

PROVEN 400°

PRIMO AVVIO



The SmartBaking Company®



PROVEN 400°  
HOME BAKE

190°C  
40%  
52°C  
15%  
START

MORETTI  
FORNI

MORETTI  
FORNI

# PROVEN 400°

La cottura perfetta fino a 400°C.  
Dove vuoi tu, anche a casa.

PROVEN è il primo ed unico forno professionale al mondo con cottura statica al suolo (livello "0") utilizzabile anche a casa, ideale per pizza, pane, pasticceria e gastronomia.

Con la tecnologia SmartBaking®, che permette la gestione separata della potenza di cielo e platea, PROVEN porta anche a casa tutti i vantaggi di un forno professionale, garantendo sempre la perfetta efficacia di cottura, il giusto grado di doratura e di umidità all'interno del prodotto.

## **CARATTERISTICHE:**

- Temperatura massima: 400°C
- Potenza massima richiesta: 3 kW (Proven\_60) - 5 kW (Proven\_90)
- SmartBaking® Technology
- Possibilità di cottura diretta al suolo
- Piano refrattario e piano in lamiera bugnata intercambiabili
- Dual-Temp® Technology
- Multifunzionalità in cottura
- Griglie laterali per cottura su livelli diversi dal suolo
- Sonda al cuore
- Vaporizzazione e valvola di scarico vapori automatizzata
- Power-Booster™ Technology
- Lievitazione controllata
- Timer di cottura
- Programmi di cottura preimpostati, personalizzabili e memorizzabili
- Programma pulizia con filtro catalitico: Pirolisi

PROVEN 400°

WELCOME BAKE

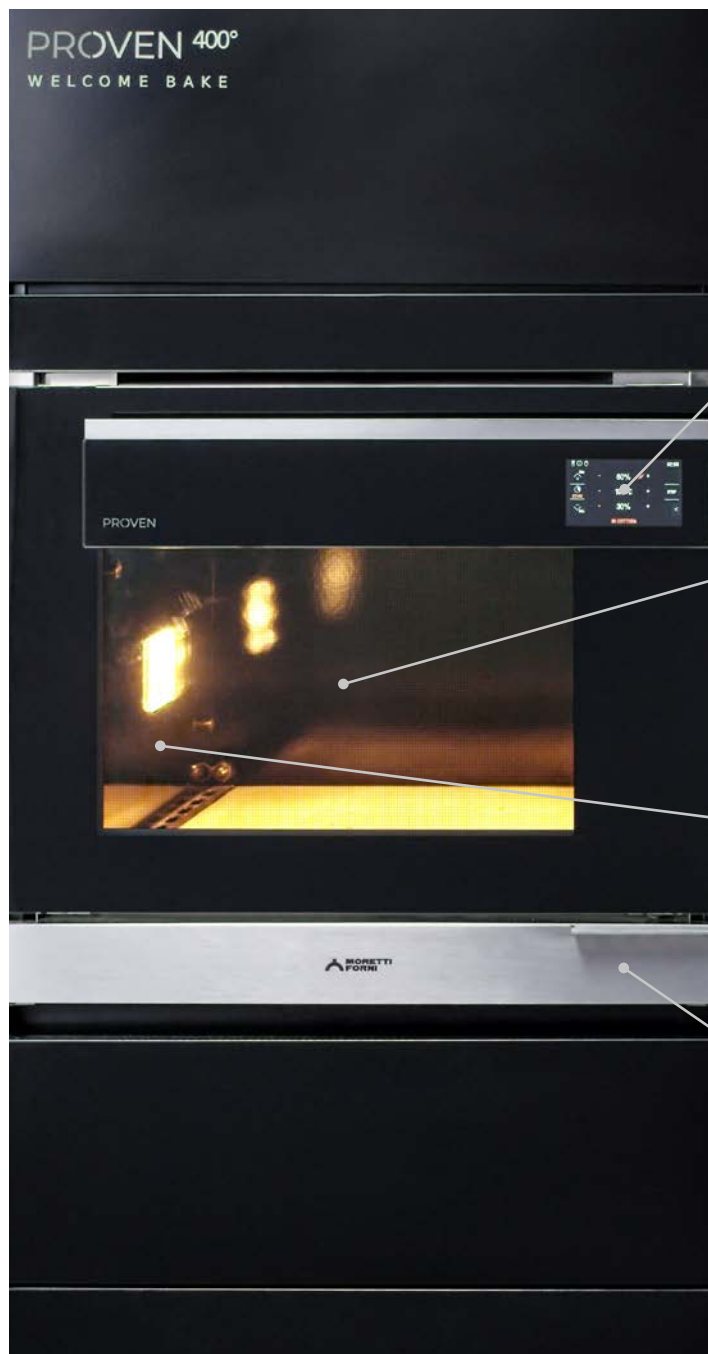


# INDICE

---

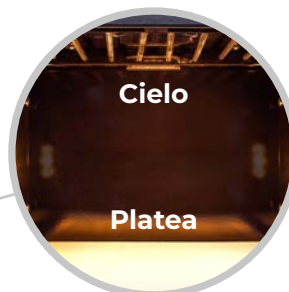
6	<b>Componenti</b>
7	<b>Impostazioni iniziali</b> <b>Avvio</b> <b>Menu principale</b>
8	<b>Programmi preimpostati</b>
10	<b>Indicazioni di cottura</b>
11	<b>Livelli di cottura</b>
12	<b>Menu / Impostazioni</b>
13	<b>Menu laterale</b>
14	<b>SmartBaking</b>
16	<b>Recenti</b>
17	<b>Special</b>
18	<b>FAQ</b>

# COMPONENTI



## Pannello di controllo

Quadro comandi integrato sulla maniglia del forno con **display TFT 4.3" touch screen** a colori multilingue.



Cielo

Platea

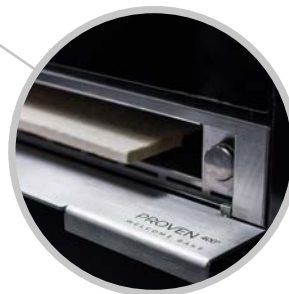
## Cielo e platea

Le percentuali di potenza di cielo e platea possono essere regolate separatamente grazie alla tecnologia SmartBaking™.



## Supporti laterali per griglie

Per cuocere le pietanze ad un livello diverso dal suolo (livello "0").



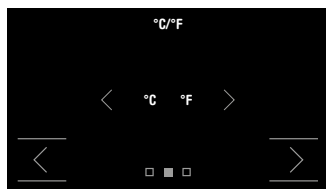
## Cassetto inferiore

Per alloggiamento **superficie di cottura** non utilizzato (in pietra refrattaria o piana bugnata) e **presa per la sonda al cuore**.

# IMPOSTAZIONI INIZIALI



Scorrere con le frecce fino alla lingua desiderata e confermare con .



Selezionare la scala di misura della temperatura e confermare con .

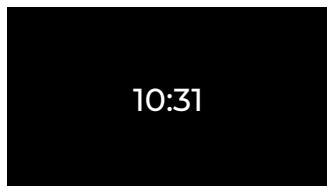


Impostare l'ora e confermare con .



Il forno è pronto per essere utilizzato, premere .

## AVVIO

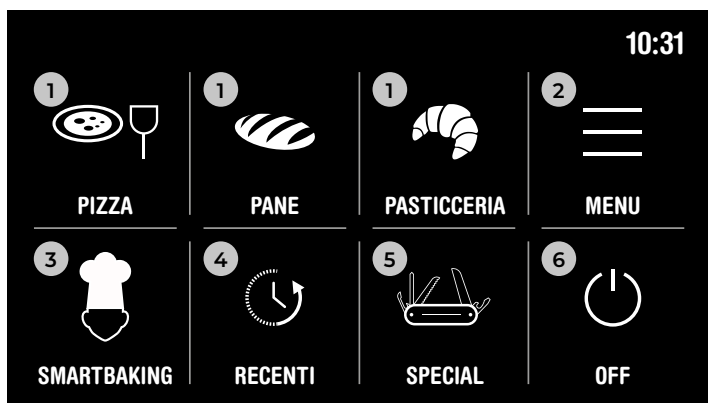


Per l'attivazione premere in un punto qualsiasi del display.



In automatico si passerà al menu principale.

## MENU PRINCIPALE



### 1 PIZZA-PANE-PASTICCERIA

Programmi preimpostati e personalizzati.

### 2 MENU

Impostazioni principali tra cui timer, sonda al cuore e vaporizzazione.

### 3 SMARTBAKING

Personalizzazione delle impostazioni di cottura.

### 4 RECENTI

Ultime ricette utilizzate.

### 5 SPECIAL

Funzioni speciali tra cui: dual temp, pizza party, lievitazione controllata, disidratazione e gastronomia.

### 6 OFF

Spegnimento.


# 1 PROGRAMMI PREIMPOSTATI



## Pizza

Lista di programmi automatici per realizzare tante tipologie di pizza.


Temperatura e regolazione di cielo e platea sono già impostate. Nella selezione del programma si può scegliere la pezzatura e il grado di doratura (es.: *pizza classica*, valore 2 nella scala di pezzatura corrisponde a un panetto da 220 gr).

Inserire il piano di cottura indicato dal display. Premere **START** per avviare il programma. Attendere la comparsa della dicitura "**IN TEMPERATURA**". Infornare e premere l'icona del **TIMER**  per avviare la cottura.

## Pane

Lista di programmi automatici per realizzare tante tipologie di pane.


Temperatura e regolazione di cielo e platea sono già impostate. Nella selezione del programma si può scegliere la pezzatura e il grado di doratura (es.: *baguette*, valore 2 nella scala di pezzatura corrisponde a tre panetti da 270 gr).

Inserire il piano di cottura indicato dal display. Premere **START** per avviare il programma. Attendere la comparsa della dicitura "**IN TEMPERATURA**". Infornare e premere l'icona del **TIMER**  per avviare la cottura.

## Pasticceria

Lista di programmi automatici per la realizzazione delle più comuni tipologie di prodotti da pasticceria.

Temperatura e regolazione di cielo e platea sono già impostate. Nella selezione del programma si può scegliere la pezzatura e il grado di doratura (es.: *brioche*, valore 2 nella scala di pezzatura corrisponde a otto panetti da 65 gr).

Inserire il piano di cottura indicato dal display. Premere **START** per avviare il programma. Attendere la comparsa della dicitura "**IN TEMPERATURA**". Infornare e premere l'icona del **TIMER**  per avviare la cottura.

**NOTA BENE:** è possibile modificare i parametri preimpostati nei programmi automatici in base alle proprie esigenze e salvarli, creando ricette personalizzate.

Il forno erogherà il vapore necessario e aprirà la valvola di scarico se e quando previsto dal programma, garantendo sempre il giusto grado di umidità.

È possibile variare i parametri di temperatura e le percentuali di cielo e platea per un'ulteriore personalizzazione (durata e doratura). Nella cottura della pizza classica, ad esempio, in caso di idratazione superiore al 65%, è consigliabile abbassare la temperatura di circa 10°C e prolungare il tempo di cottura di circa 40 secondi, modificando eventualmente anche le % di cielo e platea per raggiungere il bilanciamento desiderato.



# INDICAZIONI DI COTTURA

PROGRAMMA	SUPPORTO DI COTTURA	PEZZATURA
<b>Pizza</b>		Pezzatura <b>media</b> : <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pizza classica	Cottura diretta / Superficie refrattaria - Liv. 0	250 gr
Pizza in teglia alla romana	Teglia alluminata / Superficie refrattaria - Liv. 0	800 gr
Pizza in pala	Cottura diretta / Superficie refrattaria - Liv. 0	300 gr / 20 x 30 cm
Focaccia genovese	Teglia alluminata / Superficie bugnata - Liv. 0	700 gr
Focaccine	Teglia alluminata / Superficie bugnata - Liv. 0	24 x 20 gr
Pizza alta e soffice	Teglia alluminata / Superficie bugnata - Liv. 0	600 gr
Focaccia al formaggio	Teglia in rame stagnato Ø 40 cm / Superficie bugnata - Liv. 0	-
<b>Pasticceria</b>		
Brioche	Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	9 x 50 gr
Croissant	Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	8 x 65 gr
Muffin	Teglia specifica o pirottini su Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	80 gr
Crostata	Teglia per crostate Ø 24 cm / Superficie bugnata - Liv. 0	Circa 600 gr
Bigné	Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	Disco da 3 cm a crudo
Panettone	Pirottini su Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	1 kg
Plumcake	Stampo 23*9*7 su Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	380 gr
Pan di spagna	Teglia H 4 cm / Superficie bugnata - Liv. 0	30 x 40 x H4 cm / 1200 gr
Colomba	Pirottini su Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	1000 gr
Biscotti	Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	4 x 4 cm (64 pz)
Quiche	Anello su Teglia alluminata o Teglia tonda / Superficie bugnata - Liv. 0	Ø 28 cm / H 4 cm a 1 cm dal bordo
Torta di mele	Teglia alluminata / Superficie bugnata - Liv. 0	700 gr / Ø 20 cm
<b>Pane</b>		
Baguette	Cottura diretta / Superficie refrattaria - Liv. 0	4 x 245/250 gr
Ciabatta	Cottura diretta / Superficie refrattaria - Liv. 0	3 x 300 gr
Pane ( <i>lievito madre</i> )	Cottura diretta / Superficie refrattaria - Liv. 0	2 x 750 gr - filone
Pane 5 cereali	Cottura diretta / Superficie refrattaria - Liv. 0	2 x 500 gr
Pan bauletto	Stampi metallo 19x10x6,5 cm su Teglia forata / Superficie bugnata - Liv. 0	2 x 350 gr
Panini al latte ( <i>buns</i> )	Teglia alluminata con carta forno / Superficie bugnata - Liv. 0	9 x 85 gr
<b>Gastronomia</b>		
Roast beef	Teglia su griglia / Superficie bugnata - Liv. 1	Da 600 a 2000 gr
Frittata	Teglia H 3 cm / Superficie bugnata - Liv. 0	-
Pesce intero	Teglia su griglia / Superficie bugnata - Liv. 1	Da 600 a 2000 gr

# LIVELLI DI COTTURA



-----> **Liv. 3** / Utilizzabile con i supporti laterali per griglie

-----> **Liv. 2** / Utilizzabile con i supporti laterali per griglie

-----> **Liv. 1** / Utilizzabile con i supporti laterali per griglie


-----> **Liv. 0** / Cottura statica al suolo



## 2 MENU / IMPOSTAZIONI



Selezionare l'icona della voce "MENU" per accedere alle **IMPOSTAZIONI**.

Scorrere con le frecce fino all'impostazione desiderata, premere la freccia  per confermare e procedere.

### Programmi

Impostazione per creare, modificare e salvare programmi di cottura personalizzati (*temperatura, durata, vaporizzazione ecc*), rinominarli e decidere se memorizzarli nella libreria del pane, in quella della pasticceria, della pizzeria o della gastronomia.

### Sonda al cuore



Permette di impostare la temperatura desiderata al cuore del prodotto in cottura. È possibile scegliere se attivare o meno lo spegnimento automatico del forno al raggiungimento della temperatura impostata. Per l'utilizzo: a metà cottura, dopo aver collegato il jack all'apposita presa, inserire la sonda perfettamente al centro del prodotto (*LxPxH*) e, una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno emetterà un segnale acustico (*consigliata per grandi lievitati e gastronomia*). La temperatura al cuore di: pesce 60°/62°C, grandi lievitati 92°/94°C, roast beef 50-54°C, arrosto di vitello 60-64°C, arrosto di maiale magro 63-66°C.


### Timer accensione

Permette di stabilire l'orario in cui accendere Proven: il forno comincerà a scaldarsi automaticamente all'orario impostato.


### Timer cottura

Permette di definire la tipologia di timer desiderato:

 contaminuti o  contaminuti con stop cottura (*conto alla rovescia, suono a fine cottura, far spegnere o meno il forno a cottura ultimata, impostazioni di default*);

 cronometro (*il conteggio inizia da 00:00 e non prevede alcuna scadenza né segnalazione acustica*).




### Hotkey

Tasto al quale poter attribuire la funzione che si ritiene più utile: associando il comando usato più di frequente all'icona "stella"  del menu a scomparsa (es.: *vaporizzazione*).

### Vaporizzazione

Impostazione consigliata per le ricette di pane e pasticceria. Permette di decidere la durata dell'immissione del vapore (es.: *normalmente, per il pane, si utilizzano da 4 a 7 secondi*). Una volta impostata la durata è possibile erogare il vapore manualmente al menu vaporizzazione>immissione. In caso di utilizzo frequente di tale funzione si suggerisce di associarla al tasto hotkey. La funzione vapore può anche essere attivata automaticamente impostando un programma di cottura personalizzato.

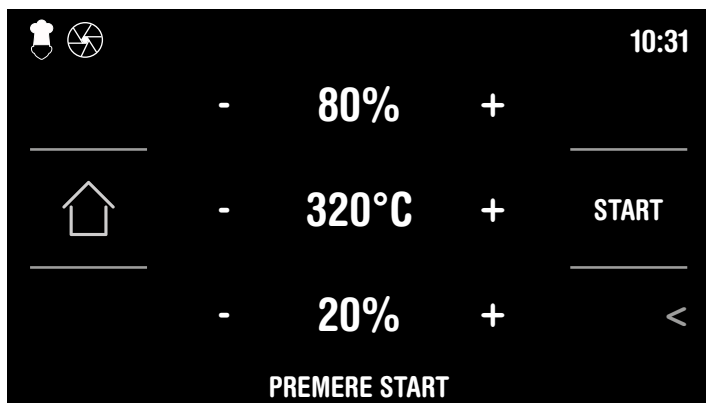
### Valvola scarico vapori


Molto importante per asciugare la crosta del pane e per le cotture di pasticceria e gastronomia dove sia richiesto un calore "secco". Può essere aperta o chiusa manualmente agendo sull'apposita icona  nel menu laterale a scomparsa oppure può essere attivata automaticamente impostando un programma di cottura personalizzato (*valvola chiusa*  / *valvola aperta* ).

### Pulizia

Utilizzando la funzione della pirolisi, il forno blocca lo sportello, raggiungendo temperature intorno ai 470°C: tutti i grassi e lo sporco vengono inceneriti e, una volta raffreddatosi il forno, possono essere rimossi facilmente utilizzando la spazzola in setole di ottone e la leccarda, facendo tornare il forno sempre come nuovo. La durata minima dell'operazione è di 90 minuti, è possibile eseguirla con entrambi i piani di cottura ma è particolarmente consigliata per la pulizia della pietra refrattaria.


# MENU LATERALE




Con il forno in cottura, è possibile accedere al menu laterale selezionando l'icona 




## Menu Impostazioni


Selezionare  per accedere alla sezione **IMPOSTAZIONI**.

## Power-Booster


Attiva al massimo le potenze di cielo e platea. Consigliato in abbinamento alla funzione **PIZZA PARTY** per cuocere pizze perfette una dietro l'altra. Una volta attivato, compare l'icona .

## Eco mode


Le percentuali di potenza di cielo e platea vengono rimodulate al fine di ottenere la riduzione della massima potenza assorbita. Una volta attivato, compare l'icona . Per uscire dalla modalità **ECO MODE** modificare le percentuali di potenza manualmente.

Funzione utile qualora sia necessario contenere il prelievo di energia di Proven al di sotto di 1,5 kW, consentendo quindi l'accensione di un altro grande elettrodomestico anche in presenza dell'allaccio minimo da 3 kW. I risultati di cottura, per alcune tipologie di prodotto come la pizza, potrebbero non essere ottimali con l'attivazione di tale funzione. L'icona **ECO MODE**  compare anche ogni qual volta la somma delle percentuali di potenza di cielo e platea è inferiore a 100% segnalandoci che Proven sta prelevando meno di 1,5 kW di energia.

## Valvola scarico vapori

Consente di regolare e personalizzare il livello di umidità all'interno della camera di cottura. Selezionare l'icona  per far fuoriuscire il vapore formatosi durante la cottura (*consigliata per pasticceria*).

## Hotkey

Selezionare l'icona  per attivare la funzione precedentemente salvata attraverso il menu impostazioni (es.: *illuminazione o vaporizzazione*).

## Programmi

Selezionare l'icona  per accedere nella sezione **PROGRAMMI** all'interno del menu **IMPOSTAZIONI**.

### 3 SMARTBAKING



**SmartBaking®** è la modalità principale di gestione personalizzata del forno. Permette di impostare la temperatura di cottura e di stabilire separatamente le percentuali di potenza di cielo e platea.



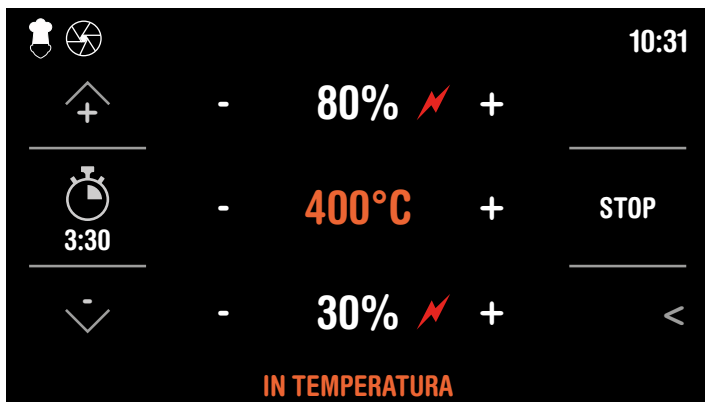
Selezionare l'icona per accedere alla modalità **SMARTBAKING**.

Impostare la temperatura desiderata e i valori dei parametri di cottura di cielo e platea attraverso i tasti **+** e **-** corrispondenti (*schermata esemplificativa*).



Selezionare "**START**" per avviare la fase di riscaldamento del forno.





## La fase di riscaldamento

Una volta premuto **START**, sul display appariranno in tempo reale le icone dei fulmini (*schermata esemplificativa*). Nella fase iniziale comparirà in basso la status bar "**IN RISCALDAMENTO**", poichè il forno sta salendo di temperatura.

Le impostazioni di cottura possono essere modificate anche durante la fase di riscaldamento:

- ▶ modificando temperatura e potenze con i tasti **+** e **-**
- ▶ modificando il tempo di cottura con i tasti **+30s** e **-30s**


**NOTA BENE:** è possibile interrompere la fase di riscaldamento in qualsiasi momento selezionando il tasto "**STOP**" e tornare alla schermata **HOME** premendo il pulsante .

## La fase di cottura

Al raggiungimento della temperatura precedentemente impostata, apparirà la status bar "**IN TEMPERATURA**" ed il forno avvertirà con un segnale acustico che il prodotto può essere infornato.

Le impostazioni di cottura possono essere modificate anche durante la fase di cottura:


- ▶ modificando temperatura e potenze con i tasti **+** e **-**
- ▶ modificando il tempo di cottura con i tasti **+30s** e **-30s**

**NOTA BENE:** è possibile interrompere la fase di cottura in qualsiasi momento selezionando il tasto "**STOP**" e tornare alla schermata **HOME** premendo il pulsante .

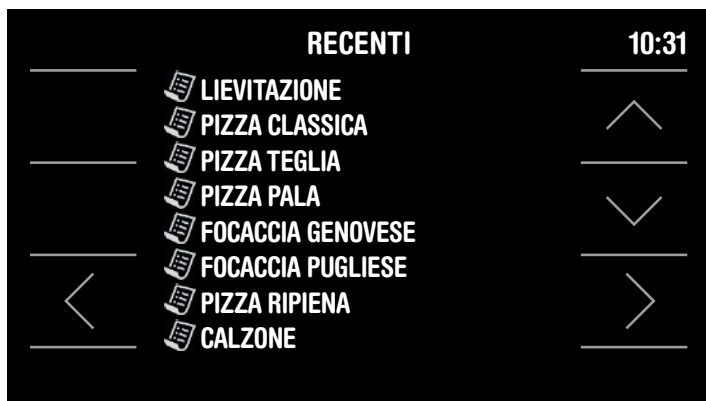
## Definizione tempo di cottura



Selezionando dal menu "**TIMER COTTURA**" è possibile impostare il tempo di cottura desiderato e la tipologia di timer (*nel forno resta impostata di default l'ultima tipologia utilizzata*).

**Accesso rapido:** per modificare la tipologia di timer impostata, nella schermata di cottura, con timer in stop, premere a lungo l'icona  per accedere direttamente nel relativo **MENU** di impostazione.

## 4 RECENTI





Selezionare l'icona per accedere a **RECENTI** dove si trova la lista degli ultimi programmi utilizzati in ordine cronologico.

Scorrere le frecce dall'alto verso il basso fino alla voce desiderata, premere la freccia **>** per confermare e procedere (*schermata esemplificativa*).





 Selezionare l'icona della voce "**SPECIAL**" per accedere al relativo menu.

Scorrere con le frecce fino all'impostazione desiderata, premere la freccia  per confermare e procedere.

## Cottura tradizionale

Attiva la cottura statica tradizionale in cui l'utente imposta solo la temperatura di lavoro del forno (*consigliata in gastronomia per cotture superiori al livello "0"*).

## Dual-Temp

È la modalità di cottura indicata per la gastronomia. Permette la regolazione separata della temperatura e non delle potenze di cielo e platea.

## Pizza party

È la funzione dedicata alla cottura continuativa di pizza tonda classica direttamente sulla piana in refrattario: il forno aumenterà automaticamente la potenza erogata per poter sfornare facilmente più pizze tonde, una dietro l'altra. In previsione di più infornate consecutive, si consiglia di attivare la funzione **PIZZA PARTY** appena prima di infornare la prima pizza, disattivando poi la funzione nei momenti di pausa.

## Eco mode

Permette di ridurre l'assorbimento massimo di energia del forno, è attivabile solo in modalità SmartBaking® (*consigliata in caso di utilizzo combinato con più elettrodomestici*).

## Lievitazione

È la funzione che trasforma il forno in una "cella di lievitazione" professionale, permettendo una perfetta gestione della delicata fase di lievitazione degli impasti o della gestione del lievito madre. L'illuminazione viene disattivata e l'evoluta elettronica di Proven garantisce una temperatura precisa e costante, al grado, in un range che va dai 10 ai 40 °C secondo le esigenze.

**NOTA BENE:** *non è possibile ottenere temperature inferiori a quella ambiente.*

## Pro-Grill

È la funzione pensata per grigliare, portando alla massima temperatura il cielo. Con questa modalità i prodotti vanno posizionati tra i livelli "2" e "3", con l'ausilio dei supporti laterali. È possibile regolare sia la potenza erogata con i tasti + e -, sia la durata agendo sui tasti del TIMER +30s e -30s.

## Disidratazione

È la funzione dedicata alla essiccazione dei cibi. E' possibile utilizzare il forno ad una temperatura che va dai 50 ai 120 °C, impostandola a seconda delle esigenze.

A seconda dello spessore dell'alimento il tempo di essiccazione può variare dalle 6 alle 24 ore.

## Gastronomia

Apri una lista di programmi preimpostati dedicati ad alcune possibili preparazioni di gastronomia.

## **Che differenza c'è tra modalità SmartBaking® e Dual-Temp?**

SmartBaking® è la modalità di funzionamento per utilizzare il forno in maniera personalizzata (vedi pag. 14).

Dual-Temp è indicato per le cotture di gastronomia.

## **Cosa significano le percentuali a display?**

Le percentuali indicano la % di potenza erogata dal cielo e dalla platea del forno, ciascuna può andare da 0 a 100% a intervalli di 5. Modificandole, è possibile bilanciare la cottura e calibrare la colorazione della superficie o della base del prodotto.

## **In quanto tempo raggiunge i 400°C?**

Da forno spento impiega solo 45 minuti circa.

## **In che momento inserire la sonda al cuore?**

Per i prodotti lievitati a fine cottura. In tutti gli altri casi può essere inserita anche all'inizio.

## **Che superficie di cottura utilizzare per la gastronomia?**

Per la cottura sul livello "0", è consigliata la superficie bugnata.

Per cotture su altri livelli, è possibile mettere sia la superficie refrattaria che la superficie bugnata indifferentemente.

## **Posso cuocere su più livelli contemporaneamente?**

Proven è un forno statico, pertanto la cottura perfetta è garantita cuocendo su un solo livello alla volta.

## **Quando effettuare la pulizia pirolitica?**

Dipende dall'utilizzo del forno e comunque non meno di quattro volte l'anno.

La pulizia può essere attivata a fine cottura o per una maggiore efficacia, si consiglia di attivare la pirolisi a forno freddo.

Sporco leggero e briciole, invece, possono essere raccolte agevolmente con la sola spazzola in setole di ottone.

## **Posso interrompere il programma di pulizia pirolitica?**

Il programma di pulizia può essere interrotto in ogni momento premendo "STOP". Proven avvierà la funzione di raffreddamento e sbloccherà la porta quanto la temperatura sarà scesa al livello di sicurezza.

## **Posso aprire la porta durante la pulizia pirolitica?**

No: la porta resta bloccata per tutta la durata del programma, finché la temperatura non raggiunge il livello di sicurezza.





The SmartBaking Company®