

EN - MIXED CONVECTION / STEAM OVENS

**FR - FOURS COMBINES CONVECTION /
VAPEUR**

IT - FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE

DE - KOMBI-ÖFEN UMLUFT UND DAMPF

NL - COMBI-OVENS CONVECTIE / STOOM

**PL - PIEKARNIKI KOMBINOWANE
KONWEKCYJNO - PAROWE**

PT - FORNOS MISTO CONVECÇÃO / VAPOR

ES - HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN / VAPOR

SV - BLANDADE UGNAR KONVEKTION / ÅNGA

ENGLISH: **Installation, Use and Maintenance Manual**

FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

DEUTSCH: Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung

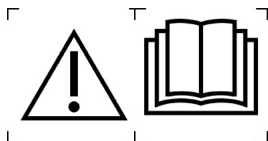
NEDERLANDS: **Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud**

POLSKI: Instrukcja Montażu, Obsługi i Konserwacji

PORTUGUÊS: **Manual de instalação, uso e manutenção**

ESPAÑOL: Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

SVENSKA: **Manual för Installation, Användning och Underhåll**



Indice

1. INSTALLAZIONE	81
1.1 Avvertenze generali e di sicurezza	81
1.2 Posizionamento	85
1.3 Collegamento Idrico	86
1.4 Collegamento dello scarico	87
1.5 Collegamento elettrico	87
1.6 Messa in funzione e collaudo del forno.....	89
2. ISTRUZIONI D'USO GENERALI	91
2.1 Identificazione dei comandi.....	91
2.2 Informazioni preliminari d'uso	92
2.3 Accensione e spegnimento del forno.....	93
2.4 Avvio/Arresto della cottura	94
2.5 Raffreddamento della camera di cottura.....	94
2.6 Illuminazione camera di cottura.....	94
3. PROGRAMMAZIONE MANUALE	95
3.1 Impostazione della temperatura di cottura.....	95
3.2 Impostazione del tempo di cottura.....	95
3.3 Impostazione della velocità della ventola	96
3.4 Impostazione del modo di cottura.....	96
3.5 Cottura con sonda al cuore (optional)	97
3.6 Cottura in Delta-T.....	99
3.7 Programmazione di più fasi di cottura.....	100
3.8 Impostazione del preriscaldamento automatico della camera di cottura..	101
3.9 Apertura e chiusura della valvola a farfalla	101
4. PROGRAMMAZIONE	102
4.1 Memorizzazione di un programma di cottura	102
4.2 Caricamento di un programma di cottura salvato	102
4.3 Modifica di un programma di cottura salvato.....	102
4.4 Cancellazione del programma salvato.....	103

4.5 Upload / Download ricette con USB	103
4.6 Registrazione HACCP	104
4.7 Allarme POWER FAIL	105
5. MANUTENZIONE e PULIZIA	105
5.1 Pulizia.....	105
5.2 Lavaggio automatico	106
5.3 Pulizia del diffusore del lavaggio	107
5.4 Filtro aerazione vano tecnico	107
5.5 Scarico umidità	108
5.6 Pulizia del vetro	108
5.7 Regolazione delle cerniere di chiusura della porta	109
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	110
6.1 Problemi più comuni.....	110
6.2 Allarmi.....	111
7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	112
8. SCHEMA ELETTRICO	113
8.1 6 GN 1/1 (W).....	113
9. SCHEDA TECNICA	114
9.1 6 GN 1/1 (W).....	114
10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO	344

Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo apparecchio fa parte di una gamma completa di attrezzature progettata specificatamente per la ristorazione. Sono apparecchi che racchiudono grande facilità d'uso ed ergonomia in un design piacevole e moderno.

L'apparecchiatura ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento dell'apparecchio e non include materiali di consumo (lampadine, etc.) e guasti causati da installazione, manutenzione, riparazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che ritiene necessarie o utili.

1. INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, poiché potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta tecnica.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere eseguite unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.

- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso e fa decadere ogni forma di garanzia.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, salvo che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A).
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente a un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno

decadere la garanzia.

- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrice o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte l'erogazione dell'acqua e dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed eseguita da personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale.
- Non sono ammesse modifiche di alcun

tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.

- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura sia la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. **PERICOLO DI USTIONI !!**
- L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.
- Durante le operazioni di pulizia della camera di cottura utilizzare occhiali di protezione e guanti adatti.
- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.
- La targhetta tecnica fornisce importanti informazioni tecniche: esse sono indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura; si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
- L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/UE.

1.2 Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto (95Kg) che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere trasportato fino al luogo dell'installazione imballato sul proprio pallet di legno.

La movimentazione deve essere fatta con transpallett adottando tutte le precauzioni atte a evitare il ribaltamento del forno. Anche a fine vita il forno deve essere caricato sul pallet e movimentato con la massima cura al fine di evitare pericoli di ribaltamenti.

L'apparecchio deve essere posto in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

Il forno non è adatto per l'installazione ad incasso, o sotto tavolo e deve essere installato solo su un supporto stabile.

L'apparecchio va tolto dall'imballo, verificandone l'integrità e non va posizionato sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

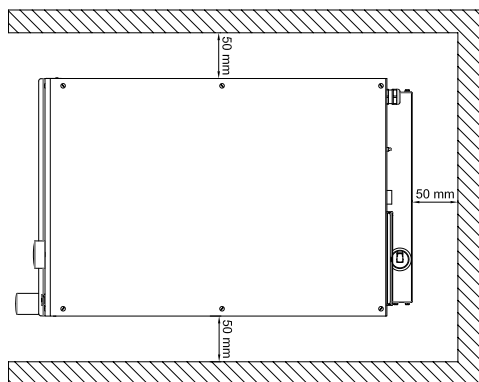


Fig. 1a

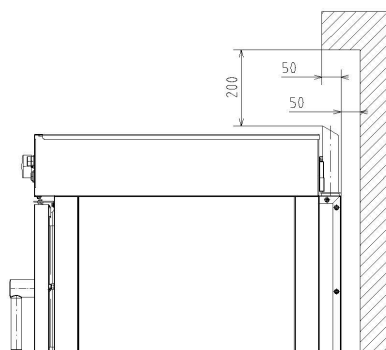


Fig. 1b

Deve essere mantenuta una **distanza minima di 50 mm** su tutti i lati tra il forno e le pareti o le altre attrezzature (**Fig.1a**) e una distanza di **200 mm sopra** il camino (**Fig. 1b**). Le cotture generano vapore che

fuoriuscendo potrebbero danneggiare parti poste a distanza non adeguata.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **Fig.2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

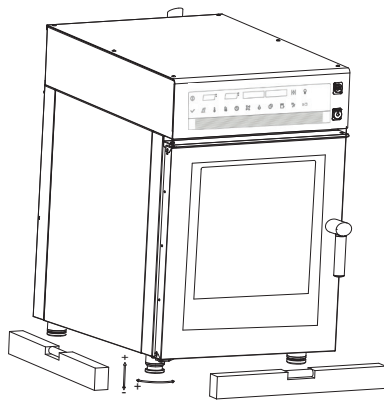


Fig. 2

1.3 Collegamento Idrico

La pressione dell'acqua deve essere 150 e 300 kPa (1,5 - 3 bar / 22-43 psi). Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore è necessario installare un riduttore di pressione a monte del forno.

Il forno ha un ingresso per acqua addolcita posto sul retro del forno in basso al centro (**Fig.3**).

Si raccomanda di verificare che le caratteristiche dell'acqua siano conformi alla tabella di pagina 344.

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

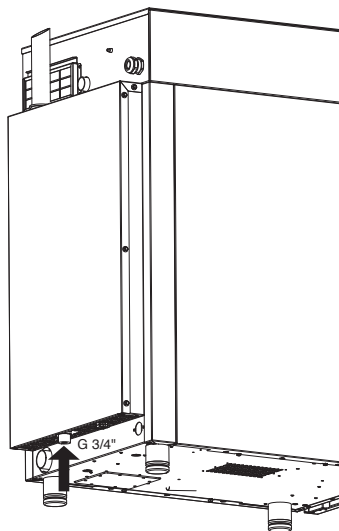


Fig. 3

Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione ed un filtro.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Attenzione: in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo, mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

1.4 Collegamento dello scarico

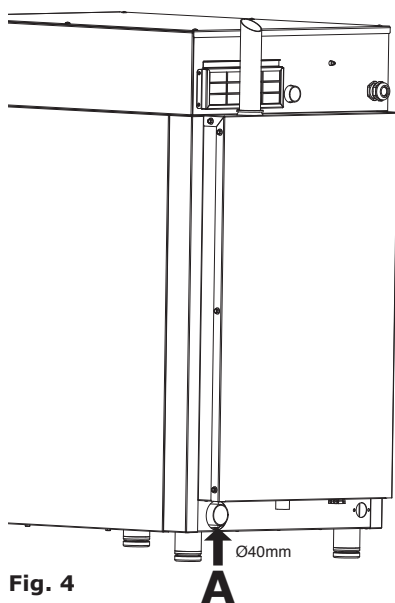


Fig. 4

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua, posto in basso a sinistra nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta un tubo del diametro di 40 mm.

Procedere al collegamento del tubo del sifone di scarico (**Fig.4, rif. A**).

Si consiglia comunque di collegare il tubo su un imbuto aperto.

Verificare che il sifone interno sia pieno di acqua e, in caso contrario, riempirlo immettendo acqua attraverso lo scarico presente in camera di cottura.

1.5 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra.

È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.




MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxx			
POWER SUPPLY	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ			
OVEN POWER kW	xxx		IPX4	
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY				

Fig. 5

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**Fig.5**).

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Il forno viene fornito con cavo 3N 400V, in caso di collegamento a tensione diversa è necessario aprire il vano superiore svitando le viti di fissaggio (**Fig.6**) e collegare il cavo, conforme alla normativa in vigore, alla morsettiera di alimentazione. Fare riferimento alla **tab. 1**.

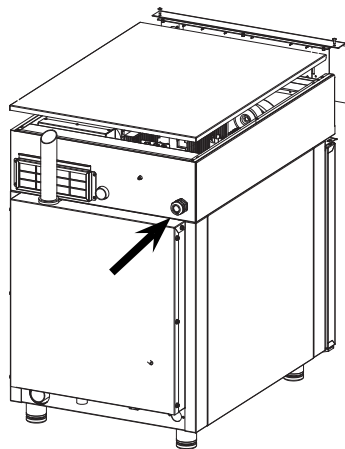


Fig. 6

Per effettuare il collegamento elettrico fare riferimento agli schemi elettrici presenti in appendice al presente manuale.

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte posteriore del forno, in alto a destra (**Fig.6**).

Bloccare il cavo con il pressacavo.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²

tab.1

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **Fig.7**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm².



Fig.7

1.6 Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- La camera di cottura deve essere vuota.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.

- Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.
- I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e il rubinetto di intercettazione dell'acqua a monte dell'apparecchio deve essere aperto.

Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno mediante il tasto dell'interruttore principale **T1 Fig. 8** (pagina seguente)

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità a 2.

Premere il tasto **T14 (Fig.8)** "Start/Stop".

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- Le luci nella camera di cottura, premendo l'apposito tasto **T13 (Fig.8)**, si accendono e dopo 45 secondi, se non spente prima premendo nuovamente il tasto, si spengono automaticamente.
- Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e l'elemento/i riscaldante/i viene/vengono temporaneamente spento/i.
- Il motore della ventola effettua l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 2 minuti circa (tempo variabile a seconda del tempo di cottura).
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola del tubo di immissione di umidità in camera di cottura.
- Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso.

2. ISTRUZIONI D'USO GENERALI

2.1 Identificazione dei comandi

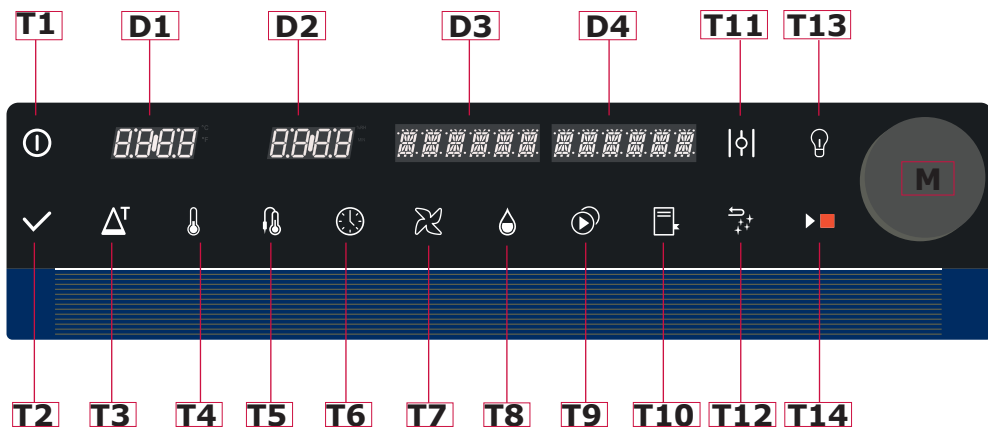


Fig. 8

TASTO	NOME	AZIONE
T1	ON / OFF	Accende e spegne il forno
T2	ATTIVAZIONE FASE	Attiva la fase di cottura
T3	DELTA-T	Modalità cottura in Delta-T
T4	TEMPERATURA	Modalità cottura temperatura fissa
T5	SONDA	Imposta la temperatura della sonda al cuore (optional)
T6	TEMPO	Imposta la durata della fase, timer o infinito
T7	VENTOLA	Imposta la velocità della ventola 1-3
T8	UMIDITÀ VAPORE	Imposta l'umidità nelle cotture COMBI e la modalità cottura a vapore

T9	FASE	Permette la programmazione / visualizzazione di più fasi di cottura
T10	PROGRAMMI	Permette di accedere ai programmi salvati
T11	VALVOLA SCARICO UMIDITÀ	Apri / chiude lo scarico umidità "camino"
T12	ESC / INDIETRO LAVAGGIO	Pulsante indietro. Permette anche di impostare il lavaggio automatico
T13	ILLUMINAZIONE	Accende e spegne le luci nella camera di cottura
T14	START / STOP	Avvia / arresta la cottura
D1	DISPLAY TEMPERATURA	Mostra la temperatura in camera o la temperatura Delta-T
D2	DISPLAY TEMPO / SONDA	Mostra il tempo o la temperatura della sonda al cuore
D3	DISPLAY VENTOLA / UMIDITÀ	Mostra la velocità della ventola e l'umidità impostata
D4	DISPLAY FASE / PROGR.	Mostra il numero del programma e il numero della fase
M	MANOPOLA ENCODER	Ruotare in senso orario per aumentare e in senso antiorario per diminuire il valore. Premere per confermare

2.2 Informazioni preliminari d'uso

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso e fa decadere la garanzia.

Non usare il top del forno come piano di appoggio per qualsiasi oggetto.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno utilizzando la funzione di preriscaldamento automatico (**par. 3.8**).

Il display è dotato di tasti capacitivi a sfioramento. Per selezionare le diverse funzioni premere il tasto corrispondente alla funzione che si vuole impostare. La regolazione del parametro di cottura selezionato avviene quando alla pressione del tasto esso lampeggia.

Nota: l'uso di guanti particolarmente grossi potrebbe impedire il funzionamento del tasto.

Mediante la rotazione della manopola M (Fig.8) è possibile regolare il valore della funzione desiderata (es. aumentare o diminuire la temperatura / tempo / umidità ..). La conferma del valore inserito si attua mediante la pressione della stessa o del tasto corrispondente.

Nota: Premendo la manopola (M) è possibile tacitare gli allarmi.

Alcune cotture producono depositi di grasso che vanno eliminati in modo tempestivo dopo ogni cottura (es. pollo arrosto); la loro mancata rimozione può causare danni o ostruzione di parti non coperte da garanzia.

La cottura ottimale delle verdure grigliate si può ottenere mediante l'utilizzo di una sola teglia.

2.3 Accensione e spegnimento del forno

Mediante la pressione di 3 secondi del tasto **T1 (Fig.8)** è possibile accendere e spegnere il forno. All'accensione il forno è in modalità Stand-by in attesa dell'inserimento dei parametri di cottura.

Dopo lo spegnimento del forno mediante la pressione prolungata dell'interruttore principale **T1** il rubinetto di intercettazione dell'acqua posto a monte dell'apparecchio va chiuso.

Al momento dello spegnimento può accadere che la ventilazione del vano tecnico posto in alto, sopra la camera di cottura, rimanga in funzione per ultimarne il raffreddamento.

2.4 Avvio/Arresto della cottura

Premendo il pulsante Start/Stop **T14 (Fig.9)** è possibile avviare o arrestare la cottura.

La cottura può essere interrotta anche aprendo la porta del forno. Richiudendola, riparte dal punto in cui era stata interrotta.

2.5 Raffreddamento della camera di cottura

Premere il pulsante Esc **T12 (Fig.9)** finché si ritorna alla condizione iniziale e impostare la temperatura SET POINT a 50 °C. Premere quindi il pulsante Start **T14 (Fig.9)** per avviare il raffreddamento e solo **successivamente aprire la porta**.

Il raffreddamento della camera di cottura funziona solo se la temperatura misurata in camera è superiore ai 50°C.

2.6 Illuminazione camera di cottura

Preme il pulsante **T13 (Fig.9)** per illuminare la camera di cottura.

Le luci si spengono automaticamente allo scadere del tempo programmato o ripremendo lo stesso.

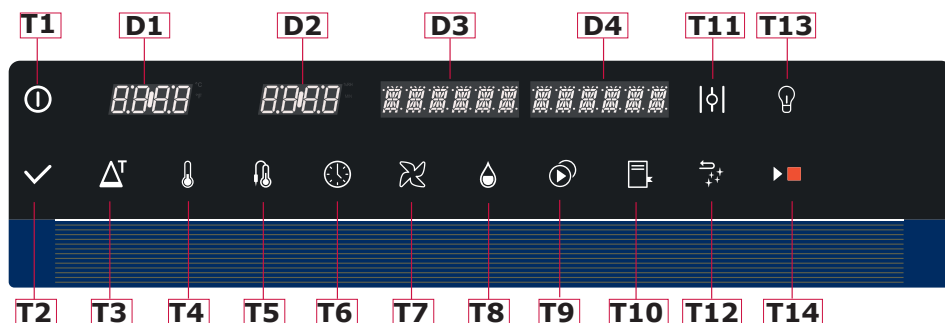


Fig.9

3. PROGRAMMAZIONE MANUALE

3.1 Impostazione della temperatura di cottura

Dopo aver acceso il forno mediante la pressione del tasto **T1 (Fig.10)**, esso si trova in modalità Stand-by in attesa dell'inserimento dei parametri di cottura.

All'accensione i valori di default sono 160° C per la temperatura e 30 min per il tempo.

È possibile visualizzare la temperatura impostata sul display **D1 (Fig.10)**. Impostare la temperatura di cottura mediante pressione del tasto **T4 (Fig.10)**. Ruotare quindi la manopola **M** in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla. Premere la manopola **M** o il tasto **T4** per confermare il valore inserito. Le temperature impostabili variano a seconda della modalità di cottura impostata (vedi **par. 3.3**) e sono:

- Convezione: min. 50°C - max 280°C
- Misto: min. 50°C - max 250°C
- Vapore: min. 50°C - max 120°C

3.2 Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere impostato come timer (conto alla rovescia) o infinito. Di base, il forno acceso, propone un tempo di 30 minuti **30** sul display **D2 (Fig.10)**.

È possibile modificare tale valore premendo il tasto **T6**. Ruotare quindi la manopola **M** in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per diminuirlo.

Per impostare il tempo infinito, ruotare la manopola **M** in senso orario o antiorario finché non si visualizza sul display **D2** la dicitura **inf**.

Premere la manopola **M** o il tasto **T6** per confermare il valore inserito.

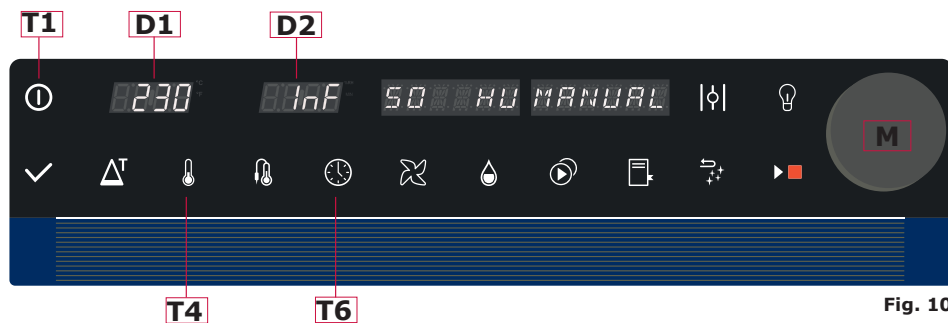


Fig. 10

3.3 Impostazione della velocità della ventola

La velocità della ventola può essere impostata su tre velocità diverse, dove:

- VELOCITÀ 1 (bassa)
- VELOCITÀ 2 (media)
- VELOCITÀ 3 (veloce)

È possibile visualizzare la velocità impostata sul display **D3 FAN 3** (**Fig.11**). Premere il tasto **T7** (**Fig.11**), ruotare quindi la manopola **M** in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire la velocità. Premere la manopola **M** o il tasto **T7** per confermare il valore inserito.

3.4 Impostazione del modo di cottura

Il forno può funzionare in tre modalità diverse:

- **CONVEZIONE**
- **COMBI**
- **VAPORE**

La modalità **CONVEZIONE** prevede l'uso di sola aria calda senza introduzione di umidità in camera di cottura (salvo quella rilasciata naturalmente dal prodotto).

La modalità **VAPORE** invece prevede la cottura in un ambiente saturo di vapore (umidità 100%).

La modalità **COMBI** è l'uso, in proporzioni variabili (impostabili dall'operatore), di aria calda e vapore.

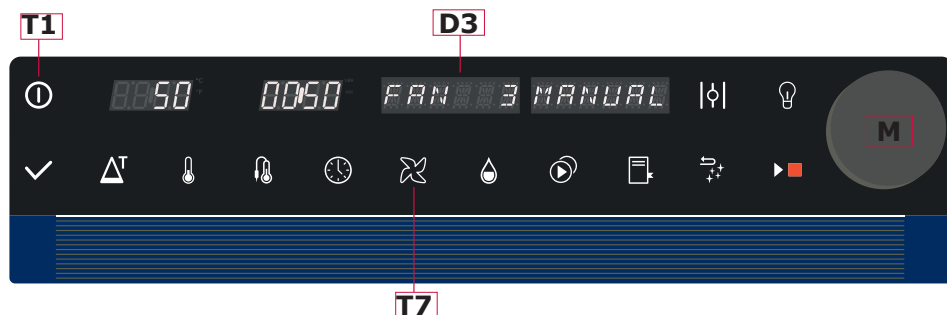


Fig. 11

Il forno acceso propone di default la modalità di cottura a **CONVEZIONE**, visualizzabile sul display **D3**: 0 umidità = **0 HU**, dopo aver premuto il tasto **T8 (Fig.12)**.

Ruotando la manopola **M** è possibile regolare il valore tra 1 e 9 = **01 HU** / **09 HU** per passare alla modalità di cottura **COMBI**.

Il valore desiderato può essere confermato premendo la manopola stessa o premendo nuovamente il tasto **T8**.

La cottura a **VAPORE**, invece, avviene quando, ruotando ancora la manopola M, si imposta il valore 10 di umidità = **10 HU**.

La modalità di cottura, quindi, cambia in base al valore di umidità impostato:

Umidità = 0	CONVEZIONE	La cottura avviene mediante aria riscaldata.
Umidità = 1 -9	COMBI	La cottura avviene mediante aria riscaldata e vapore.
Umidità = 10	VAPORE	La cottura avviene in saturazione di vapore.



Fig.12

3.5 Cottura con sonda al cuore (optional)

Questa funzione permette di determinare la cottura mediante misurazione della temperatura interna all'alimento.

Questa modalità è particolarmente indicata per la cottura di carne, pollame e pesce.

Mediante la pressione del tasto **T5 (Fig.13)** il display **D2** mostrerà la temperatura impostata. Modificare tale valore ruotando la manopola

M in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire la temperatura.

Premere la manopola **M** o nuovamente il tasto **T5** per confermare il valore inserito.

Nota: la temperatura della camera di cottura deve essere sempre almeno 5°C superiore alla temperatura impostata al cuore.

Come posizionare la sonda al cuore (optional):

Lo spillone (optional) va posizionato facendolo penetrare nell'alimento da cucinare in modo che la punta si trovi al centro nella parte più grossa del prodotto.

Temperature al cuore indicative:

TIPO	COTTURA	TEMPERATURA
Manzo	sangue	50° C
	media	60° C
	ben cotto	70° C
Pollo coscia	ben cotto	80° C
Pollo petto	ben cotto	73° C
Carni bianche	ben cotte	70-75° C
Bolliti in genere	ben cotti	85-90° C
Pesce	cotto	67-72° C



Fig.13

3.6 Cottura in Delta-T

La modalità di cottura in Delta-T prevede, a differenza della modalità di cottura a temperatura costante, un incremento della temperatura in camera parallelo all'aumento della temperatura al cuore misurata dalla sonda (optional) in funzione al Delta impostato.

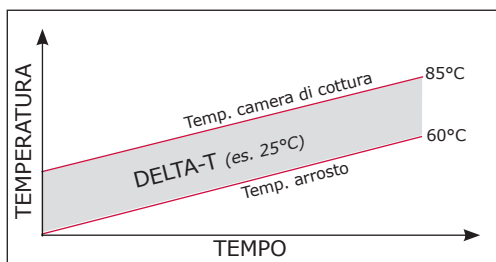
Il Delta o Delta-T si riferisce ad una differenza di temperatura tra il cuore del prodotto e la camera di cottura che il forno manterrà costante fino al termine della cottura.

Per la cottura Delta-T è necessario disporre di una sonda al cuore (optional).

Mediante la pressione del tasto **T3 (Fig.14)** il display **D1** mostrerà la temperatura Delta-T. Modificare tale valore ruotando la manopola **M** in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire la temperatura.

Premere la manopola **M** o il tasto **T5** per confermare il valore inserito.

Impostare quindi la temperatura di cottura al cuore come descritto al paragrafo precedente.



Utilizzo della cottura in Delta-T:

Le cotture in modalità Delta-T sono particolarmente indicate per la cottura di arrosti di medie/grandi dimensioni o prosciutti.

Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo la temperatura in camera più bassa che nelle cotture tradizionali e con tempi più lunghi, aumentando quindi la tenerezza finale del prodotto cotto e diminuendo al tempo stesso la perdita di peso dell'alimento.

Si consiglia di impostare una temperatura Delta-T di:

- 30°C per gli arrosti di carne rossa con temperatura al cuore tra 45°C e 55°C;
- 25°C per gli arrosti di carne bianca con temperatura al cuore tra 75°C e 85°C.



Fig.14

3.7 Programmazione di più fasi di cottura

Ogni programma di cottura può essere composto da diverse fasi con impostazioni diverse (modo cottura, temperatura, tempo...).

Ogni programma può contenere fino a 9 fasi di cottura.

Terminato l'inserimento dei parametri della prima fase come descritto nei paragrafi precedenti, premere il pulsante **T9** (Fig.15) e ruotare la manopola **M** in senso orario. Il display **D4** indicherà che ci si trova nella seconda fase **STEP 2**. Premere il tasto **T2** per comunicare al forno che si desidera attivare quella fase di cottura.

Impostare quindi i parametri della seconda fase e ripetere il passaggio sopra descritto per aggiungere altre fasi alla programmazione.

Nota: è possibile aggiungere una fase solo se viene impostato un tempo finito o una temperatura alla sonda al cuore. Se entrambi questi parametri non vengono inseriti non sarebbe possibile, per il forno, passare alla fase successiva durante la cottura.

Nota: quando si passa alla fase successiva il tasto **T2** lampeggia finché non viene premuto. L'intermittenza di questo tasto significa che la fase non è stata programmata e quindi il forno non la eseguirà.

Esempio di programmazione:

Fase 1:	VAPORE	110° C	15 min.	Ventola 3	10 HU
Fase 2:	CONVEZIONE	205°C	6 min.	Ventola 1	0 HU
Fase 3:	COMBI	168°C	50° cuore	Ventola 2	3 HU



Fig.15

3.8 Impostazione del preriscaldamento automatico della camera di cottura

Con la pressione del pulsante **T14** start/stop (**Fig.16**) il forno avvia automaticamente il preriscaldamento della camera di cottura ad una temperatura di 25°C superiore a quella impostata.

A fine preriscaldamento, il forno emette un avviso acustico e quindi è possibile informare. Il ciclo di cottura si avvia alla chiusura della porta successiva all'inforno.

Premendo il tasto T14 (start/stop) per 3 secondi, il ciclo viene avviato senza la fase di preriscaldamento (nessun avviso viene emesso).

La fase di preriscaldamento può essere interrotta, una volta avviata, tenendo premuto per 3 secondi il tasto T14, in questo caso il forno emette un avviso acustico e visivo: il ciclo di cottura viene avviato aprendo e chiudendo la porta.

La gestione del preriscaldamento può essere fatta anche in modo diverso: dopo avere definito il ciclo di cottura, premere il tasto **T9** e ruotare la manopola in senso antiorario fino al raggiungimento della scritta "**pre? N**" sul display **D4**. Per attivare premere la manopola, sul display appare "**pre? Y**" ruotare quindi la manopola in senso orario fino alla fase desiderata e premere Start.

**IMPORTANTE: ESEGUIRE IL PRERISCALDAMENTO CON FORNO VUOTO.
ATTENDERE IL SEGNALE DI AVVENUTO PRERISCALDAMENTO PRIMA
DI INFORNARE.**

3.9 Apertura e chiusura della valvola a farfalla

In modalità cottura a **CONVEZIONE** è possibile regolare l'apertura e la chiusura della valvola a farfalla.

La funzione della valvola a farfalla è quella di permettere l'evacuazione dell'umidità dalla camera di cottura.

Per aprire la valvola a farfalla premere il pulsante **T11** (**Fig.16**).

È possibile verificare l'apertura / chiusura della valvola mediante lo stato del pulsante **T11**:

ACCESO =	VALVOLA APERTA
SPENTO =	VALVOLA CHIUSA

Nota: la regolazione della valvola a farfalla è possibile solo nella modalità CONVEZIONE. Nelle modalità COMBI e VAPORE la valvola verrà gestita automaticamente dal forno.

4. PROGRAMMAZIONE

4.1 Memorizzazione di un programma di cottura

Ogni programma di cottura creato in modalità manuale, con 1 o più fasi di cottura, può essere memorizzato nella memoria interna del forno allo scopo di essere richiamato dal menù programmi per successivi usi.

Dopo aver inserito tutti i parametri di cottura desiderati, premere per 3 secondi il pulsante **T10 (Fig.16)**. Il display **D4** mostrerà il numero del primo programma disponibile nella memoria (es. se le posizioni: 1, 2, 3 sono già occupate da altri programmi, verrà proposto il numero 4 per salvare il nuovo programma).

Girando la manopola **M**, è possibile selezionare un numero diverso da quello proposto. Salvare quindi la posizione impostata tenendo premuto per tre secondi il pulsante **T10**. Il display **D4** mostrerà **MEM**.

4.2 Caricamento di un programma di cottura salvato

Con il forno in modalità Stand-by premere il pulsante **T10 (Fig.16)** e ruotando la manopola **M** selezionare il numero programma desiderato visualizzato sul display **D4**.

Avviare quindi la cottura premendo il pulsante Start/Stop **T14**.

Nota: è possibile visualizzare le fasi del programma premendo il pulsante **T9** e ruotando la manopola **M**. Il display **D4** mostrerà la fase in cui ci si trova.

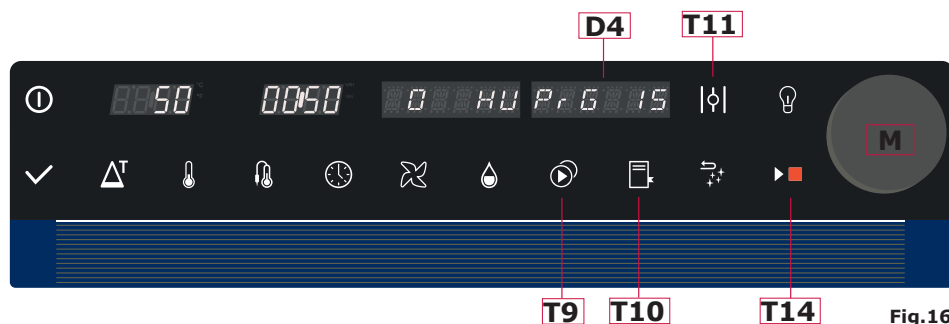


Fig.16

4.3 Modifica di un programma di cottura salvato

Dopo aver selezionato il programma di cottura desiderato è possibile modificare i parametri di cottura come descritto nel **capitolo 3 "programmazione manuale"**.

Se si desidera salvare le modifiche apportate, tenere premuto per 3 secondi il pulsante **T10 (Fig.17)**.

Il nuovo programma modificato verrà sovrascritto al precedente.

4.4 Cancellazione del programma salvato

È possibile cancellare completamente un programma salvato o una parte di esso. Per cancellare completamente il programma, procedere come segue:

1. Selezionare il programma interessato
2. Posizionarsi sulla prima fase (STEP 1)
3. Tenere premuto il pulsante **T9** (Fig.17).
4. Il display **D4** (Fig.17) mostrerà: **DEL? N**
5. Girare la manopola **M**, il display **D4** mostrerà: **DEL? Y** e confermare l'operazione premendo la manopola **M**.

Per cancellare solo una parte, selezionare il programma desiderato, posizionarsi sulla fase interessata alla cancellazione e premere il pulsante **T9**. Procedere come ai punti 4 e 5 spiegati sopra.

Nota 1: la cancellazione di una fase del programma comporterà anche la cancellazione di tutte le fasi successive. Es.: se un programma ha 5 fasi e si cancella la fase 3, verranno di conseguenza cancellate anche le fasi 4 e 5.

Nota 2: Dopo aver cancellato anche solo una parte del programma questo rimarrà salvato con la nuova modifica (quindi senza le fasi eliminate).

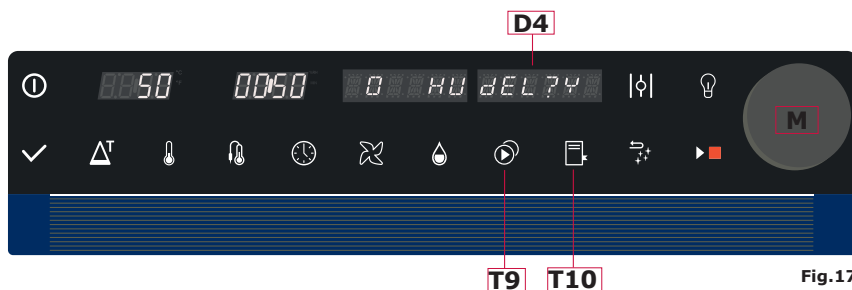


Fig.17

4.5 Upload / Download ricette con USB

I programmi di cottura possono essere importati ed esportati dal forno per mezzo di una chiavetta USB inserita nell'apposita porta posta sul cruscotto.

Consigliamo una chiavetta USB con capacità di 1GB o inferiore.

Importazione dei programmi:

1. Accendere il forno
2. Inserire una chiavetta USB compatibile nella porta USB del forno.
3. Premere contemporaneamente la manopola **M** e il pulsante **T10** (Fig.19).
4. La procedura sarà completata quando sui display

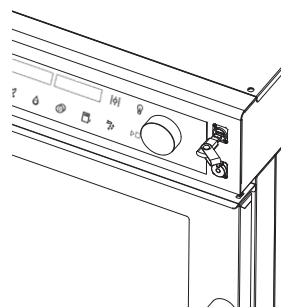


Fig.18

apparirà il seguente messaggio:



5. Rimuovere la chiavetta USB

Esportazione dei programmi:

1. Accendere il forno
2. Inserire una chiavetta USB compatibile
3. Premere contemporaneamente la manopola **M** e il pulsante **T9 (Fig.19)**
4. La procedura sarà completata quando sui display apparirà il seguente messaggio:



5. Rimuovere la chiavetta USB

4.6 Registrazione HACCP

Regolazione Data e Ora

Per effettuare la registrazione, è necessario impostare i parametri di data e ora del forno.

Per eseguire questa operazione è sufficiente tenere premuto il pulsante **T6 (Fig.19)** e seguire le indicazioni dei display D3 e D4, ruotando la manopola M in senso orario e antiorario e confermando i dati selezionati premendo la manopola stessa.

Funzionamento HACCP

La funzione HACCP è sempre attiva e permette di registrare ogni cambiamento di: temperatura che avviene all'interno della camera di cottura o sulla sonda al cuore (quando prevista), fase, o tempo, che avvengono durante il programma di cottura.

La registrazione della funzione HACCP, effettuata ogni minuto, si attiva allo start del programma e dopo aver inserito una chiavetta USB (nell'apposita porta presente nel cruscotto) e termina alla fine dello stesso.

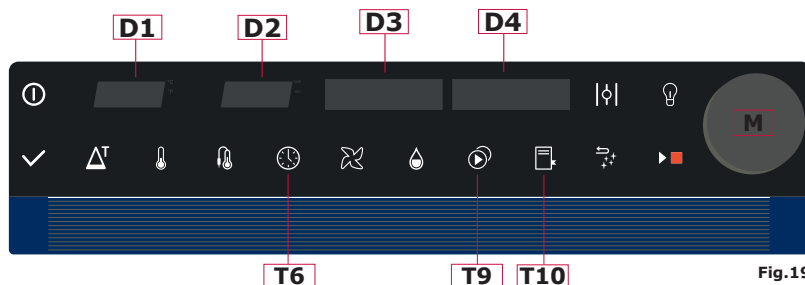


Fig.19

4.7 Allarme POWER FAIL

In caso di mancanza di energia elettrica per un periodo di tempo inferiore ai 2 minuti, il forno al ripristino continua la normale attività senza segnalare allarmi.

Se la mancanza di tensione si protrae per un tempo superiore ai 2 minuti, al ripristino la scritta **POWER FAIL** appare sul display accompagnata da segnalazione acustica. L'allarme viene resettato ed il ciclo riprende premendo la manopola.

Se la mancanza di tensione per più di 2 minuti si manifesta durante il lavaggio, al ripristino mediante la pressione della manopola il forno continuerà il lavaggio normalmente, se in precedenza non aveva ancora caricato il detergente, oppure passerà direttamente alla fase di risciacquo.

5. MANUTENZIONE e PULIZIA

5.1 Pulizia

Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Nel caso di utilizzo continuo in modalità convezione ad alta temperatura, inumidire a fine giornata la guarnizione della porta con panno umido.

La guarnizione della porta e delle lampade sono da considerare consumabili.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda. Togliere le paratie porta teglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente. Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

Per la pulizia dei vetri, utilizzare un detergente specifico a base neutra non abrasivo (no acidi o idrossido di sodio). Non utilizzare panni abrasivi.

Alcune cotture producono depositi di grasso che vanno eliminati in modo tempestivo dopo ogni cottura (es. pollo arrosto); la loro mancata rimozione può causare danni o ostruzione di parti non coperte da garanzia.

Durante il controllo annuale da parte di un tecnico specializzato togliere il deflettore e lavarlo con acqua saponata.

5.2 Lavaggio automatico

Per attivare il LAVAGGIO AUTOMATICO (optional) seguire la seguente procedura:

- Accendere il forno mediante il tasto **T1 (Fig.20)**.
- Rimuovere il filtro sullo scarico all'interno della camera di cottura.
- Verificare che il detergente sia collegato al forno mediante l'apposito tubicino.
- Premere contemporaneamente il tasto **T12 (Fig.20)** e la manopola **M**.
- Il display **D3 (Fig. 20)** visualizzerà il tipo di lavaggio. Ruotando la manopola **M** è possibile scegliere tra lavaggio **SOFT** (leggero), **NORM** (medio) o **HARD** (intenso) in base al tipo e quantità di sporco all'interno della camera di cottura.
- Una volta scelto il tipo di lavaggio appropriato premere il tasto **T14 (Fig.20)** per iniziare il lavaggio automatico. **Il lavaggio funziona solo a porta chiusa.**
- Rimettere il filtro scarico camera in posizione.

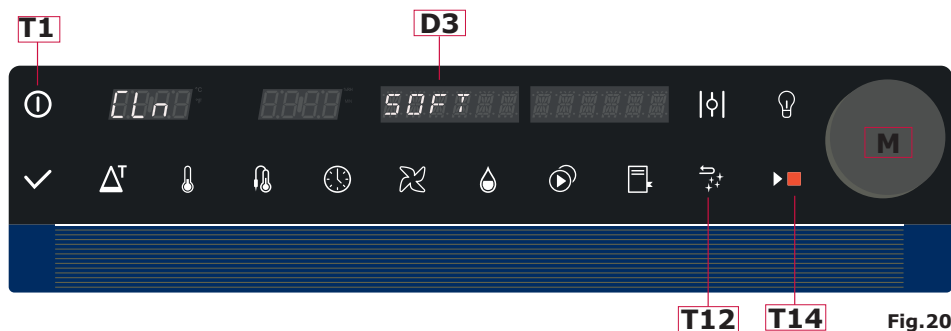


Fig.20

Importante:

Si raccomanda l'uso di un detergente approvato per la pulizia del forno.

Nel caso di inattività per 10 giorni, eseguire un ciclo di lavaggio solo con acqua senza detergente, per rimuovere i depositi di detergente i cui danni non sono coperti da garanzia!



L'uso di un detergente non approvato potrebbe causare danni al sistema di lavaggio e all'integrità della camera di cottura invalidando la garanzia del forno.

PERICOLO ! DURANTE IL LAVAGGIO NON APRIRE LA PORTA DEL FORNO

Durante il lavaggio il display **D3 (Fig.20)** visualizzerà le seguenti fasi:

WASH	Prelavaggio - Lavaggio
RINSE	Risciacquo
DRY	Asciugatura
FINISH	Lavaggio completato

5.3 Pulizia del diffusore del lavaggio

Periodicamente è necessario pulire in lavastoviglie il diffusore del lavaggio.

Svitare la vite **A (Fig.21)** e sfilare il diffusore tirandolo verso il basso.

Dopo la pulizia inserire nuovamente il diffusore nel suo alloggiamento spingendolo verso l'alto e riavvitare la vite.

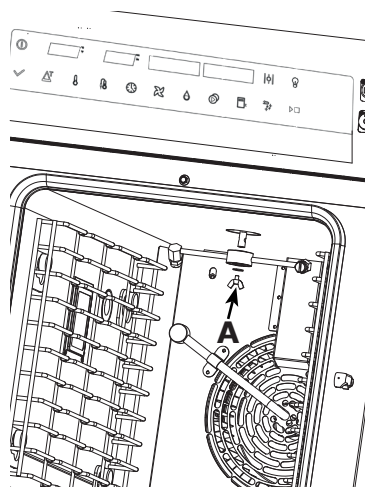


Fig.21

5.4 Filtro aerazione vano tecnico

Al fine di mantenere i componenti elettronici del forno ad una temperatura di sicurezza è opportuno eseguire periodicamente, **almeno una volta al mese**, la pulizia del filtro di aerazione.

Il filtro si trova nella parte posteriore del forno (**Rif. B Fig.22**).

Procedere in questo modo:

1. Afferrare la linguetta del filtro (**Rif.C**) e sollevarla facendo scorrere verso l'alto il filtro

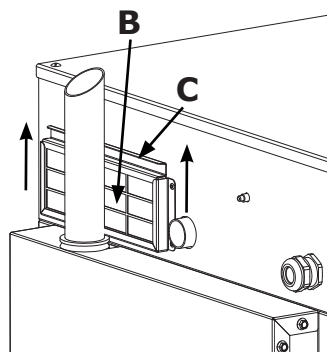


Fig.22

dal suo alloggiamento.

2. Togliere il filtro dalla sua mascherina, lavarlo con acqua tiepida e sapone neutro e asciugarlo con un panno pulito.
3. Rimettere il filtro all'interno della sua mascherina e farlo scivolare all'interno del suo alloggiamento.

ATTENZIONE:

Nel caso il forno dovesse andare in allarme Hi Temp, la causa più probabile è un eccessivo accumulo di sporco sul filtro.

Procedere quindi immediatamente alla pulizia dello stesso.

5.5 Scarico umidità

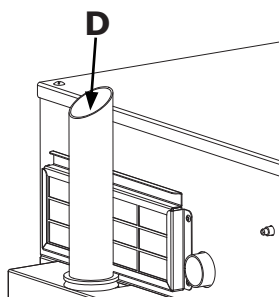


Fig.23

Lo scarico umidità (**Rif.D Fig.23**) espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

5.6 Pulizia del vetro



Fig.24

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (**Fig.24**) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi e detersivi a base acida o basica (es. idrossido di sodio).

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando l'apposito fermo.

5.7 Regolazione delle cerniere di chiusura della porta

In caso di necessità, è possibile regolare le cerniere della porta al fine di ottimizzare la chiusura e la tenuta della guarnizione della facciata del forno.

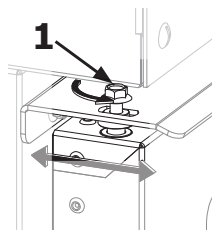


Fig.25

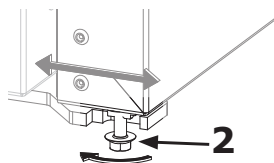


Fig.26

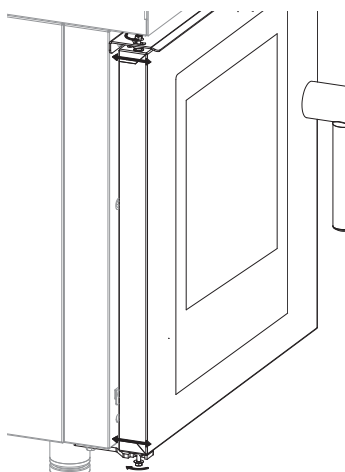


Fig.27

Le cerniere della porta vanno regolate in modo da assicurare la massima tenuta durante il funzionamento del forno. È possibile regolare sia la cerniera superiore che quella inferiore (**Fig.25 e Fig.26**).

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare i bulloni (**Rif. 1-2 Fig.25 e Fig.26**) e spostare la porta nella posizione desiderata (**Fig.27**).

A regolazione ultimata, serrare nuovamente i bulloni.

Per mantenere la porta parallela alla facciata, dopo aver regolato i bulloni delle cerniere, potrebbe essere necessario regolare il nasello della maniglia, posto sulla facciata del forno (allentare il controdado, regolare, serrare il controdado) **Fig.28**.

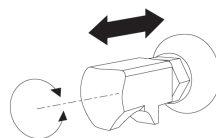


Fig.28

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

6.1 Problemi più comuni

Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare e chiudere il rubinetto d'intercettazione dell'acqua posto a monte dell'apparecchio.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiature e il decadimento di ogni forma di garanzia.

Problema	Possibile soluzione
Il forno non parte	Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete.
	Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno.
	Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.
	Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto.
	Accertarsi che il forno non sia in errore.
Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.	
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Possibile segnalazione "allarme motore": spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.
	Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
L'illuminazione interna non funziona	Utilizzare lampadine resistenti al calore.
	Sostituire le lampadine procedendo come segue: <ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte del forno sia aperto e che l'apparecchio sia freddo. • Rimuovere la paratia reggiteglie sinistra. • Svitare le viti sulla mascherina delle luci. • Rimuovere la mascherina, il vetro e la guarnizione. • Utilizzare lampade alogene 25W. Maneggiare la lampadina utilizzando della carta o un panno puliti, allo scopo di evitare il contatto diretto con le dita.

Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Non viene immessa acqua	Controllare che il rubinetto di intercettazione dai tubi dell'umidificatore
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Allarme Hi Temp	Ripristinabile con pressione della manopola M
L'allarme Hi Temp segnala un eccessivo surriscaldamento del vano tecnico del forno. Eseguire la pulizia del filtro come spiegato al par 5.4 .	

6.2 Allarmi

N°	MESSAGGIO	DESCRIZIONE
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	FORNO NON CONFIGURATO
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SPELLONE NON COLLEGATO
3	"TCJ1 SH.CIRC"	SONDA PRINCIPALE IN CORTO
4	"TCJ1 OPEN"	SONDA PRINCIPALE APERTA (SCOLLEGATA)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	SPELLONE IN CORTO
6	"SAFETY THERM"	TERMOSTATO DI SICUREZZA
7	"ALARM MOTORS"	ALLARME MOTORI
8	"HI TEMP"	ALLARME ALTA TEMPERATURA VANO
9	"NO COM"	MANCATA COMUNICAZIONE CON SCHEDA
10	"NO WATER"	MANCANZA ACQUA (solo forni con lavaggio)

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Procedura riguardante le macrooperazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione. Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica gomma, ecc.). Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione. In generale, conferire l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

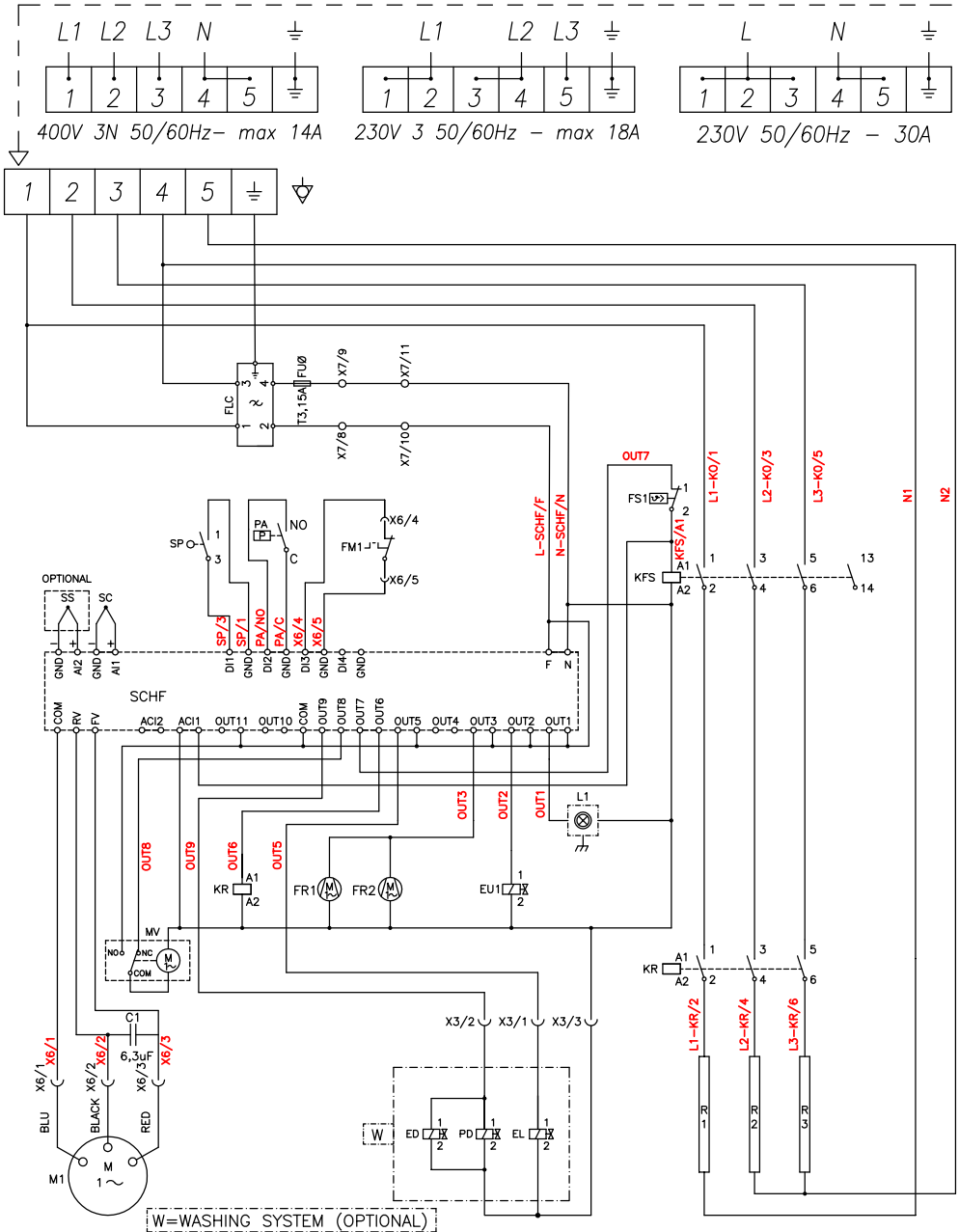


NOTA!

All'atto della demolizione della macchina, ogni marcatura, il presente manuale e altri documenti inerenti l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

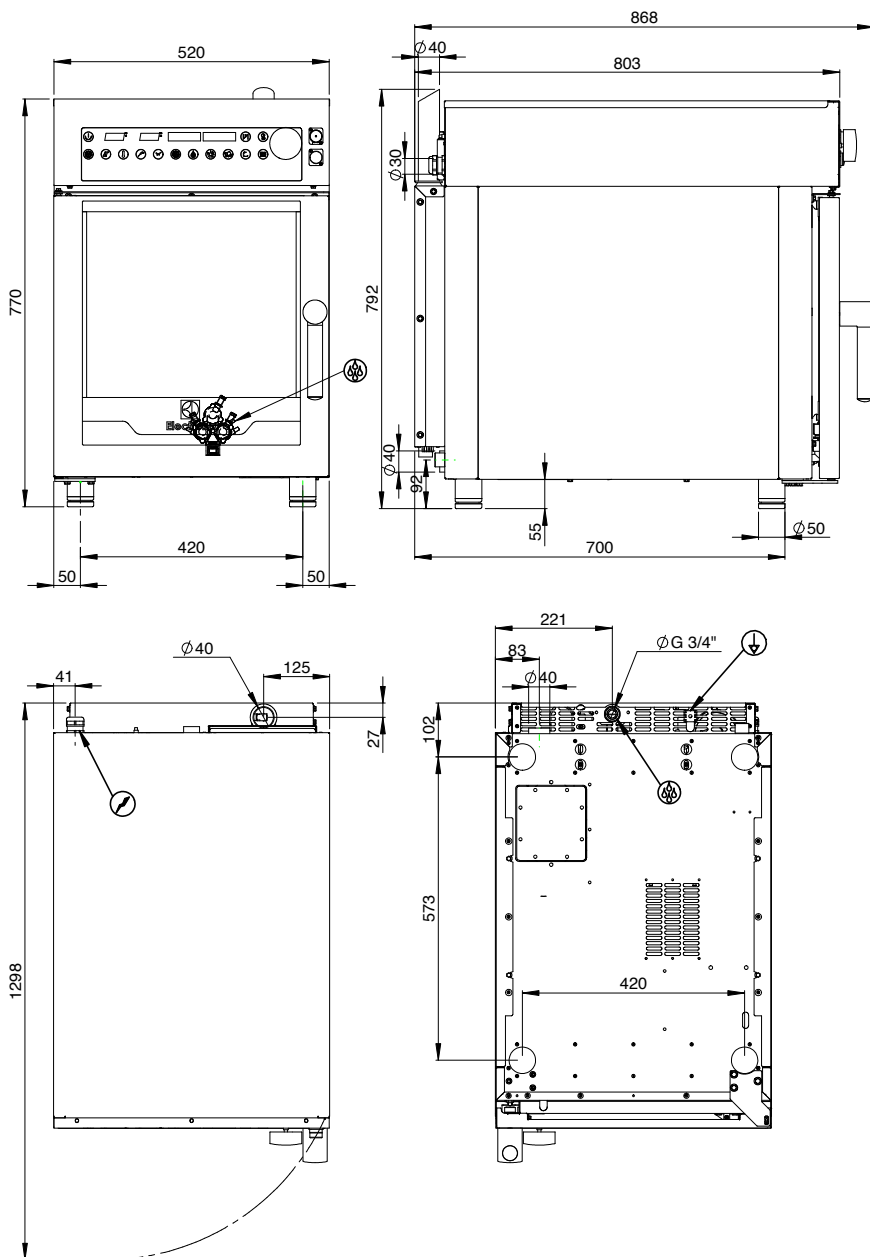
8. SCHEMA ELETTRICO

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. SCHEDA TECNICA

9.1 6 GN 1/1 (W)



10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO - CHARACTERISTICS OF INCOMING WATER - CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE - EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS - CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA - KENMERKEN VAN INKOMEND WATER -

IT	EN	FR	
Potabilità	Drinkable	Potabilité	
Temperatura massima	Maximum temperature	Température maximale	15°C ± 5
Durezza (CaCO ₃)	Hardness (CaCO ₃)	Dureté (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pressione	Pressure	Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (Residuo fisso)	TDS (Fixed residue)	TDS (Résidu fixe)	40 - 150 mg/L
Indice di Langelier	Langelier index	Indice de Langelier	> 0,5
Contenuti di Sali e ioni metallici	Metallic ion and salt content	Contenus de Sels et d'ions métalliques	
Cloruri	Chlorides	Chlorures	< 20 mg/L
Solfati + Nitrati	Sulphates + Nitrates	Sulphates + Nitrates	< 20 mg/L
Cloro libero	Free chlorine	Chlore libre	< 0.1 mg/L
Clorammine	Chloramines	Chloramines	< 0.5 mg/L
Ferro	Iron	Fer	< 0,1 mg/L
Silice totale	Total silica	Silice totale	< 10 mg/L

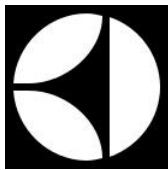
DE	ES	NL	
Trinkwasserqualität	Potabilidad	Drinkbaarheid	
Maximale Temperatur	Temperatura máxima	Maximale temperatuur	15°C ± 5
Härte (CaCO ₃)	Dureza (CaCO ₃)	Hardheid (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druck	Presión	Druk	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (feste ückstände)	TDS (residuos fijos)	TDS (Vast residu)	40 - 150 mg/L
Langelier-Index	Índice de Langelier	Langelier-index	> 0,5
Salz- und Metallionengehalt	Contenidos de sales e iones metálicos	Inhoud van zouten en metaalionen	
Chlor	Cloruros	Chloriden	< 20 mg/L
Sulfate + Nitrate	Sulfatos + Nitratos	Sulfaten + Nitraten	< 20 mg/L
Freies Chlor	Cloro libre	Chloorvrij	< 0.1 mg/L
Cloramin	Cloraminas	Chlooramine	< 0.5 mg/L
Eisen	Hierro	ijzer	< 0,1 mg/L
Kieselsäure insgesamt	Sílice total	Totaal silica	< 10 mg/L

CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY - CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA DE ÁGUA - EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN

PL	PT	SV	
Zdatność do picia	Potabilidade	Drickbar	
Maksymalna temperatura	Temperatura máxima	Max temperatur	15°C ± 5
Twardość (CaCO ₃)	Dureza (CaCO ₃)	Hårdhet (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Ciśnienie	Pressão	Tryck	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	PH	PH	7.0 - 8.5
TDS (sucha pozostałość)	TDS (Resíduo fixo)	TDS (Fast rest)	40 - 150 mg/L
Indeks Langeliera	Índice Langelier	Langelier-index	> 0,5
Zawartość soli i jonów metali	Conteúdo de sais e íons metálicos	Metalliskt jon- och saltinnehåll	
Chlorki	Cloretos	Klorider	< 20 mg/L
Siarczany + azotany	Sulfatos + Nitratos	Sulfater + nitrater	< 20 mg/L
Wolny chlor	Cloro livre	Fritt klor	< 0.1 mg/L
Chloroamina	Cloraminas	Kloramin	< 0.5 mg/L
Żelazo	Ferro	Järn	< 0,1 mg/L
Krzemionka całkowita	Sílica total	Total kiseldioxid	< 10 mg/L



CE



Electrolux

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone - Italy

www.electrolux-professional.com