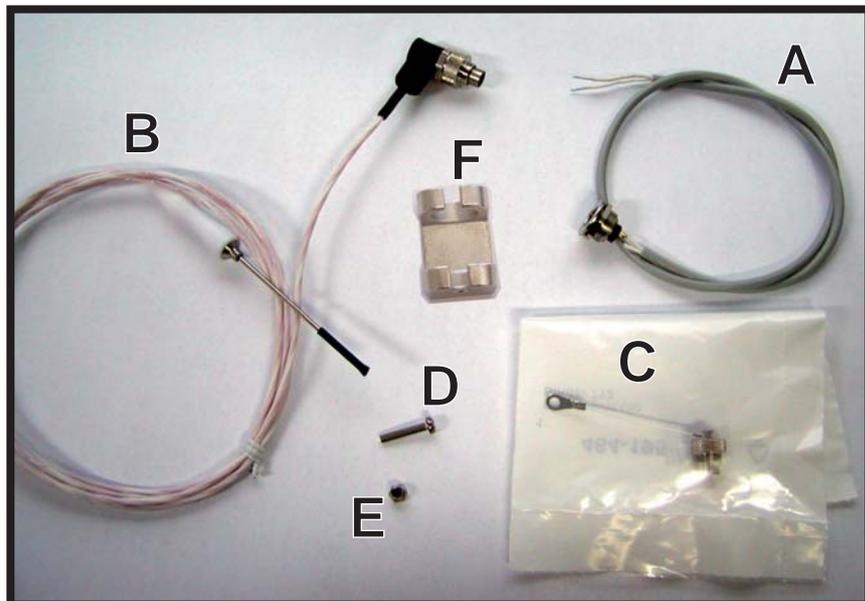
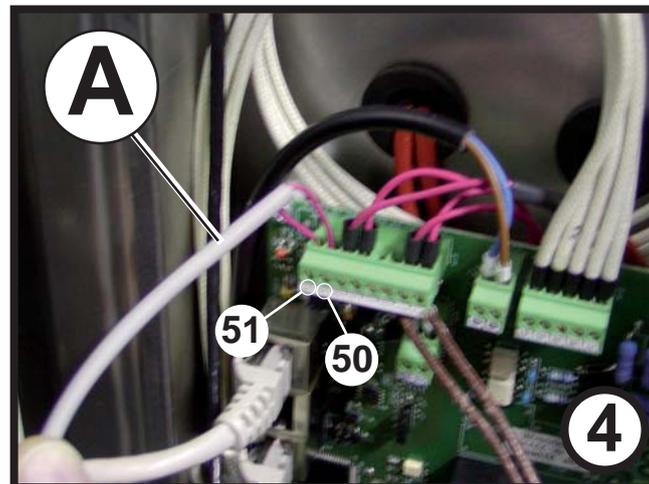
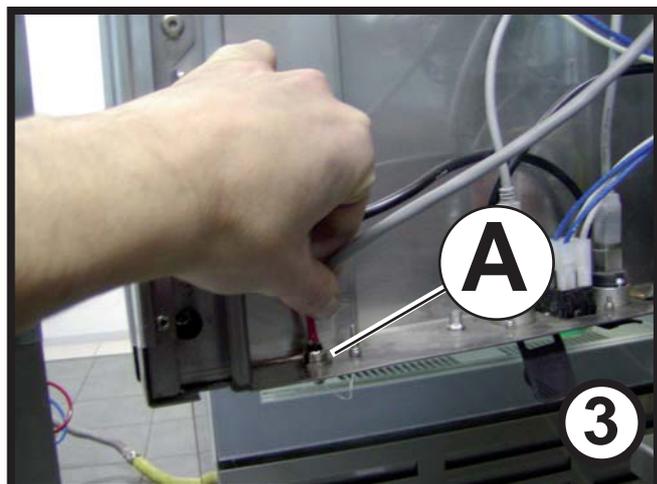
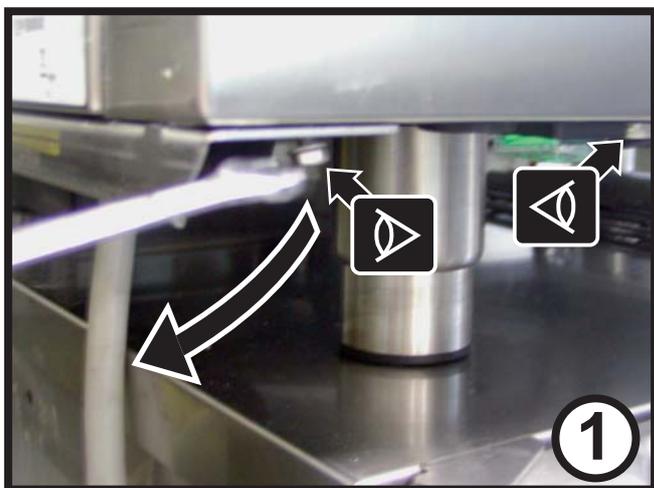
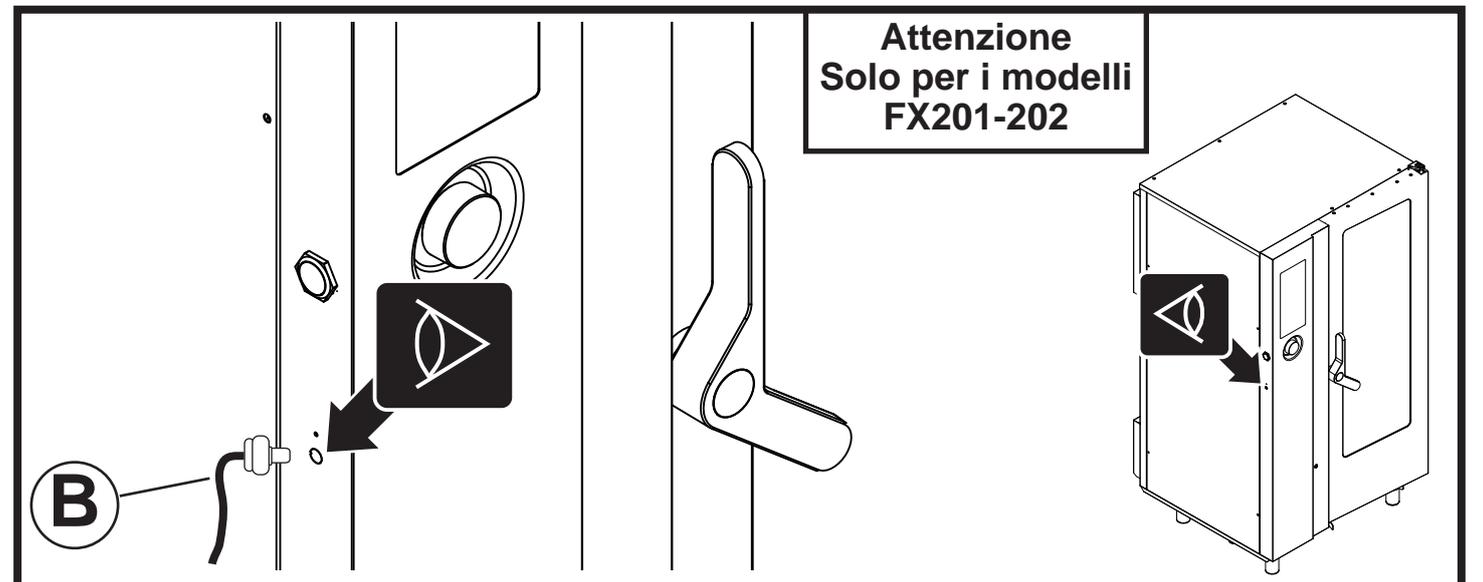
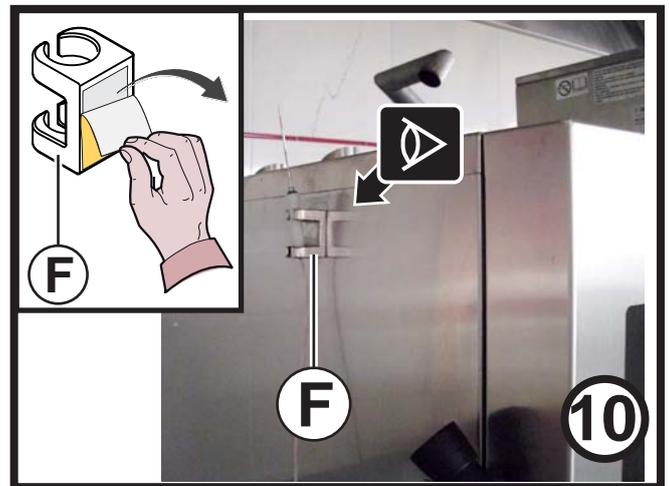
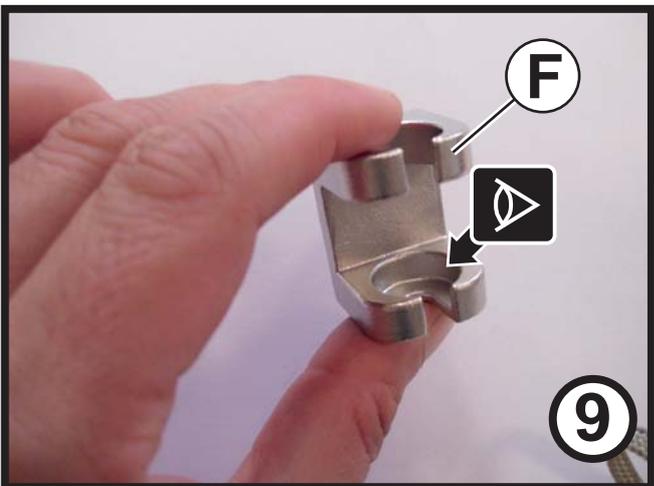
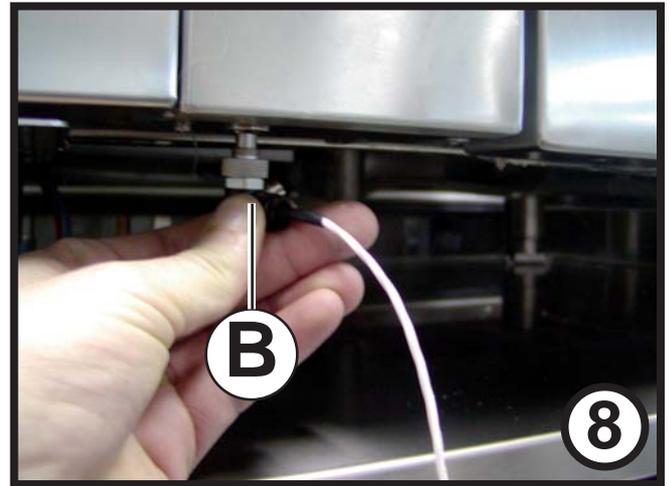
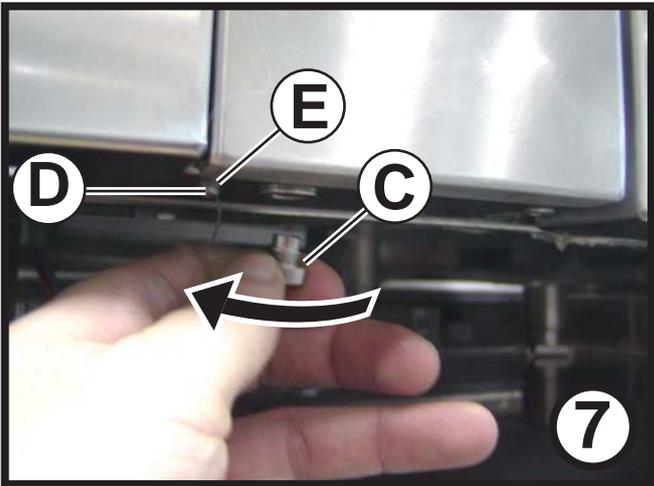
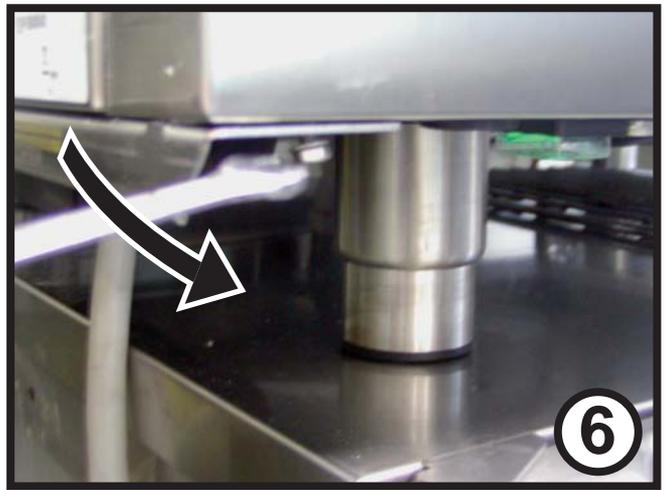


- A) Connettore sonda sottovuoto
- B) Sonda cottura sottovuoto
- C) Tappo di protezione connettore
- D) Vite TCB M3x16
- E) Dado M3x4 autobloccante
- F) Supporto sonda



MONTAGGIO DEL KIT





SCELTA FUNZIONAMENTO SONDA EXT/SOTTOVUOTO (solo per FX liv.3)

La sonda è realizzata come strumento di lavoro di elevata precisione per il controllo delle temperature in aggiunta alla sonda principale che è all'interno della camera di cottura.

Questa sonda è utilizzata in alternativa come sonda "sottovuoto" oppure come sonda "esterna" cottura.

La scelta tra le due modalità può essere fatta nel seguente modo:

1 - Selezionare la funzione "Impostazioni" con la manopola. >>>



2 - Premere il pulsante per confermare la funzione evidenziata. >>>



Sonda esterna o sottovuoto

1 - Selezionare la funzione " Sonda esterna " con la manopola. >>>



2 - Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



3 - Altrimenti selezionare la funzione " Sottovuoto " con la manopola. >>>



4 - Premere la manopola per confermare la funzione evidenziata. >>>



Modalità di funzionamento solo per Forni FX liv.3 con impostazione “esterna”

- La sonda esterna può essere inserita e disinserita nell'apposito connettore o “presa” posta sotto il cruscotto del forno, sia quando la cottura è ferma (**stato di STOP**) sia quando la cottura è avviata (**stato di START**).
- Quando la sonda viene inserita nel forno non vengono modificate le modalità di funzionamento: il criterio di cottura resta ancora regolato dalla temperatura al cuore del prodotto che viene letta dalla sonda principale che è all'interno della camera di cottura oppure dal tempo di cottura a secondo della modalità di cottura selezionata.
- In stato di **STOP**: Sul display viene visualizzata la scritta “**Sonda ext**”.
- In stato di **START**: Sul display viene visualizzata la scritta “**Ext=....C°**” (è la temperatura reale rilevata dalla sonda esterna), in questo modo la sonda esterna può essere realizzata come un termometro di elevata precisione per misurare la temperatura al cuore del prodotto.
- In stato di **START**: è possibile impostare la temperatura che la sonda deve rilevare, per attivare un allarme acustico, nel seguente modo:
 - 1- Selezionare “**Modifica parametri**”
 - 2- Premere il pulsante “**Temperatura ext**”
 - 3- Ruotare la manopola per aumentare o diminuire la temperatura che la sonda deve rilevare e premere la manopola.
- Quando la sonda rileva una temperatura superiore a quella impostata si attiva un segnale acustico che si interrompe solo quando la temperatura ritorna al di sotto della temperatura impostata o quando viene aperta la porta.

Nota: La cottura prosegue comunque secondo le modalità impostate dal tempo di cottura o dalla temperatura al cuore del prodotto rilevata dalla sonda principale all'interno della camera di cottura.
- Quando la sonda esterna non è inserita nell'apposito connettore, la presa posta sotto il cruscotto, deve essere protetta con l'apposito tappo di chiusura in dotazione.

Modalità di funzionamento per Forni FX Liv.1-2 e per Liv.3 con impostazione “sottovuoto”

La sonda è realizzata come strumento di lavoro di elevata precisione per il controllo delle cotture in sottovuoto.

La sonda sottovuoto deve essere inserita e disinserita nell'apposito connettore o "presa" posta sotto il cruscotto del forno solamente quando la cottura è ferma ossia quando il forno si trova in stato di **“STOP”**.

Quando la sonda viene inserita nel forno vengono automaticamente configurati i parametri di funzionamento delle cotture in sottovuoto: il criterio di cottura è quello regolato dalla temperatura al cuore del prodotto che viene letto dalla sonda sottovuoto inserita direttamente nel prodotto confezionato in sottovuoto.

Tutte le cotture vengono eseguite con una temperatura massima in camera di 100°C. Il preriscaldamento può essere eseguito con una temperatura massima di 112°C in camera.

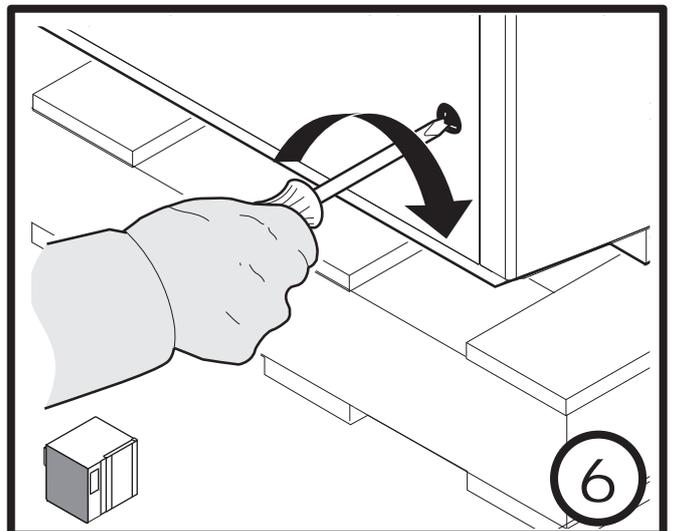
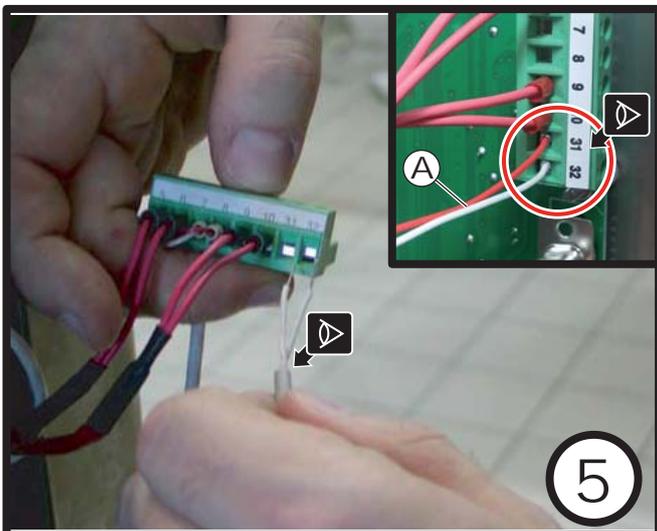
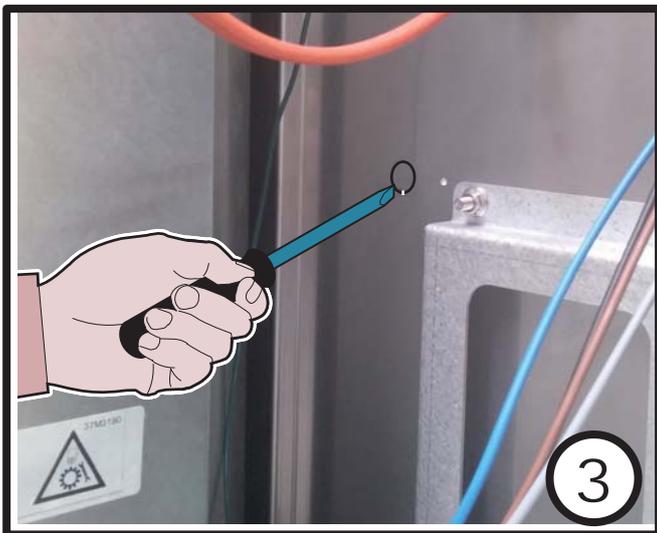
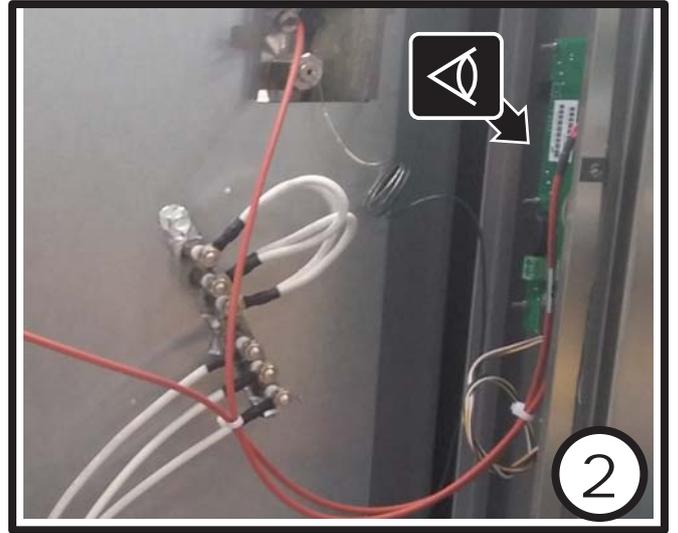
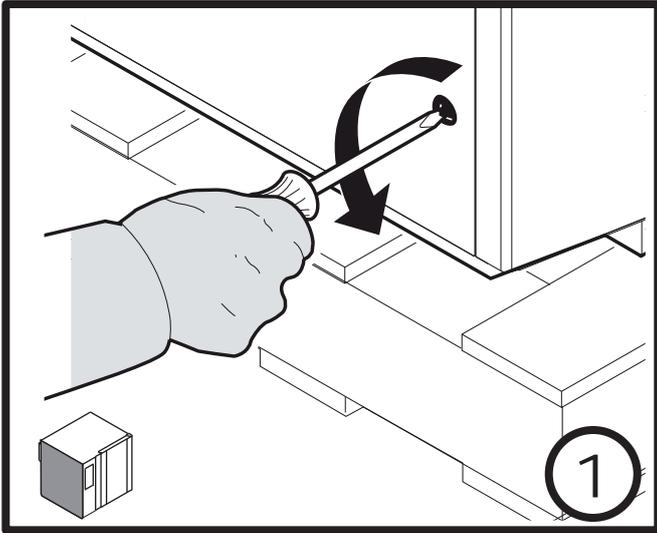
Nei forni di livello 3 durante le cotture in sottovuoto il sistema di ventilazione della camera di cottura viene automaticamente configurato per la più elevata velocità di rotazione della ventola.

Qualora la sonda venga inserita o disinserita durante il funzionamento del forno o durante una cottura, il forno si pone in STOP visualizzando l'allarme **E08** e cambia le sue impostazioni rispettivamente abilitando o disabilitando la modalità di cottura in sottovuoto.

Se si vogliono eseguire le nuove impostazioni, si deve confermare resettando l'allarme ed avviare la nuova cottura.

Quando la sonda sottovuoto non è inserita nell'apposito connettore, la presa sulla facciata del forno deve essere protetta con l'apposito tappo di chiusura in dotazione.

Attenzione: Solo per i modelli BX



DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO SONDA SOTTOVUOTO (BX)

La sonda è realizzata come strumento di lavoro di elevata precisione per il controllo delle cotture in sottovuoto. Per evitare cotture non adatte o danni al prodotto alimentare la sonda sottovuoto deve essere inserita e disinserita nell'apposito connettore o "presa" sul frontale del forno solamente quando la cottura è ferma ossia quando il forno si trova in stato di Stop.

Quando la sonda viene inserita nel forno vengono automaticamente configurati i parametri di funzionamento delle cotture in sottovuoto: il criterio di cottura è quello regolato dalla temperatura al cuore del prodotto che viene letto dalla sonda sottovuoto inserita direttamente nel prodotto confezionato in sottovuoto.

Tutte le cotture vengono eseguite con una temperatura massima in camera di 100°C. Il preriscaldamento può essere eseguito con una temperatura massima di 112°C in camera.

La sonda sottovuoto è particolarmente precisa e sottile per la perforazione delle confezioni sottovuoto. Deve essere maneggiata con cura. Nel caso si guasti viene visualizzato l'allarme E08.

Lo stesso allarme viene anche visualizzato qualora la sonda sottovuoto venga disinserita mentre il forno è in funzione.

ATTENZIONE

Qualora la sonda venga inserita o disinserita durante il funzionamento del forno o durante una cottura, il forno si pone in Stop e cambia le sue impostazioni rispettivamente abilitando o disabilitando la modalità di cottura in sottovuoto.

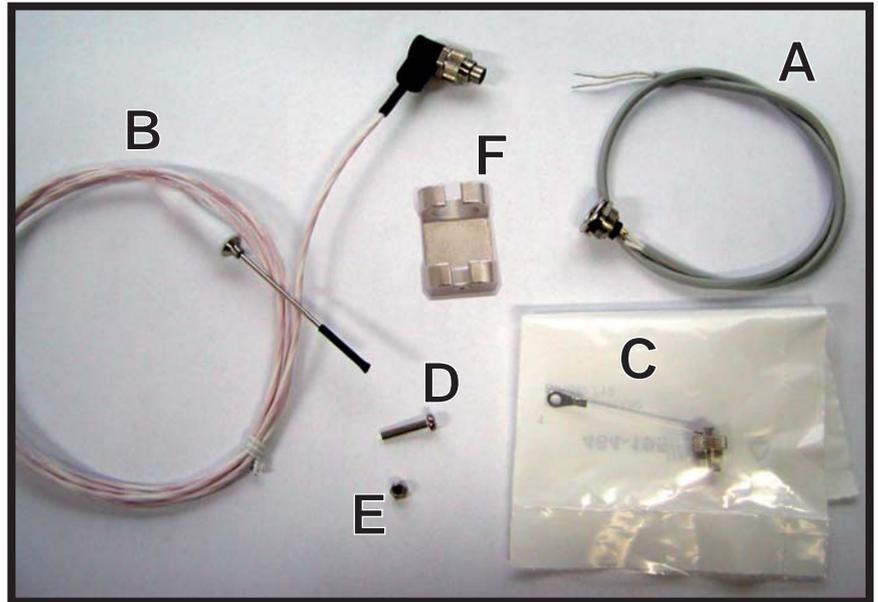
Se si vogliono eseguire le nuove impostazioni, resettare l'allarme ed avviare una nuova cottura.

Quando la sonda sottovuoto non è inserita nell'apposito connettore, la presa sulla facciata del forno deve essere protetta con l'apposito tappo di chiusura.

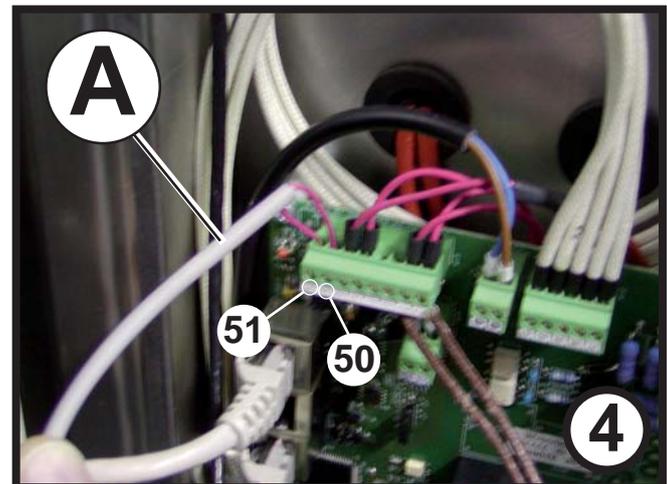
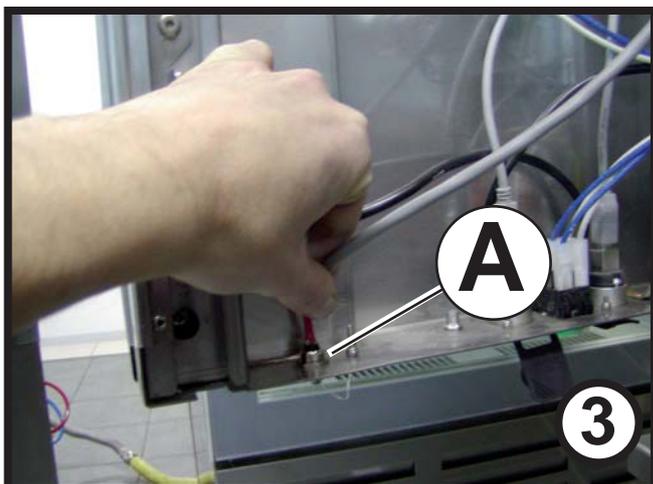
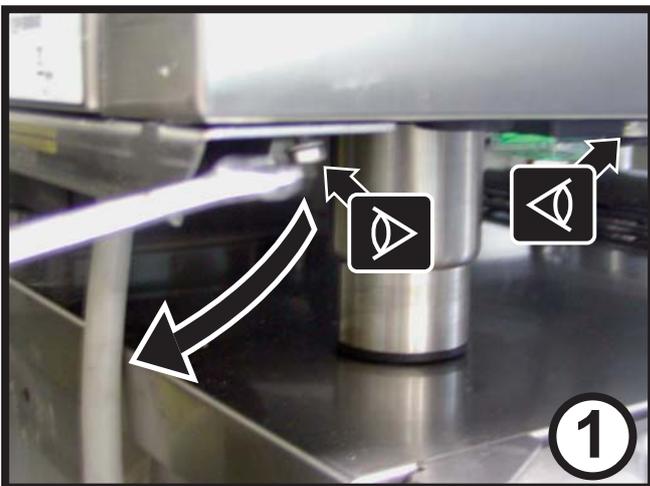
Components of the KSFMS kit

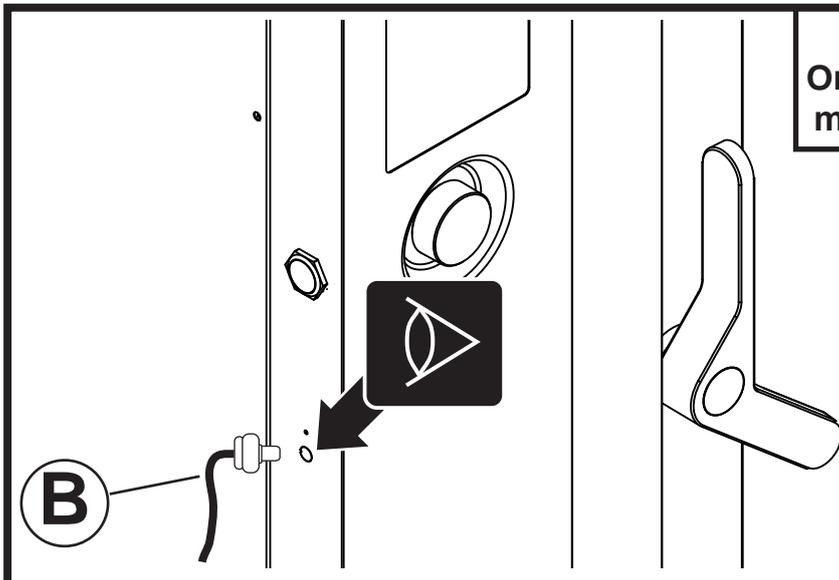
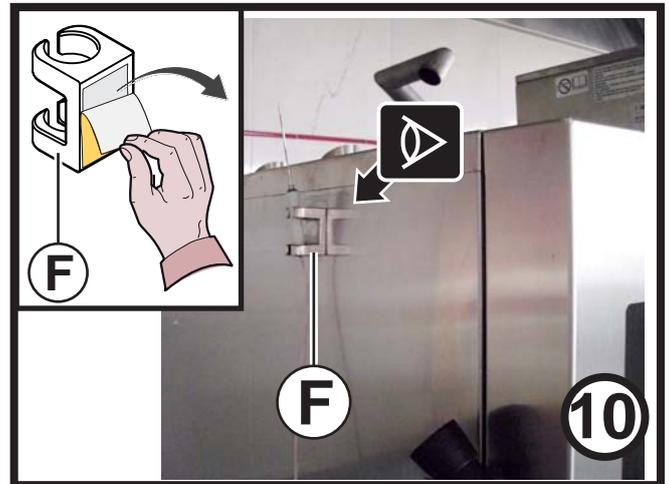
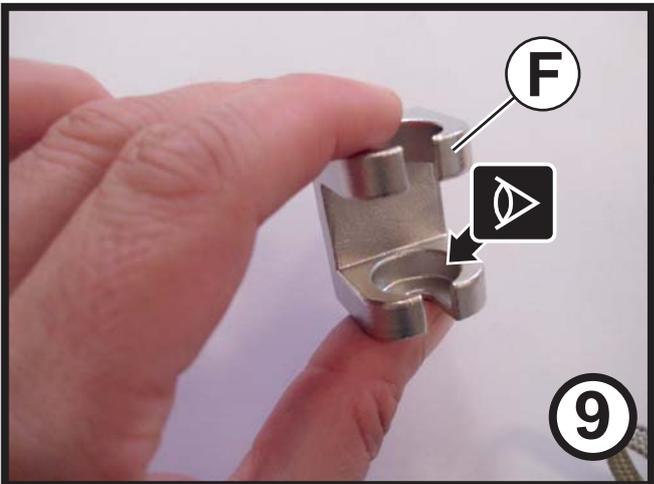
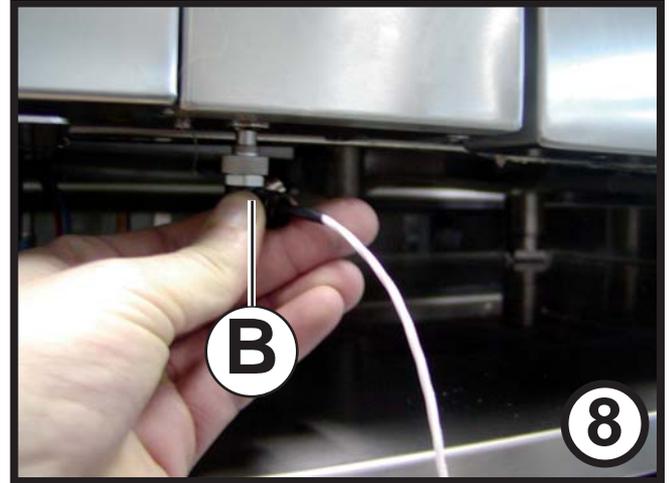
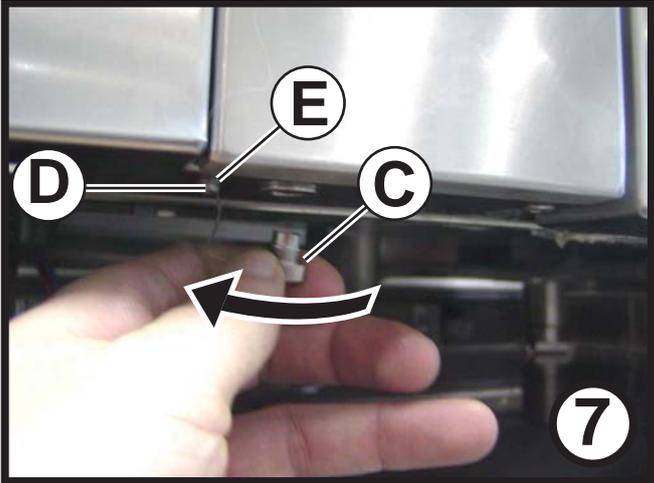
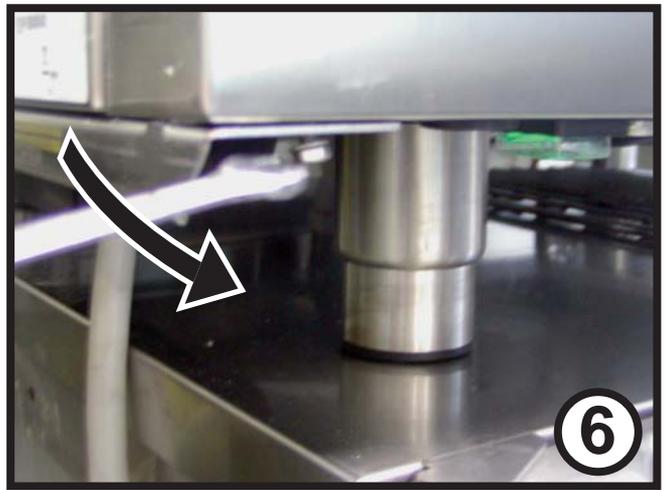
Rev.1 08/2017

- A) Vacuum probe connector
- B) Vacuum cooking probe
- C) Protection plug connector
- D) TCB M3x16 Screw
- E) Self-locking M3x4 nut
- F) Probe support

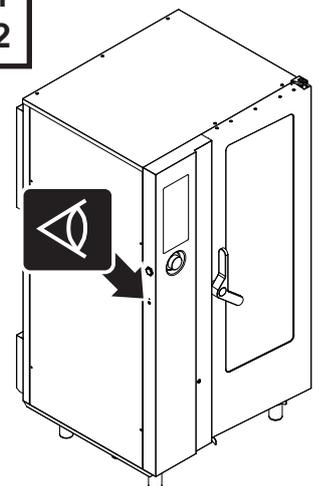


ASSEMBLY OF KIT





WARNING
Only in the case of
models FX201-202



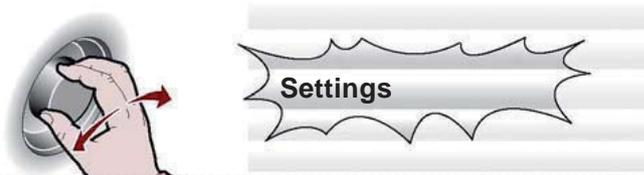
VACUUM/EXT PROBE FUNCTIONING CHOICE (only for FX liv.3)

The probe is a highly precise work instrument to control the temperatures in addition to the main probe inside the cooking chamber.

This probe is used as alternative as "vacuum" probe or as cooking "external" probe.

The choice between the two is done as follows:

- 1 - Select the "Settings" function using the knob. >>>

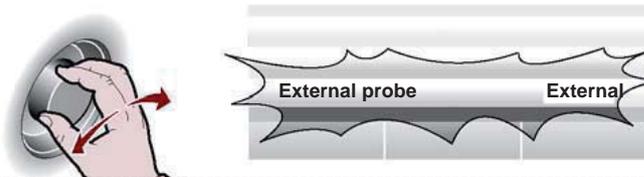


- 2 - Press the button to confirm the selected function. >>>

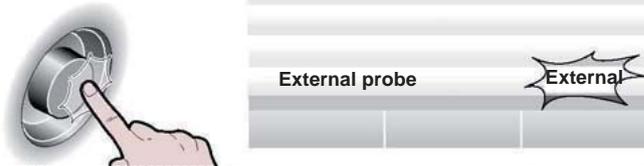


External probe/Vacuum

- 1 - Select the "External probe" function using the knob >>>



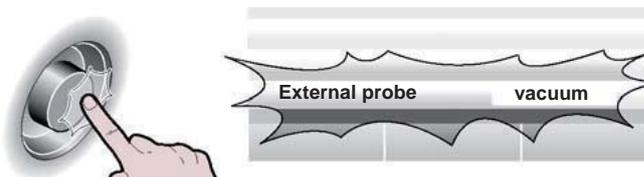
- 2 - Press the knob to confirm the selected function. >>>



- 3 - Otherwise, select the "Vacuum" function using the knob. >>>



- 4 - Press the knob to confirm the selected function. >>>



Functioning mode only for FX lev.3 ovens with “external” setting

- The external probe can be inserted and removed from the relative connector or "socket" underneath the oven instrument panel, both when cooking is in Stop status and when cooking is in progress (START status).
- When the probe is inserted in the oven, the functioning modes are not modified: the cooking criteria remains regulated by the core temperature of the product, read by the main probe inside the cooking chamber or by the cooking time, depending on the selected cooking mode.
- In STOP status: Shown on display is the writing "Ext probe".
- In START status: The display shows the writing "Ext=°C" (it is the real temperature detected by the external probe), in this way the external probe can be realised as highly precise thermometer to measure the core temperature of the product.
- In START status: to activate the acoustic alarm, it is possible to set the temperature the probe must detect, as follows:
 - 1- Select "Modify parameters"
 - 2- Press "Ext temperature"
 - 3- Turn the knob to increase or decrease the temperature the probe must detect and press the knob.
- When the probe detects a higher temperature than set, an acoustic signal activates that interrupts only when the temperature drops back below the set temperature or when the door is opened.

Note: Cooking continues according to the modes set by the cooking time or by the core temperature of the product detected by the main probe inside the cooking chamber.
- When the external probe is not inserted in relative connector, the socket underneath the instrument panel, must be protected with the provided closure plug.

Functioning mode only for FX lev.1-2 and lev. 3 ovens with “vacuum” setting

The probe is a highly precise work instrument to control vacuum cooking.

The vacuum probe must be inserted and removed from the relative connector or "socket" underneath the oven instrument panel only when cooking is in Stop status.

When the probe is inserted in the oven, the functioning parameters of the vacuum cooking are automatically configured: the cooking criteria is that regulated by the core temperature of the product, read by the vacuum probe inserted directly into the vacuum packed product.

All cooking is performed at a maximum chamber temperature of 100°C. Pre-heating can be executed with a maximum chamber temperature of 112°C.

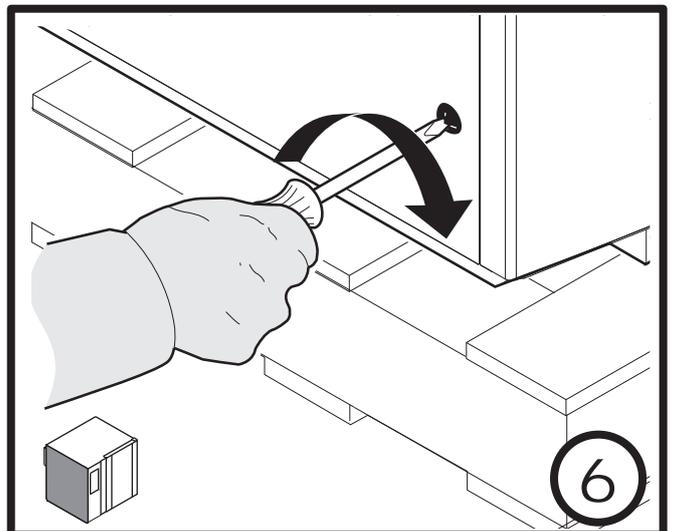
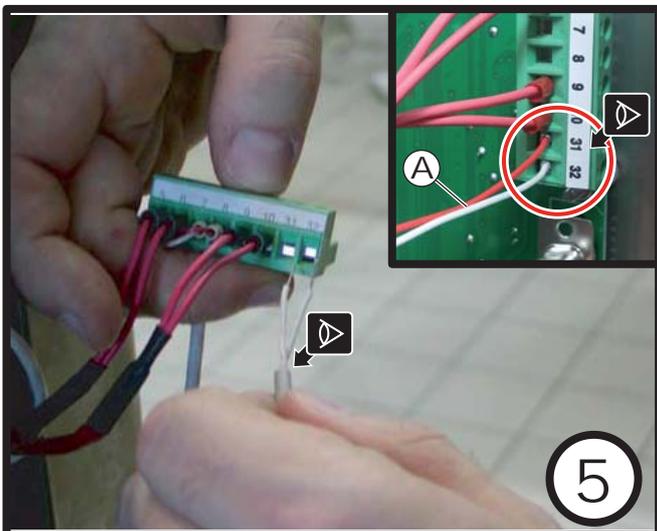
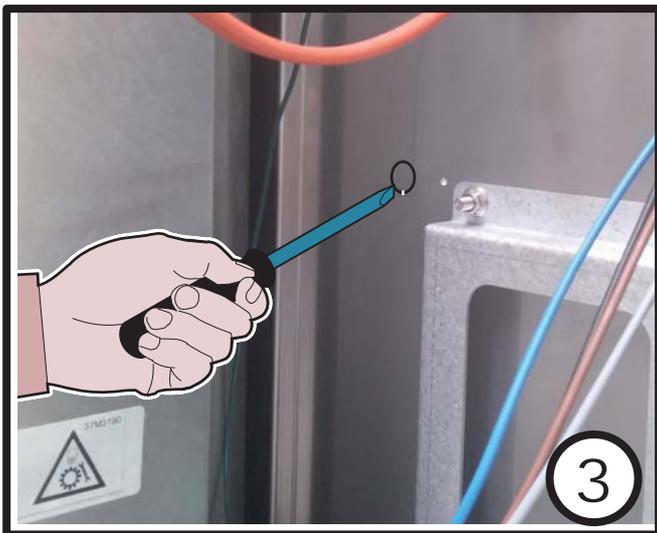
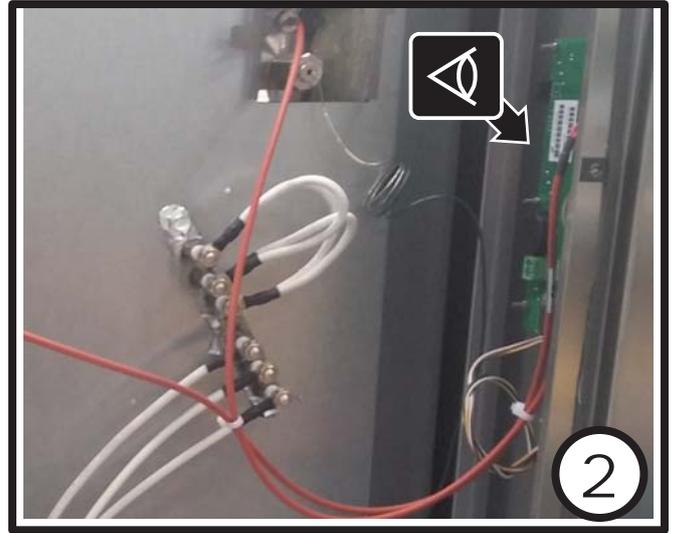
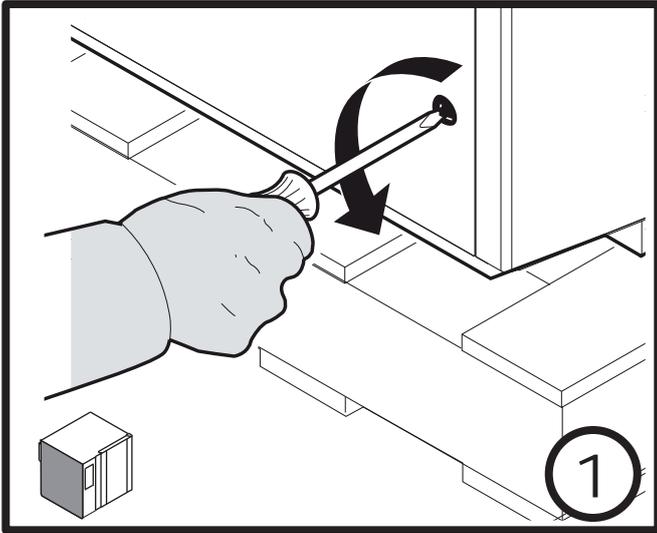
During vacuum cooking in level 3 ovens, the cooking chamber ventilation system is automatically configured for the highest rotation speed of the fan.

In the event the probe is inserted or removed during oven functioning or during cooking, the oven places itself in STOP, displaying alarm E08 and changes its settings, respectively enabling or disabling the vacuum cooking mode.

To perform new settings, confirm by resetting the alarm and starting new cooking.

When the vacuum probe is not inserted in relative connector, the socket on the oven front must be protected with the provided closure plug.

Warning: Only for BX models



VACUUM PROBE FUNCTIONING DESCRIPTION (BX)

The probe is a highly precise work instrument to control vacuum cooking. In order to avoid cooking mistakes or damage to the foodstuff the vacuum probe must be inserted and removed from the relative connector or "socket" on oven front only when cooking is in Stop status.

When the probe is inserted in the oven, the functioning parameters of the vacuum cooking are automatically configured : the cooking criteria is that regulated by the core temperature of the product, read by the vacuum probe inserted directly into the vacuum packed product.

All cooking is performed at a maximum chamber temperature of 100°C. Pre-heating can be executed with a maximum chamber temperature of 112°C.

The vacuum probe is particularly precise and thin for punching vacuum packs. It must be handled with care.

In the event of a fault, the E08 alarm is displayed.

The same alarm is also displayed if the vacuum probe is switched off while the oven is in operation.

WARNING

In the event the probe is inserted or removed during oven functioning or during cooking, the oven places itself in Stop and change its settings, respectively enabling or disabling the vacuum cooking mode.

To perform new settings, reset the alarm and start new cooking.

When the vacuum probe is not inserted in relative connector, the socket on the oven front must be protected with the provided closure plug.