

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

easyTOUCH



ITA Manuale utente

Traduzione dell'originale

Indice

1	Generalità	5
	► Dichiarazione di conformità secondo la direttiva 2006/42/UE, Allegato II A	6
	► Tutela dell'ambiente	9
	► Identificazione del forno a convezione	10
	► Su questo manuale utente	13
2	Montaggio e funzionamento	15
	► Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore	16
	► Struttura e funzione del forno a convezione/vapore	18
	► Dati tecnici OES	22
	► Dati tecnici OGS	26
	► Dati tecnici OEB	29
	► Dati tecnici OGB	33
3	Per la sua sicurezza	36
	► Norme di sicurezza fondamentali	37
	► Avvertenze relative al forno a convezione/vapore	38
	► Quadro generale dei pericoli	40
	► Pericoli e disposizioni di sicurezza	43
	► Dispositivi di sicurezza	47
	► Requisiti per il personale, postazioni di lavoro	50
	► Equipaggiamento di protezione personale	51
4	Installazione del touchscreen	52
4.1	Le pagine di lavoro	53
	► La struttura delle pagine di lavoro	54
	► La pagina iniziale	55
	► La pagina Cottura	56
	► La pagina Press&Go	59
	► La pagina Rigenerare	60
	► La pagina Pulizia	62
4.2	Il Ricettario	63
	► Struttura delle pagine del Ricettario	64
	► La pagina Preferiti	66
	► La pagina Gruppi di ricette	68
	► La pagina Ricetta	71
4.3	Le impostazioni	73
	► La pagina Impostazioni	74
	► La pagina Generalità	75
	► La pagina Import/Export	77
	► La pagina easySystem	78
	► La pagina Backup/Restore	79
5	Modalità di lavorazione col touchscreen!	80
5.1	Primo passo per l'uso	81
	► Attivazione/disattivazione del forno a convezione/vapore	82
	► Cuocere con Press&Go	84

5.2	Cuocere	86
▶	Processo operativo fondamentale in fase di cottura	87
▶	Immettere programma di cottura	88
▶	Inserire programma di cottura Delta-T	90
▶	Cuocere	92
▶	Cuocere a vapore manualmente durante la cottura	95
▶	Utilizzare ripiani liberi in fase di cottura	96
5.3	Rigenerare	98
▶	Processo operativo fondamentale in fase di rigenerazione	99
▶	Inserire il programma di rigenerazione	100
▶	Rigenerare	101
▶	Utilizzare ripiani liberi in fase di rigenerazione	104
5.4	In questo modo è possibile lavorare in modalità di emergenza	106
▶	Processo operativo fondamentale in modalità di emergenza	107
5.5	Lavorare con il Ricettario	108
▶	Richiamare la ricetta dal ricettario	109
▶	Creare ricetta	111
▶	Modificare nome e immagine di una ricetta	112
▶	Cancellare la ricetta dal ricettario	113
▶	Creare/rimuovere la ricetta dai preferiti	114
▶	Creare un nuovo gruppo ricette	116
▶	Modificare nome e immagine di un gruppo ricette	117
▶	Creare / rimuovere ricetta in Gruppo ricette	118
▶	Cancellare il gruppo ricette	120
6	I programmi di cottura del forno a convezione	121
▶	Cuocere al vapore	122
▶	Vapore caldo	124
▶	Aria calda	125
▶	Rigenerare	126
▶	Misurazione della temperatura al cuore dell'alimento	128
▶	Cottura Delta T	130
▶	ecoCooking	132
▶	Cottura notturna	133
7	L'utilizzo dei programmi di cottura	136
▶	Contorni	137
▶	Pesce	138
▶	Carne, pollame, selvaggina	139
▶	Pasticcini	141
8	Pulizia e manutenzione	142
▶	Piano di pulizia e manutenzione	143
▶	Pulizia semiautomatica della camera di cottura	147
▶	Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)	150
▶	Svuotare e lavare il generatore di vapore	152
▶	Detergenti	153
▶	Eliminazione di errori	154
▶	Risoluzione di errori / irregolarità di funzionamento	157

9	Modalità corretta	159
▶	Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio	160
▶	Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)	162
▶	Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco)	164
▶	Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco	165
▶	Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto	167
▶	Infornare apparecchi da banco	171
▶	Sistemazione del sensore di temperatura al cuore per apparecchi da banco	173
▶	Sistemazione del sensore di temperatura al cuore per apparecchi a libera installazione	174
▶	Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco	176
▶	Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi a libera installazione	178
▶	Inserimento e rimozione del coperchio USB	180
▶	Versione a griglia (solo per apparecchi da banco)	181
▶	Pulire lo sportello a vetro doppio	183
▶	Pulire la guarnizione igienica	185
▶	Pulire l'apertura di bypass	187
▶	Pulire la vaschetta di deumidificazione	190
▶	Svuotare la vaschetta di contenimento del condensato del carrello d'infornata	192
▶	Pulire il rotore	194
▶	Sostituire il bidone di pulizia di CONVOClean forte	195
▶	Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare	196

1 Generalità

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo forniremo informazioni per l'identificazione del forno a convezione/vapore e per l'utilizzo di questo manuale.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Dichiarazione di conformità secondo la direttiva 2006/42/UE, Allegato II A	6
Tutela dell'ambiente	9
Identificazione del forno a convezione	10
Su questo manuale utente	13

► Dichiarazione di conformità secondo la direttiva 2006/42/UE, Allegato II A

Produttore

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH
Talstraße 35
82436 Eglfing
Germania

Stato di messa in commercio

Questa dichiarazione si riferisce solo alla macchina nello stato in cui è stata messa in commercio; le parti successivamente applicate e/o gli interventi successivamente effettuati dall'utente finale non sono presi in considerazione. La dichiarazione perde la sua validità se il prodotto è trasformato o modificato senza consenso.

Apparecchi

Questa dichiarazione di conformità vale per i seguenti forni a convezione/vapore:

Apparecchi elettrici OES	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
...							
Apparecchi elettrici OEB	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
...							
Apparecchi a gas OGS ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Apparecchi a gas OGB ...	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20

Dichiarazione di conformità alle direttive

Il produttore dichiara che i suddetti forni a convezione/vapore dallo stesso prodotti soddisfano la direttiva 2006/42/UE (Direttiva UE sulle macchine, Bollettino ufficiale UE L 157/24 del 9/6/2006) nonché le seguenti direttive.

Gli scopi di protezione della direttiva 2006/95/UE (direttiva sulla bassa tensione, Bollettino ufficiale UE L 374/10 del 27/12/2006) sono stati rispettati secondo l'Allegato I, N. 1.5.1 della direttiva sulle macchine.

Altre direttive sugli apparecchi elettrici soddisfatte

Gli apparecchi elettrici soddisfano i requisiti delle seguenti direttive europee:

2004/108/UE Bollettino ufficiale UE L 390/24 del 31/12/2004	RoHS 2002/95/UE Bollettino ufficiale UE L 37/19 del 13/2/2003
--	--

Altre direttive sugli apparecchi a gas soddisfatte

Gli apparecchi a gas soddisfano i requisiti delle seguenti direttive europee:

2004/108/UE Bollettino ufficiale UE L 390/24 del 31/12/2004	2009/142/UE Bollettino ufficiale UE L 330/10 del 16/12/2009	RoHS 2002/95/UE Bollettino ufficiale UE L 37/19 del 13/2/2003
--	--	--

Prove di omologazione eseguite per gli apparecchi elettrici

Sono state eseguite le seguenti prove di omologazione:

Centro incaricato per il **Controllo CEM:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Germania

- N. di rapporto E24731-00-00KA, E31744-00-00KA
- N. di riconoscimento BNetzA-bS EMV-07/61-07

Centro incaricato per la **Sicurezza elettrica**

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 Monaco, Germania

- N. di rapporto 028-70072074-000
- N. di registrazione del certificato Z1A 04 10 18434 017

Centro incaricato per il **Controllo della tecnologia idrica:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütliststr. 44, 8027 Zurigo, Svizzera

- N. di rapporto / N. di certificato 0408-4858

Prove di omologazione eseguite per gli apparecchi a gas

Sono state eseguite le seguenti prove di omologazione:

Centro incaricato per il **Controllo CEM:**

mikes-testingpartners gmbh, Ohmstr. 2-4, 94342 Strasskirchen, Germania

- N. di rapporto E32636-00-00KA
- N. di riconoscimento BNetzA-bS ENV-07/61-07

Centro incaricato per il **Controllo della tecnologia idrica:**

SVGW Schweizerischer Verein Gas- und Wasserfach, Gütliststr. 44, 8027 Zurigo, Svizzera

- N. di rapporto / N. di certificato 0408-4858

Centro incaricato per **controllo degli impianti a gas e sicurezza elettrica:**

Kiwa Gas Technology B.V., Wilmersdorf 50, 7327 AC Apeldoorn, Olanda

- N. di rapporto 0063/E1165/176324
- N. di riconoscimento 0063BP3324

Gestione di qualità e ambientale

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH è dotata di un sistema di gestione di qualità certificato secondo ISO 9001:2008 e un sistema di gestione ambientale certificato secondo ISO 14001:2004.

Centro incaricato per il sistema di gestione della qualità e dell'ambiente:

TÜV Süd Management Service GmbH, Ridlerstr. 65, 80339 Monaco, Germania

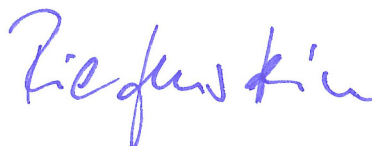
- N. di rapporto 70007041
- N. di registrazione del certificato 12100/104 14754 TMS

Incaricato per la documentazione

L'incaricato per la composizione della documentazione tecnica secondo l'Allegato II A N. 2 della direttiva 2006/42/UE è

CONVOTHERM Elektrogeräte GmbH, Gisela Rosenkranz, reparto Redazione tecnica, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Germania

Eglfing, 29.12.2009



ppa. Lutz Riefenstein
Bereichsleiter Technik / General Manager Engineering

■

Tutela dell'ambiente

Dichiarazione di principio

Le attese dei nostri clienti, le normative e le direttive giuridiche, nonché la fama della nostra azienda determinano la qualità e l'assistenza di tutti i prodotti.

Il rispetto dell'ambiente da noi perpetrato è atto al rispetto di tutte le normative e le leggi relative all'ambiente, impegnandoci, allo stesso tempo, ad un costante miglioramento dell'ecocompatibilità dei nostri prodotti.

Affinché la produzione di prodotti di elevato valore sia garantita, così come i nostri obiettivi ambientali, abbiamo sviluppato un sistema di gestione della qualità e dell'ecocompatibilità.

Questo sistema rispetta i requisiti delle normative ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

Procedure per la tutela dell'ambiente

Vengono osservate le seguenti procedure:

- Uso di materiali degradabili privi di residui
- Uso di prodotti conformi RoHS
- Riutilizzo dei cartoni di spedizione
- Raccomandazione e uso di detergenti biodegradabili
- Riciclaggio di rifiuti dell'elettronica
- Smaltimento del produttore conforme alle normative sull'ambiente di vecchi apparecchi

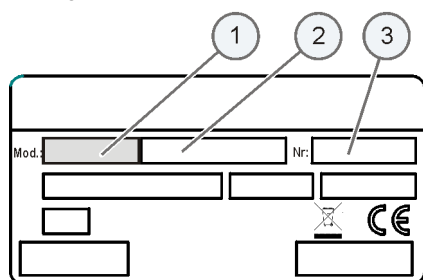
Ci contatti per maggiori informazioni sulla tutela ambientale.

► Identificazione del forno a convezione

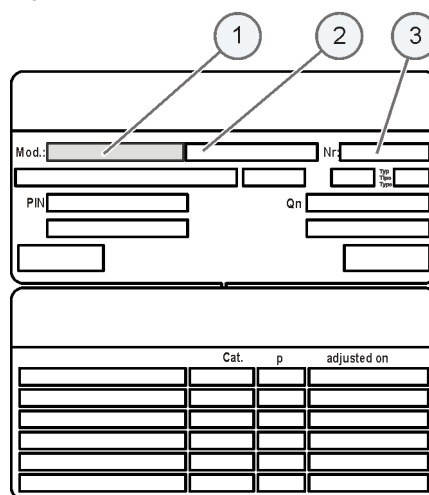
Posizione e struttura della targhetta

Il forno a convezione/vapore può essere identificato in base alla targhetta. La targhetta si trova sul lato sinistro del forno a convezione/vapore.

Negli apparecchi elettrici la targhetta è strutturata nel seguente modo:



Negli apparecchi a gas la targhetta è strutturata nel seguente modo:



La seguente tabella descrive le posizioni della targhetta da rispettare:

Numero posizione	Significato
1	Denominazione commerciale
2	Numero di articolo
3	Numero di serie

Composizione della denominazione commerciale

Per l'identificazione dell'apparecchio è importante la composizione della denominazione commerciale (1) in entrambe le targhette:

Elementi della denominazione commerciale	Significato
Lettere	
1. Posizione	O = Eco (sempre)
2. Posizione	E = apparecchio elettrico G = apparecchio a gas
3. Posizione	B = apparecchio con generatore di vapore S = apparecchio con iniezione
Cifre	
xx.yy	Dimensioni dell'apparecchio

Identificazione mediante display

Se una targhetta dovesse essere illeggibile o non presente, è possibile leggere i dati relativi all'apparecchio sul display del forno a convezione/vapore.

Gli apparecchi da banco

Identificare l'apparecchio da banco in base alla denominazione commerciale della targhetta e alla seguente tabella:

Modello	Tipo	Numero ripiani		Ripiani opzionali	
		1/1 GN	2/1 GN	Dimensioni teglia 600 x 400	Numero piatti
OES 6.10	Apparecchio elettrico con iniezione	7	-	5	20
OGS 6.10	Apparecchio a gas con iniezione	7	-	5	20
OEB 6.10	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	7	-	5	20
OGB 6.10	Apparecchio a gas con generatore di vapore	7	-	5	20
OES 6.20	Apparecchio elettrico con iniezione	14	7	12	42
OGS 6.20	Apparecchio a gas con iniezione	14	7	12	42
OEB 6.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	14	7	12	42
OGB 6.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	14	7	12	42
OES 10.10	Apparecchio elettrico con iniezione	11	-	7	32
OGS 10.10	Apparecchio a gas con iniezione	11	-	7	32
OEB 10.10	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	11	-	7	32
OGB 10.10	Apparecchio a gas con generatore di vapore	11	-	7	32
OES 10.20	Apparecchio elettrico con iniezione	22	11	18	63
OGS 10.20	Apparecchio a gas con iniezione	22	11	18	63
OEB 10.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	22	11	18	63
OGB 10.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	22	11	18	63

Gli apparecchi a libera installazione

Identificare l'apparecchio a libera installazione in base alla denominazione commerciale della targhetta e alla seguente tabella:

Modello	Tipo	Numero ripiani		Ripiani opzionali	
		1/1 GN	2/1 GN	Dimensioni teglia 600 x 400	Numero piatti
OES 12.20	Apparecchio elettrico con iniezione	24	12	10	59 oppure 74
OGS 12.20	Apparecchio a gas con iniezione	24	12	10	59 oppure 74
OEB 12.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	24	12	10	59 oppure 74
OGB 12.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	24	12	10	59 oppure 74

Modello	Tipo	Numero ripiani		Ripiani opzionali	
		1/1 GN	2/1 GN	Dimensioni teglia 600 x 400	Numero piatti
OES 20.10	Apparecchio elettrico con iniezione	20	-	17	50 oppure 61
OGS 20.10	Apparecchio a gas con iniezione	20	-	17	50 oppure 61
OEB 20.10	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	20	-	17	50 oppure 61
OGB 20.10	Apparecchio a gas con generatore di vapore	20	-	17	50 oppure 61
OES 20.20	Apparecchio elettrico con iniezione	40	20	17	98 oppure 122
OGS 20.20	Apparecchio a gas con iniezione	40	20	17	98 oppure 122
OEB 20.20	Apparecchio elettrico con generatore di vapore	40	20	17	98 oppure 122
OGB 20.20	Apparecchio a gas con generatore di vapore	40	20	17	98 oppure 122

Particolarità d'uso con determinati tipi di apparecchi

La seguente tabella fornisce un quadro generale delle particolarità d'uso con determinati tipi di apparecchi:

Modello	Tipo	Fase di lavoro	Fare attenzione!
OEB oppure OGB	Apparecchi con generatore di vapore	Tutti i giorni all'accensione	Il generatore di vapore deve essere svuotato e lavato quotidianamente: <i>Svuotare e lavare il generatore di vapore a pagina 152</i>
Apparecchi da banco	Tutti i tipi	Infornare	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripiani su rastrelliere <i>Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco) a pagina 164</i> <i>Infornare in apparecchi da banco / Togliere il cibo cotto dagli apparecchi da banco a pagina 165</i> ▪ con il carrello di trasporto <i>Infornare in apparecchi da banco con il carrello di trasporto a pagina 167</i>
Apparecchi a libera installazione	Tutti i tipi	Infornare	sempre con carrelli d'infornata: <i>Infornare apparecchi da banco a pagina 171</i>
Apparecchi a libera installazione	Tutti i tipi	Preriscaldare	preriscaldare sempre mediante gli appositi dispositivi <i>Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione) a pagina 162</i>

► Su questo manuale utente

Scopo

Questo manuale utente fornisce le risposte alle seguenti domande:

- Quali alimenti posso cucinare con il forno a convezione/vapore?
- Quali particolari tipi di cottura offre il forno a convezione/vapore?
- Come cambio i determinati tipi di cottura con il forno a convezione/vapore?

Questo manuale utente deve servire per saper svolgere le seguenti attività:

- Inserire dati del programma di cottura
- Lavorare con il Ricettario
- Eseguire le impostazioni
- Caricare il forno a convezione/vapore
- Estrarre il cibo cotto
- Pulire il forno a convezione/vapore
- Riconfigurare il forno a convezione/vapore

Gruppi di destinazione

Questo manuale utente si rivolge ai seguenti gruppi di destinazione:

Nome del gruppo di destinazione	Qualifica	Attività	Prima di lavorare, leggere i seguenti capitoli
Cuoco	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In possesso di una relativa specializzazione ▪ Conosce le leggi e le normative sui generi alimentari e le leggi e le normative sull'igiene specifiche dei Paesi ▪ Deve documentare in conformità all'HACCP ▪ È illustrato nel comando del forno a convezione/vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire dati del programma di cottura ▪ Elaborazione ricette nel Ricettario ▪ Gestire le impostazioni ▪ Caricare il forno a convezione/vapore ▪ Avvio del programma di cottura ▪ Estrarre il cibo cotto 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Montaggio e funzionamento ▪ Per la sua sicurezza ▪ Installazione del touchscreen ▪ Modalità di lavorazione col touchscreen! ▪ I programmi di cottura del forno a convezione ▪ L'utilizzo dei programmi di cottura
Operatore	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È addestrato ▪ È illustrato nel comando del forno a convezione/vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caricare il forno a convezione/vapore ▪ Avvio del programma di cottura ▪ Estrarre il cibo cotto ▪ Pulire il forno a convezione/vapore ▪ Riconfigurare il forno a convezione/vapore ▪ Piccoli lavori di manutenzione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Montaggio e funzionamento ▪ Per la sua sicurezza ▪ Installazione del touchscreen ▪ Modalità di lavorazione col touchscreen! ▪ I programmi di cottura del forno a convezione ▪ L'utilizzo dei programmi di cottura ▪ Pulizia e manutenzione ▪ Modalità corretta

Composizione della documentazione per il cliente

La documentazione del cliente relativa al forno a convezione/vapore è composta da:

- Manuale d'installazione
- Manuale utente (il presente manuale)
- Guida integrata nel Software (estratto dal manuale utente)




Struttura del manuale utente

La seguente tabella descrive il contenuto, lo scopo e i gruppi di destinazione dei capitoli di questo manuale:

Capitolo/paragrafo	Scopo	Gruppo di destinazione
Generalità	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aiuta durante l'identificazione del forno a convezione/vapore ▪ Spiega l'uso con questo manuale utente 	Cuoco Operatore
Montaggio e funzionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive l'uso conforme del forno a convezione/vapore ▪ Spiega le funzioni del forno a convezione/vapore e descrive la posizione delle sue componenti ▪ Riassume i dati tecnici 	Cuoco Operatore
Per la sua sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive tutti i pericoli, a cui espone il forno a convezione/vapore e le adeguate contromisure <p>Leggere in particolare questo capitolo con precisione!</p>	Cuoco Operatore
Installazione del touch-screen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive i pulsanti di comando 	Cuoco Operatore
Modalità di lavorazione col touchscreen!	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene le istruzioni per l'uso di base del forno a convezione/vapore con il touchscreen 	Cuoco Operatore
I programmi di cottura del forno a convezione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive i programmi di cottura 	Cuoco Operatore
L'utilizzo dei programmi di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrive l'uso dei programmi di cottura in esempi 	Cuoco Operatore
Pulizia e manutenzione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene il piano di pulizia ▪ Contiene il piano di manutenzione, qualora rilevante per l'operatore ▪ Contiene le istruzioni per la pulizia 	Cuoco Operatore
Modalità corretta	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contiene le istruzioni per i passaggi fondamentali di lavorazione, che vengono sempre utilizzati durante l'uso del forno a convezione/vapore 	Cuoco Operatore

Visualizzazione degli avvisi di sicurezza

Gli avvisi di sicurezza sono disposti secondo i seguenti livelli di pericolo:

Livello di pericolo	Conseguenze	Probabilità
 PERICOLO	Morte/lesioni gravi (irreversibili)	Si trova subito prima
 AVVERTENZA	Morte/lesioni gravi (irreversibili)	Possibile
 ATTENZIONE	Lesioni leggere (reversibili)	Possibile
Attenzione	Danni alle apparecchiature	Possibile

2 Montaggio e funzionamento

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo viene descritto l'uso conforme del forno a convezione/vapore e vengono spiegate le relative funzioni.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore	16
Struttura e funzione del forno a convezione/vapore	18
Dati tecnici OES	22
Dati tecnici OGS	26
Dati tecnici OEB	29
Dati tecnici OGB	33

► Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore

Uso conforme

Il forno a convezione/vapore può essere usato solo in modo corrispondente all'uso descritto qui di seguito:

- Il forno a convezione/vapore è concepito e costruito esclusivamente per la cottura di diversi alimenti. A tale scopo si utilizzano vapore, aria calda e vapore caldo (vapore surriscaldato).
- Il forno a convezione/vapore è destinato esclusivamente all'uso commerciale professionale.
- La temperatura ambiente deve essere compresa fra 4 °C e 35 °C.

Inoltre, il forno a convezione/vapore viene utilizzato in modo conforme se si rispettano anche le seguenti condizioni:

- Per evitare incidenti e danni al forno a convezione/vapore, l'utilizzatore deve sottoporre il personale a regolari corsi di addestramento. Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
- Si devono rispettare le disposizioni del produttore per il funzionamento e la manutenzione del forno a convezione/vapore.

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)							
per ogni forno a convezione/vapore [kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano [kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)							
con imballaggio [kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio [kg]	15	15	15	15	15	15	15

Limitazioni d'utilizzo

È necessario osservare le seguenti limitazioni d'utilizzo:

- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato in un'atmosfera velenosa oppure esplosiva.
- Il forno a convezione/vapore può essere usato solo a temperature ambiente tra i +4 °C und +35 °C.
- Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato all'aperto senza adeguata protezione da vento e pioggia.
- Il forno a convezione/vapore può essere caricato fino al peso massimo di carico consentito.
- Il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se tutti i dispositivi di sicurezza sono presenti e operativi.
- Nel forno a convezione/vapore non deve essere riscaldata polvere oppure granulato secco.
- Nel forno a convezione/vapore non possono essere riscaldati oggetti facilmente infiammabili con punto d'infiammabilità sotto 270 °C. Comprende ad es. oli facilmente infiammabili, grassi, tovaglioli (salviette).
- Nel forno a convezione/vapore non possono essere riscaldati alimenti in barattoli o scatole.

Requisiti per il personale

È necessario osservare i seguenti requisiti per il personale:

- Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato soltanto da personale addestrato.
- Il personale deve conoscere i rischi e le regole di comportamento per i carichi pesanti.

Requisiti per la capacità funzionale del forno a convezione/vapore

È necessario osservare i seguenti requisiti per la capacità funzionale del forno a convezione/vapore:

- Il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se tutti i dispositivi di sicurezza funzionano correttamente.
- Il forno a convezione/vapore può essere attivato solo se le coperture e gli indumenti sono applicati correttamente.

Requisiti per l'ambiente del forno a convezione/vapore

È necessario osservare i seguenti requisiti per l'ambiente del forno a convezione/vapore:

- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato se nelle sue vicinanze si trovano gas oppure liquidi infiammabili.
- Il forno a convezione/vapore non deve essere attivato in un'atmosfera velenosa oppure esplosiva.
- Il forno a convezione/vapore può essere utilizzato all'aperto soltanto con una protezione contro la pioggia.
- Il pavimento della cucina deve essere mantenuto asciutto al fine di ridurre il pericolo di incidenti.
- Il forno a convezione/vapore (apparecchio a gas) non deve essere trasportato tramite camion durante la cottura.

Condizioni per la pulizia

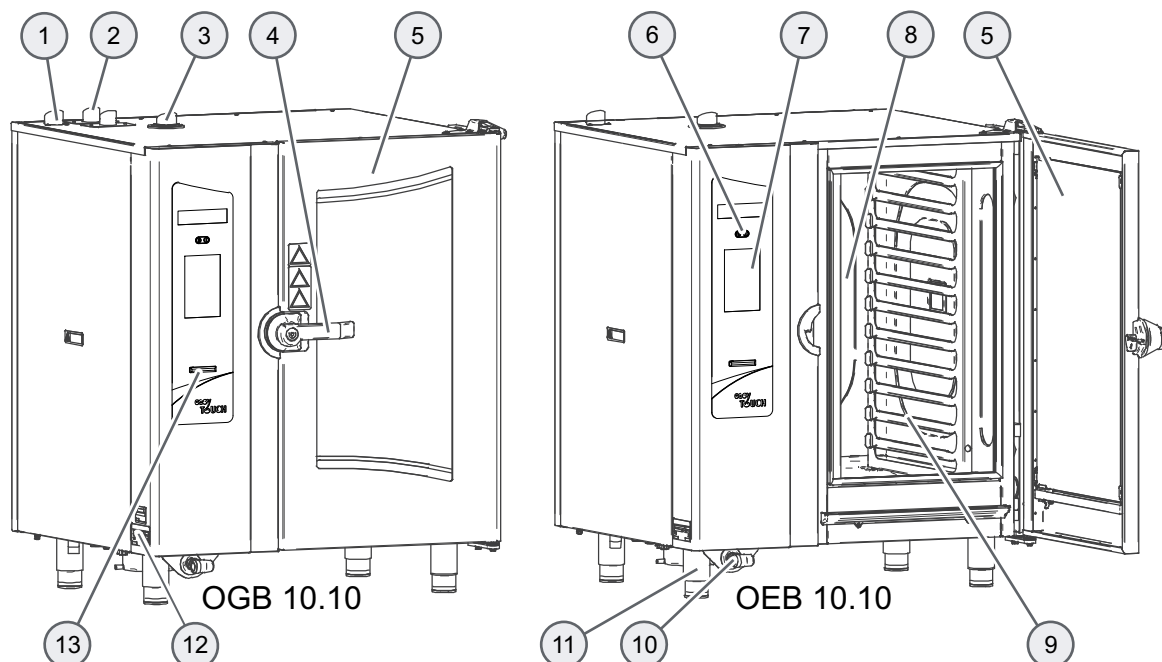
È necessario osservare le seguenti condizioni per la pulizia:

- Utilizzare esclusivamente i detergenti originali.
 - Per la pulizia non può essere utilizzata alcuna idropulitrice oppure getti d'acqua.
 - Non trattare il forno a convezione/vapore con acidi e non esporlo a vapori acidi.
-

► Struttura e funzione del forno a convezione/vapore

Struttura degli apparecchi da banco


Le seguenti figure mostrano un apparecchio a gas e un apparecchio elettrico rappresentativi per tutti gli apparecchi da banco:



Parti degli apparecchi da banco e relative funzioni

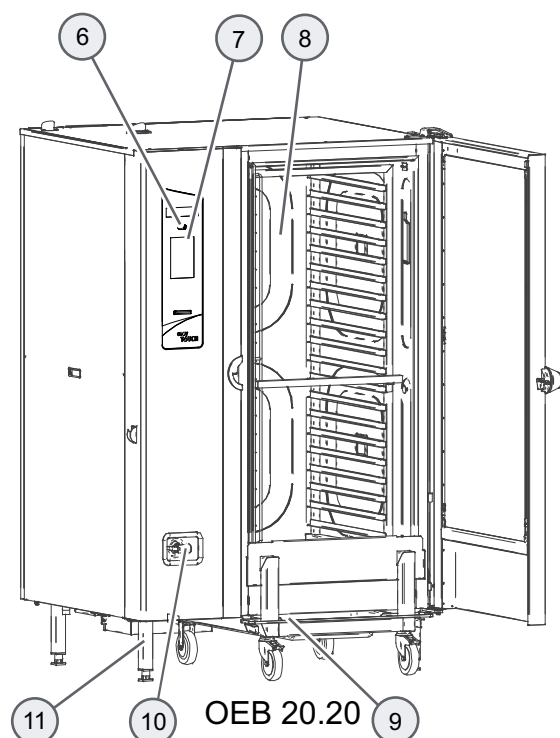
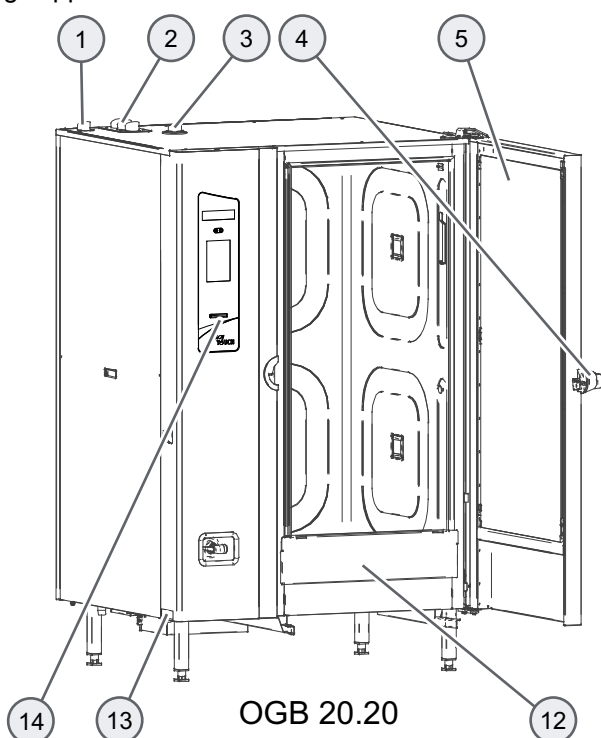
Le parti degli apparecchi da banco hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione Visualizzazione	Funzione
1	Bocchettone di uscita dell'aria	Controlla lo sfianto
2	Bocchettone di scarico del gas	Solo in caso di apparecchi a gas (scarica i gas di scarico): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 bocchettone di scarico del gas in caso di apparecchi con iniezione ▪ 2 bocchettoni di scarico del gas in caso di apparecchi con generatore di vapore
3	Interruttore di depressione	Impedisce la depressione nella camera di cottura, ad es. durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system)
4	Maniglia multifunzionale ("Hygienic Handle")	A seconda della posizione ha le seguenti funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalmente verso il basso: forno a convezione/vapore chiuso, pronto alla cottura ▪ Orizzontale: forno a convezione/vapore aperto, in posizione di aerazione ▪ 20 gradi sopra l'orizzontale: il forno a convezione/vapore può essere aperto Ulteriori funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione di chiusura fino alla posizione di aerazione ▪ Possibilità di apertura d'emergenza in posizione di aerazione dal lato della camera di cottura ▪ Antibatterico con ioni d'argento

N.	Denominazione Visualizzazione	Funzione
5	Sportello dell'apparecchio ("sportello a scomparsa")	<ul style="list-style-type: none"> Chiude la camera di cottura durante il procedimento di cottura Durante l'apertura può essere spostato lateralmente al forno a convezione/vapore verso la parte posteriore per risparmiare spazio
6		Attivare e disattivare il forno a convezione/vapore
7	Touchscreen	Comando centrale del forno a convezione/vapore: <ul style="list-style-type: none"> Comando grazie al contatto dei simboli sulle pagine di comando Spie di stato
8	Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"> Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura A seconda del modello contiene un diverso numero di piani d'infornata
9	Rastrelliera	Serve per l'inserimento di contenitori GN oppure teglie
10	Doccia manuale	<ul style="list-style-type: none"> Serve al risciacquo con acqua della camera di cottura È a regolazione continua Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto
11	Piedi dell'apparecchio	Orientabile in altezza per l'impostazione orizzontale del forno a convezione/vapore
12	Targhetta d'identificazione	Serve per l'identificazione del forno a convezione/vapore
13	Coperchio USB	Copre la connessione USB dell'apparecchio


Struttura degli apparecchi a libera installazione

Le seguenti figure mostrano un apparecchio a gas e un apparecchio elettrico rappresentativi per tutti gli apparecchi a libera installazione:



Parti degli apparecchi a libera installazione e relative funzioni

Le parti degli apparecchi a libera installazione hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione Visualizzazione	Funzione
1	Bocchettone di uscita dell'aria	Controlla lo sfianto
2	Numero di bocchettoni di scarico del gas	Solo in caso di apparecchi a gas (scarica i gas di scarico): <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 bocchettoni di scarico del gas: OGS 12.20 ▪ 2 bocchettoni di scarico del gas: OGB 12.20, OGS 20.10, 20.20 ▪ 3 bocchettoni di scarico del gas: OGB 20.10, 20.20
3	Interruttore di depressione	Impedisce la depressione nella camera di cottura, ad es. durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system)
4	Maniglia multifunzionale ("Hygienic Handle")	A seconda della posizione ha le seguenti funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verticalmente verso il basso: forno a convezione/vapore chiuso ▪ Orizzontale: forno a convezione/vapore aperto in posizione di aerazione ▪ 20 gradi sopra l'orizzontale: il forno a convezione/vapore può essere aperto Ulteriori funzioni: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzione di chiusura fino alla posizione di aerazione ▪ Possibilità di apertura d'emergenza in posizione di aerazione dal lato della camera di cottura ▪ Antibatterico con ioni d'argento
5	Sportello dell'apparecchio ("sportello a scomparsa")	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chiude la camera di cottura durante il procedimento di cottura ▪ Durante l'apertura può essere spostato lateralmente al forno a convezione/vapore verso la parte posteriore per risparmiare spazio
6		Attivare e disattivare il forno a convezione/vapore
7	Touchscreen	Comando centrale del forno a convezione/vapore: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comando grazie al contatto dei simboli sulle pagine di comando ▪ Spie di stato
8	Camera di cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accoglie l'alimento durante la procedura di cottura ▪ A seconda del modello contiene un diverso numero di piani d'infornata
9	Carrelli d'infornata	Infornata con alimenti da cucinare
10	Doccia manuale	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serve al risciacquo con acqua della camera di cottura ▪ È a regolazione continua ▪ Dopo l'utilizzo viene automaticamente tirato indietro nel supporto
11	Piedi dell'apparecchio	Orientabile in altezza per l'impostazione orizzontale del forno a convezione/vapore
12	Dispositivo di preriscaldamento	Serve alla sicurezza durante il preriscaldamento e alla pulizia
13	Targhetta d'identificazione	Serve per l'identificazione del forno a convezione/vapore
14	Coperchio USB	Copre la connessione USB dell'apparecchio

Modalità di funzionamento fondamentale

Il forno a convezione/vapore consente la cottura di diversi alimenti. Per tale scopo il forno a convezione/vapore può lavorare nei seguenti programmi di cottura di base:

- Vapore
- Aria calda
- Vapore caldo (vapore surriscaldato).

Questi programmi di cottura di base consentono di cucinare gli alimenti in quasi tutti i modi possibili. Si possono impiegare i programmi di cottura di base nei seguenti procedimenti di cottura:

- | | | |
|---------------------|--------------------|-------------------------------|
| ▪ Cuocere al vapore | ▪ Stufare | ▪ Cottura a basse temperature |
| ▪ Sbollentare | ▪ Cuocere al forno | ▪ Scongelare alimenti |
| ▪ Sobbollire | ▪ Passare in forno | ▪ Cottura sotto vuoto |
| ▪ Stufare | ▪ Grigliare | ▪ Cottura ΔT |
| ▪ Cuocere | ▪ Gratinare | ▪ Cook & Hold |
| ▪ Arrostire | ▪ Rigenerare | ▪ Cottura notturna |

Lavorare fondamentalmente con il forno a convezione/vapore

Con il forno a convezione/vapore si lavora di norma nel seguente modo:

- Introdurre nel forno a convezione/vapore gli alimenti in contenitori oppure su griglie.
 - Si determina il programma di cottura, il tempo di cottura oppure la temperatura al cuore dell'alimento e si avvia.
 - A termine del programma di cottura estrarre gli alimenti nello stato desiderato.
-

► Dati tecnici OES

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Larghezza								
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondità					incluso carrello d'informata			
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altezza					incluso carrello d'informata			
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso					incluso carrello d'informata			
con imballaggio	[kg]	151	206	175	250	330	324	428
senza imballaggio	[kg]	125	169	148	212	277	281	372
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>					incluso carrello d'informata			
con imballaggio	[kg]	156	211	180	255	335	329	433
senza imballaggio	[kg]	130	174	153	217	282	286	377
Distanze di sicurezza								
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OES		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,4	19,8	19,8	34,3	34,3	39,6	68,5
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Corrente di dimensionamento	[A]	15,3	26,3	26,3	47,6	47,6	52,4	95,0
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[Σ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Protezione	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Dispendio di calore								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensibile	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente di dimensionamento	[A]	27,2	46,2	46,2	83,5	83,5	92,3	166,9
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,7	20,1	20,1	34,6	34,6	40,1	69,1
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente di dimensionamento	[A]	30,8	52,7	52,7	95,4	95,4	105,2	190,6
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Emissioni di rumore							
misurate [dBA]	< 70						

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)								
Dispositivo di blocco		con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporcizia						
Alimentazione dell'acqua								
senza <i>Sistema</i> CONVOClean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica								
senza <i>Sistema</i> CONVOClean [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, iniezione, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

► Dati tecnici OGS

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Larghezza						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondità						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altezza						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[kg]	157	216	183	267	339	350	459
senza imballaggio	[kg]	131	179	156	229	286	307	403
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[kg]	163	221	188	272	344	355	467
senza imballaggio	[kg]	136	184	161	234	291	312	408
Distanze di sicurezza								
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OGS		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,4	1,4	2,1	2,1
Corrente di dimensionamento	[A]	2,5	2,5	2,5	3,2	3,2	4,7,	5,0
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,3	1,3	1,3	1,7	1,7	2,5	2,6
Corrente di dimensionamento	[A]	4,5	4,5	4,5	5,8	5,8	8,7	9,0
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Allacciamento del gas

La seguente tabella indica i valori per il collegamento a gas:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Materiali di esercizio	Gas naturale, gas liquido						
Collegamento del gas di scarico	Impianto tecnico di aerazione della stanza (RLT) con arresto di sicurezza						

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Emissioni di rumore							
misurate	[dBA]	< 70					

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)								
Dispositivo di blocco		con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporcizia						
Alimentazione dell'acqua								
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica								
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, iniezione, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

► Dati tecnici OEB

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Larghezza						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondità						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altezza						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[kg]	158	225	187	265	345	342	448
senza imballaggio	[kg]	132	188	160	227	292	299	392
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[kg]	163	230	192	270	350	357	455
senza imballaggio	[kg]	137	193	165	232	297	304	397
Distanze di sicurezza								
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OEB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,5	19,9	19,9	34,4	34,4	39,7	68,6
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza vapore	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,2	1,2	1,7	2,4
Corrente di dimensionamento	[A]	15,7	26,6	26,6	48,0	48,0	52,8	95,4
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[Σ]	0,627	0,252	0,252	0,113	0,113	0,125	-
Protezione	[A]	16	35	35	50	50	63	100
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G4	5G6	5G6	5G16	5G16	5G16	5G35
Dispendio di calore								
latente	[kJ/h]	2100	3500	3500	6400	6900	6900	12200
sensibile	[kJ/h]	2500	4500	4500	7800	7800	8900	15400
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza vapore	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Potenza motore	[kW]	0,8	0,8	0,8	1,5	1,5	2,2	3,0
Corrente di dimensionamento	[A]	27,6	46,6	46,6	83,9	83,9	92,7	167,3
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	50	50	100	100	100	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95
3~ 200V 50/60Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	11,8	20,2	20,2	34,7	34,7	40,2	69,2
Potenza aria calda	[kW]	10,5	18,9	18,9	33,0	33,0	37,8	66,0
Potenza motore	[kW]	1,1	1,1	1,1	1,5	1,5	2,2	3,0
Potenza vapore	[kW]	9,9	16,5	16,5	26,4	29,7	29,7	39,6
Corrente di dimensionamento	[A]	31,3	53,1	53,1	95,8	95,8	105,6	191,0
Impedenza max. consentita Z_{sys}	[Σ]	0,239	0,151	0,151	-	-	-	-
Protezione	[A]	35	63	63	100	100	125	200
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G6	5G16	5G16	5G35	5G35	5G35	5G95

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Tipo di protezione		IPX5						
Marchio di controllo*		TÜV/GS, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF						
Emissioni di rumore								
misurate	[dBA]	< 70						

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)								
Dispositivo di blocco		con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporcizia						
Alimentazione dell'acqua								
senza <i>Sistema</i> CONVOClean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica								
senza <i>Sistema</i> CONVOClean [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, generatore di vapore, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl ⁻	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

► Dati tecnici OGB

Dimensioni e pesi

La seguente tabella indica le dimensioni e i pesi:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Larghezza						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	1130	1410	1130	1410	1435	1150	1435
senza imballaggio	[mm]	932	1217	932	1217	1232	947	1232
Profondità						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	950	1175	950	1175	1200	1000	1200
senza imballaggio	[mm]	805	1027	805	1027	1055	855	1055
Altezza						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[mm]	1040	1105	1310	1330	1650	2185	2185
senza imballaggio	[mm]	852	895	1120	1120	1416	1952	1952
Peso						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[kg]	180	243	205	292	375	394	505
senza imballaggio	[kg]	154	206	178	254	322	351	449
Peso con <i>Sistema ConvoClean</i>						incluso carrello d'informata		
con imballaggio	[kg]	185	248	210	297	380	399	510
senza imballaggio	[kg]	159	211	183	259	327	356	454
Distanze di sicurezza								
dietro	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
destra	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
sinistra*	[mm]	50	50	50	50	50	50	50
in alto**	[mm]	500	500	500	500	500	500	500

* in caso di manutenzione si consiglia una distanza maggiore

** per la ventilazione

Peso di carico massimo consentito

La seguente tabella indica il peso massimo da carico concesso per ogni forno a convezione/vapore. Questi valori sono validi a condizione che ogni ripiano venga caricato al massimo di 15 kg:

Peso di carico massimo consentito		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
GN (contenitori, griglie, vassoi)								
per ogni forno a convezione/vapore	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
a ripiano	[kg]	15	15	15	15	15	15	15
Dimensioni teglia 600 x 400 (contenitori, griglie, vassoi)								
con imballaggio	[kg]	30	60	50	100	120	100	180
senza imballaggio	[kg]	15	15	15	15	15	15	15

Valori di collegamento elettrici

La seguente tabella indica i valori di collegamento elettrici:

OGB		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
3N~ 400 V 50/60 Hz (3/N/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,2	1,2	1,2	1,5	1,5	2,2	2,2
Corrente di dimensionamento	[A]	2,9	2,9	2,9	3,6	3,6	5,1	5,4
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5
3~ 230 V 50/60 Hz (3/PE)								
Potenza assorbita	[kW]	1,4	1,4	1,4	1,8	1,8	2,6	2,7
Corrente di dimensionamento	[A]	4,9	4,9	4,9	6,2	6,2	9,1	9,4
Protezione	[A]	16	16	16	16	16	16	16
Sezione del cavo consigliata*	[mm ²]	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5	5G2,5

*Sezione del cavo consigliata in sospensione per max. 5 m di lunghezza.

Allacciamento del gas

La seguente tabella indica i valori per il collegamento a gas:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Materiali di esercizio	Gas naturale, gas liquido						
Collegamento del gas di scarico	Impianto tecnico di aerazione della stanza (RLT) con arresto di sicurezza						

Disposizioni degli apparecchi

La seguente tabella indica le disposizioni degli apparecchi:

	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
	Apparecchi da banco				Apparecchi a libera installazione		
Tipo di protezione	IPX5						
Marchio di controllo*	Gastec QA, DIN GOST TÜV, SVGW, WRAS, UL, NSF, JIA, AGA						
Emissioni di rumore							
misurate	[dBA]	< 70					

*I marchi di controllo sono applicati all'apparecchio solo in conformità alle normative specifiche del Paese.

Allacciamento all'acqua

La seguente tabella indica i valori per il collegamento dell'acqua:

		6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
		Apparecchi da banco			Apparecchi a libera installazione			
Afflusso d'acqua (solo fredda)								
Dispositivo di blocco		con blocco di riflusso (tipo EA) e filtro sporcizia						
Alimentazione dell'acqua								
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
con <i>Sistema</i> ConvoClean		G 3/4", collegamento permanente opzionale con tubo di allacciamento min. DN 10						
Pressione idraulica								
senza <i>Sistema</i> CONVOC-lean [kPa]		200 - 600 (2 - 6 bar)						
con <i>Sistema</i> ConvoClean [kPa]		300 - 600 (3 - 6 bar)						
Scarico d'acqua*								
Tipo	DN	50	50	50	50	50	50	50

* Collegamento fisso (consigliato) o tubo con imbuto

Qualità dell'acqua

La seguente tabella indica i valori per la qualità dell'acqua:

		deumidificazione, generatore di vapore, pulizia	Condensatore, doccia manuale
Qualità dell'acqua potabile (installare eventualmente un condizionatore d'acqua)			
Durezza totale (durezza totale)	[°dH]	4 - 7	4 - 20
(durezza francese)	[TH]	7 - 13	7 - 27
(durezza inglese)	[°e]	5 - 9	5 - 19
	[ppm]	70 - 125	70 - 270
	[mmol/l]	0,7 - 1,3	0,7 - 2,7
Temperatura (T)	[°C]	max. 40	max. 40
Conduttanza	[µS/cm]	min. 20	min. 20
pH		6,5 - 8,5	6,5 - 8,5
Cl-	[mg/l]	max. 100	max. 100
SO ₄ ²⁻	[mg/l]	max. 150	max. 150
Fe	[mg/l]	max. 0,1	max. 0,1

3 Per la sua sicurezza

Scopo di questo capitolo

In questo capitolo trasmettiamo tutte le conoscenze necessarie per poter usare il forno a convezione/vapore con sicurezza senza mettere in pericolo sé stessi oppure altri.

Leggere in particolare questo capitolo con precisione!

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Norme di sicurezza fondamentali	37
Avvertenze relative al forno a convezione/vapore	38
Quadro generale dei pericoli	40
Pericoli e disposizioni di sicurezza	43
Dispositivi di sicurezza	47
Requisiti per il personale, postazioni di lavoro	50
Equipaggiamento di protezione personale	51

► Norme di sicurezza fondamentali

Senso di queste disposizioni

Queste disposizioni devono garantire che tutte le persone che usano il forno a convezione/vapore siano ben informate sui pericoli e sui dispositivi di sicurezza e che osservino le istruzioni d'uso e gli avvisi di sicurezza indicati sul forno a convezione/vapore. Se queste disposizioni non vengono osservate si rischiano lesioni, persino la morte, e danni materiali.

Uso dei manuali della documentazione fornita al cliente

Osservare le seguenti disposizioni:

- Leggere completamente il capitolo "Per la sicurezza" e quello che riguarda la propria attività.
- Conservare il manuale d'istruzione della documentazione fornita al cliente in modo tale da poterlo rileggere in qualunque momento.
- In caso di cessione a terzi del forno a convezione/vapore, consegnare anche i manuali facenti parte della documentazione fornita al cliente.

Uso del forno a convezione/vapore

Osservare le seguenti disposizioni:

- È permesso l'uso del forno a convezione/vapore esclusivamente a persone che corrispondono ai requisiti fissati nel presente manuale d'istruzione.
- Coloro (compresi i bambini) che a causa delle loro capacità fisica, sensoria o morale oppure per inesperienza o ignoranza non sono in grado di utilizzare in modo sicuro l'apparecchio, non devono utilizzare questo apparecchio senza il controllo o la guida di una persona responsabile.
- Utilizzare il forno a convezione/vapore esclusivamente per l'uso descritto. In nessun caso utilizzare il forno a convezione/vapore per altri scopi, anche se possibilmente palesi.
- Provvedere a tutte le disposizioni di sicurezza indicati in questo manuale d'istruzione e sul forno a convezione/vapore. Utilizzare in particolare l'equipaggiamento di protezione personale prescritto.
- Intrattenersi soltanto nei posti di lavoro indicati.
- Non eseguire modifiche al forno a convezione/vapore, ad es. smontaggio di parti oppure montaggio di pezzi non autorizzati. In particolare non si devono mettere fuori servizio i dispositivi di sicurezza.

Continua

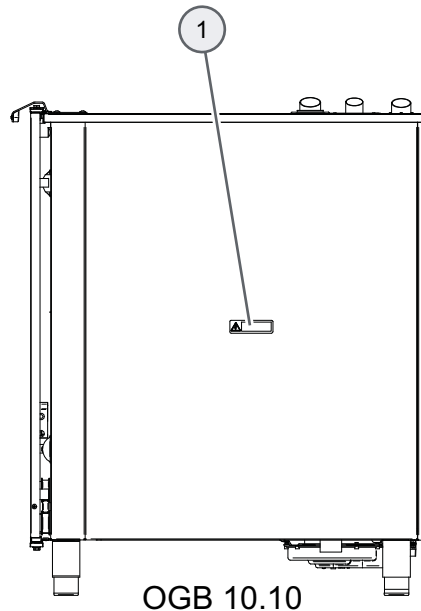
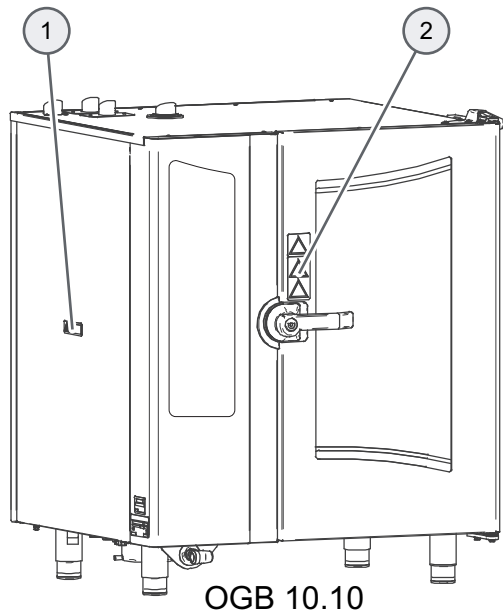
Argomenti correlati

□ Scopo d'utilizzo del forno a convezione/vapore	16
□ Avvertenze relative al forno a convezione/vapore	38
□ Quadro generale dei pericoli	40
□ Pericoli e disposizioni di sicurezza	43
□ Dispositivi di sicurezza	47
□ Requisiti per il personale, postazioni di lavoro	50
□ Equipaggiamento di protezione personale	51

► Avvertenze relative al forno a convezione/vapore




Dove sono applicate le avvertenze?

Le avvertenze si trovano nei seguenti punti al forno a convezione/vapore:




Avvertenze sullo sportello dell'apparecchio

Le seguenti avvertenze sono applicate allo sportello dell'apparecchio sopra la maniglia (2):

Avvertenza	Descrizione
	Avvertenza da liquidi bollenti Esiste il pericolo di ustioni dal versamento di cibo liquido, se i ripiani superiori vengono caricati con cibi liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura. Ripiani che si trovano al di sopra dell'altezza marcata da questo avviso (1,60 m) non sono visibili per l'operatore e quindi non possono essere utilizzati per cibi liquidi o che si liquefanno.
	Avvertenza da vapore caldo e sfiato Sussiste il pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore caldo e sfiato durante l'apertura dello sportello dell'apparecchio.
	Avvertenza da detergenti a spruzzo e acidi Sussiste il pericolo di corrosione della pelle al contatto con detergenti a spruzzo, se lo sportello dell'apparecchio viene aperto durante la pulizia completamente automatica (CONVOClean system).


Avvertenze dalla copertura laterale del forno a convezione/vapore

Le seguenti avvertenze sono applicate sulla copertura laterale (1) del forno a convezione/vapore:

Avvertenza	Descrizione
	Avviso da scariche elettriche Sussiste il pericolo di scariche elettriche provocate dalle parti sotto corrente, se la copertura dell'apparecchio viene aperta.

Avvertenze al carrello d'informata di apparecchi a libera installazione

Le seguenti avvertenze sono applicate al carrello d'informata degli apparecchi a libera installazione:

Avvertenza	Descrizione
	<p>Avvertenza da liquidi bollenti</p> <p>Esiste il pericolo di ustioni dal versamento di cibo liquido, se i ripiani superiori vengono caricati con cibi liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura. Ripiani che si trovano al di sopra dell'altezza marcata da questo avviso (1,60 m) non sono visibili per l'operatore e quindi non possono essere utilizzati per cibi liquidi o che si liquefanno.</p>

► Quadro generale dei pericoli

Regole generali per l'uso in presenza di pericoli e disposizioni di sicurezza

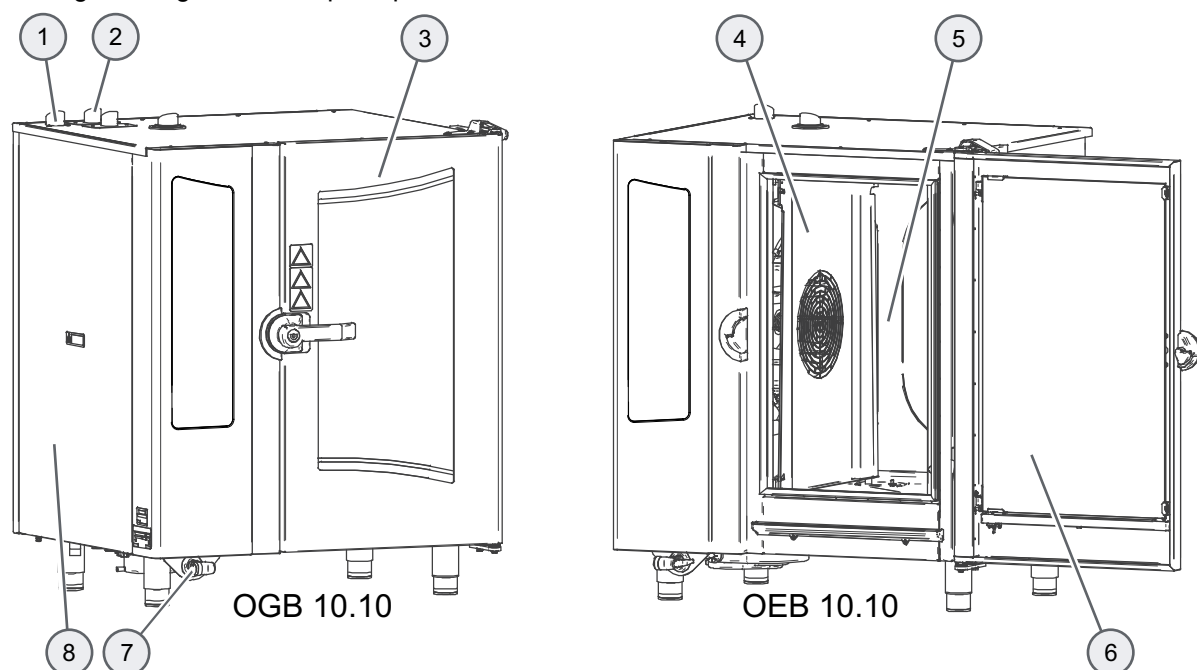
Il forno a convezione/vapore è costruito in modo che l'operatore sia protetto da tutti i pericoli propri della costruzione che si possono evitare in modo sensato.

Condizionati dallo scopo del forno a convezione/vapore, esistono tuttavia pericoli residui per evitare i quali bisogna adottare le disposizioni di sicurezza. È possibile proteggersi da alcuni di questi pericoli, per un certo grado, tramite un dispositivo di sicurezza. In ogni caso si deve prestare attenzione che i dispositivi di sicurezza siano in posizione corretta e funzionino.

Nel seguito viene specificato di quale genere siano questi pericoli restanti e il relativo effetto.

Punti pericolosi

La seguente figura indica i punti pericolosi:



Sviluppo di calore

Il forno a convezione/vapore diventa caldo nella camera di cottura (5), nella parte interna dello sportello dell'apparecchio (6) e sui bocchettoni del gas (2) di scarico. Ciò causa:

- Pericolo d'incendio per l'emissione di calore del forno a convezione/vapore
- Pericolo di ustioni alle superfici calde all'esterno e all'interno del forno a convezione/vapore, inoltre all'interno alle parti calde dell'apparecchio e ai contenitori alimentari.

Vapore caldo / sfiato

Il forno a convezione/vapore genera vapore caldo o sfiato, che all'apertura dello sportello e a sportello chiuso devono essere evitati e rimossi attraverso il bocchettone d'uscita dell'aria posizionato nella parte superiore del forno a convezione/vapore. Ciò causa:

- Pericolo di ustioni causate dal vapore caldo all'apertura dello sportello dell'apparecchio (3). Grazie allo sportello dell'apparecchio e alle sue particolari funzioni (apertura lenta e graduale) si è protetti dal vapore caldo, se si utilizzano tali funzioni e se si fa attenzione all'integrità dello sportello dell'apparecchio.
- Pericolo di ustioni per vapore caldo, se si spruzza con getto d'acqua nel grasso bollente che si trova nella camera di cottura (5).
- Pericolo di ustioni per temperature elevate sui bocchettoni di uscita dell'aria (1) e sui bocchettoni del gas di scarico (2).

Liquidi bollenti

Nel forno a convezione/vapore vengono cotti alimenti. Tali alimenti possono essere anche liquidi oppure possono liquefarsi durante la cottura. Ciò causa:

- Pericolo di ustioni da liquidi bollenti, che possono essere versati in caso di maneggio improprio

Pezzi sotto corrente

Il forno a convezione/vapore contiene pezzi sotto corrente. Ciò significa:

- Pericolo da pezzi sotto corrente, se la copertura (8) non si trova al proprio posto.
- Pericolo di scossa elettrica, se il forno a convezione/vapore viene lavato all'esterno con la doccia manuale (7).

Ventola

Il forno a convezione/vapore contiene una ventola. Ciò causa:

- Pericolo di lesioni alle mani provocate dalla ventola nella camera di cottura dietro la grata di aspirazione (4), se tale grata non è montata correttamente al proprio posto.

Detergenti

Il forno a convezione/vapore deve essere pulito con detergenti speciali. Ciò causa:

- Pericolo provocato dai detergenti con effetto in parte acido.

Doccia manuale

Il forno a convezione/vapore è dotato di una doccia manuale (7), che può provocare diversi pericoli:

- Pericolo di ustioni, se nella camera da cottura bollente viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale, ad es. per la pulizia.
- Pericolo di ustioni se il forno a convezione/vapore si trova nelle immediate vicinanze di apparecchi per il riscaldamento di grassi liquidi e si spruzza dell'acqua con la doccia manuale in tali apparecchi.
- Pericolo di ustioni se nella camera di cottura si trova un contenitore con grasso bollente e si spruzza dell'acqua con la doccia manuale in tali apparecchi.
- Pericolo di scossa elettrica, se il forno a convezione/vapore viene lavato all'esterno con la doccia manuale (7).

Gas

Se si possiede un apparecchio a gas (OGx yy.zz), ciò comporta ulteriori pericoli:

- Pericolo di esplosione in caso di condotta del gas difettosa o non ermetica
- Pericolo di ustioni provocato da gas di scarico caldo al bocchettone d'uscita del gas (2)
- Pericolo d'incendio provocato dal gas di scarico caldo sopra l'apparecchio a gas
- Pericolo di formazione di CO in cucina in caso di bruciatore regolato male, insufficiente afflusso d'aria di bruciatura e/o condotta di scarico del gas

Infornata prematura della camera di cottura

In caso d'infornata prematura della camera di cottura, ad es. con la preselezione dell'orario d'inizio del programma di cottura, la catena del freddo può essere interrotta da alimenti raffreddati. Ciò causa:

- Pericolo per gli ospiti di contaminazione microbiologica di alimenti

Interruzione della cottura

In caso di interruzione della cottura, è possibile che si moltiplichino i microorganismi. Ciò causa:

- Pericolo per gli ospiti di contaminazione microbica di alimenti.

Pericolo di schiacciamenti alle mani

In caso di diverse attività, come chiudere/aprire lo sportello dell'apparecchio oppure pulire lo sportello del dispositivo, esiste il pericolo di schiacciamento e taglio della mano.

► Pericoli e disposizioni di sicurezza

Funzionamento di apparecchi elettrici e a gas

Durante l'uso del forno a convezione/vapore, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericolo d'incendio per l'emissione di calore del forno a convezione/vapore	Se accanto al forno a convezione/vapore sono depositati gas o liquidi combustibili.	Non depositare accanto al forno a convezione/vapore gas o liquidi combustibili.	Nessuno
Pericolo di ustioni da superfici roventi	Sportello esterno del dispositivo	Non toccare più le superfici	Nessuno
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In tutta la camera interna, inclusi tutti i pezzi, che si trovano al suo interno durante il procedimento di cottura, come ▪ Ripiani ▪ Grata di aspirazione ▪ Sonda per la temperatura al cuore dell'alimento ▪ Griglie ecc. ▪ All'interno dello sportello del dispositivo ▪ Al carrello di trasporto ▪ Al carrello d'infornata 	Indossare gli indumenti di protezione prestabiliti, in particolare i guanti di protezione	Nessuno
Pericolo di ustioni da spruzzi d'acqua della doccia manuale	Se nella camera di cottura si trova un contenitore con grasso liquido nel quale si spruzza dell'acqua con la doccia manuale	Non spruzzare nel grasso liquido	Nessuno
Pericolo di ustioni da liquidi bollenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nella camera interna ▪ all'esterno del forno a convezione/vapore 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Infornare i contenitori con alimenti da cucinare liquidi oppure che si liquefanno durante la cottura solo nei piani d'infornata al livello degli occhi ed estrarre orizzontalmente ▪ Indossare guanti di protezione ▪ Bloccare il dispositivo di sicurezza per il trasporto della struttura porta-piatti al carrello di trasporto ▪ Trasportare liquidi bollenti sul carrello di trasporto oppure sul carrello d'infornata solo in modo coperto. ▪ Fare attenzione che il carrello da trasporto oppure il carrello d'infornata non si ribaltino. Questo pericolo si presenta quando i carrelli vengono trasportati sopra un piano inclinato oppure colpiscono un ostacolo. 	Nessuno

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di ustioni da vapore caldo	Davanti al forno a convezione/vapore	Controllare i dispositivi di sicurezza	Sportello dell'apparecchio
	Davanti allo sportello dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il dispositivo di sicurezza ▪ Controllare i dispositivi di sicurezza ▪ Non introdurre la testa nella camera di cottura 	Posizione di aerazione dello sportello dell'apparecchio
	Davanti allo sportello dell'apparecchio	Solo nel caso di apparecchi a libera installazione: Utilizzare il dispositivo di sicurezza	Dispositivo di preriscaldamento
Pericolo di ustioni da aria di scarico rovente	Aria di scarico in alto sopra il forno a convezione/vapore	Non avvicinare	Nessuno
Pericolo a causa di pezzi sotto corrente	Sotto la copertura	Controllare i dispositivi di sicurezza	Copertura
Pericolo di lesioni alla mano provocate dalla ventola	Nella camera di cottura	Controllare i dispositivi di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grata di aspirazione ▪ dispositivo di protezione elettrico dello sportello dell'apparecchio
Pericolo di lesioni alla mano provocate da schiacciamenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Durante l'inserimento del carrello d'infornata ▪ Alla chiusura dello sportello dell'apparecchio 	Fare molta attenzione durante queste attività	Nessuno
Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti	In caso di interruzione della catena di freddo degli alimenti dovuto all'infornata prematura della camera di cottura	Osservare il mantenimento della catena del freddo: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Non conservare temporaneamente gli alimenti da cucinare nel forno a convezione/vapore ▪ Far eseguire la cottura a basse temperature (< 65 °C) solo da personale specializzato 	Nessuno
	In caso di interruzione della cottura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Non interrompere la cottura ▪ Non conservare temporaneamente gli alimenti da cucinare nel forno a convezione/vapore 	Nessuno

Funzionamento di apparecchi a gas

Durante l'uso di apparecchi a gas, fare attenzione anche ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di esplosione da gas	Nel luogo d'installazione del forno a convezione/vapore	In caso di odore di gas: <ul style="list-style-type: none">▪ Interrompere l'alimentazione del gas▪ Aerare la stanza▪ Non utilizzare alcun apparecchio elettrico▪ Non produrre fiamme vive▪ Chiamare aiuto	Tecnica di aerazione della stanza
Pericolo di ustioni da gas di scarico	<ul style="list-style-type: none">▪ Al bocchettone di scarico del gas▪ Alla copertura	Non toccare	Nessuno
Pericolo d'incendio da gas di scarico caldo	Sopra l'apparecchio a gas	Non mettere materiali infiammabili sopra il forno a convezione/vapore	Nessuno
Pericolo di formazione di CO	Nel luogo d'installazione del forno a convezione/vapore	<ul style="list-style-type: none">▪ Non modificare il settore inferiore dell'apparecchio (impostazione dell'apparecchio)▪ Funzionamento solo in ambiente senza vento▪ Fare attenzione che sia presente la tecnica di aerazione della stanza▪ Far eseguire la manutenzione ogni anno▪ Spegnerne l'apparecchio, quando non è in funzione	Tecnica di aerazione della stanza

Pulizia

Durante la pulizia del forno a convezione/vapore, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericoli causati da scosse elettriche	Al forno a convezione/vapore	Non pulire la cassa esterna con la doccia manuale	Nessuno
Pericolo di ustioni da superfici roventi	In tutta la camera interna, inclusi tutti i pezzi, che si trovano al suo interno durante il procedimento di cottura, come <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ripiani ▪ Grata di aspirazione ▪ Sonda per la temperatura al cuore dell'alimento ▪ Griglie, intelaiature ecc. ▪ Carrelli d'infornata 	Prima della pulizia aspettare che la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C	Nessuno
Pericolo di ustioni da vapore caldo, se nella camera da cottura calda viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale	In tutta la camera interna	Prima della pulizia aspettare che la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C	Nessuno
Pericolo provocato dai detergenti	In caso di pulizia completamente automatica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Davanti allo sportello dell'apparecchio 	Controllare i dispositivi di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavaggio forzato ▪ Stop spruzzo
	Con tutti i lavori di pulizia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Non inalare il prodotto nebulizzato ▪ Indossare l'equipaggiamento di protezione personale 	Nessuno
	Durante l'uso con i bidoni di pulizia	Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	Nessuno
	Quando vengono utilizzati detergenti aggressivi	Usare solo detergenti originali	Nessuno
Pericolo di lesioni alla mano provocate da schiacciamenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alla pulizia dello sportello dell'apparecchio ▪ Durante la pulizia dello sportello interno del dispositivo 	Fare molta attenzione durante queste attività	Nessuno

Manutenzione

Durante la manutenzione del forno a convezione/vapore fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisura	Dispositivo di sicurezza
Pericolo a causa di pezzi sotto corrente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sotto la copertura ▪ Sotto il pannello di comando 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ I lavori all'impianto elettrico possono essere eseguiti solo dal servizio clienti autorizzato ▪ Procedura da specialista ▪ Mettere fuori tensione prima di togliere la copertura 	Copertura
Pericolo di lesioni alla mano provocate dalla ventola	Nel vano dei collegamenti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettere fuori tensione prima di togliere la copertura 	Copertura

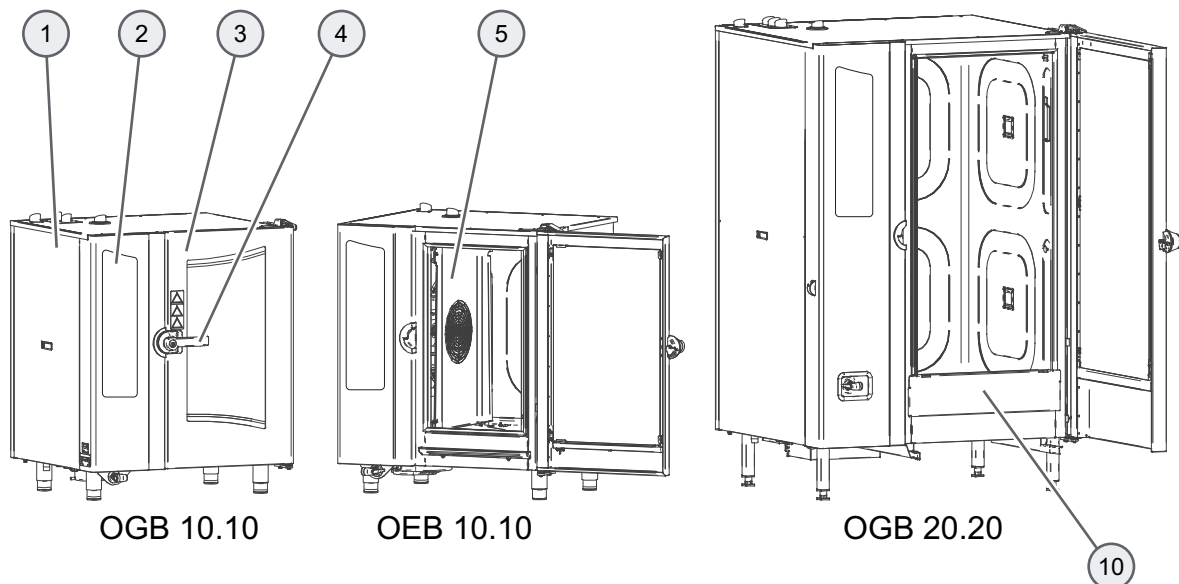
► Dispositivi di sicurezza

Significato

Il forno a convezione/vapore dispone di una serie di disposizioni di sicurezza, che proteggono l'operatore da pericoli. Durante l'uso del forno a convezione/vapore tutte le disposizioni di sicurezza devono essere disponibili ed operative.

Posizione

Le seguenti figure indicano i punti delle disposizioni di sicurezza:



Funzioni

La seguente tabella definisce tutte le disposizioni di sicurezza al forno a convezione/vapore, descrive le rispettive funzioni e il loro controllo:

N.	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
1	Copertura, rimovibile solo con gli attrezzi	<ul style="list-style-type: none"> Impedisce di toccare involontariamente i pezzi sotto corrente Impedisce di toccare la ventola in movimento nella camera dei collegamenti 	Controllare se la copertura si trova al proprio posto
2	Pannello di controllo, rimovibile solo con gli attrezzi	Impedisce di toccare involontariamente i pezzi sotto corrente	Controllare se il pannello di controllo si trova al proprio posto
3	Sportello dell'apparecchio	Protegge l'utente e lo spazio esterno dal vapore caldo	Controllare regolarmente la presenza di graffi, fessure, imperfezione ecc. ed eventualmente sostituire
4	Posizione di aerazione dello sportello dell'apparecchio	Evita ustioni al viso e alle mani dell'operatore dal vapore fuoriuscito	A basse temperature controllare la posizione dello sportello secondo il manuale utente <i>Aprire lo sportello del dispositivo in modo sicuro</i> a pagina 160

N.	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
5	Grata di aspirazione nella camera di cottura, smontabile soltanto con gli attrezzi	Impedisce di toccare la ventola in movimento e consente una buona dissipazione del calore	Consultare il manuale utente <i>Smontare e montare la grata di aspirazione</i> a pagina 176
6 (senza figura)	Interruttore magnetico dello sportello: sensore elettrico dello sportello dell'apparecchio	All'apertura dello sportello dell'apparecchio disattiva la ventola e il riscaldamento	A basse temperature controllare l'interruttore magnetico dello sportello: Procedura ▪ Aprire completamente lo sportello dell'apparecchio ▪ Premere Start Risultato Il motore non deve accendersi
7 (senza figura)	Apertura d'emergenza dello sportello dell'apparecchio; Prevenzione da chiusura accidentale	Sportello dell'apparecchio in posizione di aerazione: Consente la pressione dello sportello dell'apparecchio dalla camera interna dopo la chiusura dello sportello	A basse temperature controllare: Portare lo sportello dell'apparecchio in posizione di aerazione (vedere manuale utente <i>Aprire lo sportello del dispositivo in modo sicuro</i> a pagina 160) Procedura Tirare fortemente in alto a sinistra dall'esterno allo sportello dell'apparecchio Risultato Lo sportello dell'apparecchio deve essere aperto
8 (senza figura)	Lavaggio forzato dopo l'assenza di corrente, se nel forno a convezione/vapore si trovava del detergente	La pulizia completamente automatica (CONVOClean system) si attiva dopo l'assenza di corrente nuovamente nello stato definito	Questa prova è una funzione del software. Non è necessario un controllo dell'operatore
9 (senza figura)	Stop allo spruzzo	All'apertura dello sportello dell'apparecchio s'interrompe l'iniezione del detergente della pulizia completamente automatica (CONVOClean system) Chiede di chiudere lo sportello dell'apparecchio	La capacità funzionale dell'interruttore magnetico dello sportello viene richiamata ad ogni avvio del programma di pulizia
10	Dispositivo di preriscaldamento	Impedisce ustioni dovute alla fuoriuscita di vapore, se durante il preriscaldamento il carrello d'informazione non si trova nel apparecchio a libera installazione	Consultare il manuale utente <i>Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)</i> a pagina 162
11 (installato dal cliente)	Dispositivo separatore	Installato dal cliente in prossimità dell'apparecchio, ben visibile e accessibile, operante a 3 poli, distanza dai contatti di almeno 3 mm. Serve a disattivare l'alimentazione per i lavori di pulizia, riparazione e manutenzione, nonché in caso di pericolo.	Procedura ▪ Attivare il dispositivo separatore. ▪ Sulla morsettiera X10 dell'apparecchio verificare l'assenza di tensione di tutti e 3 i poli.

N.	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
12 (installato dal cliente)	Dispositivo di blocco del gas	Installato dal cliente in prossimità dell'apparecchio, ben accessibile e contrassegnato in modo chiaro. Serve a staccare l'apparecchio dall'alimentazione del gas per i lavori di pulizia, riparazione e manutenzione, nonché in caso di pericolo.	Procedura <ul style="list-style-type: none">▪ Chiudere il dispositivo di blocco del gas.▪ Verificare che l'apparecchio sia staccato dall'alimentazione del gas.

► Requisiti per il personale, postazioni di lavoro

Requisiti per il personale

Le persone che operano con il forno a convezione/vapore devono rispettare i seguenti requisiti:

Qualifica del personale	Attività	Equipaggiamento di protezione personale richiesto	Prima di lavorare, leggere i seguenti capitoli
Cuoco <ul style="list-style-type: none"> ▪ In possesso di una relativa specializzazione ▪ Conosce le leggi e le ordinanze sui generi alimentari e le leggi e le ordinanze sull'igiene specifiche dei Paesi ▪ Deve documentare in conformità all'HACCP ▪ È illustrato nel comando del forno a convezione/vapore 	Cuoco <ul style="list-style-type: none"> ▪ Inserire dati del programma di cottura ▪ Elaborazione ricette nel Ricettario ▪ Gestire le impostazioni 	Nessuno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Montaggio e funzionamento ▪ Per la sua sicurezza ▪ Pagine d'installazione del touchscreen ▪ Modalità di lavorazione col touchscreen! ▪ I programmi di cottura del forno a convezione ▪ L'utilizzo dei programmi di cottura
Operatore <ul style="list-style-type: none"> ▪ È addestrato ▪ È illustrato nel comando del forno a convezione/vapore 	Operatore <ul style="list-style-type: none"> ▪ Infornare / estrarre il cibo cotto ▪ Pulire il forno a convezione/vapore ▪ Riconfigurare il forno a convezione/vapore 	Prescritto secondo <i>Equipaggiamento di protezione personale</i> a pagina 51	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Montaggio e funzionamento ▪ Per la sua sicurezza ▪ Nel capitolo "Modalità di lavorazione col touchscreen!" le istruzioni "Accensione e spegnimento del forno a convezione/vapore" ▪ Pulizia e manutenzione ▪ Modalità corretta

Postazioni di lavoro durante il funzionamento

La postazione di lavoro per il personale durante il funzionamento è davanti allo sportello dell'apparecchio.

Postazioni di lavoro durante la pulizia e la manutenzione

La postazione di lavoro per il personale durante la pulizia e la manutenzione è l'intera zona dell'apparecchio.

► Equipaggiamento di protezione personale

Funzionamento

Durante il funzionamento del forno a convezione/vapore indossare il seguente equipaggiamento di protezione personale:

Attività	Strumenti utilizzati	Equipaggiamento di protezione
Infornare / estrarre il cibo cotto	Nessuno	Indumento di lavoro conforme alle norme specifiche del Paese e le direttive (BGR 111 in Germania) per lavori in cucine commerciali, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indumenti di protezione ▪ Guanti di protezione ▪ Scarpe protettive
Maneggiare il sensore di temperatura al cuore	Nessuno	Indumento di lavoro conforme alle norme specifiche del Paese e le direttive (BGR 111 in Germania) per lavori in cucine commerciali, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indumenti di protezione ▪ Guanti di protezione ▪ Scarpe protettive
Riconfigurare il forno a convezione/vapore	Nessuno	Indumento di lavoro conforme alle norme specifiche del Paese e le direttive (BGR 111 in Germania) per lavori in cucine commerciali, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indumenti di protezione ▪ Guanti di protezione ▪ Scarpe protettive

Pulizia

Durante la pulizia del forno a convezione/vapore indossare il seguente equipaggiamento di protezione personale:

Attività	Strumenti utilizzati	Equipaggiamento di protezione
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire il forno a convezione/vapore ▪ Uso dei bidoni di pulizia 	CONVOClean new	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protezione delle vie respiratorie con filtri per particelle in caso di formazione di aerosol o prodotto nebulizzato tipo P2 / P3 ▪ Occhiali protettivi ermetici ▪ Consigliati i guanti protettivi di gomma nitrile (0,35 mm di spessore)
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire il forno a convezione/vapore ▪ Uso dei bidoni di pulizia 	CONVOClean forte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protezione delle vie respiratorie con filtri per particelle in caso di formazione di aerosol o prodotto nebulizzato tipo P2 ▪ Occhiali protettivi ermetici ▪ Guanti protettivi di gomma butilica (0,5 mm di spessore); gomma nitrile (0,35 mm di spessore); tempo di penetrazione > 480 min ▪ Indumenti di protezione resistenti ai candeggi
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pulire il forno a convezione/vapore ▪ Uso dei bidoni di pulizia 	CONVOCare K	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Protezione delle vie respiratorie con filtri per particelle in caso di formazione di aerosol o prodotto nebulizzato tipo P2 ▪ Occhiali protettivi ermetici ▪ Guanti protettivi di gomma butilica (0,5 mm di spessore); tempo di penetrazione > 480 min

4 Installazione del touchscreen

Il touchscreen e i suoi pulsanti

Il forno a convezione/vapore viene comandato attraverso il touchscreen. Ciò significa che tutte le funzioni del forno a convezione/vapore sono offerte come pulsanti in varie pagine del touchscreen. Per selezionare una funzione toccare i pulsanti semplicemente con un dito.

In questo paragrafo presentiamo singolarmente le pagine del touchscreen e spieghiamo di volta in volta i pulsanti disponibili e le relative funzioni disponibili.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Le pagine di lavoro	53
Il Ricettario	63
Le impostazioni	73

4.1 Le pagine di lavoro

Le funzioni per Cottura, Rigenerare e Pulizia sul touchscreen

In questo paragrafo presenteremo le pagine del touchscreen necessarie all'attività quotidiana, cioè per la cottura, la rigenerazione e la pulizia e spiegheremo le relative funzioni disponibili.

Sommario

Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
La struttura delle pagine di lavoro	54
La pagina iniziale	55
La pagina Cottura	56
La pagina Press&Go	59
La pagina Rigenerare	60
La pagina Pulizia	62

► La struttura delle pagine di lavoro

Struttura delle pagine del touchscreen per il lavoro quotidiano

La seguente immagine mostra un esempio della struttura di tutte le pagine 'Cottura' per il lavoro quotidiano. Nei settori delle pagine si trovano le seguenti funzioni:

N.	Denominazione	Funzione	Figura
1	Parte superiore	Sempre: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vista della pagina in corso. A programma di cottura in corso: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicazione aggiuntiva del tempo di cottura o rigenerazione restante. 	
2	Selezione di base	Scelta del programma di cottura di base o del programma di rigenerazione di base	
3	Immissione dati	Immissione di temperatura, tempo ecc.	
4	Programma	Avvio/arresto del programma	
	Gestione	Diverse funzioni	
5	Area di navigazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funzioni relative alle pagine ▪ Diverse funzioni 	

Pulsanti relativi alle pagine e relativa funzione

I pulsanti individuali sono distinti per ogni pagina.

Nell'area di navigazione ci sono i pulsanti con significato relativo alle pagine:

Pulsante	Significato	Funzione
Area di navigazione		
	Abbandonare pagina	Sulle pagine principali: Ritorna alla pagina iniziale.
	Interrompi	Sulle pagine di immissione: Annulla l'immissione.
	Guida	Richiama la Guida.

Le indicazioni delle pagine e il relativo significato

Le indicazioni delle pagine sono le rappresentazioni opposte dei pulsanti con cui è possibile richiamare le relative pagine. Queste indicazioni nella seguente tabella sono solo un esempio e non sono rappresentate interamente.

Le indicazioni hanno il seguente significato:

Spia	Significato	Descrizione
Parte superiore		
	La pagina 'Cottura'	È stata selezionata la pagina 'Cottura'.
	Pagina 'Press&Go'	È stata selezionata la pagina 'Press&Go'.
	La pagina 'Rigenerare'	È stata selezionata la pagina 'Rigenerare'.
	Pagina 'Pulizia'	È stata selezionata la pagina 'Pulizia'.







► La pagina iniziale

Questo è il suo aspetto



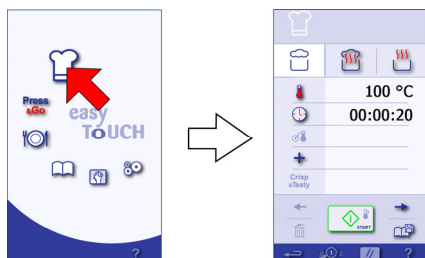
Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina iniziale hanno il significato e le funzioni indicate di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Cuocere	Richiama la pagina 'Cottura': <ul style="list-style-type: none"> Immissione dei dati del programma di cottura utilizzando vapore, vapore caldo oppure aria calda
	Press&Go	Richiama la pagina 'Press&Go': <ul style="list-style-type: none"> Accesso diretto alle ricette preindicate
	Rigenerare	Richiama la pagina 'Rigenerare' <ul style="list-style-type: none"> Immissione dei dati del programma per rigenerare
	Ricettario	Richiama il Ricettario: <ul style="list-style-type: none"> Modificare le ricette Gestione delle ricette Iniziare ricette
	Pulire	Richiama la pagina 'Cottura': <ul style="list-style-type: none"> Pulizia semiautomatica Pulizia completamente automatica (opzione) Lavaggio del generatore di vapore
	Impostazioni	Richiama la pagina 'Impostazioni'.

► La pagina Cottura

Alla pagina 'Cottura' si accede nel modo seguente:



Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Cottura' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Vapore	Seleziona il programma di cottura di base Vapore.
	Vapore caldo	Seleziona il programma di cottura di base Vapore caldo.
	Aria calda	Seleziona il programma di cottura di base Aria calda.
Immissione dati		
	Temperatura di cottura	Richiama la tastiera per l'immissione della temperatura di cottura.
	Tempo di cottura	Richiama la tastiera per l'immissione del tempo di cottura.
	Temperatura al cuore dell'alimento	Richiama la tastiera per l'immissione della temperatura al cuore dell'alimento.
	Funzioni aggiuntive	Richiama la pagina 'Funzioni supplementari Cottura'.
	Crisp&Tasty	Richiama la pagina "Crisp&Tasty".
Programma		
	Avvio con preriscaldamento intelligente	Avvia il programma di cottura con preriscaldamento.
	Avvia	Avvia il programma di cottura nella camera da cottura bollente.
	Stop	Arresta il programma di cottura.
Gestione		
	<ul style="list-style-type: none"> Fase di cottura indietro (durante l'immissione del programma) 	<ul style="list-style-type: none"> Va un passo indietro nel programma di cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> Timer vassoio (a programma di cottura in corso) 	<ul style="list-style-type: none"> Avvia l'uso di vassoi liberi a programma di cottura principale in corso.
	Fase di cottura in avanti	Va un passo avanti nel programma di cottura.

Pulsante	Significato	Funzione
	Inserire fase di cottura	Inserisce un ulteriore passo dopo l'ultima fase di cottura esistente nel programma di cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancellare dati (prima dell'avvio del programma di cottura) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elimina tutti i dati della fase di cottura attuale.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cottura manuale a vapore (a programma di cottura in corso) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avvia la cottura manuale a vapore a programma di cottura principale in corso.
	Memorizzare ricetta	Salva la ricetta nel ricettario.
Area di navigazione		
	Fase di cottura attuale	<p>Durante l'immissione del programma</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indica il numero della fase di cottura i cui dati vengono visualizzati al momento. ▪ Richiamare la pagina quadro fase di cottura. È possibile passare ad una fase di cottura a scelta. <p>A programma di cottura in corso</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indica il numero della fase di cottura in corso.
	Cancellare i dati di tutti le fasi di cottura	Cancella tutti i dati di tutte le fasi di cottura immesse.

La tastiera per l'immissione della temperatura di cottura e la temperatura al cuore dell'alimento

I pulsanti sulla tastiera hanno il significato e le funzioni indicate di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Cifre	Immissione della posizione di centinaio, decina e unità Esempio: La sequenza d'immissione 1 - 2 - 0 risulta 120 °C.
	Elimina	Elimina tutte le immissioni.
	Conferma	Acquisisce tutte le immissioni nel programma di cottura.







La tastiera per l'immissione del tempo di cottura

I pulsanti sulla tastiera hanno il significato e le funzioni indicate di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Cifre	Immissione di ore, minuti e secondi
	Elimina	Elimina tutte le immissioni.
	Conferma	Acquisisce tutte le immissioni nel programma di cottura.
	Funzionamento continuo	Disattiva il timer





La pagina 'Funzioni supplementari Cottura'

I pulsanti della pagina 'Funzioni supplementari Cottura' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Protezione programma	Impedisce l'interruzione dei programmi di cottura in corso attraverso l'impianto di ottimizzazione dell'energia collegato
	Riduzione del numero di giri della ventola	Riduce la velocità di corrente nella camera di cottura.
	Potenza ridotta	Riduce l'assorbimento di corrente, ad es. per l'abbattimento dei picchi di corrente. Il tempo di cottura può prolungarsi.
	Cottura ΔT	Programma di cottura con il quale la temperatura della camera di cottura aumenta in base alla temperatura al cuore dell'alimento. Impossibile in relazione al programma di cottura di base Cuocere a vapore caldo.
	ecoCooking	Regola la potenza termica nella fase di cottura a puntino per la riduzione del fabbisogno energetico. Impossibile in relazione al programma di cottura di base Vapore.
	Preselezione dell'ora d'inizio	Sposta l'avvio del programma di cottura ad un determinato punto nel tempo o ad un termine della cottura definito.

La pagina 'Crisp&Tasty'

I pulsanti della pagina grado di Crisp&Tasty hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Nessuna deumidificazione	
	Deumidificazione leggera	Livello di Crisp&Tasty, espellerà l'umidità in eccesso dalla camera di cottura.
	Deumidificazione media	Impossibile in relazione al programma di cottura di base Cuocere a vapore.
	Deumidificazione forte	



► La pagina Press&Go

Alla pagina 'Press&Go' si accede nel modo seguente:



Pulsanti e relativa funzione

Il significato e le funzioni dei pulsanti della pagina 'Press&Go' sono indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Programma		
	Ricetta, ad es. panini	Avvia subito il programma di cottura.
	Ricetta, ad es. verdure	Avvia subito il programma di cottura.













► La pagina Rigenerare

Alla pagina 'Rigenerare' si accede nel modo seguente:






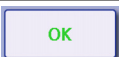
Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Rigenerare' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Piatto	Seleziona Piatto nel programma di rigenerazione.
	Gastronorm	Seleziona Gastronorm nel programma di rigenerazione.
	Banchetto	Seleziona Banchetto nel programma di rigenerazione.
Immissione dati		
	Temperatura di rigenerazione	Richiama la tastiera per l'immissione della temperatura di rigenerazione.
	Tempo di rigenerazione	Richiama la tastiera per l'immissione del tempo di rigenerazione.
	Temperatura al cuore dell'alimento	Richiama la tastiera per l'immissione della temperatura al cuore dell'alimento.
	Funzioni aggiuntive	Richiama la pagina 'Funzioni supplementari Rigenerare'.
Programma		
	Avvia	Avvia il programma di rigenerazione.
	Stop	Arresta il programma di rigenerazione.
Gestione		
	Timer vassoio (a programma di rigenerazione in corso)	Avvia l'uso di vassoi liberi a programma di rigenerazione principale in corso.
	Salva la ricetta di rigenerazione	Salva la ricetta di rigenerazione nel ricettario.
Area di navigazione		
	Cancellare tutti i dati	Cancella tutti i dati.




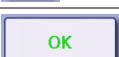

La tastiera per l'immissione della temperatura di rigenerazione

I pulsanti sulla tastiera hanno il significato e le funzioni indicate di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
 	Cifre	Immissione della posizione di centinaio, decina e unità Esempio: La sequenza d'immissione 1 - 2 - 0 risulta 120 °C.
	Elimina	Elimina tutte le immissioni.
	Conferma	Acquisisce tutte le immissioni nel programma di cottura.



La tastiera per l'immissione del tempo di rigenerazione

I pulsanti sulla tastiera hanno il significato e le funzioni indicate di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
 	Cifre	Immissione di ore, minuti e secondi
	Elimina	Elimina tutte le immissioni.
	Conferma	Acquisisce tutte le immissioni nel programma di cottura.
	Funzionamento continuo	Disattiva il timer

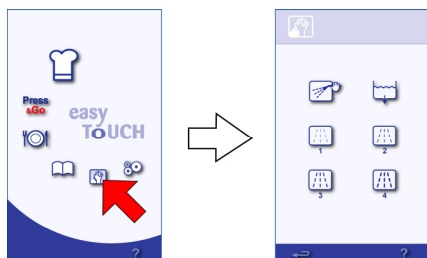
La pagina 'Funzioni supplementari Rigenerare'

I pulsanti della pagina 'Funzioni supplementari Rigenerazione' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Protezione programma	Impedisce l'interruzione dei programmi di cottura in corso attraverso l'impianto di ottimizzazione dell'energia collegato
	Riduzione del numero di giri della ventola	Riduce la velocità di corrente nella camera di cottura.







► La pagina Pulizia

Alla pagina 'Pulizia' si accede nel modo seguente:



Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Pulizia' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Programma		
	Pulizia semiautomatica	Avvia la pulizia semiautomatica.
	Lavaggio del generatore di vapore	Avvia il lavaggio del generatore di vapore.
Programma		
	<i>Sistema CONVOClean</i>	Pulizia completamente automatica (opzione)
	Livello di pulizia 1: Inquinamento leggero	Avvia la pulizia completamente automatica.
	Livello di pulizia 2: Inquinamento medio	Avvia la pulizia completamente automatica.
	Livello di pulizia 3: Inquinamento forte	Avvia la pulizia completamente automatica.
	Livello di pulizia 4: Inquinamento forte con lucido+	Avvia la pulizia completamente automatica.

4.2 Il Ricettario

Il Ricettario

In questo paragrafo presentiamo le pagine del ricettario del touchscreen e spieghiamo di volta in volta le funzioni disponibili.

Sommario


Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Struttura delle pagine del Ricettario	64
La pagina Preferiti	66
La pagina Gruppi di ricette	68
La pagina Ricetta	71

► Struttura delle pagine del Ricettario

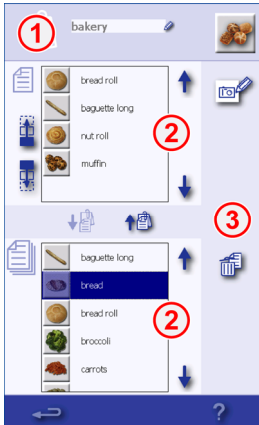
Struttura delle pagine principali nel ricettario

La seguente immagine mostra la struttura della pagina 'Gruppi di ricette' analoga alle 3 pagine principali del ricettario. Nei settori delle pagine si trovano le seguenti funzioni:

N.	Denominazione	Funzione	Figura
1	Parte superiore	Vista della pagina in corso	
2	Selezione di base	Scelta del settore ricettario	
3	Scelta	Scelta della ricetta o del gruppo di ricette	
4	Gestione	<ul style="list-style-type: none"> Accesso alla sottopagina successiva Funzioni di scorrimento 	
5	Area di navigazione	Funzioni relative alle pagine	

Struttura delle sottopagine nel ricettario





La seguente immagine mostra un esempio della struttura della pagina 'Elaborare i gruppi di ricette' per le sottopagine del ricettario. Nei settori delle pagine si trovano le seguenti funzioni:

N.	Denominazione	Funzione	Figura
1	Parte superiore	<ul style="list-style-type: none"> Vista della pagina in corso Campo di immissione dei nomi Immagine ricetta o gruppo ricette 	
2	Campi di selezione	<ul style="list-style-type: none"> Ricette Gruppo di ricette 	
3	Funzioni	<ul style="list-style-type: none"> Accesso alla sottopagina successiva Funzioni di correlazione Funzioni di selezione Funzioni di cancellazione Funzioni di scorrimento 	

Pulsanti relativi alle pagine e relativa funzione

I pulsanti individuali sono distinti per ogni pagina.








Nell'area di navigazione ci sono i pulsanti con significato relativo alle pagine:

Pulsante	Significato	Funzione
Area di navigazione		
	Abbandonare pagina	Sulle pagine principali: Ritorna alla pagina iniziale. Sulle sottopagine: Annullamento del processo.
	Guida	Richiama la Guida.
	Conferma	Sulle pagine pop-up
	Interrompi	Sulle pagine pop-up

Le indicazioni delle pagine e il relativo significato

Le indicazioni delle pagine sono le rappresentazioni opposte dei pulsanti con cui è possibile richiamare le relative pagine. Queste indicazioni nella seguente tabella sono solo un esempio e non sono rappresentate interamente.

Le indicazioni hanno il seguente significato:

Spia	Significato	Descrizione
Pagine		
	Ricettario	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È stata selezionata la pagina 'Preferiti'. ▪ È stata selezionata la pagina 'Gruppi di ricette'. ▪ È stata selezionata la pagina 'Ricetta'.
	Gruppo di ricette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ È stata selezionata la pagina 'Elaborare Preferiti'. ▪ La pagina 'Gestire gruppi ricette' è selezionata. ▪ È stata selezionata la pagina 'Elaborare Gruppi ricette'. ▪ La pagina 'Gestire immagini' è selezionata.
	Pagina 'Creare il gruppo di ricette'	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pagina 'Creare il gruppo di ricette' è selezionata.
	Ricette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La pagina 'Gestire la ricetta' è selezionata. ▪ La pagina 'Gestire immagini' è selezionata.
Campi di selezione		
	Ricetta in un gruppo di ricette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricetta nei Preferiti ▪ Ricetta in un gruppo di ricette
	Tutte le ricette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tutte le ricette disponibili
	Tutti i gruppi di ricette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tutti i gruppi di ricette disponibili








► La pagina Preferiti

Alla pagina 'Preferiti' si accede nel modo seguente:











Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Preferiti' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Preferiti	Indica tutte le ricette preferite da selezionare.
	Gruppi di ricette	Richiamare la pagina 'Gruppi ricette'.
	Tutte le ricette	Richiamare la pagina 'Ricetta'.
Esempi di selezione		
	Breze	Scelta ricetta Bretze
Gestione		
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Elaborazione Preferiti	Richiamare la pagina 'Elaborare Preferiti'.

La pagina 'Elaborare Preferiti'

I pulsanti della pagina 'Elaborare Preferiti' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Campo di testo	<ul style="list-style-type: none"> Visualizzazione del nome dei gruppi di ricette Preferiti Non può essere modificata.
	Spostare la ricetta verso l'alto	Sposta la ricetta segnata verso l'alto nell'elenco dei preferiti.
	Spostare la ricetta verso il basso	Sposta la ricetta segnata verso il basso nell'elenco dei preferiti.
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Rimuovere	Rimuove la ricetta segnata nell'elenco dei preferiti.
	Aggiungere	Aggiunge nell'elenco dei preferiti la ricetta segnata.
	Elimina	Elimina dal sistema la ricetta segnata.
	Modificare immagine	Si trova sulla pagina 'Elaborazione Preferiti' senza funzione.








► La pagina Gruppi di ricette

Alla pagina 'Gruppi di ricette' si accede nel modo seguente!








Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Gruppi di ricette' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Preferiti	Richiamare la pagina 'Preferiti'.
	Gruppi di ricette	Indica tutti i gruppi di ricette da selezionare.
	Tutte le ricette	Richiamare la pagina 'Ricetta'.
Esempi di selezione		
	Prodotti di pasticceria	Selezione gruppo di ricette prodotti di pasticceria
Gestione		
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Gestire gruppi di ricette	Richiamare la pagina 'Gestire gruppi di ricette'.

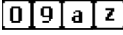


La pagina 'Gestire gruppi di ricette'

I pulsanti della pagina 'Gestire i gruppi di ricette' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Spostare il gruppo di ricette verso l'alto	Sposta il gruppo di ricette segnato verso l'alto nell'elenco.
	Spostare il gruppo di ricette verso il basso	Sposta il gruppo di ricette segnato verso il basso nell'elenco.
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Creare un gruppo ricette	Richiamare la pagina 'Creare gruppo ricette'.
	Elaborare gruppi di ricette	Richiamare la pagina 'Elaborare gruppo ricette'.
	Elimina	Cancella il gruppo di ricette segnato.








La pagina 'Creare gruppi di ricette'

I pulsanti della pagina 'Creare i gruppi di ricette' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Tastiera	Immissione del nome del gruppo di ricette tramite tastiera.
	Modificare immagine	Apri la pagina 'Gestire le immagini'.
	Conferma	Salva l'inserimento e chiude la pagina.






Elaborare la pagina 'Elaborare i gruppi di ricette'

I pulsanti della pagina 'Elaborare i gruppi di ricette' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Elaborare il testo	Richiama la tastiera per l'immissione di testo.
	Spostare il gruppo di ricette verso l'alto	Sposta il gruppo di ricette segnato verso l'alto nell'elenco.
	Spostare il gruppo di ricette verso il basso	Sposta il gruppo di ricette segnato verso il basso nell'elenco.
	Rimuovere	Rimuove la ricetta segnata nell'elenco dei preferiti.
	Aggiungere	Aggiunge nell'elenco dei preferiti la ricetta segnata.
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Gestire immagini	Richiamare la pagina 'Gestire immagini'.
	Elimina	Cancella la ricetta segnata.

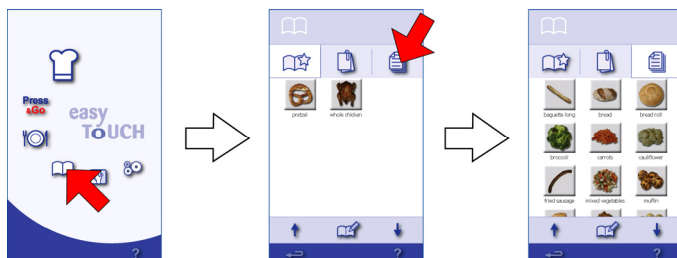
Gestire la 'pagina immagini'

I pulsanti della pagina 'Gestire la pagina' delle immagini hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Cartella	Seleziona la cartella come fonte di immagini.
	USB	Seleziona la connessione USB come fonte di immagini (è attivo solo se è stato collegato un dispositivo USB).
	Conferma	Salva l'inserimento e chiude la pagina.

► La pagina Ricetta

Alla pagina 'Ricette' si accede nel modo seguente:



Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Ricetta' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Preferiti	Richiamare la pagina 'Preferiti'.
	Gruppi di ricette	Richiamare la pagina 'Gruppi ricette'.
	Tutte le ricette	Indica tutte le ricette da selezionare.
Esempi di selezione		
	Panini	Selezione ricetta panini
Gestione		
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Gestione delle ricette	Richiamare la pagina 'Gestire Ricette'.






Gestire la pagina 'Gestire ricette'

I pulsanti della pagina 'Gestire ricette' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Elaborare il testo	Richiama la tastiera per l'immissione di testo
	Verso il basso	Scorre verso l'alto
	Verso il basso	Scorre verso il basso
	Gestire immagini	Richiamare la pagina 'Gestire immagini'
	Elimina	Elimina dal sistema la ricetta segnata

Gestire la 'pagina immagini'

I pulsanti della pagina 'Gestire la pagina' delle immagini hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Verso l'alto	Scorre verso l'alto.
	Verso il basso	Scorre verso il basso.
	Cartella	Seleziona la cartella come fonte di immagini.
	USB	Seleziona la connessione USB come fonte di immagini (è attivo solo se è stato collegato un dispositivo USB).
	Conferma	Salva l'inserimento e chiude la pagina.

4.3 Le impostazioni

Le impostazioni

In questo paragrafo presenteremo le pagine del touchscreen sulle quali è possibile eseguire le impostazioni e spiegheremo di volta in volta le funzioni disponibili.

Sommario

Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
La pagina Impostazioni	74
La pagina Generalità	75
La pagina Import/Export	77
La pagina easySystem	78
La pagina Backup/Restore	79












► La pagina Impostazioni

Alla pagina 'Impostazioni' si accede nel modo seguente:



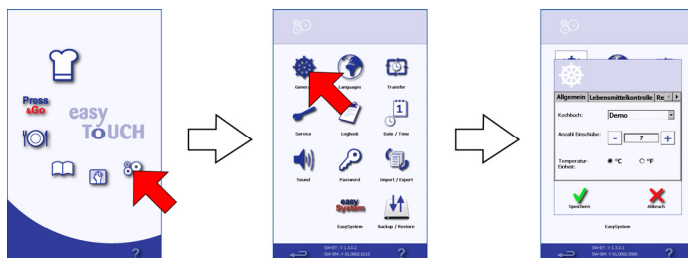
Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Impostazioni' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
Selezione di base		
	Generalità	Richiama il menu 'Generalità': ▪ Impostazioni di sistema generali
	Lingue	Richiama il menu 'Lingue': ▪ Modifica la lingua della superficie di comando ▪ Selezione del ricettario nella lingua desiderata
	Trasmissione	Richiama il menu 'Trasmissione': ▪ Impostazione del trasferimento di dati dall'apparecchio ad un server ▪ Possibile solo se installato appositamente per il cliente
	Assistenza	Richiama il menu 'Assistenza': ▪ Protetto da password, accessibile solo per l'assistenza
	Registro	Richiama il menu 'Registro': ▪ Visualizza registro ▪ Cancella voci del registro
	Data/ora	Richiama il menu 'Data/Ora': ▪ Impostare la date e l'ora
	Toni	Richiama il menu 'Toni': ▪ Selezionare segnali acustici ▪ Impostare il volume dei toni
	Password	Richiama il menu 'Password': ▪ Selezionare una nuova password.
	Import/Export	Richiama la pagina 'Import/Export': ▪ Import ed Export di dati
	Backup / Restore	Richiama la pagina "Backup/Restore": ▪ Backup del ricettario e dei dati di easyTOUCH sulla scheda SD. ▪ Ripristino dei dati easyTOUCH della scheda SD:
	easySystem	Attiva easySystem, protetto da password.

► La pagina Generalità

Alla pagina "Generalità" si accede nel modo seguente:



La scheda "Generale"

La scheda "Generale" contiene le seguenti funzioni:

Tipo di menu	Significato	Funzione
	Ricettario	Scelta del ricettario
	Numero ripiani	Scelta del numero di ripiani occupabili
	Unità temperatura	Scelta dell'unità di temperatura °C o °F

La scheda "Controllo degli alimenti"

La scheda "Controllo degli alimenti" contiene le seguenti funzioni:

Tipo di menu	Significato	Funzione
	Tempo di preriscaldamento (sec)	Immissione del tempo di preriscaldamento: ▪ Tempo di attesa dopo aver raggiunto la temperatura di preriscaldamento
	Tolleranza di preriscaldamento (°C)	Immissione della tolleranza della temperatura di preriscaldamento: ▪ La temperatura di preriscaldamento è raggiunta ad es. e meno di 20 °C
	Intervallo di temperatura HACCP (sec)	Immissione dell'intervallo di trasmissione dei dati HACCP: ▪ ad es. trasmissione dati ogni 120 sec
	Tempo di attesa max. (sec)	Immissione del tempo massimo di interruzione della corrente prima dell'avviso di prodotto andato a male

La scheda "Pulizia"

La scheda "Pulizia" contiene le seguenti funzioni:

Tipo di menu	Significato	Funzione
<input checked="" type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Livello 1 - Poca sporcizia ▪ Livello 2 - Sporcizia media ▪ Livello 3 - Forte sporcizia ▪ Livello 4 - Sporcizia molto forte 	Scelta del livello di pulizia disponibile dalla pagina "Pulizia"
<input type="text" value="..."/>	Temperatura AutoClean (60 °C - 100 °C)	Immissione della temperatura della pulizia completamente automatica utilizzando altri detergenti diversi dagli originali
<input type="text" value="..."/>	Dosaggio detergente (1 - 10)	Immissione del dosaggio del detergente utilizzando detergenti diversi dagli originali

► La pagina Import/Export

Alla pagina 'Import/Export' si accede nel modo seguente:






Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Import/Export' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Import	Scelta della scheda "Import": ▪ Trasmissione dei dati da penna USB a dispositivo
	Export	Scelta della scheda "Export": ▪ Trasmissione da dispositivo a penna USB






La scheda Import

La scheda "Import" contiene le seguenti funzioni:

Pulsante	Significato	Funzione
	Ricettario	Il ricettario viene importato.
	Logo iniziale	Il logo specifico del cliente viene importato per la pagina iniziale.
	Aggiornamento	Viene avviato l'aggiornamento

La scheda Export

La scheda "Export" contiene le seguenti funzioni:

Pulsante	Significato	Funzione
	HACCP	I dati HACCP vengono esportati.
	Protocollo	Il protocollo viene esportato.
	Impostazioni	Le impostazioni vengono esportate per poter essere importate in altri dispositivi.
	Controlli	Le impostazioni del dispositivo (impostazioni dei parametri di base) vengono esportate.
	Ricettario	Il ricettario viene esportato per poter essere importate in altri dispositivi.

► La pagina easySystem

Alla pagina "easySystem" si accede nel modo seguente:



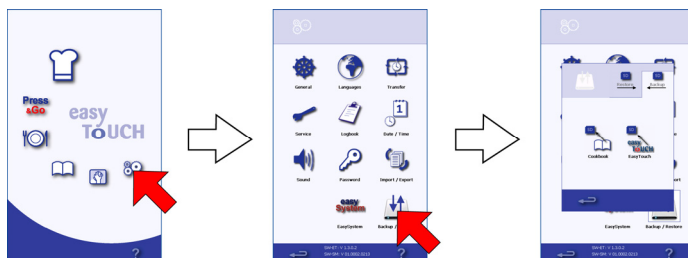
Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina "easySystem" hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione / Continua...
	Password	Immissione della password: <ul style="list-style-type: none">▪ Impostazione di fabbrica "Shift A" Per ulteriori informazioni vedere le istruzioni d'uso easy-System.

► La pagina Backup/Restore

Alla pagina "Backup/Restore" si accede nel modo seguente:





Pulsanti e relativa funzione

I pulsanti della pagina 'Import/Export' hanno il significato e le funzioni indicati di seguito:

Pulsante	Significato	Funzione
	Backup	Sceita della scheda "Backup": ▪ trasferimento di dati dall'apparecchio alla scheda SD
	Restore	Sceita della scheda "Restore": ▪ trasferimento di dati dalla scheda SD all'apparecchio


La scheda Backup

La scheda "Backup" contiene le seguenti funzioni:

Pulsante	Significato	Funzione
	Ricettario	Il ricettario viene salvato.
	easyTOUCH	I dati easyTOUCH vengono salvati (backup sistema).

La scheda Restore

La scheda "Restore" contiene le seguenti funzioni:

Pulsante	Significato	Funzione
	easyTOUCH	I dati easyTOUCH vengono ripristinati.

5 Modalità di lavorazione col touchscreen!

L'uso fondamentale del touchscreen

In questo capitolo sono presenti istruzioni passo passo per attività basilari con il touchscreen.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Primo passo per l'uso	81
Cuocere	86
Rigenerare	98
In questo modo è possibile lavorare in modalità di emergenza	106
Lavorare con il Ricettario	108

5.1 Primo passo per l'uso

Primo passo per l'uso

In questo paragrafo mostreremo come attivare e disattivare il forno a convezione/vapore e come produrre in modo semplice i primi prodotti.

Sommario




Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Attivazione/disattivazione del forno a convezione/vapore	82
Cuocere con Press&Go	84

► Attivazione/disattivazione del forno a convezione/vapore


Attivare il forno a convezione/vapore

Per l'attivazione del forno a convezione/vapore, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Attivare il forno a convezione/vapore. Risultato: <ul style="list-style-type: none"> ▪ per i dispositivi OEB-/OGB in generale: sul display appare la richiesta di lavaggio del generatore di vapore se si è verificato un cambio di data. ▪ sempre: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viene eseguita l'autodiagnosi. ▪ L'illuminazione della camera di cottura è accesa. ▪ Viene visualizzata la pagina iniziale. 	
2	Selezionare per i dispositivi OEB-/OGB "Schiappare generatore di vapore" e confermare la scelta.	
3	Selezionare il programma di cottura.	
4	Avviare il programma di cottura. Risultato: <ul style="list-style-type: none"> ▪ in tutti gli apparecchi OES/EGS in generale, inoltre in tutti gli apparecchi con programma di cottura ad aria calda: Il programma di cottura selezionato si avvia subito con il preriscaldamento. ▪ in casi particolari: se si tratta di un apparecchio OEB o OGB e viene avviato il programma di cottura a vapore, aria calda o rigenerazione, il generatore di vapore viene dapprima riempito automaticamente e riscaldato. Non appena tale procedimento è terminato, hanno inizio il programma di cottura selezionato e il relativo tempo di cottura. 	

Spegnere il forno a convezione/vapore a termine del lavoro

Per lo spegnimento del forno a convezione/vapore a termine del lavoro, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Eeguire le necessarie pulizie secondo il piano di pulizia e di manutenzione.	
2	Disattivare il forno a convezione/vapore.	

Disattivazione del forno a convezione/vapore prima di lunghe pause di funzionamento

Scollegare prima di lunghe pause di funzionamento acqua e corrente da parte del cliente.

Continua...

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Processo operativo fondamentale in fase di cottura	87
<input type="checkbox"/> Processo operativo fondamentale in fase di rigenerazione	99
<input type="checkbox"/> Svuotare e lavare il generatore di vapore	152

⚠ AVVERTENZA

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.


⚠ AVVERTENZA

- Per la pianificazione temporale dell'infornata osservare sempre il mantenimento della catena del freddo.

- il forno a convezione/vapore è pulito correttamente.
- la grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- In caso di apparecchi da banco: la rastrelliera oppure la struttura porta-piatti sono bloccati.
- In caso di apparecchi a libera installazione: il dispositivo di preriscaldamento è inserito.
- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Cuocere

Per cuocere, procedere nel seguente modo:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare la ricetta desiderata, ad es. panini. Risultato: Il forno a convezione/vapore viene preriscaldato.	
2	Caricare la camera di cottura non appena il preriscaldamento è terminato e viene richiesto di farlo.	
3	Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: <ul style="list-style-type: none">▪ Il programma di cottura è in corso.▪ Non appena il preriscaldamento è terminato, si sente un segnale.	
4	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo cotto.	

Interruzione anticipata di svolgimenti di programmi

Con  è possibile annullare in ogni momento il programma di preriscaldamento e cottura.

Continua...

Modalità corretta

- ☐ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 160
 - ☐ Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione) 164
 - ☐ Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco) 164
 - ☐ Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco 165
 - ☐ Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto 167
 - ☐ Infornare apparecchi da banco 171
 - ☐ Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco 176
-

5.2 Cuocere

Cuocere in dettaglio

In questo paragrafo mostreremo come procedere con la cottura e come sfruttare tutte le funzioni del touchscreen per la cottura.

Sommario

Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Processo operativo fondamentale in fase di cottura	87
Immettere programma di cottura	88
Inserire programma di cottura Delta-T	90
Cuocere	92
Cuocere a vapore manualmente durante la cottura	95
Utilizzare ripiani liberi in fase di cottura	96

► Processo operativo fondamentale in fase di cottura

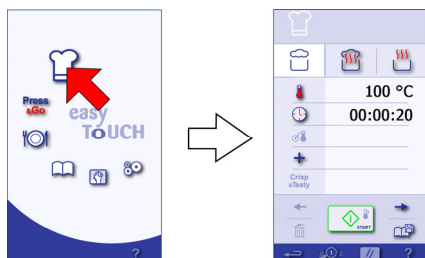
Così

Con il forno a convezione/vapore la cottura è molto facile e consta di solo 5 passi:

Passaggio	Procedura	Così:
1	Attivare il forno a convezione/vapore.	<i>Attivazione/disattivazione del forno a convezione/vapore a pagina 82</i>
2	Selezionare il programma di cottura e inserirlo.	<i>Richiamare la ricetta dal ricettario a pagina 109</i> <i>Immettere programma di cottura</i> <i>Inserire programma di cottura Delta-T a pagina 90</i>
3	Avviare il programma di cottura e caricare il forno a convezione/vapore dopo il preriscaldamento.	<i>Cuocere a pagina 92</i>
4	A programma di cottura in corso è possibile utilizzare diverse funzioni aggiuntive.	<i>Cottura a vapore manuale a pagina 95</i> <i>Utilizzare piani liberi durante la cottura a pagina 96</i>
5	Estrarre il prodotto finito.	
















► Immettere programma di cottura

Alla pagina 'Cottura' si accede nel modo seguente:



Immettere programma di cottura

Per immettere il programma di cottura, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare un programma di cottura di base.	 oppure  oppure 
2	Immettere la temperatura di cottura.	
3	Immettere i criteri di spegnimento: ▪ Tempo di cottura oppure ▪ Temperatura al cuore dell'alimento	 oppure 
4	Selezionare la pagina 'Funzioni aggiuntive cottura'.	
5	Selezionare a seconda delle necessità una delle funzioni aggiuntive seguenti: ▪ Protezione programma ▪ Riduzione del numero di giri della ventola ▪ Potenza ridotta ▪ Preselezione del tempo d'inizio ▪ ecoCooking Per la cottura ΔT seguire le istruzioni Inserire programma di cottura Delta-T.	    eco  eco
6	Selezionare il grado di Crisp&Tasty. Risultato: Il programma è completamente inserito solo se questo consiste in una sola fase di cottura o è l'ultima fase di cottura.	
7	Se si desidera aggiungere un'altra fase di cottura al programma, andare avanti al passo 8.	
8	Aggiungere una fase di cottura.	
9	Ripetere i passaggi da 1 a 7. È possibile richiamare la pagina Quadro fase di cottura con:	

Continua...

Così

☐ Inserire programma di cottura Delta-T90

Passi successivi

☐ Cuocere.....92

► Inserire programma di cottura Delta-T

Alla pagina 'Cottura' si accede nel modo seguente:













Presupposti

I seguenti prerequisiti devono essere soddisfatti:

- Il forno a convezione/vapore è dotato di sonda per la temperatura al cuore dell'alimento.


Procedura

Procedere come di seguito per inserire un programma di cottura ΔT :

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare uno dei programmi di cottura di base a vapore o ad aria calda.	 oppure 
2	Selezionare la pagina 'Funzioni aggiuntive cottura'.	
3	Selezionare cottura ΔT . Risultato: Ora è attiva la modalità ΔT , indicata da:	  oppure 
4	Immettere la temperatura Δ .	
5	Immettere la temperatura finale al cuore dell'alimento. Risultato: Il programma è completamente inserito solo se questo consiste in una sola fase di cottura o è l'ultima fase di cottura.	
6	Se si desidera aggiungere un'altra fase di cottura al programma, andare avanti al passo 7.	
7	Aggiungere una fase di cottura.	
8	Ripetere i passaggi da 1 a 6. È possibile richiamare la pagina Quadro fase di cottura con:	

Continua ...

Passi successivi

 Cuocere.....	92
--	----

► Cuocere

Vapore caldo / sfiato

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Pericolo di contaminazione

AVVERTENZA

Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti

In caso d'infornata prematura della camera di cottura, ad es. con la preselezione dell'orario d'inizio del programma di cottura, la catena del freddo può essere interrotta da alimenti raffreddati.

- Per la pianificazione temporale dell'infornata osservare sempre il mantenimento della catena del freddo.




Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- il forno a convezione/vapore è pulito correttamente.
- la grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- In caso di apparecchi da banco: la rastrelliera oppure la struttura porta-piatti sono bloccati.
- In caso di apparecchi a libera installazione: il dispositivo di preriscaldamento è inserito.
- Il coperchio USB è inserito.
- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.




Cuocere con preriscaldamento

Se il forno a convezione/vapore è ancora freddo, procedere come di seguito per la cottura:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Inserire il programma desiderato o richiamarlo dal ricettario. Risultato: Sulla pagina 'Cottura' è disponibile un programma di cottura.	 oppure 
2	Avviare il programma di cottura. Risultato: Il forno a convezione/vapore viene preriscaldato.	
3	Caricare la camera di cottura non appena il preriscaldamento è terminato e viene richiesto di farlo.	
4	Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: <ul style="list-style-type: none">▪ A programma di cottura in corso viene visualizzato nella parte superiore della pagina il tempo di cottura restante.▪ Non appena il preriscaldamento è terminato, si sente un segnale.	
5	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo cotto.	

Cucinare nella camera da cottura bollente

Se il forno a convezione/vapore ha già la temperatura necessaria, procedere come di seguito per la cottura:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Se in precedenza è stato utilizzato lo stesso programma di cottura, questo passo non viene applicato. Altrimenti: Inserire il programma desiderato o richiamarlo dal ricettario. Risultato: Sulla pagina 'Cottura' è disponibile un programma di cottura.	 oppure 
2	Avviare il programma di cottura.	
3	Caricare la camera di cottura non appena viene richiesto.	
4	Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: <ul style="list-style-type: none">▪ A programma di cottura in corso viene visualizzato nella parte superiore della pagina il tempo di cottura restante.▪ Non appena il preriscaldamento è terminato, si sente un segnale.	
5	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo cotto.	

Interruzione anticipata di svolgimenti di programmi

Con  è possibile annullare in ogni momento il programma di preriscaldamento e cottura.

Continua...

Così

- ☐ Immettere programma di cottura.....88
- ☐ Inserire programma di cottura Delta-T90
- ☐ Richiamare la ricetta dal ricettario109

Passi successivi

- ☐ Cuocere a vapore manualmente durante la cottura.....95
- ☐ Utilizzare ripiani liberi in fase di cottura.....96

Modalità corretta

- ☐ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio.....160
 - ☐ Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione).....164
 - ☐ Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco)164
 - ☐ Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco.....165
 - ☐ Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto.....167
 - ☐ Infornare apparecchi da banco171
 - ☐ Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco.....176
 - ☐ Inserimento e rimozione del coperchio USB.....180
-

► Cuocere a vapore manualmente durante la cottura

Obiettivo

Si desidera cuocere l'alimento a programma di cottura già in corso con aria calda o vapore.


Presupposti

I seguenti prerequisiti devono essere soddisfatti:

- È stato selezionato uno dei programmi di cottura vapore o aria calda.
- Uno di questi programmi di cottura è in corso.

Procedura

Procedere come segue, per cuocere a vapore l'alimento durante la cottura:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare la funzione Cottura a vapore manuale dalla pagina 'Cottura'. Risultato: L'alimento viene cotto a vapore.	

► Utilizzare ripiani liberi in fase di cottura

Vapore caldo / sfiato

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Obiettivo

Si desidera utilizzare ripiani liberi per altri alimenti a programma già in corso.


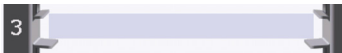

Presupposti

I seguenti prerequisiti devono essere soddisfatti:

- a prescindere dal tempo di cottura, l'alimento aggiuntivo deve avere le stesse condizioni dell'alimento nel programma in corso.
- Il programma di cottura selezionato è in corso.

Procedura

Procedere come segue, per utilizzare i ripiani liberi durante la cottura:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare la funzione Timer vassoio dalla pagina 'Cottura'. Risultato: La pagina 'Timer vassoio' viene aperta.	
2	Selezionare un ripiano libero. Risultato: La tastiera per l'inserimento del tempo di cottura viene aperta.	
3	Immettere il valore di cottura desiderato. Risultato: Il tempo di cottura per questo ripiano scorre.	
4	Infornare e chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: Non appena il tempo di cottura per questo ripiano è terminato, si sente un segnale e appare una spia da quale ripiano è possibile prendere gli alimenti da cucinare.	
5	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo cotto da questo ripiano.	

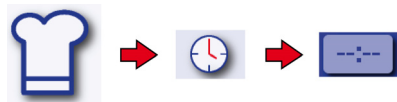
Interruzione anticipata di svolgimenti di programmi

Con  è possibile annullare in qualsiasi momento il programma di cottura per il relativo ripiano.

Ottimizzazione del processo di lavorazione impostando il funzionamento continuo

Se si desidera cucinare per ripiani per un arco di tempo maggiore, si consiglia di utilizzare il funzionamento continuo.

Il funzionamento continuo si trova selezionando i seguenti pulsanti dalla pagina iniziale:



5.3 Rigenerare

Rigenerare in dettaglio

In questo paragrafo mostreremo come procedere con la rigenerazione e come sfruttare tutte le funzioni del touchscreen per la rigenerazione.

Sommario

Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Processo operativo fondamentale in fase di rigenerazione	99
Inserire il programma di rigenerazione	100
Rigenerare	101
Utilizzare ripiani liberi in fase di rigenerazione	104

► Processo operativo fondamentale in fase di rigenerazione

Così

Con il forno a convezione/vapore la rigenerazione è molto facile e consta di solo 5 passi:

Passaggio	Procedura	Così:
1	Attivare il forno a convezione/vapore.	<i>Attivazione/disattivazione del forno a convezione/vapore a pagina 82</i>
2	Selezionare il programma di rigenerazione e inserirlo.	<i>Richiamare la ricetta dal ricettario a pagina 109 Inserire il programma di rigenerazione</i>
3	Avviare il programma di cottura e caricare il forno a convezione/vapore dopo il preriscaldamento.	<i>Rigenerare a pagina 101</i>
4	A programma di rigenerazione in corso è possibile utilizzare diverse funzioni aggiuntive.	<i>Utilizzare piani liberi durante la rigenerazione a pagina 104</i>
5	Estrarre il prodotto finito.	










► Inserire il programma di rigenerazione

Alla pagina 'Rigenerare' si accede nel modo seguente:



Inserire il programma di rigenerazione

Per immettere il programma di rigenerazione, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare un programma di rigenerazione di base.	 oppure  oppure 
2	Immettere la temperatura di rigenerazione.	
3	Immettere i criteri di spegnimento: <ul style="list-style-type: none">▪ Tempo di rigenerazione o▪ Temperatura al cuore dell'alimento	 oppure 
4	Selezionare la pagina 'Funzioni aggiuntive rigenerazione'.	
5	Selezionare a seconda delle necessità la funzione aggiuntiva: <ul style="list-style-type: none">▪ Protezione programma▪ riduzione del numero di giri della ventola Risultato: A questo punto il programma di rigenerazione è terminato.	 

Continua...

Passi successivi

□ Rigenerare.....101

► Rigenerare

Vapore caldo / sfiato

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Pericolo di contaminazione

AVVERTENZA

Pericolo di contaminazione microbiologica degli alimenti

In caso d'infornata prematura della camera di cottura, ad es. con la preselezione dell'orario d'inizio del programma di cottura, la catena del freddo può essere interrotta da alimenti raffreddati.

- Per la pianificazione temporale dell'infornata osservare sempre il mantenimento della catena del freddo.




Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- il forno a convezione/vapore è pulito correttamente.
- la grata di aspirazione è bloccata correttamente.
- In caso di apparecchi da banco: la rastrelliera oppure la struttura porta-piatti sono bloccati.
- In caso di apparecchi a libera installazione: il dispositivo di preriscaldamento è inserito.
- Il coperchio USB è inserito.
- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Rigenerare con preriscaldamento




Se il forno a convezione/vapore è ancora freddo, procedere come di seguito per la rigenerazione:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Inserire il programma di rigenerazione desiderato o richiamarlo dal ricettario. Risultato: Sulla pagina 'Rigenerare' è disponibile un programma di rigenerazione.	 oppure 
2	Avviare il programma di rigenerazione. Risultato: Il forno a convezione/vapore viene preriscaldato.	
3	Caricare la camera di cottura non appena il preriscaldamento è terminato e viene richiesto di farlo.	


Passaggio	Procedura	Pulsante
4	Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: <ul style="list-style-type: none">▪ A programma di rigenerazione in corso viene visualizzato nella parte superiore della pagina il tempo di rigenerazione restante.▪ Non appena il programma di rigenerazione è terminato, si sente un segnale.	
5	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo rigenerato.	

Rigenerazione nella camera da cottura bollente

Se il forno a convezione/vapore ha già la temperatura necessaria, procedere come di seguito per la rigenerazione:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Se in precedenza è stato utilizzato lo stesso programma di rigenerazione, questo passo non viene applicato. Altrimenti: Inserire il programma di rigenerazione desiderato o richiamarlo dal ricettario. Risultato: Sulla pagina 'Rigenerare' è disponibile un programma di rigenerazione.	 oppure 
2	Avviare il programma di rigenerazione.	
3	Caricare la camera di cottura non appena viene richiesto.	
4	Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: <ul style="list-style-type: none">▪ A programma di rigenerazione in corso viene visualizzato nella parte superiore della pagina il tempo di rigenerazione restante.▪ Non appena il programma di rigenerazione è terminato, si sente un segnale.	
5	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo rigenerato.	

Interruzione anticipata di svolgimenti di programmi

Con  è possibile annullare in ogni momento il programma di preriscaldamento e rigenerazione.

Continua...

Così

- ☐ Richiamare la ricetta dal ricettario 109

Passi successivi

- ☐ Utilizzare ripiani liberi in fase di rigenerazione 104

Modalità corretta

- ☐ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio 160
 - ☐ Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione) 164
 - ☐ Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco) 164
 - ☐ Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco 165
 - ☐ Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto 167
 - ☐ Infornare apparecchi da banco 171
 - ☐ Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco 176
 - ☐ Inserimento e rimozione del coperchio USB 180
-

► Utilizzare ripiani liberi in fase di rigenerazione

Vapore caldo / sfiato

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Obiettivo

Si desidera utilizzare ripiani liberi per altri alimenti da rigenerare a programma di rigenerazione già in corso.


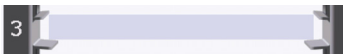

Presupposti

I seguenti prerequisiti devono essere soddisfatti:


- a prescindere dal tempo di rigenerazione, l'alimento da rigenerare aggiuntivo deve avere le stesse condizioni dell'alimento da rigenerare nel programma in corso.
- Il programma di rigenerazione selezionato è in corso.

Procedura

Procedere come segue, per utilizzare i ripiani liberi durante la rigenerazione:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Selezionare la funzione Timer vassoio dalla pagina 'Rigenerazione'. Risultato: La pagina 'Timer vassoio' viene aperta.	
2	Selezionare un ripiano libero. Risultato: La tastiera per l'inserimento del tempo di rigenerazione viene aperta.	
3	Immettere il valore di rigenerazione desiderato. Risultato: Il tempo di rigenerazione per questo ripiano scorre.	
4	Infornare e chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: Non appena il tempo di rigenerazione per questo ripiano è terminato, si sente un segnale e appare una spia da quale ripiano è possibile prendere gli alimenti da rigenerare.	
5	Aprire lo sportello dell'apparecchio ed estrarre il cibo rigenerato.	

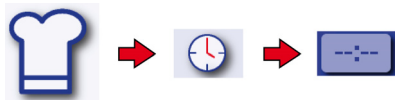
Interruzione anticipata di svolgimenti di programmi

Con  è possibile annullare in qualsiasi momento il programma di rigenerazione per il relativo ripiano.

Ottimizzazione del processo di lavorazione impostando il funzionamento continuo

Se si desidera cucinare per ripiani per un arco di tempo maggiore, si consiglia di utilizzare il funzionamento continuo.

Percorso funzionamento continuo:



5.4 In questo modo è possibile lavorare in modalità di emergenza

L'uso del forno a convezione/vapore in modalità di emergenza

Al fine di poter lavorare con il forno a convezione/vapore in tempi rapidi anche in presenza di errori non risolti, il forno dispone di una modalità di emergenza.

Ciò consente un uso limitato dell'apparecchio nonostante il malfunzionamento. In ogni caso contattare il servizio clienti.

In questo paragrafo mostreremo l'uso del forno a convezione/vapore in modalità di emergenza.

Sommario

Questo paragrafo contiene i seguenti paragrafi:

	Pagina
Processo operativo fondamentale in modalità di emergenza	107

► Processo operativo fondamentale in modalità di emergenza


Limitazioni

Si devono osservare le seguenti limitazioni:

- I tempi di cottura possono variare notevolmente. Controllare in particolare il processo e lo stato di cottura del prodotto.
- Il consumo d'acqua può aumentare notevolmente.
- È possibile selezionare solo le funzioni disponibili.

Così

Con il forno a convezione/vapore la cottura in modalità di emergenza è molto facile e consta di solo 5 passi:

Passaggio	Procedura	Così:
1	Il dispositivo si trova in modalità di errore. Risultato: Viene emesso un segnale acustico e sul display appare il codice di errore.	<i>Eliminazione di errori</i> a pagina 154 Contattare il servizio clienti
2	Confermare l'errore. Risultato: Sono disponibili solo i programmi di cottura non interessati dall'errore.	
3	Caricare il forno a convezione/vapore e avviare il programma di cottura o il programma di rigenerazione disponibili.	<i>Cuocere</i> a pagina 92 <i>Rigenerare</i> a pagina 101
4	A programma di cottura o di rigenerazione in corso è possibile utilizzare diverse funzioni aggiuntive.	<i>Funzioni aggiuntive</i> a pagina 56
5	Estrarre il prodotto finito.	

5.5 Lavorare con il Ricettario

Il Ricettario del forno a convezione/vapore

In questo paragrafo viene mostrato come creare, modificare e gestire ricette nel Ricettario.

Sommario

Questo paragrafo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Richiamare la ricetta dal ricettario	109
Creare ricetta	111
Modificare nome e immagine di una ricetta	112
Cancellare la ricetta dal ricettario	113
Creare/rimuovere la ricetta dai preferiti	114
Creare un nuovo gruppo ricette	116
Modificare nome e immagine di un gruppo ricette	117
Creare / rimuovere ricetta in Gruppo ricette	118
Cancellare il gruppo ricette	120

► Richiamare la ricetta dal ricettario

Alla pagina 'Preferiti' si accede nel modo seguente:



Richiamare la ricetta dai preferiti

Per richiamare la ricetta dai preferiti, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Selezionare la ricetta desiderata, ad es. panini. Risultato: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vengono visualizzati i dati della ricetta. ▪ La ricetta può essere avviata. 	
2		Se necessario è possibile selezionare la ricetta scorrendo verso l'alto e verso il basso.	

Alla pagina 'Gruppi di ricette' si accede nel modo seguente!

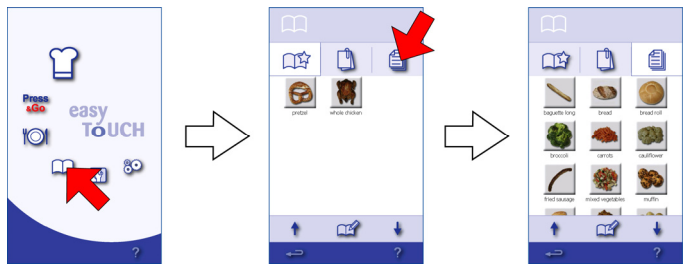


Richiamare la ricetta dal gruppo ricette

Per richiamare la ricetta dal gruppo ricette, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Selezionare il gruppo ricette desiderato, ad es. prodotti di pasticceria.	
2		Selezionare la ricetta desiderata, ad es. panini. Risultato: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vengono visualizzati i dati della ricetta. ▪ La ricetta può essere avviata. 	
3		Se necessario è possibile selezionare il gruppo di ricette e la ricetta scorrendo verso l'alto e verso il basso.	

Alla pagina 'Ricette' si accede nel modo seguente:



Richiamare la ricetta da ricette create

Per richiamare la ricetta dalle ricette create nel ricettario, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Selezionare la ricetta desiderata, ad es. panini. Risultato: <ul style="list-style-type: none">▪ Vengono visualizzati i dati della ricetta.▪ La ricetta può essere avviata.	
2		Se necessario è possibile selezionare la ricetta scorrendo verso l'alto e verso il basso.	

Impossibile trovare ricetta?

Se è stato possibile trovare la ricetta desiderata nel ricettario, potrebbe darsi che il ricettario corretto non sia stato ancora importato. Importare il ricettario o contattare l'amministratore del sistema.

Continua...










Passi successivi

Cuocere.....	92
Rigenerare.....	101

► Creare ricetta










Creare ricetta

Per creare la ricetta, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Inserire un programma di cottura. Utilizzare a tal fine la pagina 'Cottura'.	
2		Salvare il programma come ricetta.	
3		Dare un nome alla ricetta.	<input type="text"/>
4		Assegnare un'immagine alla ricetta.	
5		Confermare il nome e l'immagine.	



Creare una ricetta di rigenerazione

Per creare la ricetta di rigenerazione, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Inserire un programma di rigenerazione. Utilizzare a tal fine la pagina 'Rigenerazione'.	
2		Salvare il programma come ricetta di rigenerazione.	
3		Dare un nome alla ricetta di rigenerazione.	<input type="text"/>
4		Assegnare un'immagine alla ricetta di rigenerazione.	
5		Confermare il nome e l'immagine.	

Continua...

Passi successivi

-  Creare/rimuovere la ricetta dai preferiti..... 114
-  Creare / rimuovere ricetta in Gruppo ricette..... 118







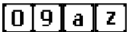










► Modificare nome e immagine di una ricetta

Alla pagina 'Ricette' si accede nel modo seguente:



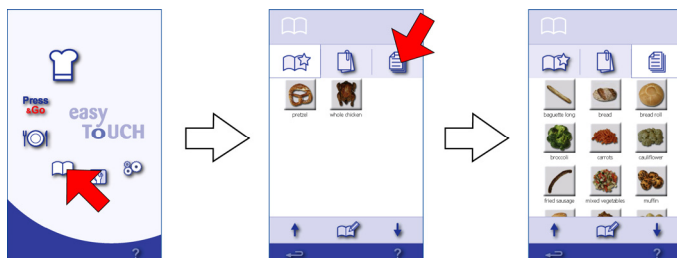
Modificare nome e immagine di una ricetta

Per modificare il nome e l'immagine di una ricetta procedere come di seguito:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Richiamare la pagina 'Gestire ricette'.	
2		Selezionare la ricetta di cui si desidera modificare nome e immagine.	
3		Richiamare la tastiera.	
4		Inserire il nome tramite la tastiera.	
5		Confermare l'immissione. È possibile disattivare la tastiera con Esc.	
6		Richiamare la pagina 'Gestire immagine'.	
7		Selezionare la fonte delle immagini: Cartella o dispositivo USB	 oppure 
8		Selezionare l'immagine.	
9		Confermare la selezione.	

► Cancellare la ricetta dal ricettario

Alla pagina 'Ricette' si accede nel modo seguente:



Cancellare la ricetta dal ricettario

Per cancellare una ricetta da un ricettario procedere come segue:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Richiamare la pagina 'Gestire ricette'.	
2		Selezionare la ricetta che si desidera cancellare dal ricettario.	
3		Cancellare la ricetta dal libro di cucina.	
4		Confermare la cancellazione.	

► Creare/rimuovere la ricetta dai preferiti

Alla pagina 'Preferiti' si accede nel modo seguente:



Creare la ricetta nei preferiti

Per creare la ricetta tra i preferiti, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire preferiti'.	
2			Selezionare la ricetta che si desidera aggiungere ai preferiti.	
3			Aggiungere la ricetta ai preferiti.	
4			Modificare l'ordine all'interno dei preferiti.	oppure









Rimuovere la ricetta dai preferiti

Per rimuovere la ricetta dai preferiti, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire preferiti'.	
2			Selezionare la ricetta che si desidera rimuovere dai preferiti.	
3			Rimuovere la ricetta dai preferiti.	

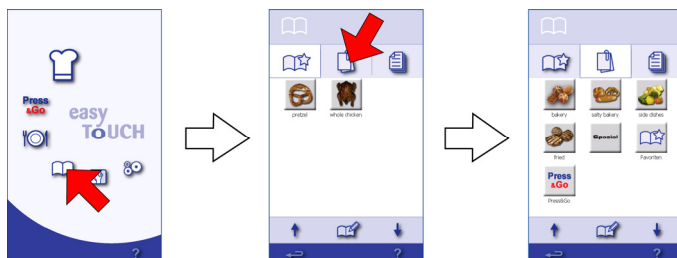
Cancellare la ricetta dal ricettario

È possibile cancellare una ricetta dal ricettario anche dalla pagina 'Gestire preferiti'. A tal fine procedere come di seguito:

Passaggio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire preferiti'.	
2			Selezionare la ricetta che si desidera cancellare dal ricettario.	
3			Cancellare la ricetta dal libro di cucina.	
4			Confermare la cancellazione.	










► Creare un nuovo gruppo ricette

Alla pagina 'Gruppi di ricette' si accede nel modo seguente!



Creare un nuovo gruppo ricette

Per creare un nuovo gruppo di ricette, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Procedura	Pulsante
1		Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
2		Richiamare la pagina 'Creare gruppo ricette'.	
3		Dare un nome al gruppo ricette.	<input data-bbox="1236 1032 1406 1066" type="text"/>
4		Assegnare un'immagine al gruppo ricette.	
5		Confermare il nome e l'immagine.	

Continua...

Passi successivi

□ Creare / rimuovere ricetta in Gruppo ricette..... 118

► Modificare nome e immagine di un gruppo ricette

Alla pagina 'Gruppi di ricette' si accede nel modo seguente!



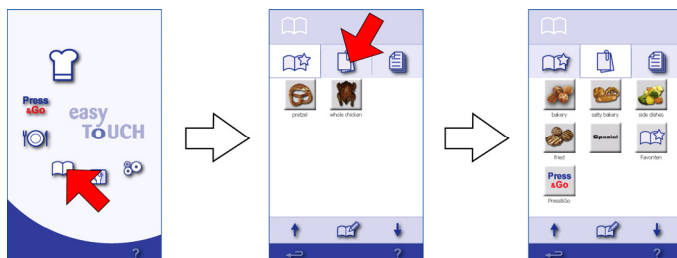
Modificare nome e immagine di un gruppo ricette

Per modificare il nome e l'immagine di un gruppo ricette procedere come di seguito:

Passaggio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
2			Selezionare il gruppo ricette di cui si desidera modificare nome e immagine.	
3			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
4			Richiamare la tastiera.	
5			Inserire il nome tramite la tastiera.	
6			Confermare l'immissione. È possibile disattivare la tastiera con Esc.	
7			Richiamare la pagina 'Gestire immagine'.	
8			Selezionare la fonte delle immagini: Cartella o dispositivo USB	oppure
9			Selezionare l'immagine.	
10			Confermare la selezione.	

► Creare / rimuovere ricetta in Gruppo ricette

Alla pagina 'Gruppi di ricette' si accede nel modo seguente!















Creare una ricetta in Gruppo ricette

Per creare la ricetta nel Gruppo ricette, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
2			Selezionare il Gruppo ricette cui si desidera aggiungere una ricetta.	
3			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
4			Selezionare la ricetta che si desidera aggiungere al gruppo ricette.	
5			Aggiungere la ricetta al gruppo preferiti.	
6			Modificare l'ordine all'interno del gruppo ricette.	oppure









Rimuovere la ricetta dal gruppo ricette

Per rimuovere la ricetta dal gruppo ricette, procedere nel modo seguente:

Passag- gio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
2			Selezionare il Gruppo ricette da cui si desidera cancellare una ricetta.	
3			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
4			Selezionare la ricetta che si desidera cancellare dal gruppo ricette.	
5			Rimuovere la ricetta dal gruppo ricette.	

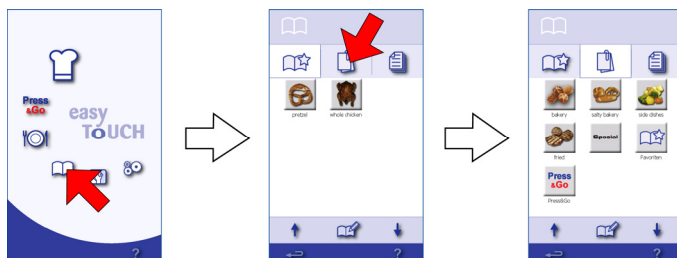
Cancellare la ricetta dal ricettario

È possibile cancellare una ricetta dal gruppo ricette anche dalla pagina 'Gestire preferiti'. A tal fine procedere come di seguito:

Passag- gio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
2			Selezionare la ricetta che si desidera cancellare dal ricettario.	
3			Cancellare la ricetta dal libro di cucina.	
4			Confermare la cancellazione.	









► Cancellare il gruppo ricette

Alla pagina 'Gruppi di ricette' si accede nel modo seguente!



Cancellare il gruppo ricette

Per cancellare un gruppo di ricette, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Pagina	Campo	Procedura	Pulsante
1			Richiamare la pagina 'Gestire gruppo ricette'.	
2			Selezionare il gruppo ricette che si desidera cancellare.	
3			Cancellare il gruppo ricette.	
4			Confermare la cancellazione.	

6 I programmi di cottura del forno a convezione

I programmi di cottura

Il forno a convezione/vapore offre i seguenti programmi di cottura di base preimpostati:

- Cuocere al vapore
- Vapore caldo
- Aria calda
- Rigenerare

Sulla base di questi programmi di cottura di base si possono cucinare tutti i tipi di alimenti di alta qualità risparmiando tempo.

Oltre ai programmi di cottura di base, il forno a convezione/vapore offre anche una serie di programmi di cottura speciali, che si basano sui tipi di cottura di base:

- Cottura a bassa temperatura, adatta per la biocottura e la cottura notturna povera d'ossigeno
- Cottura Delta T
- Cook & Hold
- Cottura notturna
- ecoCooking

In combinazione con tutti i programmi di cottura di base e speciali si possono utilizzare le funzioni della misurazione della temperatura al cuore dell'alimento, mentre si devono utilizzare con alcuni programmi di cottura speciale, ad es. cottura sotto vuoto.

Vantaggi generali del forno a convezione/vapore

Si possono utilizzare i seguenti vantaggi con tutti i tipi di cottura:

- Viene garantito sempre il clima ottimale della camera di cottura.
- I sapori non si trasmettono anche se in uno stesso carico si cuociono alimenti diversi.
- Non occorre inserire manualmente i valori di umidità.

Realizzazione delle proprie ricette

I programmi di cottura di base e speciali si possono eventualmente combinare con la misurazione della temperatura al cuore dell'alimento in ricette a una o più fasi, memorizzarli nel libro di cucina e richiamarli alla voce Press&Go.

In questo paragrafo forniamo le direttive quadro per la trasformazione dei programmi di cottura in riferimento alle richieste specifiche dei prodotti. Le caratteristiche delle ricette dipendono naturalmente dalle preferenze personali e dei propri clienti.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Cuocere al vapore	122
Vapore caldo	124
Aria calda	125
Rigenerare	126
Misurazione della temperatura al cuore dell'alimento	128
Cottura Delta T	130
ecoCooking	132
Cottura notturna	133

Cuocere al vapore

Intervallo di temperatura

Con il programma di "cottura vapore" si può lavorare nell'intervallo di temperatura da 30 °C a 120 °C.

A seconda della temperatura si differenzia tra

- Biovapore (30 - 99 °C)
- Vapore (100 °C)
- Vapore rapido (101 - 120 °C)

Applicazione

Il programma "cottura vapore" è adatto per i seguenti tipi di cottura

- Cuocere
- Cuocere al vapore
- Sbollentare
- Sobbollire
- Preparare conserve

Viene utilizzata la "cottura vapore" per i programmi speciali, quali

- bio-cottura povera d'ossigeno
- Cottura a basse temperature
- Cottura notturna

Vantaggi della cottura a vapore a 100 °C

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- la cottura al vapore preserva particolarmente bene le vitamine, i minerali ed elementi vegetali secondari quali pigmenti e fibre.
- Si lavora in modo rapido perché il vapore è costantemente disponibile.

Esempi di applicazione della cottura a vapore a 100 °C

Il programma di cottura è adatto ad es. per

- verdura
- riso
- pasta di grano duro
- Knödel
- gnocchi
- gnocchetti
- patate

Vantaggi della cottura a biovapore fra 30 ° e 99 °

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Gli alimenti sono preparati in modo particolarmente delicato.
- Si evita la screpolatura di pelle e budelli mentre si cuociono o si riscaldano le salsicce.
- Si ottiene una qualità ottimale per alimenti sensibili come terrine, galantine, flan, farciti, creme caramél e per gli alimenti dietetici.
- Grazie ad una cottura a temperature precise si mantengono in modo ottimale le proteine (ad es. nel pesce).

Esempi di applicazione della cottura a biovapore fra 30 °C e 99 °C

Il programma di cottura è adatto ad es. per

- filetto di pesce
- terrine
- galantine
- flan
- farcia
- gnocchi
- Crème Caramel

Vantaggi della cottura a vapore rapido fra 101 °C e 120 °C

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Si risparmia tempo

Esempi di applicazione della cottura a vapore rapido fra 101 °C e 120 °C

Il programma di cottura è adatto per alimenti insensibili come

- Patate con buccia
- Barbabietole rosse
- navone
- legumi
- erbe

Questo programma di cottura si adatta inoltre molto bene per alimenti a cui si desidera dare una leggera doratura durante la cottura a vapore, ad es.

- involtini di bovino
 - involtini di cappuccio bianco
 - gulasch di manzo
-

► Vapore caldo

Intervallo di temperatura

Con il programma di cottura "vapore caldo" si può lavorare nell'intervallo di temperature da 100 °C a 250 °C.

Applicazione

Il programma di cottura "vapore caldo" si adatta a tutti gli alimenti ai quali nel metodo di cottura tradizionale si sono aggiunti manualmente umidità e vapore, come ad es.

- bagnando l'arrosto di maiale
- nei dolci di pasta sfoglia per un'ottima "lievitazione"

Vantaggi

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Gli alimenti non si seccano
- Gli impasti come la pasta lievitata, la pasta sfoglia e la pasta da pane lievitano in modo ottimale durante la cottura al forno
- In caso di necessità è possibile deumidificare la camera di cottura (funzione Crisp&Tasty) per ottenere un prodotto succulento e croccante dalla doratura ottima ed uniforme
- Trasmissione di energia molto rapida

Uso ottimale del programma di cottura

Occorre prestare particolare attenzione ai seguenti fattori:

- si riduce generalmente la temperatura della camera di cottura rispetto ai metodi di cottura tradizionali di almeno 10-20% e si evitano notevoli perdite di cottura.

Esempi di applicazione

Il programma di cottura è adatto per

- pezzi d'arrosto di grandi dimensioni già cotti
 - pollame (anatra, oca)
 - gratinati e sfornati
 - prodotti di pasticceria come dolci di pasta sfoglia, baguette ecc.
 - Ciambella
 - Strudel di mele
-

► **Aria calda**

Intervallo di temperatura

Con il programma di cottura "aria calda" si può lavorare nell'intervallo di temperatura da 30 °C a 250 °C.

Applicazione

Il programma di cottura "aria calda" è adatto laddove non occorre alcuna umidità, come ad es.

- Arrostitire
- Abbrustolire (di ossa)
- Cuocere al forno
- Grigliare
- Passare in forno

Vantaggi

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- In caso di necessità è possibile deumidificare la camera di cottura e ottenere un prodotto succulento e croccante dalla doratura uniforme.
- Nei prodotti di panetteria, la deumidificazione (funzione Crisp&Tasty) consente di ottenere una crosta sottile.

Uso ottimale del programma di cottura

Occorre prestare particolare attenzione ai seguenti fattori:

- si riduce generalmente la temperatura della camera di cottura rispetto ai metodi di cottura tradizionali di almeno 10-20% e si evitano notevoli perdite di cottura.

Esempi di applicazione

Il programma di cottura è adatto per

- pezzi d'arrosto di breve cottura, ad es. bistecche e medaglioni
 - Fingersnack senza grasso
 - Passare al forno i gratinati
 - Frittura alternativa di prodotti a base di patate (patatine fritte senza olio) ecc.
 - Torta di frutta
-

► Rigenerare

Applicazione

Il programma di cottura "Rigenerare" è adatto per rigenerare di cibi già preparati su piatti, vassoi oppure in contenitori GN.

Intervallo di temperatura e tempo di rigenerazione

Il tempo e la temperatura di rigenerazione dipendono dal prodotto, lo spessore e dalla quantità dei piatti oppure contenitori GN da rigenerare (vedere valori indicativi in seguito a questo argomento).

Vantaggi

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Concetto Cook & Chill: Si preparano i cibi nelle ore di lavoro meno intense e più tranquille e si predispongono freddi su piatti o vassoi.
- Si può rigenerare un numero di piatti a piacere.
- I cibi già preparati non si asciugano durante la rigenerazione.
- Sui piatti non si generano gocce di condensa, né margini secchi.
- È possibile una rigenerazione mista di piatti / contenitori GN.

Uso ottimale del programma di cottura

Occorre prestare particolare attenzione ai seguenti fattori:

- Cibi con componenti compatti, come Knödel o gnocchi, involtini e sformati, necessitano di più tempo per la rigenerazione rispetto ad esempio alle fette di arrosto, ai contorni di verdure, al riso e alle patate a spicchi o tagliate.
- Evitare di sovrapporre eccessivamente i cibi e di formare troppi strati.
- Mettere pesce e carni su una base di riso o simile, in modo che si rigenerino uniformemente, non si attacchino al piatto.
- Cuocere gli alimenti prima per l'80%, quindi ad es. la carne al sangue, se deve essere di media cottura dopo la rigenerazione.
- Imburrare verdure, riso e pasta prima della rigenerazione.
- Versare le salse sui piatti solo dopo la rigenerazione.

Esempi di applicazione

Il programma di rigenerazione è adatto per

- quasi tutti i tipi di pietanze

Valori indicativi per la rigenerazione

Si prega di rispettare le seguenti regole durante le rigenerazione:

- Preriscaldare sempre il forno a convezione/vapore.
- Dopo ogni rigenerazione, riportare di nuovo alla temperatura di preriscaldamento. Dopo avere raggiunto la temperatura di preriscaldamento, è possibile procedere subito alla nuova rigenerazione.

I seguenti valori indicativi valgono per una completa infornata:

OEB, OGB OES, OGS	Capacità piatti fino a ø 32 cm Distanza piatti 66 mm	Capacità piatti fino a ø 32 cm Distanza piatti 80 mm	Temperatura di preriscaldamen- to vapore caldo	Tempo di preris- calda- mento	Temperatura di rigenerazi- one	Tempo di rigenerazio- ne
6.10	20	-	180 °C	2 min	125 - 135 □	4 - 8 min
6.20	39	-	180 °C	2 min	125 - 135 □	4 - 8 min
10.10	32	-	180 °C	2 min	125 - 135 □	4 - 8 min
10.20	60	-	250 °C	3 min	135 - 140 □	6 - 10 min
12.20	74	59	250 °C	3 min	135 - 140 □	6 - 10 min
20.10	61	50	250 °C	3 min	135 - 140 □	6 - 10 min
20.20	122	98	250 °C	3 min	135 - 140 □	6 - 10 min

► Misurazione della temperatura al cuore dell'alimento

Il principio

Con la misurazione della temperatura al cuore dell'alimento la durata del processo di cottura viene regolata mediante la temperatura al cuore dell'alimento e non mediante il tempo.

La misurazione della temperatura al cuore dell'alimento può essere utilizzata con tutti i programmi di cottura di base.

Applicazione

La misurazione della temperatura al cuore dell'alimento è consigliata in particolare per la cottura di arrosti che richiedono molto tempo e cottura a puntino (media, a sangue ecc.).

Vantaggi

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Cottura a puntino, indipendentemente dalle dimensioni e dal peso dell'arrosto. In questo modo si avrà sempre la garanzia della massima qualità.
- Non occorre sprecare tempo ed energie per sorvegliare e controllare il grado di cottura.
- La punta della sonda effettua misurazioni in diversi punti e riconosce automaticamente la temperatura al cuore dell'alimento più fredda misurata come centro del pezzo di carne. Questa sonda riduce inutili punzecchiature e semplifica la preparazione.
- In collegamento con i programmi di cottura ottengono un guadagno di cottura fino al 50%.

Uso ottimale del tipo di cottura

Occorre prestare particolare attenzione ai seguenti fattori:

- Per la scelta della temperatura finale al cuore dell'alimento, notare che gli arrosti che richiedono tempi lunghi di cottura si restringono dopo l'estrazione dal forno a convezione/vapore.
- A fine cottura, estrarre subito l'arrosto che richiede lunghi tempi di cottura dal forno a convezione/vapore e farlo riposare. In questo modo si evita la cottura eccessiva.

Valori indicativi per le temperature al cuore dell'alimento

Osservare i seguenti valori indicativi:

Generi alimentari	Cottura	Temperatura al cuore dell'alimento
Manzo		
Filetto di manzo, Roastbeef	Media	50 - 54 °C
Stracotto di manzo	Completa	82 - 90 °C
Involtini, fianco del manzo	Completa	82 - 95 °C
Vitello		
Dorso di vitello	Media	54 - 58 °C
Petto di vitello, spalla di vitello	Completa	75 - 80 °C
Coscia di vitello	Completa	76 - 78 °C
Carne di maiale		
Dorso di maiale	Media	68 - 72 °C
Coppa di maiale	Media	68 - 72 °C
Pancetta di maiale, stinco di maiale	Completa	72 - 78 °C
Costata di maiale	Media	65 - 68 °C
Agnello		
Cosciotto d'agnello	Media	54 - 64 °C
Dorso d'agnello	Media	52 - 56 °C
Pollame		
Pollo intero	Completa	75 - 82 °C
Petto di pollo	Completa	75 - 77 °C
Cosce di pollo	Completa	75 - 82 °C
Pesce		
Tranci di salmone	Media	63 - 65 °C



► Cottura Delta T

Il principio

Cottura ΔT è un programma di cottura, con il quale la temperatura della camera di cottura aumenta in base alla temperatura al cuore dell'alimento. Si deve sempre lavorare con la sonda per la temperatura al cuore dell'alimento.

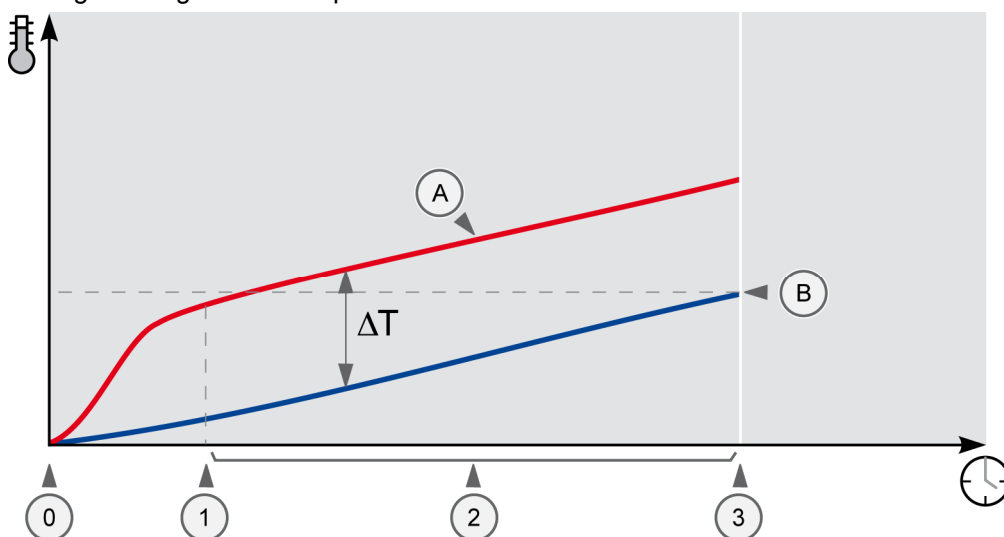
Il programma di cottura Delta-T

L'inserimento dei dati del programma avviene tramite la pagina 'Cottura'. Inserire i seguenti valori:










Pulsante	Significato	Funzione
	Temperatura Δ	Determina la temperatura nella camera di cottura sulla base della temperatura al cuore dell'alimento.
	Temperatura al cuore dell'alimento	Al raggiungimento di questo valore il programma di cottura termina.

Il processo di cottura

La seguente figura indica il processo di cottura:



N.	Significato	Descrizione
(A)	Temperatura nella camera di cottura	Decorso della temperatura nella camera di cottura
(B)	Temperatura al cuore dell'alimento	Valore inserito della temperatura al cuore dell'alimento

N.	Significato	Descrizione	Temperatura nella camera di cottura ^(A)
0	Inizio Fase 1	Avvio del programma: La temperatura al cuore e la temperatura della camera di cottura aumentano.	Fase di riscaldamento
1	Fine Fase 1	La temperatura della camera di cottura corrisponde alla somma di temperatura Δ e temperatura effettiva al cuore dell'alimento.	  +  effettivo
2	Fase 2	La temperatura della camera di cottura aumenta a seconda della temperatura effettiva al cuore dell'alimento finché non ha raggiunto il valore preimpostato.	  +  effettivo
3	Fine Fase 2	Fine del programma: La temperatura al cuore dell'alimento ^(B) è stata raggiunta.	  + 

Applicazione

La cottura ΔT è adatta in particolar modo alla cottura delicata di prosciutto cotto, pesce intero, galantine e stracciatella.

Vantaggi

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Il pesce resta succulento e tenero e si ha una perdita minima della cottura al forno.
- Utilizzando la Preselezione dell'ora di inizio è possibile sfruttare con la cottura ΔT le ore di calo di funzionamento (ad esempio le ore notturne).

Uso ottimale del tipo di cottura

Occorre prestare particolare attenzione ai seguenti fattori:

- Maggiore è la temperatura Δ più elevata è la perdita di peso e quindi l'alimento si imbrunisce con più intensità.

ecoCooking

Il principio

ecoCooking è un programma di cottura che consiste in una fase di precottura e in una fase di cottura a puntino.

Nel caso di ricette con una sola fase, la fase di precottura dura fino al raggiungimento di un determinato tempo di cottura o temperatura al cuore. In caso di ricette con più fasi, la fase di precottura viene impostata come unica fase o in più fasi prima della fase di cottura a puntino. Nell'ecoCooking, mediante una tecnica ad impulsi intelligente, il fabbisogno energetico è ridotto del 25% a parità di durata di cottura.

Presupposti in caso di ricette con una sola fase

- un programma di cottura: Aria calda o vapore caldo
- la funzione aggiuntiva ecoCooking
- un tempo di cottura o una temperatura al cuore nominale

Presupposti in caso di ricette con più fasi

- una fase di precottura in una o più fasi con:
 - un programma di cottura: aria calda, vapore caldo o cottura a vapore
 - eventualmente funzioni aggiuntive (ad eccezione di ecoCooking)
 - un tempo di cottura o una temperatura al cuore nominale
- una fase di cottura a puntino in una o più fasi con:
 - un programma di cottura: Aria calda o vapore caldo
 - la funzione aggiuntiva ecoCooking
 - un tempo di cottura o una temperatura al cuore nominale
- eventualmente ulteriori fasi di cottura

Applicazione

È possibile utilizzare in modo sensato ecoCooking per le seguenti operazioni:

- prodotti con un tempo di cottura totale di oltre 30 minuti
- pezzi d'arrosto grandi con misurazione della temperatura al cuore

Vantaggi in programmi di cottura con una sola fase

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Nella fase di precottura si cuoce con il procedimento standard per trasmettere rapidamente calore al prodotto.
- Nella fase di cottura a puntino si sfrutta ampiamente il calore disponibile della camera di cottura e del prodotto, per cuocere il prodotto a puntino.

Questo significa:

- Si sfrutta un potenziale di risparmio energetico fino al 25%
 - Non si prolunga il tempo di cottura
 - Si ottiene un guadagno di taglio maggiore (e una perdita di massa più ridotta)
-

► Cottura notturna

Il principio

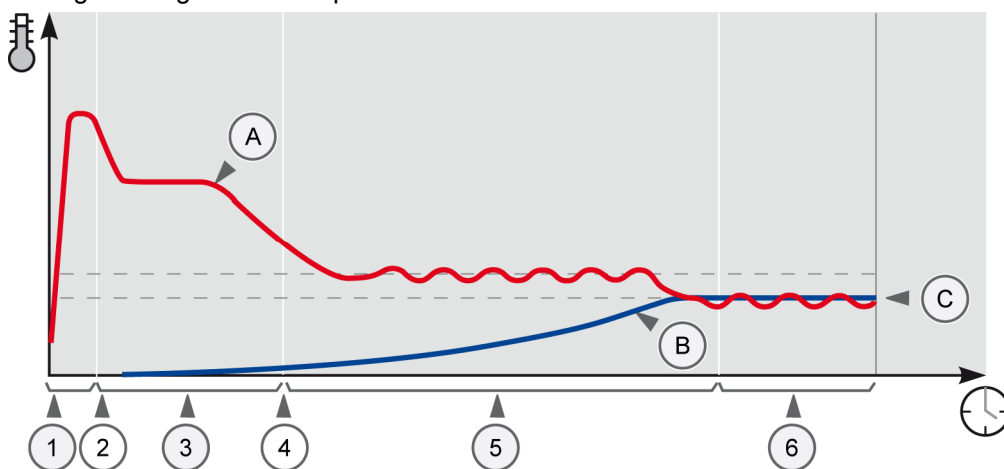
La cottura notturna è un programma lungo a più fasi, che consiste in più fasi di cottura e in una fase di attesa finale per una maturazione del prodotto.

Presupposti

- un programma di cottura: cottura notturna MEDIUM, cottura notturna WELL DONE o cottura notturna KOCHEN

Il processo di "cottura notturna MEDIUM" e "cottura notturna WELL DONE"

La seguente figura indica il processo di cottura:

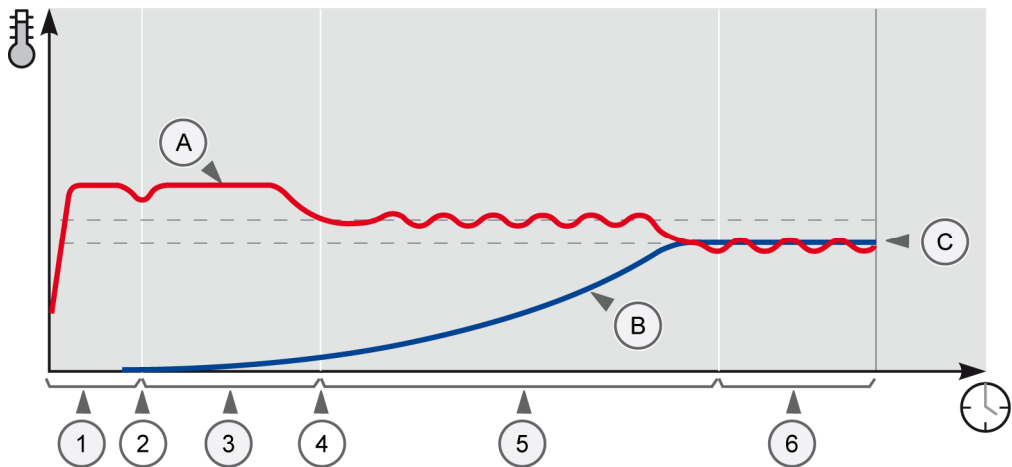


N.	Significato	Descrizione
(A)	Temperatura nella camera di cottura	Decorso della temperatura nella camera di cottura
(B)	Temperatura al cuore effettiva	Decorso della temperatura al cuore nel prodotto
(C)	Temperatura di attesa	Temperatura al cuore finale

N.	Significato	Descrizione	Temperatura della camera di cottura (A)	
			WELL DONE	MEDIUM
1	Preriscaldare	La camera di cottura è preriscaldata. La temperatura della camera di cottura aumenta. 2 minuti di tempo di attesa.	150 °C	150 °C
2	Infornare	Infornata della camera di cottura. Possibile anche infornata mista.		
3	Fase di rosolamento	Il prodotto viene rosolato 10 minuti.	130 °C	130 °C
4	Diminuzione della temperatura	La temperatura della camera di cottura viene diminuita. Periodo di tempo variabile in base al prodotto.		
5	Fase di maturazione	Fase di maturazione del prodotto fino al raggiungimento della temperatura al cuore finale.	78 °C	65 °C
6	Tempo di attesa	Fase di attesa per max. 15 ore	72 °C	52 °C

Il processo di cottura "cottura notturna KOCHEN"

La seguente figura indica il processo di cottura:



N.	Significato	Descrizione
(A)	Temperatura nella camera di cottura	Decorso della temperatura nella camera di cottura
(B)	Temperatura al cuore effettiva	Decorso della temperatura al cuore nel prodotto
(C)	Temperatura di attesa	Temperatura al cuore finale

N.	Significato	Descrizione	Temperatura della camera di cottura (A)
1	Preriscaldare	La camera di cottura è preriscaldata. La temperatura della camera di cottura aumenta. 2 minuti di tempo di attesa.	100 °C
2	Infornare	Infornata della camera di cottura. Possibile anche infornata mista.	
3	Fase di ebollizione	Il prodotto viene fatto bollire per 10 minuti.	100 °C
4	Diminuzione della temperatura	La temperatura della camera di cottura viene diminuita. Periodo di tempo variabile in base al prodotto.	
5	Fase di maturazione	Fase di maturazione del prodotto fino al raggiungimento della temperatura al cuore finale.	80 °C
6	Tempo di attesa	Fase di attesa per max. 15 ore	72 °C

Applicazione

Già da molto tempo prima del momento in cui gli alimenti devono essere pronti, è possibile sfruttare le ore di calo di funzionamento preparando gli alimenti in modo delicato ad es. durante la notte.

È possibile utilizzare la cottura notturna per i seguenti prodotti:

- Cottura notturna MEDIUM: adatta particolarmente per il roastbeef
- Cottura notturna WELL DONE: adatta particolarmente per arrosti di maiale e involtini
- Cottura notturna KOCHEN: adatta particolarmente per il fianco del manzo

Vantaggi

Come sfruttare i seguenti vantaggi:

- Si ottiene un prodotto succulento con una perdita di peso ridotta in confronto a una preparazione convenzionale
- Mediante la maturazione lenta, si ottiene un prodotto cotto uniformemente.

Uso ottimale del tipo di cottura

Occorre prestare particolare attenzione ai seguenti fattori:

- La fase di attesa può ammontare a max. 15 ore
 - In caso di infornata mista o di pezzi di carne di dimensioni diverse, infilare il sensore di temperatura al cuore nel pezzo di carne più piccolo
-

7 L'utilizzo dei programmi di cottura

Ricette provate come stimolo

In questo paragrafo indichiamo alcune ricette provate per stimolare lo sviluppo delle ricette personali.

Sommario



















Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Contorni	137
Pesce	138
Carne, pollame, selvaggina	139
Pasticcini	141

► Contorni

Ricette per contorni
















Ricette tipiche per contorni:

Pietanza					Fare attenzione
		°C	min	°C	
Uova		100	8-16	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Non serve controllare la cottura ▪ molle dopo circa 10 min ▪ sode dopo circa 15 min
Stracciatella		85	20-25	-	
Verdura fresca		100	5-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ tagliati, sminuzzati
Verdura surgelata		100	8-15		
Patate (tagliate a metà)		100	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ mettere a bagno in acqua salata per 15 min prima della cottura oppure salare con sale fine
Kartoffelknödel/gnocchi		100	25-30		<ul style="list-style-type: none"> ▪ mettere su teglie unte, coprire subito dopo la cottura
Pasta (semola di grano duro)		120	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare contenitori non forati, non serve mescolare ▪ 1 parte di pasta, min. 5 parti di acqua fredda
Omelette surgelata		85	15-20	-	
Patate con buccia		110	30-35	-	
Patatine fritte		200	8-12		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il cestello da frittura ▪ in caso di quantità di infornata elevate attivare Crisp&Tasty (livello 2)
riso		100	25-30	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20 min mettere a bagno ▪ utilizzare contenitori non forati ▪ 1 parte di riso da 1,5 a 2 parti di acqua fredda o fondo ▪ si consiglia il coperchio a oltre 100 °C
Uovo strapazzato fresco		160	5-10	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ attivare riduzione del numero di giri della ventola
Uovo strapazzato surgelato		85	15-20	-	
Patate a spicchi		210	10-12		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il cestello da frittura ▪ usare un ripiano ogni 2 ▪ in caso di quantità di infornata elevate attivare Crisp&Tasty (livello 2)

► Pesce

Ricette per il pesce






























Ricette tipiche per il pesce

























Pietanza					Fare attenzione
		°C	min	°C	
Pesce avvolto nella verza		89	-	69	
Filetto di pesce impanato		220	10-13	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2 ▪ Usare teglie antiaderenti ▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Gnocchi di pesce		78	5-12	-	
Terrina di pesce		78	-	65	▪ usare un ripiano ogni 2
Trota arrosto		220	8-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2 ▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Gamberetti arrosto		200	4-8	-	▪ usare un ripiano ogni 2
Gamberetti al vapore		80	4-8	-	▪ usare un ripiano ogni 2
Filetto di salmone arrosto		220	6-12	-	▪ usare un ripiano ogni 2
Filetto di salmone al vapore		78	5-10	-	
Passera di mare arrosto		225	7-10	-	▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Sogliola arrosto		225	10-12	-	▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)

► Carne, pollame, selvaggina

Ricette per carne, pollame e selvaggina

Ricette tipiche per carne, pollame e selvaggina




















Pietanza					Fare attenzione
		°C	min	°C	
Salsiccia arrostita		210	7-12	-	
Cordon bleu		200	10-13	-	▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Anatra		150	-	85	▪ farcire eventualmente con mele e cipolle
Petto d'anatra		225	-	50	
Filetto 200 g		220	-	47	
Spiedini di carne - Barbecue		210	8-12	-	▪ Griglia di spiedi (solo apparecchi x.20)
Polpette		180	-	78	▪ Ungere le teglie
Oca		135	-	90	▪ di tanto in tanto bagnare
Polpettone		135	-	85	▪ Realizzare una forma rettangolare oppure inserire in uno stampo quadrato
Cosce di lepre		135	-	72	▪ eventualmente lardellare oppure brasare in un fondo
Arrosto di cervo		135	-	68	▪ Mettere l'arrosto in contenitori profondi e riempirlo a poco a poco con il fondo
Stinco di vitello		135	-	78	▪ tagliare la cotenna dopo 10 min di cottura al vapore
Arrotolato di vitello		135	-	78	
Bistecca di vitello 180 g		225	-	47	
Cotoletta di maiale		180	10-12	-	▪ Ungere le teglie
Prosciutto cotto		78	-	65	▪ Tempo di cottura dipende dal peso
Involtoni di cavolo		135	-	82	
Cotoletta impanata		210	10-12	-	▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Arrosto d'agnello		130	-	78	
Carré d'agnello di media cottura		200	-	48	
Cosciotto d'agnello di media cottura		125	-	50	
Pasticcio di fegato e carne da salsiccia fresca		125	-	68	
Fettine di fegato		210	4-6	-	▪ non mescolare
Peperoni ripieni		130	-	82	
Tacchino		125	-	72	▪ eventualmente riempire con farcia ed erbe

Pietanza					Fare attenzione
		°C	min	°C	
Petto di tacchino arrosto		180	-	72	▪ eventualmente riempire con farcia ed erbe
Petto di tacchino al vapore		89	-	72	
Fettina di tacchino		210	9-13	-	▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Cosciotto di cervo frollato		135	-	72	▪ eventualmente lardellare o marinare
Pasticcio di cervo		150	-	72	▪ utilizzare assolutamente la cappa
Filetto di manzo di media cottura		125	-	50	
Filetto di manzo Wellington		150	-	48	▪ Pennellare leggermente d'uovo la pasta sfoglia, avendo rosolato il filetto precedentemente
Stracotto di manzo		130	-	82	
Roastbeef di media cottura		125	-	50	
Bistecca 200 g		210	-	48	
Scaloppina		210	8-11	-	▪ Attivare Crisp&Tasty (livello 2)
Arrosto di maiale		130	-	78	
Filetto di maiale intero		210	-	53	
Filetto di maiale medaglione		210	-	48	
Coppa di maiale		135	-	78	
Dorso di maiale intero		135	-	72	
Stinco di maiale		135	-	72	▪ tagliare la cotenna dopo 10 min di cottura al vapore
Würstel bianchi		65	10-20	-	
Würstel viennesi/di Francoforte		75	10-20	-	
Cosciotto di cinghiale		135	-	72	

► Pasticcini

Pasticcini

Ricette tipiche per pasticcini

Pietanza					Fare attenzione
		°C	min	°C	
Strudel di mele		175	12-20	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2 ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Baguette surgelata		165	6-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Pan di Spagna		150	15-20	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ attivare riduzione del numero di giri della ventola
Dolci su teglie		165	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2
Ciambelle salate		155	12-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Panini surgelati		165	10-12	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Crème Brûlée		80	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ attivare riduzione del numero di giri della ventola
Crème Caramel		80	15-25	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ attivare riduzione del numero di giri della ventola
Croissant surgelati		165	15-22	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Torta al formaggio		145	30-40	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2 ▪ attivare riduzione del numero di giri della ventola
Dolcetti di pasta frolla		165	10-15	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Torta di frutta		165	25-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2
Dolce di pasta sfoglia surgelato		165	14-20	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie
Torta sabbiosa		165	20-35	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ usare un ripiano ogni 2
Biscotti al burro		165	8-13	-	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La quantità per teglia dipende dalla dimensione ▪ Non riempire troppo le teglie ▪ attivare riduzione del numero di giri della ventola

8 Pulizia e manutenzione

Pulizia e manutenzione del forno a convezione/vapore

In questo capitolo viene mostrato il piano di pulizia e manutenzione e viene spiegato come pulire il forno a convezione/vapore.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Piano di pulizia e manutenzione	143
Pulizia semiautomatica della camera di cottura	147
Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)	150
Svuotare e lavare il generatore di vapore	152
Detergenti	153
Eliminazione di errori	154
Risoluzione di errori / irregolarità di funzionamento	157

► Piano di pulizia e manutenzione

Vapore caldo

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo

Pericolo di ustioni provocato dal vapore generato nella camera di cottura, se viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale all'interno della camera di cottura calda.

- Pulire solo se la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C

Detergenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di irritazione della pelle e degli occhi o di corrosioni

I detergenti CONVOClean new e CONVOCare sono irritanti a contatto diretto della pelle e degli occhi. CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto.

- Non inalare il prodotto nebulizzato.
- Non portare i detergenti a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Corrosione della pelle

⚠AVVERTENZA

Pericolo di corrosione della pelle

Il detergente CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- Non inalare il prodotto nebulizzato.
- Non portare CONVOClean forte a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare indumenti, guanti e occhiali di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Presupposti

Prima di effettuare la pulizia oppure la manutenzione, verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Pulizia giornaliera

La seguente tabella fornisce un quadro generale dei lavori di pulizia che devono essere effettuati tutti i giorni:

Cosa si deve pulire?	Procedimento	Detergenti
Camera di cottura	<i>Pulizia semiautomatica della camera di cottura a pagina 147</i>	CONVOClean new per una camera di cottura poco sporca oppure CONVOClean forte per una sporcizia da media e forte
	<i>Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean) a pagina 150</i>	CONVOClean forte e CONVOCare
Alloggiamento della ventola dietro la grata di aspirazione	<i>Pulizia semiautomatica della camera di cottura a pagina 147</i>	CONVOClean new per una camera di cottura poco sporca oppure CONVOClean forte per una sporcizia da media e forte
	<i>Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean) a pagina 150</i>	CONVOClean forte e CONVOCare
Guarnizione igienica interno allo sportello dell'apparecchio	<i>Pulire la guarnizione igienica a pagina 185</i>	nella lavastoviglie con i detersivi solitamente in commercio
Scarico camera di cottura	lavare per evitare che si intasi	con la doccia manuale
Vaschetta di deumidificazione	<i>Pulire la vaschetta di deumidificazione a pagina 190</i>	CONVOClean new oppure CONVOClean forte
Vaschetta di contenimento del condensato nel carrello d'infornata (apparecchi a libera installazione)	svuotare e pulire manualmente	CONVOClean forte
Cassa esterna dell'apparecchio	pulire manualmente con un panno morbido	pulitore per acciaio inossidabile solitamente in commercio
Camera di cottura, se si vede un velo bianco oppure una colorazione scura	In tal caso, eseguire quanto segue <ul style="list-style-type: none"> ▪ spruzzare a freddo ▪ lasciare agire per 10 min ▪ pulire con spugna morbida e non abrasiva ▪ sciacquare 	CONVOCare

Pulizia settimanale

La seguente tabella fornisce un quadro generale dei lavori di pulizia che devono essere effettuati ogni settimana:

Cosa si deve pulire?	Procedimento	Detergenti
Sportello interno a vetro doppio	<i>Pulire lo sportello a vetro doppio a pagina 183</i>	polivetro solitamente in commercio
Apertura di bypass	<i>Pulire l'apertura di bypass a pagina 187</i>	CONVOClean new oppure CONVOClean forte
Vasca di raccolta dell'apparecchio e dello sportello (apparecchi da banco)	pulire manualmente	CONVOClean new oppure CONVOClean forte
Rotore (solo con l'opzione di pulizia completamente automatica)	<i>Pulire il rotore a pagina 194</i>	CONVOClean forte
Griglia scarti/ventilatore, lato sinistro del fondo della camera di cottura	pulire manualmente con un panno leggermente umido	detersivo solitamente in commercio

Pulizia mensile

La seguente tabella fornisce un quadro generale dei lavori di pulizia che devono essere effettuati ogni mese:

Cosa si deve pulire?	Procedimento	Detergenti
Basamento (opzione)	pulire manualmente con un panno morbido	pulitore per acciaio inossidabile solitamente in commercio

Esecuzione della manutenzione

Qualche lavoro di manutenzione deve essere eseguita regolarmente personalmente. Tuttavia, i lavori di manutenzione devono essere eseguiti soltanto dal servizio clienti.

Manutenzione giornaliera che deve essere eseguita personalmente

La seguente tabella fornisce un quadro generale dei lavori di manutenzione che devono essere effettuati tutti i giorni:

Cosa deve essere sottoposto a manutenzione?	Procedimento	Mezzi di manutenzione / utensile
Generatore di vapore (solo OEB e OGB)	<i>Svuotare e lavare il generatore di vapore a pagina 152</i>	automatico
L'addolcimento dell'acqua deve essere regolato correttamente se nella camera di cottura si vede una copertura bianca	Rivolgersi al Servizio Clienti	-

Manutenzione mensile che deve essere eseguita personalmente

La seguente tabella fornisce un quadro generale dei lavori di manutenzione che devono essere effettuati ogni mese:

Cosa deve essere sottoposto a manutenzione?	Procedimento	Mezzi di manutenzione / utensile
Binario dello sportello dell'apparecchio	pulire	-

Manutenzione che deve essere eseguita dal Servizio Clienti

La seguente tabella fornisce un quadro generale dell'intervallo dei lavori di manutenzione che devono essere effettuati dal Servizio Clienti autorizzato:

Quante volte?	Cosa deve essere sottoposto a manutenzione?
annualmente	manutenzione generale

Continua...

Modalità corretta

<input type="checkbox"/> Pulire lo sportello a vetro doppio	183
<input type="checkbox"/> Pulire la guarnizione igienica	185
<input type="checkbox"/> Pulire l'apertura di bypass	187
<input type="checkbox"/> Pulire la vaschetta di deumidificazione	190
<input type="checkbox"/> Pulire il rotore	194
<input type="checkbox"/> Svuotare la vaschetta di contenimento del condensato del carrello d'informata	192

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Pulizia semiautomatica della camera di cottura	147
<input type="checkbox"/> Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)	150
<input type="checkbox"/> Svuotare e lavare il generatore di vapore	152
<input type="checkbox"/> Detergenti	153
<input type="checkbox"/> Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare	196

► Pulizia semiautomatica della camera di cottura

Detergenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di irritazione della pelle e degli occhi o di corrosioni

I detergenti CONVOClean new e CONVOCare sono irritanti a contatto diretto della pelle e degli occhi. CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto.

- ▶ Non inalare il prodotto nebulizzato.
- ▶ Non portare i detergenti a contatto con occhi e pelle.
- ▶ In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- ▶ Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Corrosione della pelle

⚠AVVERTENZA

Pericolo di corrosione della pelle

Il detergente CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- ▶ Non inalare il prodotto nebulizzato.
- ▶ Non portare CONVOClean forte a contatto con occhi e pelle.
- ▶ In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- ▶ Indossare indumenti, guanti e occhiali di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Detergenti CONVOClean new / forte nella bomboletta a spray





Uso con la bomboletta a spray

Durante della bomboletta spray osservare quanto segue:

- Non lasciare mai la bomboletta a spray per un lungo periodo di non utilizzo sotto pressione. Svitare lentamente la testa pompa, in modo che l'aria compressa possa sfiatare.
- Risciacquare la bomboletta a spray ogni settimana.
- Sciacquare dopo ogni utilizzo l'ugello, l'allungamento ugello ed il supporto ugello.

Pulizia semiautomatica della camera di cottura

Per la pulizia semiautomatica della camera di cottura, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Rimuovere dalla camera di cottura i residui di cibo di maggiori dimensioni.	
2	Richiamare la pagina di comando Pulizia e avviare il programma di pulizia semiautomatico.	 
3	Non appena si sente un segnale, ruotare le rastrelliere e la grata d'aspirazione.	
4	Spruzzare con CONVOClean new / forte nella bomboletta a spray la camera di cottura, anche dietro la grata d'aspirazione e lo scarico di fondo (1).	
5	Bloccare nuovamente la grata d'aspirazione e le rastrelliere.	
6	Chiudere lo sportello dell'apparecchio. Risultato: Il programma prosegue automaticamente. Se il forno a convezione/vapore funziona elettricamente, passare al Passo 8.	
7	Se il forno a convezione/vapore funziona a gas, sciacquare bene dietro la grata d'aspirazione con la doccia manuale, non appena si sente il segnale successivo.	
8	Non appena si sente il segnale successivo, spegnere il forno a convezione/vapore.	
9	Mediante la doccia manuale risciacquare accuratamente la camera di cottura, gli accessori e il settore dietro la grata di aspirazione (2). Ripetere il processo di pulizia in caso di sporco persistente.	
10	Non chiudere lo sportello dell'apparecchio, ma solo socchiudere.	

Continua...

Modalità corretta

<input type="checkbox"/> Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco	176
<input type="checkbox"/> Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco)	164
<input type="checkbox"/> Inserimento e rimozione del coperchio USB.....	180

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Piano di pulizia e manutenzione	143
<input type="checkbox"/> Detergenti.....	153

► Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)

Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- In caso di apparecchi a libera installazione: il dispositivo di preriscaldamento è inserito.
- Tutti gli alimenti sono stati tolti dalla camera di cottura.
- Entrambi i bidoni con i detergenti sono chiusi correttamente.
- Il livello di riempimento del bidone è sufficiente e la lancia d'aspirazione si trova nel liquido.
- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.






Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Detergente CONVOClean forte nel bidone rosso con adesivo rossastro
- Detergente per ugelli CONVOCare nel bidone con adesivo verdastro
- Detergenti CONVOClean new / forte nella bomboletta a spray per un trattamento supplementare
- Detergente per ugelli CONVOCare nella bomboletta a spray per un trattamento supplementare

Pulizia completamente automatica della camera di cottura

Per la pulizia completamente automatica della camera di cottura, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Girare l'ugello del rotore al soffitto della camera di cottura 1 volta per controllare la rotazione libera.	
2	Rimuovere dalla camera di cottura i residui di cibo di maggiori dimensioni.	
3	Chiudere lo sportello.	
4	Richiamare la pagina di comando Pulizia. Risultato: Il forno a convezione/vapore chiede di controllare che la camera di cottura sia vuota.	
5	Avviare il programma di pulizia completamente automatica selezionando il livello di pulizia.	 1 oppure  2 oppure  3 oppure  4
6	Aprire lo sportello dell'apparecchio in seguito alla richiesta del sistema, controllare il contenuto e chiudere lo sportello. Risultato: Il forno a convezione/vapore avvia la pulizia completamente automatica. Attenzione: Non interrompere questo procedimento in alcun caso. Non aprire lo sportello dell'apparecchio.	

Trattare successivamente la camera di cottura

In caso di sporco persistente si consiglia di aggiungere una pulizia semiautomatica e trattare in modo mirato i residui di sporco.

Possibili errori

La seguente tabella indica i possibili errori e le reazioni adeguate:

Errore	Reazione
Viene visualizzato "Mancanza d'acqua"	Controllare il collegamento dell'acqua.
Viene visualizzato "Manca pressione detergente"	Controllare quale bidone di pulizia sia riempito in modo insufficiente e riempirlo.
Assenza di corrente È stata interrotta la pulizia completamente automatica.	Se il detergente è stato già introdotto, il forno a convezione/vapore esegue per sicurezza un lavaggio forzato della camera di cottura e solo in seguito può essere messo in funzione.

Continua...

Modalità corretta

- ☐ Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare 196
- ☐ Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco 176
- ☐ Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)
- ☐ Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco) 164

Argomenti correlati

- ☐ Piano di pulizia e manutenzione 143
- ☐ Pulizia semiautomatica della camera di cottura 147
- ☐ Pulire il rotore 194
- ☐ Detergenti 153

► Svuotare e lavare il generatore di vapore

Presupposti




- Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:
- Se si è in possesso di un apparecchio OEB oppure OGB

Strumenti necessari

- Sono necessari i seguenti strumenti:
- Nessuno

Svuotare e lavare il generatore di vapore

Per lo svuotamento e il lavaggio del CONVOTHERM, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Pulsante
1	Attivare il forno a convezione/vapore. Risultato: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viene eseguita l'autodiagnosi. ▪ L'illuminazione della camera di cottura si accende. Viene visualizzata la pagina iniziale.	
2	Selezionare la pagina 'Pulizia'.	
3	Avviare il lavaggio del generatore di vapore. Risultato: Il generatore di vapore viene svuotato, lavato, riempito di nuovo e riscaldato. Questa procedura può durare fino a 5 minuti. Il forno a convezione/vapore è quindi operativo.	

Continua...

Argomenti correlati

- Piano di pulizia e manutenzione 143

► Detergenti

Detergenti

Utilizzare per la pulizia della camera di cottura soltanto detergenti originali.

Nota:

Eventuali danni dovuti ad una pulizia e uso di detergenti impropri fanno decadere i diritti di garanzia!

La seguente tabella indica i detergenti originali disponibili, l'impiego e il modo di utilizzo:

Prodotto	Impiego	Modo di utilizzo
CONVOClean new Detergenti ecologici per poca sporcizia (non per la pulizia completamente automatica della camera di cottura)	Pulizia della camera di cottura <ul style="list-style-type: none"> ▪ manuale ▪ semiautomatico 	Bomboletta a spray
CONVOClean forte Detergente ecologico per sporco normale a notevole	Pulizia della camera di cottura <ul style="list-style-type: none"> ▪ manuale ▪ semiautomatico 	Bomboletta a spray
	Pulizia della camera di cottura <ul style="list-style-type: none"> ▪ completamente automatica 	Il bidone collegato al sistema di pulizia oppure al cassetto di pulizia sotto il forno a convezione/vapore
CONVOCare Detersivo per ugelli	Pulizia della camera di cottura <ul style="list-style-type: none"> ▪ completamente automatica 	Il bidone collegato al sistema di pulizia oppure al cassetto di pulizia sotto il forno a convezione/vapore
	Trattamento successivo manuale della camera di cottura	Bomboletta a spray
Pulitore acciaio inossidabile	Cura delle pareti esterne del forno a convezione/vapore	-
Pulitore per acciaio inossidabile	Cura delle pareti esterne del forno a convezione/vapore	-

Uso dei detergenti

Durante l'utilizzo dei detergenti CONVOTHERM si deve indossare l'equipaggiamento di protezione secondo *Equipaggiamento di protezione personale* a pagina 51.

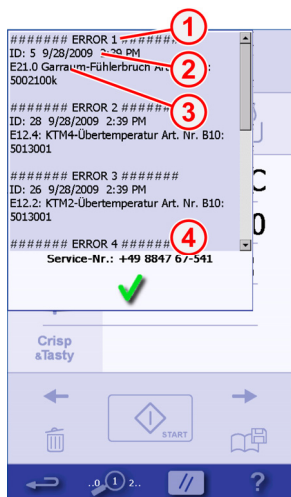
È necessario rispettare le schede dati sicurezza dell'UE.

Il personale deve essere regolarmente aggiornato dal gestore del forno a convezione/vapore.

► Eliminazione di errori

Struttura del messaggio di errore

La seguente immagine è un esempio universale della struttura di tutti i messaggi di errori:



Parti dei messaggi di errori e relative funzioni

Le parti dei messaggi di errori hanno le seguenti funzioni:

N.	Denominazione	Funzione
1	Numero di errore	Quantità numerata progressivamente degli errori rilevati
2	Errore ID	Numero ID per l'identificazione dell'errore
	Data	Data di comparsa dell'errore
	Ora	Ora di comparsa dell'errore
3	Descrizione errore	Breve descrizione dell'errore con codice di errore
4	Numero di assistenza	Numero telefonico dell'assistenza

Errore e necessarie reazioni

La seguente tabella spiega i codici di errore visualizzati nel display:

Codice di errore	Errore ID	Descrizione errore	Reazione necessaria
E01.0	33	OEB/OGB: Mancanza d'acqua nel generatore di vapore OES/OGS: Mancanza d'acqua	1. Aprire alimentazione dell'acqua 2. Contattare il servizio clienti
E01.1	34	Livello raggiunto troppo lentamente: Tempo di riempimento del generatore di vapore troppo lungo	1. Aprire alimentazione dell'acqua 2. Contattare il servizio clienti
E02.0	24	Sovratemperatura nel vano dei collegamenti elettrici:	1. Pulire griglia scarti (fondo della camera di cottura) 2. Liberare l'alimentazione d'aria sul fondo dell'apparecchio 3. Contattare il servizio clienti

Codice di errore	Errore ID	Descrizione errore	Reazione necessaria
E03.0	29 35 72	Malfunzionamento del ventilatore / Il motore TP (interruttore della temperatura) è scattato o errore nel convertitore di frequenza	1. Verificare dispositivo di protezione ad opera del cliente 2. Contattare il servizio clienti
E04.0	36	Malfunzionamento della ventola aggiuntiva: Anomalia alla ventola supplementare nel vano elettrico	1. Pulire griglia scarti (fondo della camera di cottura) 2. Liberare l'alimentazione d'aria sul fondo dell'apparecchio 3. Contattare il servizio clienti
E05.x	30 52 53 54	nessun gas	1. Aprire la valvola del gas 2. Far caricare la condotta del gas (avviare aria calda 2x) 3. Contattare il servizio clienti
E11.0	23	Sovratemperatura del sensore della camera di cottura	Contattare il servizio clienti
E12.1	25	Sovratemperatura del sensore di temperatura al cuore	Correggere la posizione del sensore
E12.2	26		
E12.3	27		
E12.4	28		
E13.0	20	Sovratemperatura del sensore del generatore di vapore	1. Sciacquare il generatore di vapore 2. Contattare il servizio clienti
E14.0	22	Sovratemperatura del sensore del bypass	1. Controllare l'alimentazione dell'acqua 2. Contattare il servizio clienti
E15.0	21	Sovratemperatura del sensore del condensatore	1. Aprire alimentazione dell'acqua 2. Contattare il servizio clienti
E21.0	5	Interruzione del sensore della camera di cottura B6	Contattare il servizio clienti
E21.1	14	Collegamento a massa del sensore della camera di cottura (B6)	Contattare il servizio clienti
E22.1	6	Interruzione del sensore di temperatura al cuore (KTM)	Contattare il servizio clienti
E22.2	7		
E22.3	8		
E22.4	9		
E23.0	2	Interruzione del sensore del generatore di vapore (B4)	Contattare il servizio clienti
E23.1	11	Collegamento a massa del sensore del generatore di vapore (B4)	Contattare il servizio clienti
E24.0	4	Interruzione del sensore del bypass (B5)	Contattare il servizio clienti
E24.1	13	Collegamento a massa del sensore del bypass (B5)	Contattare il servizio clienti
E25.0	3	Interruzione del sensore del condensatore (B3)	Contattare il servizio clienti
E25.1	12	Collegamento a massa del sensore del condensatore (B3)	Contattare il servizio clienti
E26.0	1	Interruzione del termolimitatore di sicurezza (B8)	Contattare il servizio clienti
E26.1	10	Collegamento a massa del termolimitatore di sicurezza (B8)	Contattare il servizio clienti
E27.0	19	Sovratemperatura del termolimitatore di sicurezza (B8)	Contattare il servizio clienti

Codice di errore	Errore ID	Descrizione errore	Reazione necessaria
E29.1	15	Collegamento a massa del sensore di temperatura al cuore (KTM)	Contattare il servizio clienti
E29.2	16		
E29.3	17		
E29.4	18		
E33.0	45	Errore di funzionamento del generatore di vapore	Far verificare e ripristinare il termolimitatore di sicurezza N7 dal servizio clienti
E34.0	46	Errore pompa del generatore di vapore: la pompa non si avvia	1. Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare 2. Disattivare il lavaggio del generatore di vapore e contattare il servizio clienti
E83.0	47	Algoritmo di cottura non consentito	1. Scrivere di nuovo il programma di cottura 2. Contattare il servizio clienti
E89.1	48	Dati nel modulo di identificazione (IDM) non validi	1. Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare 2. Contattare il servizio clienti
E96.0	30	Errore di comunicazione	1. Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare 2. Contattare il servizio clienti
E99.x	32	Errore di inizializzazione generale	Staccare l'apparecchio per circa 10 secondi dalla rete e riavviare

► Risoluzione di errori / irregolarità di funzionamento

Errore e necessarie reazioni

La seguente tabella spiega possibili irregolarità di funzionamento e la relativa risoluzione:

Irregolarità	Causa possibile	Reazione necessaria / Continua...
Brunitura irregolare	Grata di aspirazione chiusa non correttamente	<i>Smontare e montare la grata di aspirazione a pagina 176</i>
	Deflettore installato non correttamente o non presente	<i>Fissare il deflettore alla rastrelliera</i>
	Temperatura camera di cottura troppo elevata	Selezionare una temperatura di cottura più bassa e prolungare il tempo di cottura
	Bypass ingrassato	<i>Pulire l'apertura di bypass a pagina 187</i> Contattare eventualmente il servizio clienti
L'apparecchio non reagisce alle immissioni in 10-20 sec.	Il software si è bloccato	Premere per 5 secondi ON/OFF o staccare il dispositivo per 5 secondi dalla rete
Impossibile attivare o disattivare il dispositivo	ON/OFF è bloccato per 3 secondi	Provare dopo 3 secondi.
Dalla parte inferiore del dispositivo fuoriesce dell'acqua alla chiusura dello sportello	Per tutte le cause	Attenzione pericolo di contaminazione: Eliminare gli alimenti che sono entrati in contatto con l'acqua.
	Intasamento o blocco del tubo di scarico dell'acqua	Verificare ed eventualmente pulire il sistema di scarico installato dal cliente
	Attacco dell'acqua di scarico fisso per i dispositivi con CONVOClean system	Eventualmente installare un collegamento fisso
	Bypass intasato	<i>Pulire l'apertura di bypass a pagina 187</i>
	Bocchettone di uscita dell'aria intasato o coperto	Rimuovere l'oggetto
	Scarico del dispositivo intasato	Pulire lo scarico
Durante il funzionamento schizza acqua nella camera di cottura	Il lavaggio automatico del generatore di vapore non è stato eseguito quotidianamente	<i>Svuotare e lavare il generatore di vapore a pagina 152</i>
Presenza di acqua nella camera di cottura	Scarico del dispositivo intasato	Lavare lo scarico
Macchie nere nella camera di cottura	Detergente errato	Utilizzare CONVOClean forte per la pulizia automatica Utilizzare CONVOClean forte o CONVOClean new per la pulizia semiautomatica
	Durezza dell'acqua elevata	<i>Impostare la durezza dell'acqua a pagina 22, a pagina 29, a pagina 33, a pagina 26</i>

Irregolarità	Causa possibile	Reazione necessaria / Continua...
Risultato di pulizia insoddisfacente	Pressione dell'acqua bassa	Verificare la pressione dell'acqua Eventualmente eseguire un aumento della pressione (ad opera del cliente)
	Impostare il grado di sporco errato	Selezionare un maggiore livello di pulizia
	Errato detergente utilizzato	Utilizzare CONVOClean forte per la pulizia automatica Utilizzare CONVOClean forte o CONVOClean new per la pulizia semiautomatica

9 Modalità corretta

Maniglie importanti al forno a convezione/vapore

In questo capitolo mostriamo le maniglie importanti del forno a convezione/vapore che verranno utilizzate frequentemente durante l'uso.

Sommario

Questo capitolo contiene i seguenti argomenti:

	Pagina
Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio	160
Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)	162
Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco)	164
Infernare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco	165
Infernare apparecchi da banco con il carrello da trasporto	167
Infernare apparecchi da banco	171
Sistemazione del sensore di temperatura al cuore per apparecchi da banco	173
Sistemazione del sensore di temperatura al cuore per apparecchi a libera installazione	174
Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco	176
Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi a libera installazione	178
Inserimento e rimozione del coperchio USB	180
Versione a griglia (solo per apparecchi da banco)	181
Pulire lo sportello a vetro doppio	183
Pulire la guarnizione igienica	185
Pulire l'apertura di bypass	187
Pulire la vaschetta di deumidificazione	190
Svuotare la vaschetta di contenimento del condensato del carrello d'infernata	192
Pulire il rotore	194
Sostituire il bidone di pulizia di CONVOClean forte	195
Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare	196

► Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Vapore caldo / sfiato

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

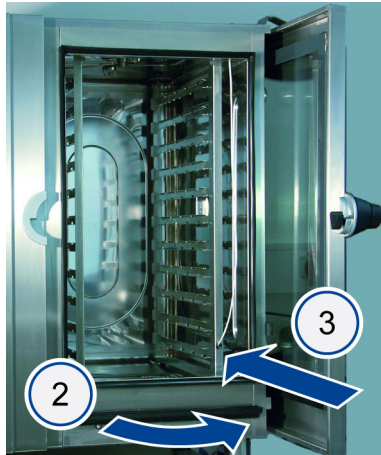
La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio

Per l'apertura dello sportello dell'apparecchio procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Portare la maniglia dello sportello in posizione orizzontale (1) ed aspettare brevemente in modo che il vapore possa fuoriuscire.	
2	Ruotare ancora la maniglia dello sportello verso l'alto (2) e aprire lo sportello lentamente.	

Passaggio	Procedura	Figura
3	Aprire e spingere indietro lo sportello (2) al lato del forno a convezione/vapore (3).	 A photograph of an open oven door. The door is hinged on the right side. A blue arrow labeled '2' points to the inner panel of the door, indicating it should be pushed back. Another blue arrow labeled '3' points to the outer panel of the door, indicating it should be opened. The oven interior is visible, showing a rotating drum and racks.

► Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

► Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

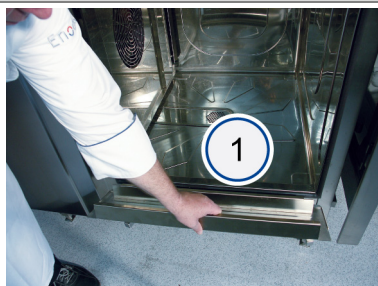

Scopo del dispositivo di preriscaldamento

Il dispositivo di preriscaldamento negli apparecchi a libera installazione è necessario per i seguenti procedimenti:

- Durante il preriscaldamento senza carrello d'infornata, in quanto altrimenti si possono provocare ustioni a piedi e gambe con il vapore caldo fuoriuscito.
- Durante la pulizia automatica senza carrello d'infornata, in quanto il detergente potrebbe altrimenti scorrere verso l'esterno e potrebbe anche fuoriuscire del vapore.


Inserire dispositivo di preriscaldamento

Per inserire il dispositivo di preriscaldamento, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Agganciare il dispositivo di preriscaldamento (1).	
2	Inclinare verso l'alto il dispositivo di preriscaldamento (2).	


Estrarre il dispositivo di preriscaldamento

Per estrarre il dispositivo di preriscaldamento, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Estrarre il dispositivo di preriscaldamento con l'impugnatura scorrevole del carrello d'infornata.	

Continua...

Argomenti correlati

 Infornare apparecchi da banco	171
--	-----

► Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco)

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

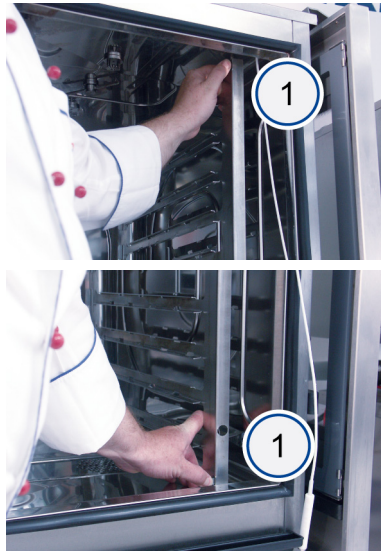
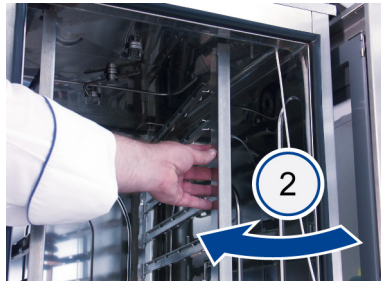

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

► Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Smontare rastrelliera

Per smontare una rastrelliera, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Sbloccare le molle in alto e in basso (1).	
2	Spingere la rastrelliera nella camera di cottura (2).	
3	Spingere la rastrelliera verso l'alto e sganciarla (3). Attenzione: Fare attenzione a non piegare le guide perché altrimenti non sarà più possibile trattenere in sicurezza griglie, vassoi e contenitori.	

Montare la rastrelliera

Per il montaggio della rastrelliera procedere nel modo contrario.

► Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco

Superfici incandescenti

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Vapore caldo / sfiato

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Liquidi bollenti

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da liquidi bollenti

Il versamento di alimenti liquidi può causare ustioni al viso e alle mani.

- Mettere i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura soltanto nei ripiani che si trovano al di sotto dell'altezza (1,60 m) marcata con l'avviso "Liquidi scottanti" all'apparecchio e al carrello d'infornata. Solo questi ripiani sono visibili per tutti gli operatori.
- Accertarsi che durante l'infornata tutte le rastrelliere siano bloccate correttamente.
- Inserire i contenitori correttamente nel binario ad U della rastrelliera. Non mettere i contenitori nel binario superiore.
- Bloccare il dispositivo di sicurezza per il trasporto della struttura porta-piatti al carrello di trasporto.
- Coprire i contenitori con liquidi bollenti durante il trasporto.
- Trasportare liquidi bollenti sul carrello da trasportato oppure sul carrello d'infornata solo in modo coperto.
- Fare attenzione che il carrello da trasporto con la struttura porta-piatti oppure il carrello d'infornata non si ribaltino.



Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Infornare

Per infornare, procedere nel modo seguente:

Passag- gio	Procedura	Figura
1	Aprire lo sportello dell'apparecchio (1).	
2	Infornare i piani d'infornata desiderati con gli alimenti da cuocere (2). AVVISO! Fare attenzione che i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura si trovino solo nei piani d'infornata visibili.	

Estrarre il cibo cotto

Per estrarre il cibo cotto, procedere nel modo seguente:

Passag- gio	Procedura
1	Aprire lo sportello dell'apparecchio.
2	Estrarre orizzontalmente il cibo cotto.

Continua...

Modalità corretta

☐ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio..... 160

Argomenti correlati

☐ Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto..... 167

► Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Vapore caldo / sfiato

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Liquidi bollenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da liquidi bollenti

Il versamento di alimenti liquidi può causare ustioni al viso e alle mani.

- Mettere i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura soltanto nei ripiani che si trovano al di sotto dell'altezza (1,60 m) marcata con l'avviso "Liquidi scottanti" all'apparecchio e al carrello d'infornata. Solo questi ripiani sono visibili per tutti gli operatori.
- Accertarsi che durante l'infornata tutte le rastrelliere siano bloccate correttamente.
- Inserire i contenitori correttamente nel binario ad U della rastrelliera. Non mettere i contenitori nel binario superiore.
- Bloccare il dispositivo di sicurezza per il trasporto della struttura porta-piatti al carrello di trasporto.
- Coprire i contenitori con liquidi bollenti durante il trasporto.
- Trasportare liquidi bollenti sul carrello da trasportato oppure sul carrello d'infornata solo in modo coperto.
- Fare attenzione che il carrello da trasporto con la struttura porta-piatti oppure il carrello d'infornata non si ribaltino.

Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

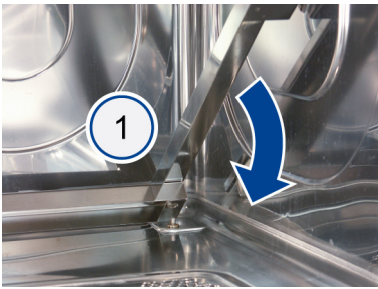

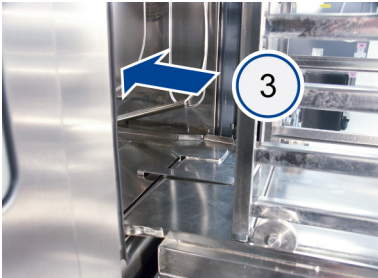
Accessori necessari

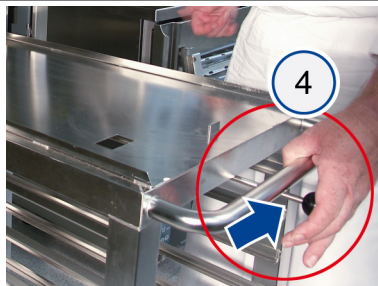
Sono necessari i seguenti accessori:

- Carrello da trasporto
- struttura porta-piatti
- telaio di introduzione

Infernare con il carrello da trasporto


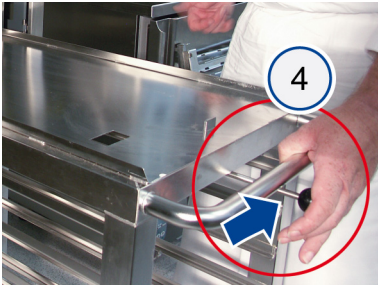
Per infornare con il carrello di trasporto, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Smontare la rastrelliera.	
2	Fissare il telaio d'introduzione (1) e applicarlo sul fondo dell'apparecchio.	
3	Posizionare la struttura porta-piatti sul carrello di trasporto.	
4	Far scattare il dispositivo di sicurezza del trasporto.	
5	Caricare la struttura portapiatti. AVVISO! Fare attenzione che i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura si trovino solo nei piani d'infornata visibili.	
6	Aprire lo sportello dell'apparecchio.	
7	Fissare il carrello trasportatore al forno a convezione/vapore (2) e azionare il freno di stazionamento.	
8	Spingere la struttura porta-piatti nella camera di cottura (3).	

Passaggio	Procedura	Figura
9	Allentare il fissaggio (4) e allontanare il carrello trasportatore.	
10	Chiudere lo sportello dell'apparecchio.	

Estrarre il cibo cotto

Si possono estrarre i contenitori singolarmente oppure utilizzando il carrello di trasporto.
Per estrarre il cibo cotto per mezzo del carrello di trasporto, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Aprire lo sportello dell'apparecchio.	
2	Fissare il carrello trasportatore al forno a convezione/vapore (2) e azionare il freno di stazionamento.	
3	Tirare la struttura porta-piatti sul carrello di trasporto.	
4	Far scattare il dispositivo di sicurezza del trasporto. AVVISO! Se il dispositivo di sicurezza di trasporto non scatta, la struttura porta-piatti può ribaltarsi dal carrello di trasporto.	
5	Allentare il fissaggio (4) e allontanare il carrello trasportatore.	
6	Prendere il cibo cotto dal carrello trasportatore.	

Continua...

Modalità corretta

- ☐ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio..... 160
- ☐ Smontare e montare le rastrelliere (solo con apparecchi da banco) 164

Argomenti correlati

- ☐ Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco..... 165

► Infornare apparecchi da banco

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Vapore caldo / sfiato

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo e sfiato

La fuoriuscita del vapore e di sfiato può causare ustioni sul viso, sulle mani e sulle gambe.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio secondo il manuale utente e in nessun caso inserire la testa nella camera di cottura.
- In caso di apparecchi a libera installazione, inserire il dispositivo di preriscaldamento, se durante il preriscaldamento non è presente alcun carrello d'infornata nel forno a convezione/vapore.

Liquidi bollenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da liquidi bollenti

Il versamento di alimenti liquidi può causare ustioni al viso e alle mani.

- Mettere i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura soltanto nei ripiani che si trovano al di sotto dell'altezza (1,60 m) marcata con l'avviso "Liquidi scottanti" all'apparecchio e al carrello d'infornata. Solo questi ripiani sono visibili per tutti gli operatori.
- Accertarsi che durante l'infornata tutte le rastrelliere siano bloccate correttamente.
- Inserire i contenitori correttamente nel binario ad U della rastrelliera. Non mettere i contenitori nel binario superiore.
- Bloccare il dispositivo di sicurezza per il trasporto della struttura porta-piatti al carrello di trasporto.
- Coprire i contenitori con liquidi bollenti durante il trasporto.
- Trasportare liquidi bollenti sul carrello da trasportato oppure sul carrello d'infornata solo in modo coperto.
- Fare attenzione che il carrello da trasporto con la struttura porta-piatti oppure il carrello d'infornata non si ribaltino.


Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Infornare apparecchi da banco con il carrello d'infornata

Per infornare con il carrello d'infornata, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Caricare il carrello d'infornata. AVVISO! Fare attenzione che i contenitori con liquidi oppure con alimenti che si liquefanno durante la cottura si trovino solo nei piani d'infornata visibili.	
2	Aprire lo sportello dell'apparecchio.	
3	Estrarre il dispositivo di preriscaldamento.	
4	Spostare il carrello d'infornata fino all'arresto (1). Attenzione: Pericolo di schiacciamento delle mani. Utilizzare l'impugnatura.	
5	Rimuovere la maniglia e appenderla al pannello laterale.	
6	Chiudere lo sportello dell'apparecchio.	
7	Bloccare le ruote del carrello d'infornata (2).	

Estrarre il cibo cotto

Per estrarre il cibo cotto, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Aprire lo sportello dell'apparecchio.	
2	Sbloccare le ruote.	
3	Agganciare l'apposita maniglia e tirare fuori il carrello.	
4	Chiudere lo sportello dell'apparecchio.	

Continua...

Modalità corretta

- ☐ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio..... 160
- ☐ Inserimento ed estrazione del dispositivo di preriscaldamento (solo con gli apparecchi a libera installazione)

► Sistemazione del sensore di temperatura al cuore per apparecchi da banco

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Scopo

Il sensore di temperatura al cuore deve essere sistemato se non è necessario alla procedura di cottura. In caso contrario si corre il rischio di danneggiare il sensore.


Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Sistemazione

Per la sistemazione del sensore di temperatura al cuore, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Inserire il sensore nell'apertura nella rastrelliera.	

Continua...

Modalità corretta

□ Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto.....	167
□ Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio.....	160
□ Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco.....	165
□ Infornare apparecchi da banco	171

► Sistemazione del sensore di temperatura al cuore per apparecchi a libera installazione

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

► Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Scopo

Il sensore di temperatura al cuore deve essere sistemato se non è necessario alla procedura di cottura. In caso contrario si corre il rischio di danneggiare il sensore.

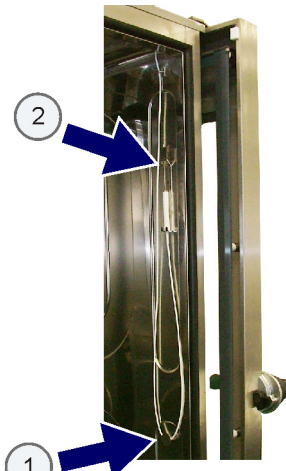
Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Sistemazione

Per la sistemazione del sensore di temperatura al cuore, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Posizionare il cavo del sensore di temperatura al cuore intorno alla guida del cavo (1).	
2	Inserire il sensore nel supporto (2).	

Continua...

Modalità corretta

<input type="checkbox"/> Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto.....	167
<input type="checkbox"/> Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio.....	160
<input type="checkbox"/> Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco.....	165
<input type="checkbox"/> Infornare apparecchi da banco	171

► Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

► Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

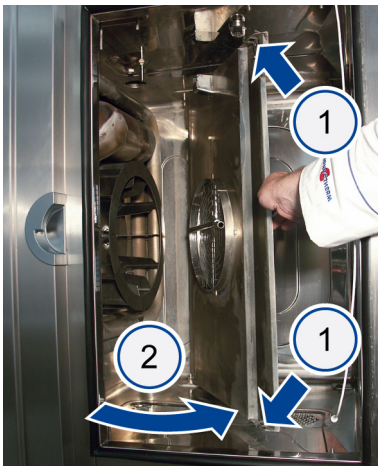

Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Attrezzi adeguati, ad es. chiave per dadi per allentare le molle

Smontare la grata di aspirazione

Per smontare la grata d'aspirazione, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Sganciare le chiusure in alto (1) e in basso (1) con l'attrezzo e ruotare la rastrelliera nella camera di cottura (2).	
2	Spingere la grata d'aspirazione verso l'alto e sganciarla (3).	

Montare la grata di aspirazione

Procedere per il montaggio della grata di aspirazione nel modo contrario.

Continua...

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Detergenti.....	153
<input type="checkbox"/> Pulire la guarnizione igienica	185
<input type="checkbox"/> Pulire l'apertura di bypass.....	187
<input type="checkbox"/> Pulire la vaschetta di deumidificazione	190
<input type="checkbox"/> Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare	196

► Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi a libera installazione

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

► Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

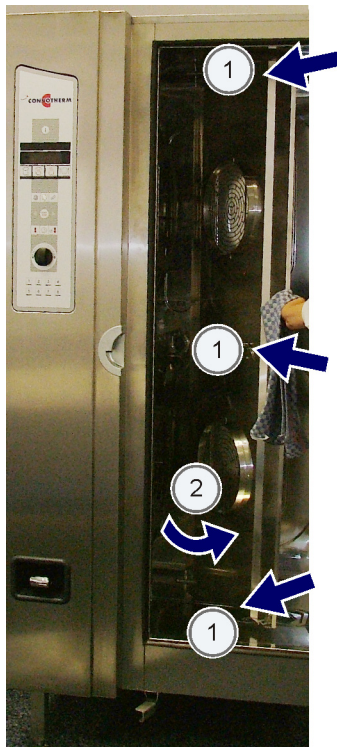
Strumenti necessari


Sono necessari i seguenti strumenti:

- Attrezzi adeguati, ad es. chiave per dadi per allentare le molle

Smontare la grata di aspirazione

Per smontare la grata d'aspirazione, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Sganciare le chiusure in alto (1), nel mezzo (1) e in basso (1) con l'attrezzo e ruotare la rastrelliera nella camera di cottura (2).	

Passaggio	Procedura	Figura
2	Spingere la grata d'aspirazione verso l'alto e sganciarla (3).	

Montare la grata di aspirazione

Procedere per il montaggio della grata di aspirazione nel modo contrario.

Continua...

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Detergenti.....	153
<input type="checkbox"/> Pulire l'apertura di bypass.....	187
<input type="checkbox"/> Pulire la vaschetta di deumidificazione.....	190
<input type="checkbox"/> Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare.....	196
<input type="checkbox"/> Pulire la guarnizione igienica	185

► Inserimento e rimozione del coperchio USB

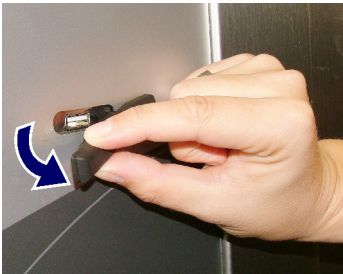

Scopo

Il coperchio USB deve essere rimosso se, mediante una chiave USB, devono essere caricate nuove immagini dei prodotti o un nuovo ricettario.

Il coperchio USB deve essere applicato sempre durante la cottura, in modo che non penetri vapore nell'elettronica della centralina.


Rimuovere il coperchio USB

Per rimuovere il coperchio, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura.
1	Estrarre il coperchio di gomma per la penna USB dal lato sinistro.	
Risultato: Il coperchio di gomma per la penna USB resta fisso sul lato destro.		

Applicare il coperchio USB

Per applicare il coperchio, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura.
1	Premere il coperchio di gomma nell'alloggiamento per la penna USB. Prestare attenzione, il coperchio deve essere chiuso in tutto il perimetro.	

► Versione a griglia (solo per apparecchi da banco)

Limitazioni d'utilizzo

È necessario osservare le seguenti limitazioni d'utilizzo:

Non è consentito utilizzare l'apparecchio con il tappo otturatore dello scarico di grasso aperto, come di seguito:

- Senza collegamento permanente dello scarico di grasso
- Con lo scarico del liquido nel contenitore aperto sotto l'apparecchio
- Senza recipiente liquidi nel contenitore di raccolta del grasso

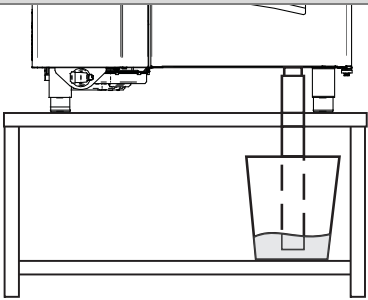

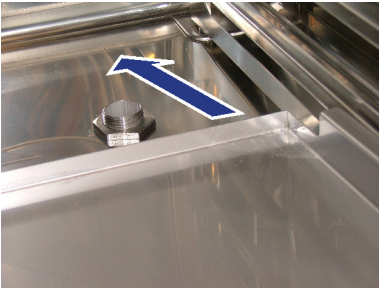
Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Preparazione della versione a griglia

Per la preparazione della versione a griglia, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	<p>Riempire il contenitore di raccolta del grasso con circa 5 cm di acqua, in modo che l'apertura del tubo si trovi sotto la superficie dell'acqua. Verificare che lo sbocco nel contenitore di raccolta del grasso sia libero.</p> <p>Attenzione: È assolutamente necessario che si trovi sempre acqua nel contenitore di raccolta del grasso (oltre il livello del tubo). Altrimenti il sistema chiuso della camera di cottura non è funzionale.</p>	
2	<p>Aprire il tappo otturatore dello scarico del grasso sul fondo della camera di cottura.</p>	
3	<p>Inserire la vasca di raccolta del grasso nell'apparecchio.</p> <p>Attenzione: lo scarico della vasca di raccolta si deve trovare a metà sullo scarico di grasso del fondo della camera di cottura.</p>	
4	<p>La versione a griglia è ora pronta.</p>	
5	<p>Nel grigliare, utilizzare le lamiere intermedie, di modo che le spezie non vengano lavate via dai liquidi che gocciolano.</p>	

Pulizia della versione a griglia

Per la pulizia della versione a griglia, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura
1	Rimuovere la vasca di raccolta del grasso dalla camera di cottura.
2	Chiudere il tappo otturatore dello scarico del grasso sul fondo della camera di cottura.
3	È possibile ora eseguire le seguenti operazioni: <ul style="list-style-type: none">▪ Pulizia semiautomatica▪ Pulizia automatica▪ Lavaggio del generatore di vapore (automatico o manuale)▪ Risciacquo con la doccia manuale della camera di cottura

Continua...

Modalità corretta

<input type="checkbox"/> Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto.....	167
<input type="checkbox"/> Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio.....	160
<input type="checkbox"/> Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco.....	165
<input type="checkbox"/> Infornare apparecchi da banco	171

► Pulire lo sportello a vetro doppio

Vapore caldo

AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo

Pericolo di ustioni provocato dal vapore generato nella camera di cottura, se viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale all'interno della camera di cottura calda.

- Pulire solo se la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C

Scossa elettrica

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore può provocare un cortocircuito e, in caso di contatto del forno a convezione/vapore, scosse elettriche.

- Non spruzzare acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore.
- In caso di utilizzo all'aperto, utilizzare una protezione antipioggia.

Pericolo di schiacciamento

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni alla mano provocate da schiacciamenti

Durante la pulizia dello sportello dell'apparecchio e dello sportello interno, esiste il pericolo di schiacciamento della mano.

- Fare attenzione al lato destro dello sportello dell'apparecchio e dello sportello interno di non portare la mano tra lo sportello e la battuta.


Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- polivetro solitamente in commercio

Pulire lo sportello a vetro doppio

Per pulire lo sportello a doppio vetro, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Aprire gli attacchi rapidi dello sportello a doppio vetro (1).	
2	Pulire lo sportello a doppio vetro con il polivetro. Fare attenzione a non graffiare il vetro.	
3	Chiudere di nuovo lo sportello a doppio vetro con l'attacco rapido (1).	

Continua...

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Piano di pulizia e manutenzione	143
<input type="checkbox"/> Detergenti.....	153
<input type="checkbox"/> Pulizia semiautomatica della camera di cottura.....	147
<input type="checkbox"/> Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)	150
<input type="checkbox"/> Pulire la guarnizione igienica	185
<input type="checkbox"/> Pulire l'apertura di bypass.....	187
<input type="checkbox"/> Pulire la vaschetta di deumidificazione	190
<input type="checkbox"/> Pulire il rotore	194

► Pulire la guarnizione igienica

Vapore caldo

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo

Pericolo di ustioni provocato dal vapore generato nella camera di cottura, se viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale all'interno della camera di cottura calda.

- Pulire solo se la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C

Scossa elettrica

⚠PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore può provocare un cortocircuito e, in caso di contatto del forno a convezione/vapore, scosse elettriche.

- Non spruzzare acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore.
- In caso di utilizzo all'aperto, utilizzare una protezione antipioggia.


Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- detersivo solitamente in commercio, delicato, inodore
- panno morbido
- nessun utensile

Pulire la guarnizione igienica

Per pulire la guarnizione igienica, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Staccare la guarnizione igienica intorno allo sportello del dispositivo. A tale scopo iniziare dagli angoli.	
2	Pulire la guarnizione igienica con detersivo.	
3	Asciugare accuratamente la guarnizione igienica.	
4	Inserire nuovamente la guarnizione igienica. A tale scopo iniziare dagli angoli.	

Continua...

Argomenti correlati

<input type="checkbox"/> Piano di pulizia e manutenzione	143
<input type="checkbox"/> Detergenti.....	153
<input type="checkbox"/> Pulizia semiautomatica della camera di cottura.....	147
<input type="checkbox"/> Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)	150
<input type="checkbox"/> Pulire lo sportello a vetro doppio.....	183
<input type="checkbox"/> Pulire l'apertura di bypass.....	187
<input type="checkbox"/> Pulire la vaschetta di deumidificazione	190
<input type="checkbox"/> Pulire il rotore	194

► Pulire l'apertura di bypass

Vapore caldo

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da vapore caldo

Pericolo di ustioni provocato dal vapore generato nella camera di cottura, se viene spruzzata dell'acqua con la doccia manuale all'interno della camera di cottura calda.

- Pulire solo se la camera interna si sia raffreddata sotto i 60 °C

Detergenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di irritazione della pelle e degli occhi o di corrosioni

I detergenti CONVOClean new e CONVOCare sono irritanti a contatto diretto della pelle e degli occhi. CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto.

- Non inalare il prodotto nebulizzato.
- Non portare i detergenti a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Corrosione della pelle

⚠AVVERTENZA

Pericolo di corrosione della pelle

Il detergente CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- Non inalare il prodotto nebulizzato.
- Non portare CONVOClean forte a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare indumenti, guanti e occhiali di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Scossa elettrica

⚠PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto corrente

Acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore può provocare un cortocircuito e, in caso di contatto del forno a convezione/vapore, scosse elettriche.

- Non spruzzare acqua sulle parti esterne del forno a convezione/vapore.
- In caso di utilizzo all'aperto, utilizzare una protezione antipioggia.

Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Detergente CONVOClean forte nella bomboletta a spray
- Spazzolino per bottiglie



Uso con la bomboletta a spray

Durante della bomboletta spray osservare quanto segue:

- Non lasciare mai la bomboletta a spray per un lungo periodo di non utilizzo sotto pressione. Svitare lentamente la testa pompa, in modo che l'aria compressa possa sfiatare.
- Risciacquare la bomboletta a spray ogni settimana.
- Sciacquare dopo ogni utilizzo l'ugello, l'allungamento ugello ed il supporto ugello.

Pulire l'apertura di bypass

Per pulire l'apertura di bypass, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Smontare la grata d'aspirazione oppure ruotarla.	
2	Spruzzare l'apertura di bypass con il CONVOClean forte.	
3	Pulire l'apertura di bypass con lo spazzolino per bottiglie.	
4	Risciacquare in seguito con la doccia manuale.	
5	Inserire nuovamente la grata d'aspirazione.	
6	Non chiudere lo sportello dell'apparecchio, ma solo socchiudere.	

Continua...

Modalità corretta

- ☐ Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco 176

Argomenti correlati

- ☐ Piano di pulizia e manutenzione 143
 - ☐ Pulizia semiautomatica della camera di cottura 147
 - ☐ Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean) 150
 - ☐ Detergenti 153
 - ☐ Pulire lo sportello a vetro doppio 183
 - ☐ Pulire la guarnizione igienica 185
 - ☐ Pulire la vaschetta di deumidificazione 190
 - ☐ Pulire il rotore 194
-

► Pulire la vaschetta di deumidificazione

Detergenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di irritazione della pelle e degli occhi o di corrosioni

I detergenti CONVOClean new e CONVOCare sono irritanti a contatto diretto della pelle e degli occhi. CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto.

- ▶ Non inalare il prodotto nebulizzato.
- ▶ Non portare i detergenti a contatto con occhi e pelle.
- ▶ In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- ▶ Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Corrosione della pelle

⚠AVVERTENZA

Pericolo di corrosione della pelle

Il detergente CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- ▶ Non inalare il prodotto nebulizzato.
- ▶ Non portare CONVOClean forte a contatto con occhi e pelle.
- ▶ In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- ▶ Indossare indumenti, guanti e occhiali di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Superfici incandescenti

⚠AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

- ▶ Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Detergenti CONVOClean new / forte nella bomboletta a spray

Attenzione: Non utilizzare alcun altro detergente.


Uso con la bomboletta a spray

Durante della bomboletta spray osservare quanto segue:

- Non lasciare mai la bomboletta a spray per un lungo periodo di non utilizzo sotto pressione. Svitare lentamente la testa pompa, in modo che l'aria compressa possa sfiatare.
- Risciacquare la bomboletta a spray ogni settimana.
- Sciacquare dopo ogni utilizzo l'ugello, l'allungamento ugello ed il supporto ugello.

Pulire la vaschetta di deumidificazione

Per pulire la vaschetta di deumidificazione, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Smontare la grata d'aspirazione oppure ruotarla.	
2	Togliere la copertura della vaschetta di deumidificazione.	
3	Liberare la vaschetta di deumidificazione e lo scarico da residui di cibo.	
4	Spruzzare la vaschetta di deumidificazione e la copertura con CONVOClean new / forte e lasciarlo agire.	
5	Sciacquare accuratamente la vaschetta di deumidificazione e la copertura con la doccia manuale.	
6	Rimettere nuovamente la copertura della vaschetta di deumidificazione.	
7	Montare la grata d'aspirazione oppure ruotarla al suo posto.	
8	Non chiudere lo sportello dell'apparecchio, ma solo socchiudere.	

Continua...

Modalità corretta

- Smontare la grata d'aspirazione e rimontarla per gli apparecchi da banco 176

Argomenti correlati

- Piano di pulizia e manutenzione 143
- Pulizia semiautomatica della camera di cottura 147
- Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean) 150
- Detergenti 153
- Pulire lo sportello a vetro doppio 183
- Pulire la guarnizione igienica 185
- Pulire l'apertura di bypass 187
- Pulire il rotore 194

► Svuotare la vaschetta di contenimento del condensato del carrello d'infornata

Liquidi bollenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da liquidi bollenti

Il versamento di liquidi caldi può causare ustioni alle mani e ai piedi.

- Lasciar raffreddare il liquido nella vaschetta di contenimento del condensato prima di svuotarla.

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni dovuto alle temperature elevate del carrello d'infornata

Toccando il carrello d'infornata subito dopo la modalità di cottura è possibile ustionarsi.

- Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

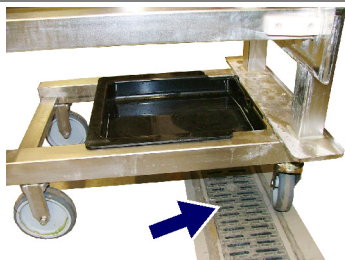

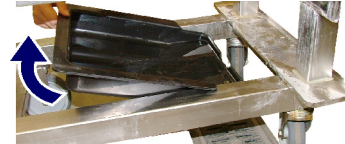
Presupposti

Verificare se i seguenti presupposti siano soddisfatti:

- La vaschetta di contenimento del condensato è piena.
- Il carrello d'infornata è privo di alimenti ed è stato rimosso dalla camera di cottura.
- Si è già presa confidenza con l'esecuzione delle operazioni indicate nel paragrafo "Modalità corretta" delle istruzioni.

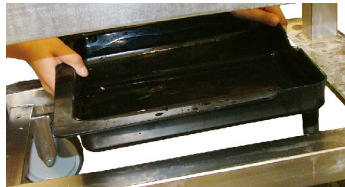
Svuotare la vaschetta di contenimento del condensato mediante scolo per l'acqua di scarico

Per svuotare la vaschetta di contenimento del condensato, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Posizionare il carrello d'infornata sopra lo scolo per l'acqua di scarico	
2	Tirare indietro un pezzo la vaschetta di contenimento del condensato.	
3	Ribaltare il condensato dalla vaschetta di contenimento nello scolo per l'acqua di scarico.	

Svuotare la vaschetta di contenimento del condensato sopra il condotto

Per svuotare la vaschetta di contenimento del condensato, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Sollevare la vaschetta di contenimento del condensato dal carrello d'infornata.	
2	Svuotare il condensato dalla vaschetta di contenimento in un condotto.	

Continua...

Modalità corretta

<input type="checkbox"/> Infornare apparecchi da banco con il carrello da trasporto.....	167
<input type="checkbox"/> Aprire in modo sicuro lo sportello dell'apparecchio.....	160
<input type="checkbox"/> Infornare / estrarre il cibo cotto da apparecchi da banco.....	165
<input type="checkbox"/> Infornare apparecchi da banco	171

► Pulire il rotore

Superfici incandescenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di ustioni da temperature elevate nella camera di cottura e nella parte interna dello sportello dell'apparecchio

Si possono provocare ustioni toccando le parti interne della camera di cottura, il lato interno dello sportello dell'apparecchio e tutte le parti che si trovano all'interno della camera di cottura durante il procedimento di cottura.

► Indossare l'equipaggiamento di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.


Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Nessuno

Pulire il rotore

Per pulire il rotore, procedere nel modo seguente:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Svitare il rotore (1).	
2	Pulire il rotore nella lavastoviglie.	
3	Riavvitare di nuovo il rotore.	
4	Controllare il suo innesto dolce con colpetti.	

Continua...

Argomenti correlati

□ Piano di pulizia e manutenzione	143
□ Detergenti	153
□ Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean)	150
□ Pulire lo sportello a vetro doppio	183
□ Pulire la guarnizione igienica	185
□ Pulire l'apertura di bypass	187
□ Pulire la vaschetta di deumidificazione	190

► Sostituire il bidone di pulizia di CONVOClean forte

Corrosione della pelle

⚠AVVERTENZA

Pericolo di corrosione della pelle

Il detergente CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto e con l'uso dei bidoni di pulizia.

- Non inalare il prodotto nebulizzato.
- Non portare CONVOClean forte a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare indumenti, guanti e occhiali di protezione in conformità alle disposizioni di sicurezza.

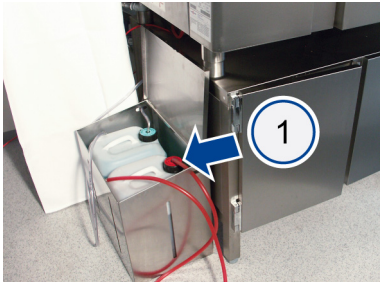
Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- Bidone di sostituzione CONVOClean forte

Sostituire il bidone di pulizia di CONVOClean forte

Per la sostituzione del bidone di pulizia con CONVOClean forte, procedere come segue:

Passaggio	Procedura	Figura
1	Togliere la chiusura del bidone di sostituzione CONVOClean forte (1).	
2	Svitare il tubo d'alimentazione con la lancia dal bidone vuoto.	
3	Inserire il tubo d'alimentazione con la lancia nel bidone di sostituzione e avvitarlo.	

Continua...

Argomenti correlati

- Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean) 150

► Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare

Detergenti

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di irritazione della pelle e degli occhi o di corrosioni

I detergenti CONVOClean new e CONVOCare sono irritanti a contatto diretto della pelle e degli occhi. CONVOClean forte provoca corrosioni a contatto diretto.

- Non inalare il prodotto nebulizzato.
- Non portare i detergenti a contatto con occhi e pelle.
- In nessun caso aprire lo sportello dell'apparecchio durante la pulizia completamente automatica.
- Indossare guanti e occhiali di protezione in conformità alla scheda tecnica sulla sicurezza.

Strumenti necessari

Sono necessari i seguenti strumenti:

- CONVOCare Canestro vuoto
- Concentrato CONVOCare (0,5 l)
- Quantità sufficiente di acqua dolce (9,5 l)

Aggiungere CONVOCare

Per evitare la formazione di schiuma indesiderata procedere come di seguito per l'aggiunta del concentrato CONVOCare all'acqua:

Passag- Procedura gio

- | | |
|---|--|
| 1 | Aprire il canestro vuoto e riempirlo dapprima con 9,5 l di acqua dolce nel canestro vuoto. |
| 2 | Aggiungere 0,5 l di concentrato CONVOCare all'acqua. |
| 3 | Chiudere il canestro e mischiarli bene ribaltandoli. |

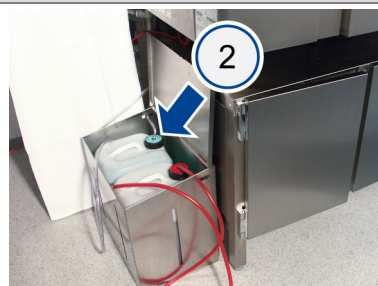
Sostituire il bidone di pulizia di CONVOCare

Per sostituire il bidone di pulizia con CONVOCare:

Passag- Procedura gio

- | | |
|---|---|
| 1 | Svitare il tubo d'alimentazione con la lancia dal bidone vuoto con CONVOCare (2). |
| 2 | Inserire il tubo d'alimentazione con la lancia nel bidone pieno e avvitarlo. |

Figura



Continua...

Argomenti correlati

- Pulizia completamente automatica della camera di cottura (opzione sistema CONVOClean) 150

CONVOTHERM

OES OEB OGS OGB

easyTOUCH

Ci riserviamo modifiche tecniche.