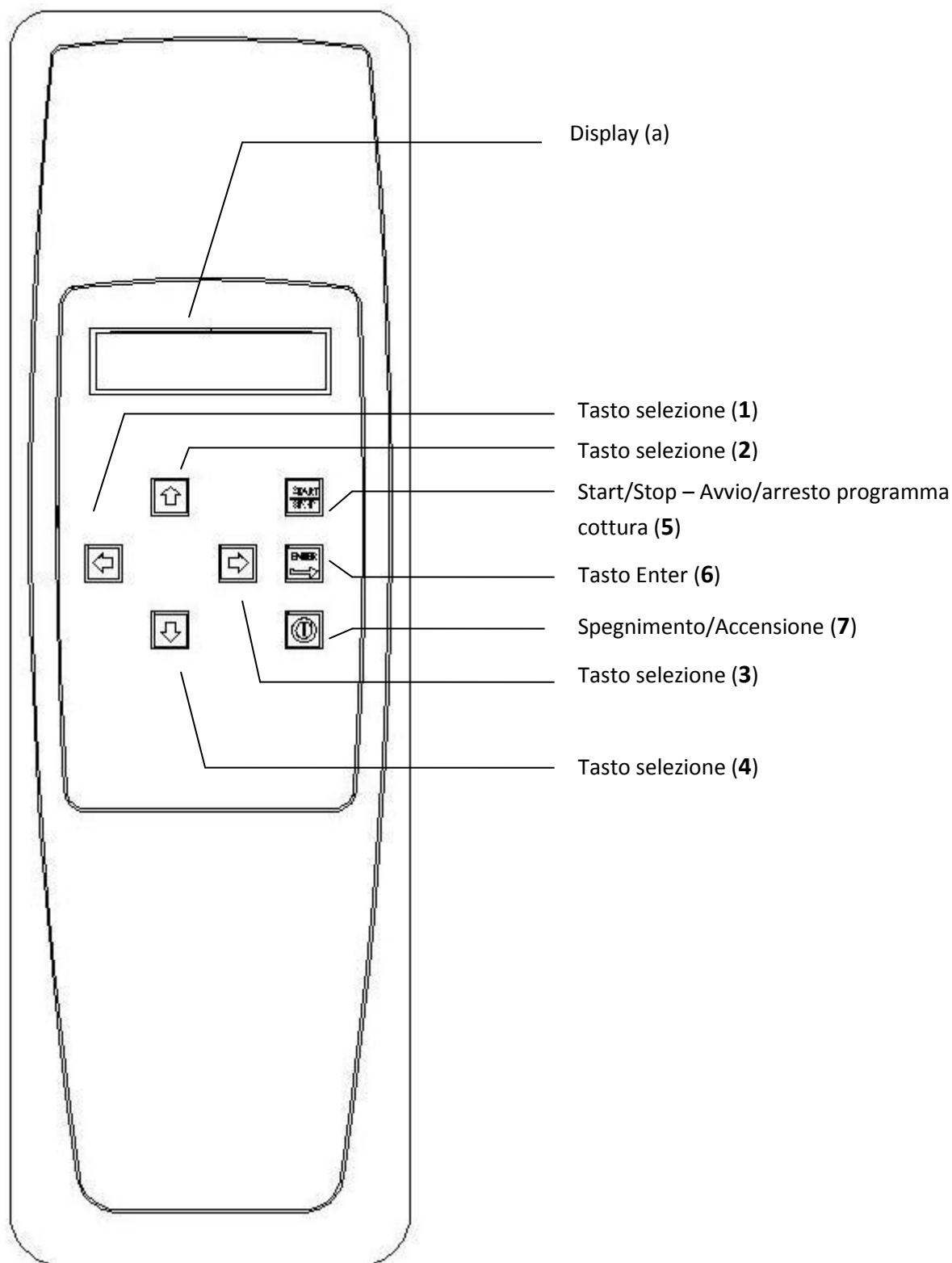
SCRITTURA E CANCELLAZIONE DI UN CICLO IN MEMORIA: MODELLI MDS-XXX.XXX-D ;**MODELLI MBS-XXX.XXX-D e MODELLI PST-XXX.XXX-D**

Figura 20

SCRITTURA NOME RICETTA – VERSIONE D – Figura 20

E' possibile personalizzare il nome della ricetta che si è inserita precedentemente in memoria.

Una volta selezionato il numero del programma (ricetta) che si desidera rinominare, premere il tasto Enter (6) per almeno 10 secondi. Il display mostra la dicitura "modifica nome programma???".

Premere il tasto Start/Stop (6). Il display mostra la dicitura "modifica testo".

Con i tasti 2 (↑) e 4 (↓) scegliere il carattere.

Utilizzare il tasto 3 (⇒) per spostare il cursore.

Per cancellare un errore di digitazione è necessario premere il tasto 3 (⇒). Tornare quindi sul carattere da cancellare e utilizzare il tasto 1 (⇐) per eliminare il carattere.

La successione dei caratteri sul cursore è la seguente : carattere minuscolo, carattere maiuscolo, numeri, simboli.

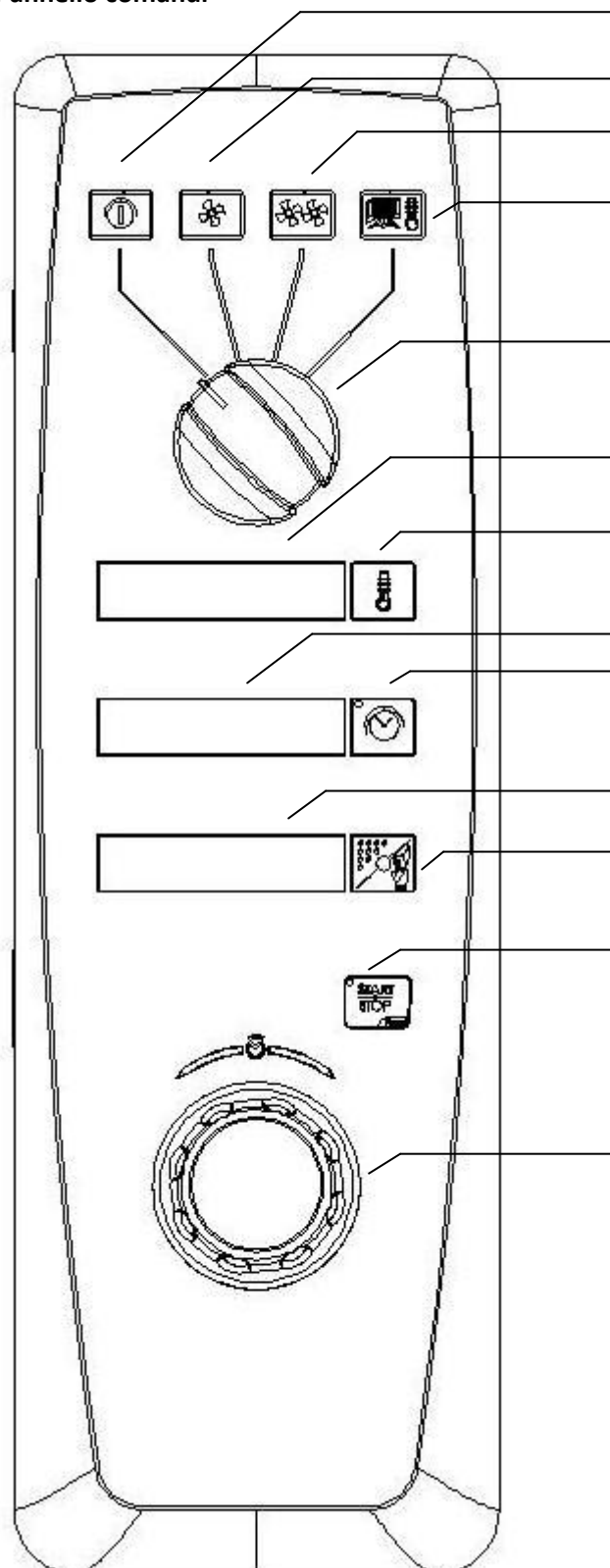
Per confermare il nome completo della ricetta premere il tasto Enter (6).

CANCELLAZIONE MEMORIA COTTURA (RICETTA) – VERSIONE D – Figura 20

E' possibile cancellare una memoria presente nell'apparecchio (ricetta già memorizzata), premendo in rapida successione i seguenti tasti, una volta visualizzata sul display (a) la ricetta che si desidera cancellare:

- Tasto 3 (⇒)
- Premere interruttore generale (7)
- Tasto 2 (↑)
- Tasto 3 (⇒)
- Tasto 2 (↑)
- Tasto 4 (↓)
- Tasto Enter (6)

Pannello comandi



- Accensione/Spengimento (a)
- Bassa velocità ventola (b)
- Velocità ventola normale (c)
- Porta aperta – Raffreddamento camera cottura (d)
- Manopola di selezione (1)
- Display temperatura (e)
- Temperatura (2)
- Display timer (f)
- Timer (3)
- Display umidificatore (g)
- Umidificatore (4)
- Start/Stop – Avvio/Arresto programma cottura (5)
- Manopola di regolazione PUSH SYSTEM (6)

Figura 21

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE P – Figura 21

Accendere l'apparecchio ruotando la manopola di selezione (1) verso destra sulla cottura desiderata.

Spegnere l'apparecchio ruotando la manopola verso sinistra fino alla posizione (a). Allo spegnimento appaiono dei segnalatori rossi in basso a destra di ogni display.

Si consiglia, al termine di ogni sessione lavorativa, di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

RAFFREDDAMENTO RAPIDO DELLA CAMERA DI COTTURA – VERSIONE P - Figura 21

La funzione di raffreddamento è utile per abbassare velocemente la temperatura all'interno della camera di cottura.

E' possibile effettuare il raffreddamento SOLO con la porta del forno aperta.

1. Posizionare la manopola di selezione (1) sulla posizione raffreddamento camera di cottura (d).
2. L'apparecchio attiva la ventilazione e al raggiungimento della temperatura di 50°C la ventilazione si ferma.
3. Durante il raffreddamento il display temperatura (e) mostra la dicitura "COOL" lampeggiante. Il display umidificatore (h) è spento.
4. Se si desidera interrompere la funzione prima del raggiungimento della temperatura impostata, chiudere la porta e ruotare la manopola di selezione (1) sulla cottura desiderata.

PRE – RISCALDAMENTO FORNO – VERSIONE P - Figura 21

1. Premere per almeno 3 secondi il pulsante termostato (2).
2. L'apparecchio emette un segnale acustico per annunciare l'inizio della fase di pre-riscaldamento.
3. Il display temperatura (e) mostra la reale temperatura all'interno della camera di cottura.
4. L'apparecchio raggiunge e mantiene la temperatura di 150°C fino a quando non sono selezionate altre funzioni. NON premere il tasto Start/Stop (5). Nel caso di pressione, l'apparecchio arresta la funzione di pre-riscaldamento.
5. Il display timer (h) mostra la dicitura **PrEH**.
6. Se si desidera interrompere la fase di preriscaldamento, è necessario premere il tasto temperatura (2), timer (3) oppure umidificatore (4).
7. ATTENZIONE: se la temperatura rilevata in camera di cottura è superiore a 150°C, l'apparecchio automaticamente arresta la funzione di pre-riscaldamento.

SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA – VERSIONE P – Figura 21

1. Premere il pulsante timer (3) sul pannello comandi.
2. Il led verde sull'angolo del pulsante si illumina.
3. Il display mostra l'ultimo valore selezionato.
4. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a visualizzare il valore desiderato.
5. Il valore del display è HH:MM.
6. Premere la manopola PUSH SYTEM (6) al centro per confermare il valore.
7. Per impostare il tempo infinito premere per 4 secondi il pulsante timer (3). Il display del tempo mostrerà la dicitura **INF**. Per riportare il timer alla funzione normale, premere il tasto timer (3).
8. Durante l'esecuzione del ciclo di cottura il display mostra il tempo rimanente al termine della sessione.
9. Al termine del ciclo di cottura l'apparecchio emette un segnale acustico ed il led verde in alto a sinistra sul pulsante Start/Stop (5) lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

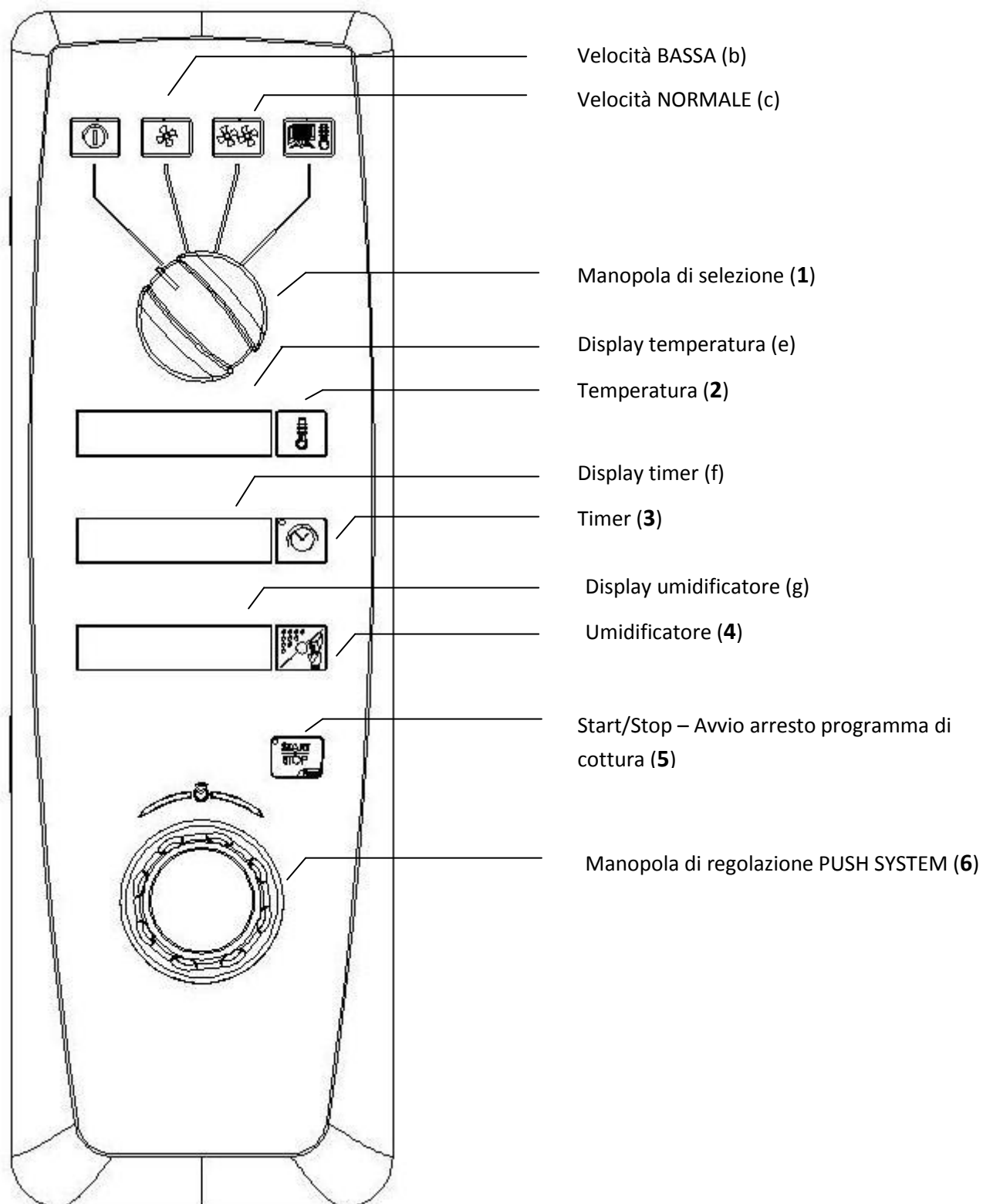
COTTURA CONVEZIONE (ARIA CALDA SECCA) – MODELLO PST-XXX.XXX-P

Figura 22

COTTURA CONVEZIONE (ARIA CALDA SECCA) 50÷270°C – VERSIONE P - Figura 22

1. Ruotare la manopola di selezione (1) sulla posizione CONVEZIONE A VELOCITA' NORMALE (c) oppure BASSA VELOCITA' (b).
2. Premere il pulsante temperatura (2). Il display temperatura (g) lampeggia.
3. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato .
4. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
5. Premere il pulsante timer (3). Il display timer (h) lampeggia.
6. Ruotare la manopola PUSH SYSTEM (6) fino a raggiungere il valore desiderato.
7. Premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6) per confermare il valore desiderato.
8. Premere il pulsante Start/Stop (5) per iniziare il ciclo di cottura con i valori impostati.
9. Durante il normale funzionamento il display (g) indica la temperatura reale rilevata nella camera di cottura, mentre il display (h) indica il tempo rimanente alla fine del ciclo di cottura impostato. Per visualizzare i valori impostati all'origine, premere i tasti temperatura (2) e tempo (3). I relativi display indicheranno il valore selezionato all'origine.
10. UMIDIFICATORE. Se si desidera aggiungere umidità durante la cottura è necessario premere il pulsante umidificatore (4). Rilasciare il pulsante una volta raggiunta la percentuale di umidità desiderata nella camera di cottura.
11. Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico di fine ciclo ed il led verde sul pulsante Start/Stop (5), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro premere il centro della manopola PUSH SYSTEM (6).

Pannello comandi

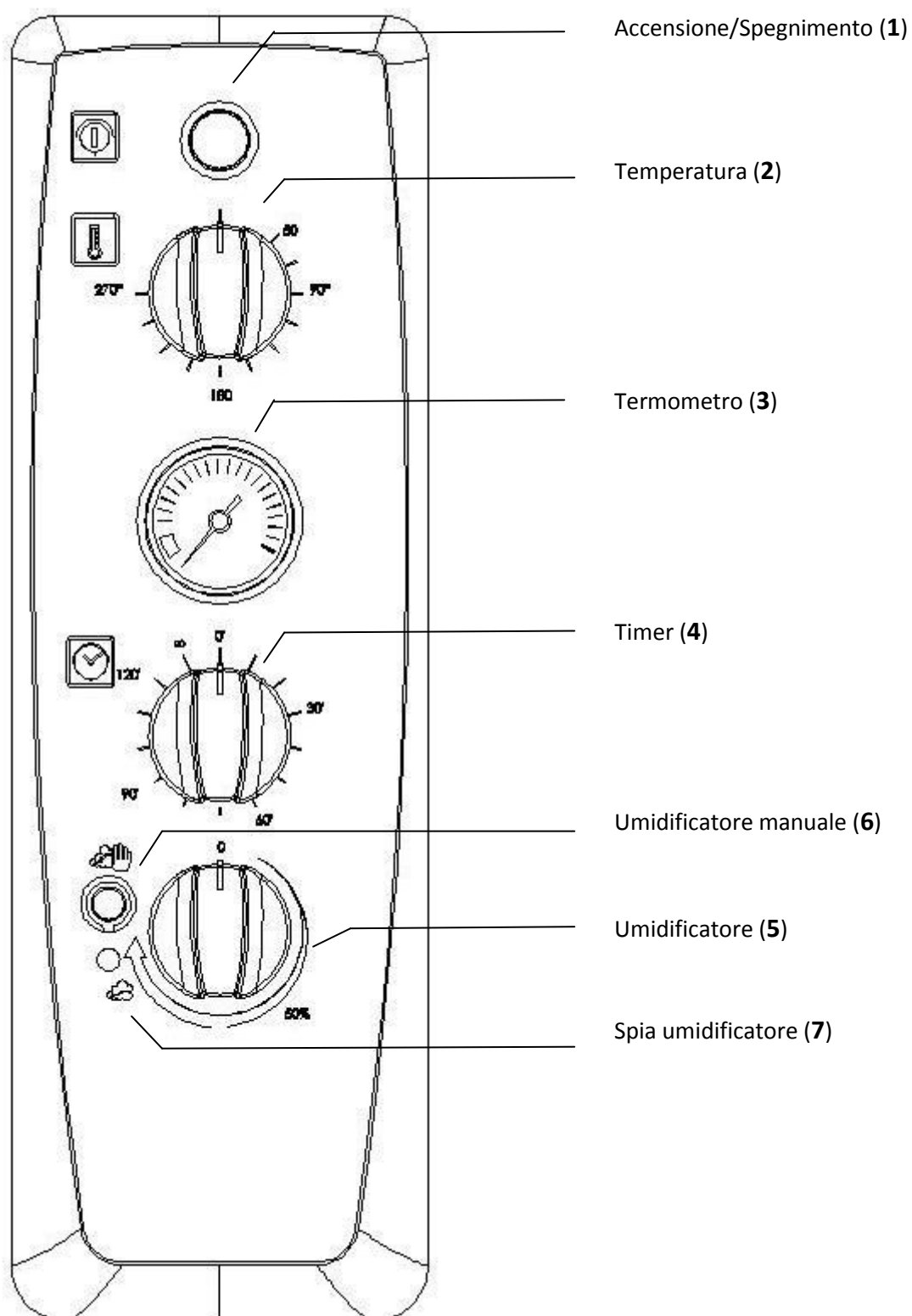


Figura 23

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE M – Figura 23

Accendere l'apparecchio premendo il pulsante luminoso 1.

Spegnere l'apparecchio premendo il pulsante 1.

Si consiglia, al termine di ogni sessione di lavoro, di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

SELEZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA – VERSIONE M – Figura 23

Ruotare la manopola 2 verso destra, sul valore desiderato. Durante la cottura il termometro (3) indica la temperatura all'interno della camera di cottura.

SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA – VERSIONE M – Figura 23

Ruotare la manopola 4 verso destra, sul valore desiderato.

Al termine del tempo impostato per il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico di fine ciclo.

Per impostare il tempo infinito, ruotare la manopola verso sinistra sul simbolo "infinito" ∞ .

SELEZIONE DEL GRADO DI UMIDITÀ' IN CAMERA DI COTTURA – VERSIONE M – Figura 23

Ruotare la manopola umidificatore (5) verso destra e scegliere la percentuale di umidità che si desidera venga immessa nella camera di cottura. Il led verde (6) sul simbolo umidità è acceso fino a quando l'apparecchio raggiunge la percentuale di umidità selezionata.

L'apparecchio è dotato inoltre di umidificatore manuale. Per azionarlo è necessario premere sul pulsante (6) accanto alla manopola umidificatore (5). Rilasciare il pulsante una volta raggiunta la quantità di umidità desiderata in camera di cottura.

RESET FORNI A GAS – VERSIONE M – Figura 23

Gli apparecchi alimentati a gas, sono dotati nel caso di mancata accensione dei bruciatori, di un sistema di protezione.

Verificare l'arrivo del gas alla linea principale.

Ripristinare l'accensione, premendo il tasto Reset, posizionato sotto al pannello comandi.

Pannello comandi

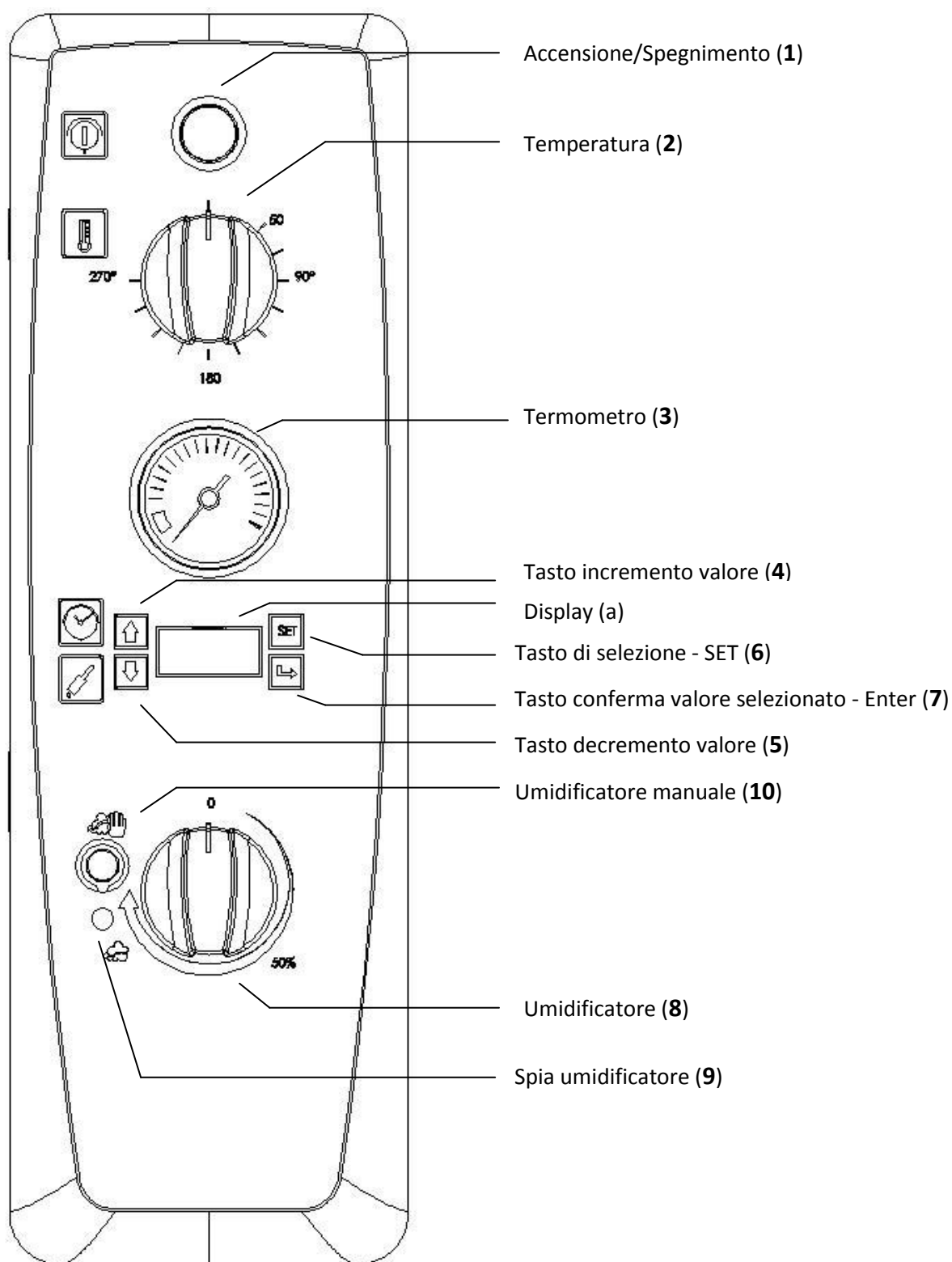


Figura 24

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE C – Figura 24

Accendere l'apparecchio premendo il pulsante luminoso 1.

Spegnere l'apparecchio premendo il pulsante 1.

Si consiglia, al termine di ogni sessione di lavoro, di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

SELEZIONE DELLA TEMPERATURA DI COTTURA – VERSIONE C – Figura 24

Ruotare la manopola 2 verso destra sul valore desiderato. Durante la cottura il termometro (3) indica la temperatura all'interno della camera di cottura.

SELEZIONE DEL TEMPO DI COTTURA – VERSIONE C – Figura 24

Premere il tasto SET (6) e con i tasti 4 e 5 impostare il tempo di cottura desiderato.

Premere il tasto Enter (7) per iniziare il ciclo di cottura.

In questa versione non è disponibile la funzione "tempo infinito".

Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale sonoro di fine ciclo di cottura.

SONDA AL CUORE – VERSIONE C – Figura 24

Infilare nel cuore dell'alimento lo spillone che si trova nella camera di cottura.

Premere due volte il tasto SET (7). Il display (a) mostra la temperatura reale che la sonda rileva al cuore dell'alimento. E' importante aver impostato una temperatura in camera di cottura più alta di quella che si desidera impostare al cuore dell'alimento.

Impostare attraverso i tasti 4 e 5 il valore che si desidera venga raggiunto al cuore dell'alimento.

Premere il tasto Enter (7) per iniziare la sessione di cottura.

La funzione tempo è esclusa. Al raggiungimento del valore impostato al cuore del cibo, il forno emette un segnale sonoro di fine ciclo di cottura e arresta tutte le funzioni.

SELEZIONE DEL GRADO DI UMIDITÀ' IN CAMERA DI COTTURA – VERSIONE C – Figura 24

Ruotare la manopola umidificatore (8) verso destra e scegliere la percentuale di umidità che si desidera venga immessa nella camera di cottura. Il led verde (9) sul simbolo umidità è acceso fino a quando l'apparecchio raggiunge la percentuale di umidità selezionata.

L'apparecchio è dotato inoltre di umidificatore manuale. Per azionarlo è necessario premere sul pulsante (10) accanto alla manopola umidificatore (8). Rilasciare il pulsante una volta raggiunta la quantità di acqua desiderata in camera di cottura.

RESET FORNI A GAS – VERSIONE C – Figura 24

Gli apparecchi alimentati a gas, sono dotati nel caso di mancata accensione dei bruciatori, di un sistema di protezione.

Verificare l'arrivo del gas alla linea principale.

Ripristinare l'accensione premendo il tasto Reset, posizionato sotto al pannello comandi.

ARMADIO VENTILATO MODELLO AVE-XXX.XXX-B

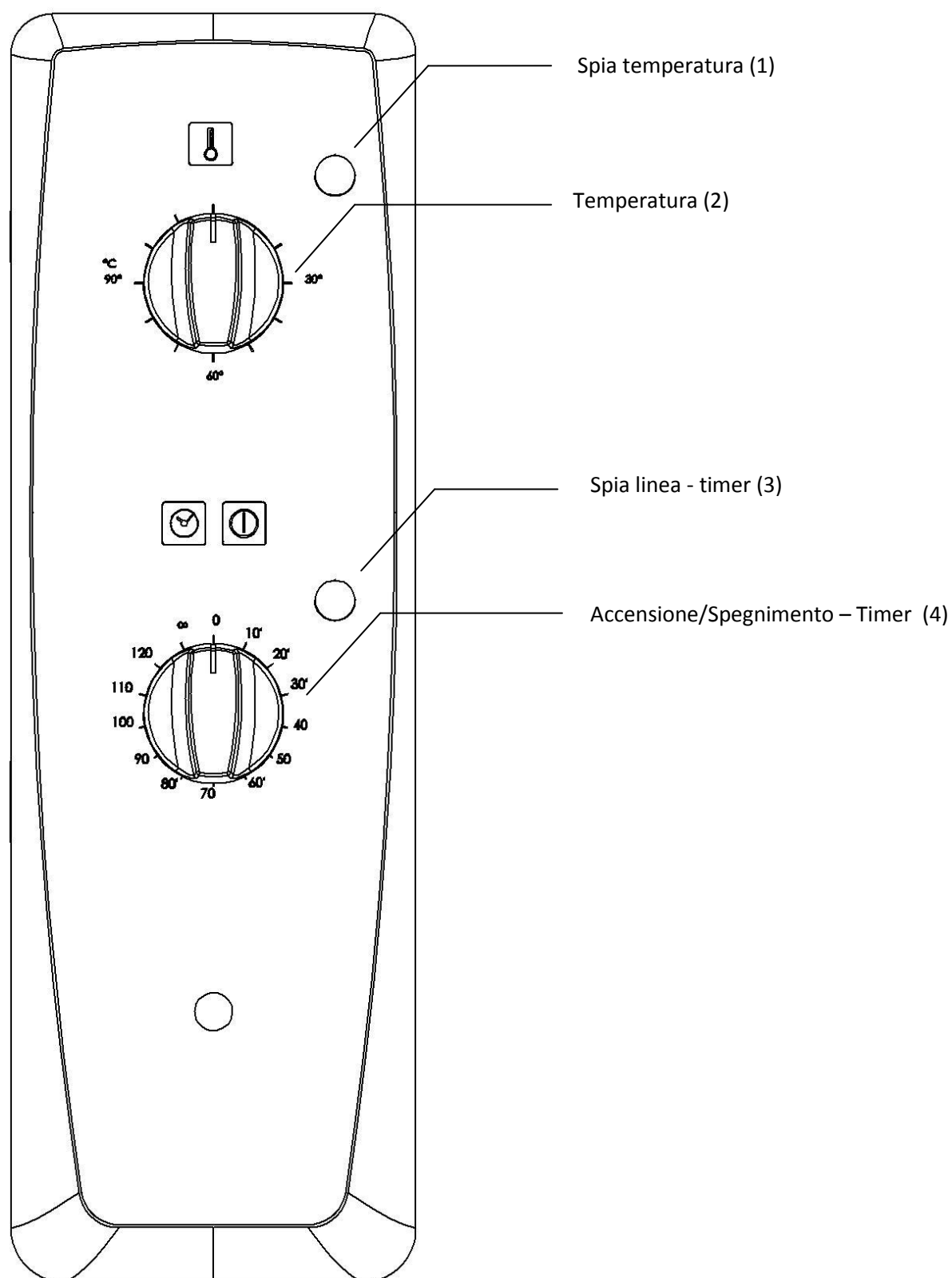


Figura 25

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE B – Figura 25

L'apparecchio si spegne ed accende attraverso la manopola del timer.

SELEZIONE DEL TEMPO – VERSIONE B – Figura 25

Ruotare la manopola timer (4) verso destra sul valore desiderato. Durante il funzionamento la spia gialla posta a lato del timer (3) resta accesa.

Per impostare il tempo infinito, ruotare la manopola timer (4) verso sinistra sul simbolo ∞ .

Al termine del tempo selezionato, l'apparecchio emette un segnale sonoro di fine ciclo.

SELEZIONE DELLA TEMPERATURA – VERSIONE B – Figura 25

Ruotare la manopola temperatura (2) sul valore desiderato. Durante il riscaldamento la spia gialla (1) posta a lato del termostato resta accesa.

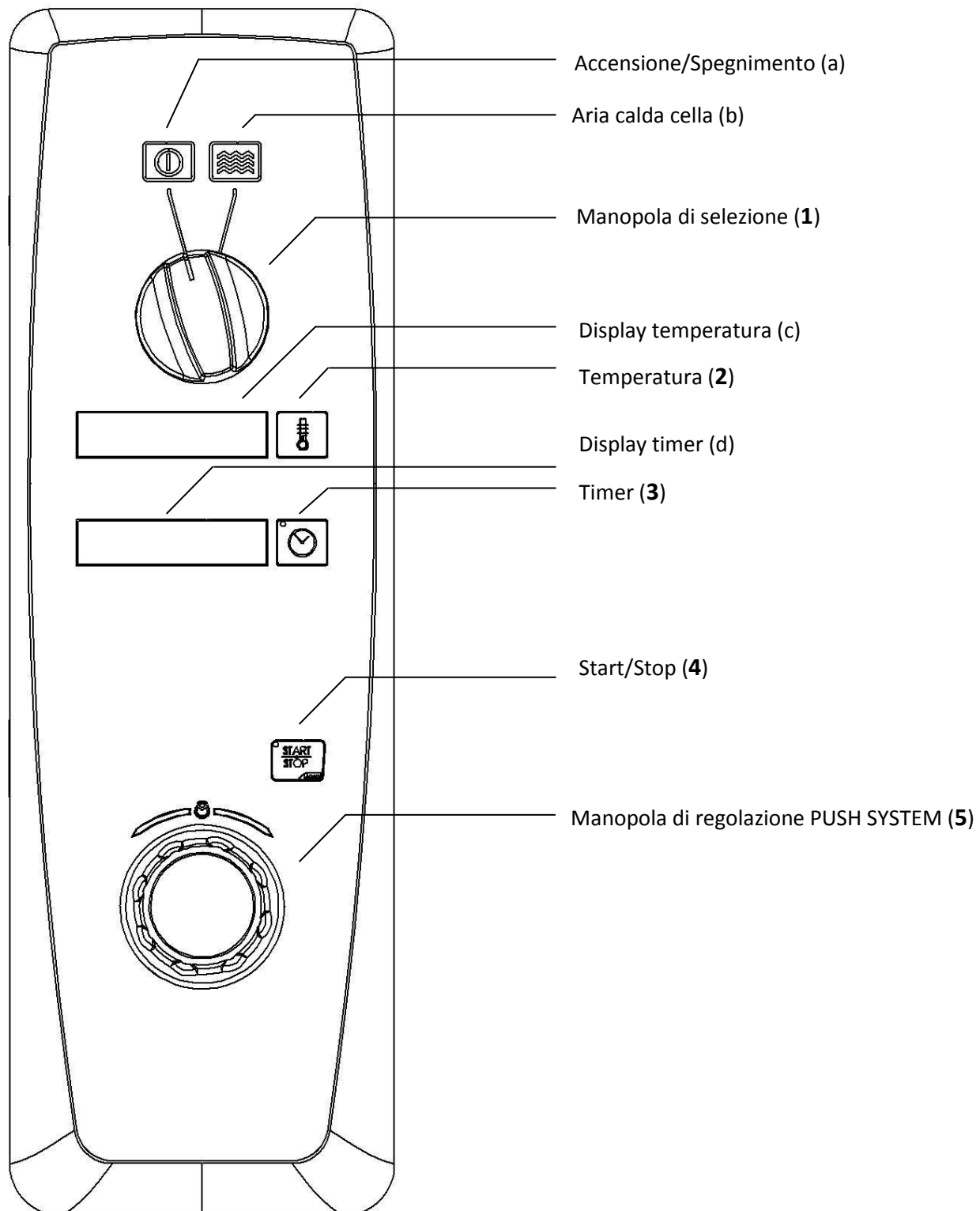
ARMADIO VENTILATO MODELLO AVE-XXX.XXX-L

Figura 26

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO – VERSIONE L – Figura 26

Accendere l'apparecchio ruotando la manopola 1 verso destra (b).

Spegnere l'apparecchio ruotando la manopola 1 verso sinistra (a).

Si consiglia, al termine di ogni sessione di lavoro, di scollegare completamente l'apparecchio dalla rete elettrica.

SELEZIONE DEL TEMPO – VERSIONE L – Figura 26

Premere il pulsante 3. Il led verde sull'angolo del pulsante si illumina.

Ruotare la manopola di regolazione PUSH SYSTEM (5) fino a visualizzare il valore desiderato.

Il valore viene mostrato sul display nel formato HH:MM.

Premere il centro della manopola di regolazione PUSH SYSTEM (5) per confermare il valore.

Per impostare il tempo infinito premere per 4 secondi il pulsante timer (3). Il display mostrerà la dicitura **INF**. Per riportare il timer alla funzione normale, premere il tasto timer (3).

Durante l'esecuzione del ciclo di lavoro, il display mostra il tempo rimanente al termine della sessione.

Al termine del ciclo, l'apparecchio emette un segnale acustico ed il led verde sul pulsante Start/Stop (4), in alto a sinistra, lampeggia. Per interrompere il segnale sonoro, premere il centro della manopola di regolazione PUSH SYSTEM (5).

SELEZIONE DELLA TEMPERATURA – VERSIONE L – Figura 26

Premere il tasto temperatura (2).

Ruotare la manopola di regolazione PUSH SYSTEM (5) fino a visualizzare il valore desiderato.

Durante il ciclo, il display (c) mostra la reale temperatura all'interno della cella.

Premere il tasto Start/Stop per avviare la sessione di lavoro.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.