

Forno a cottura rapida

GourmeXpress

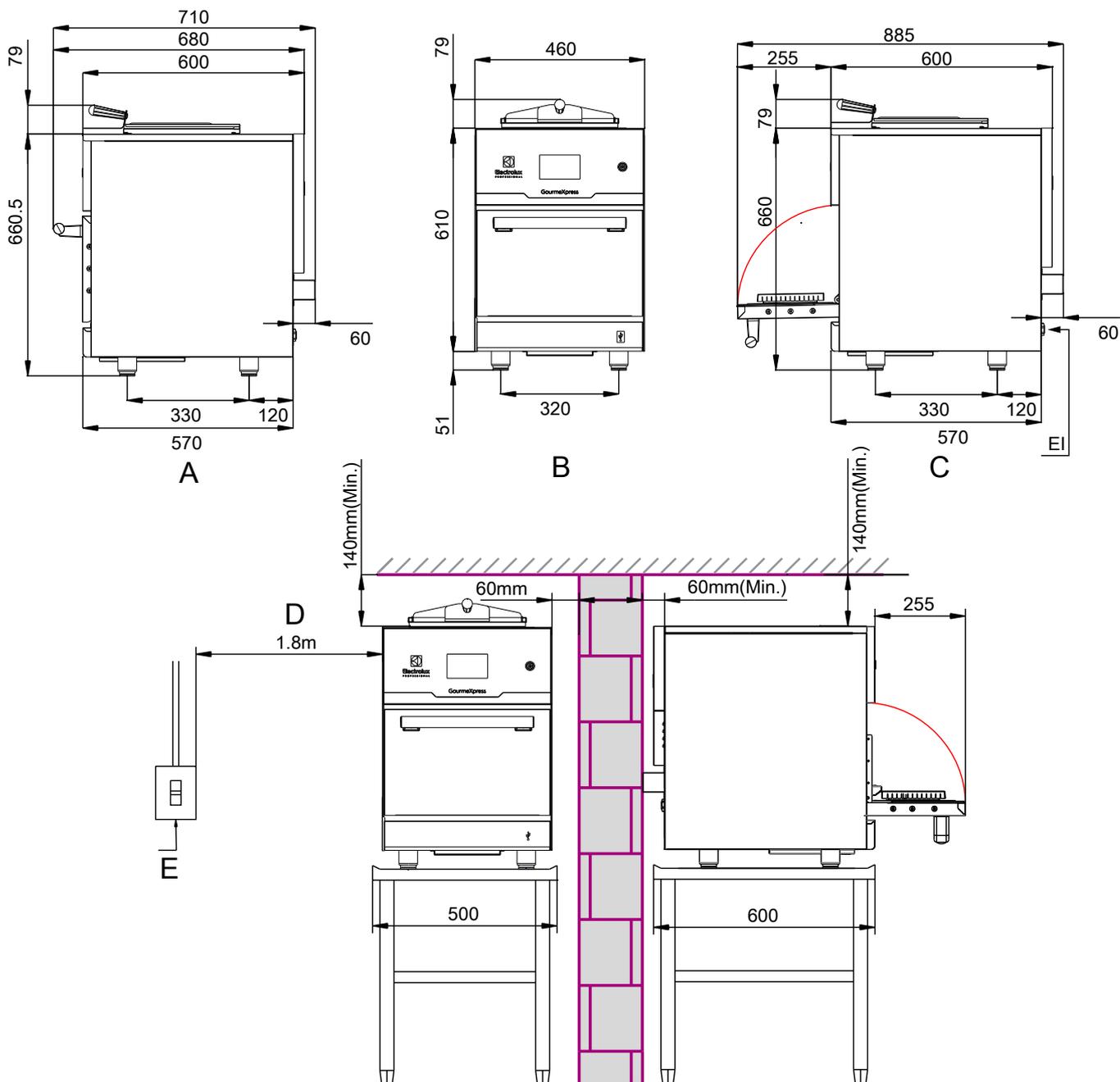


IT Manuale di installazione e funzionamento



EPR-PROBT-D- 2023.07

Schema di installazione



El = Ingresso elettrico
EQ = Vite equipotenziale
A = Vista laterale
B = Vista frontale

C = Vista laterale con porta aperta
D = Lunghezza cavo di alimentazione max 1,8 m
E = Interruttore di circuito

Premessa



Leggere le seguenti istruzioni, inclusi i termini di garanzia, prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

Visitare il nostro sito web www.electroluxprofessional.com e aprire la sezione **Supporto per:**



Registrazione del prodotto



Ottenere consigli e suggerimenti sul prodotto, informazioni sul servizio manutenzione e assistenza

Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare l'apparecchiatura correttamente e in sicurezza.

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni dell'apparecchiatura e ad evitare soprattutto il succedersi di danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di conduzione scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smantellamento dell'apparecchiatura consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di evitare manovre errate e inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità dell'apparecchiatura o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura sull'uso e la manutenzione della stessa.

È altresì importante che il manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio dell'apparecchiatura affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e, comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se, dopo aver letto il presente manuale, persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso dell'apparecchiatura, contattare senza esitazione il Costruttore o il Centro assistenza autorizzato, che sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza per un miglior funzionamento e la massima efficienza della stessa. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo dell'apparecchiatura dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utente controllare che l'apparecchiatura venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone sia per gli animali e le cose.



IMPORTANTE

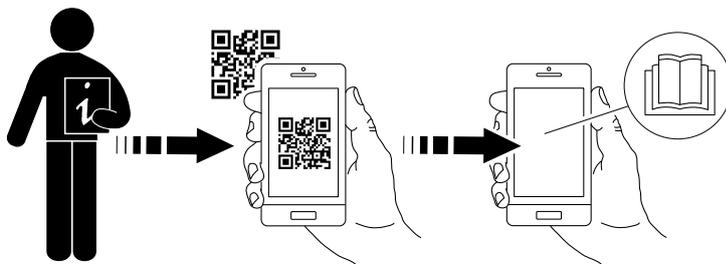
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
 - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
 - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web www.electroluxprofessional.com.
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchiatura devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Codice QR

Per accedere liberamente al sito web e ai dati/file aperti (PNC/numero di serie, video, documentazione, ecc.), leggere il codice QR sull'adesivo di identificazione posto nella prima pagina della presente guida o sull'apparecchiatura.

Assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet.

Scansionare il QR per consultare i documenti disponibili per questa apparecchiatura.



Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	7
A.1	Informazioni generali	7
A.2	Dispositivi di protezione individuale	7
A.3	Sicurezza generale	8
A.4	Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura	8
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa	9
A.6	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	9
A.7	Rischi residui	9
A.8	Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento	10
A.9	Installazione e montaggio	10
A.10	Allacciamento elettrico	10
A.11	Collegamento elettrico per apparecchiature con cavo senza spina	10
A.12	Uso: avvertenze	11
A.13	Posizionamento	12
A.14	Limiti di spazio dell'apparecchiatura	12
A.15	Pulizia dell'apparecchiatura	12
A.16	Manutenzione preventiva	12
A.17	Ricambi e accessori	12
A.18	Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione	12
A.19	Manutenzione dell'apparecchiatura	12
A.20	Servizio	12
A.21	RF interferenze	13
A.22	Smaltimento dell'apparecchiatura	13
B	TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI	13
C	INFORMAZIONI GENERALI	14
C.1	Introduzione	14
C.2	Destinazione d'uso e restrizioni	14
C.3	Collaudo	14
C.4	Diritti d'autore	14
C.5	Conservazione del manuale	14
C.6	Destinatari del manuale	14
C.7	Definizioni	14
C.8	Responsabilità	14
C.9	Controllo dell'imballo da parte del cliente	15
C.10	Stoccaggio	15
D	INSTALLAZIONE E MONTAGGIO	15
D.1	Introduzione	15
D.2	Responsabilità del Cliente	15
D.3	Istruzioni per il disimballo	15
D.4	Rimozione imballo	16
D.5	Smaltimento dell'imballo	16
D.6	Posizionamento	16
D.7	Installazione dei piedini	17
D.8	Montaggio dei distanziali posteriori	17
D.9	Limiti di spazio dell'apparecchiatura	17
D.10	Allacciamento elettrico	17
	D.10.1 ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA	17
E	USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA	18
E.1	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	18
E.2	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	18
E.3	Alimenti adatti alla cottura nel forno	18
E.4	Contenitori adatti alla cottura nel forno	18
F	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	19
F.1	Introduzione	19
F.2	Posizione targhetta caratteristiche	19
F.3	Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore	19
F.4	Panoramica dell'apparecchiatura	19
	F.4.1 Porta USB	19
	F.4.2 Accessori forniti	20
F.5	Pannello di controllo	20
F.6	Display touchscreen	20
G	PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIATURA	21
G.1	Accesso al menu Settings (Impostazioni)	21
G.2	Impostazioni interfaccia utente	21
	G.2.1 Informazioni di sistema	21
	G.2.2 Impostazione della lingua	21
	G.2.3 Impostazione della data	21
	G.2.4 Impostazione dell'ora	21
	G.2.5 Impostazione dell'avvio automatico	22
	G.2.6 Impostazione del codice di accesso del sistema	22
	G.2.7 Modalità risparmio energetico	22
G.3	Impostazioni menu Service (Assistenza)	22
G.4	Impostazioni menu Appliance (Apparecchiatura)	22

G.4.1	Copia apparecchiatura da/a chiave USB	23
G.4.2	Luminosità del display	23
G.4.3	Volume del segnale acustico	23
G.4.4	Segnale di allarme.....	23
G.4.5	Unità di misura della temperatura	23
G.4.6	Modifica dell'immagine della ricetta	23
G.4.7	Codice di accesso alle ricette	24
G.4.8	Codice di accesso al menu Apparecchiatura	24
G.4.9	Modalità demo.....	24
G.4.10	Ripristino delle impostazioni di fabbrica.....	24
G.4.11	Aggiornamento del firmware	24
G.4.12	Tempo di attenuazione della retroilluminazione.....	24
G.4.13	Visualizzazione dei dettagli delle ricette	25
G.4.14	Termine di utilizzo	25
G.4.15	Attivazione del codice a barre delle ricette	25
G.4.16	Tipo di allarme.....	25
G.4.17	Velocità bassa della ventola nella fase di preriscaldamento	25
G.4.18	Velocità alta della ventola nella fase di preriscaldamento	25
G.4.19	Velocità del ventilatore in fase di raffreddamento.....	26
G.5	Impostazione delle ricette	26
G.5.1	Creazione di una nuova ricetta	26
G.5.2	Creazione di una nuova ricetta da una esistente	27
H	FUNZIONAMENTO	28
H.1	Messa in servizio	28
H.1.1	Modifica del valore della temperatura di preriscaldamento	28
H.2	Uso quotidiano.....	28
H.2.1	Messaggi di avvertimento comuni	29
I	PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA.....	29
I.1	Introduzione alla pulizia	29
I.2	Pulizia dell'apparecchiatura	30
I.3	Pulizia esterna	30
I.4	Pulizia quotidiana	30
I.4.1	Griglia inferiore rimovibile.....	32
I.4.2	Pulizia del vassoio antiaderente	32
I.4.3	Pulizia della pala da forno	33
I.4.4	Autopulizia del supporto della pala.....	33
I.4.5	Pulizia del filtro della presa d'aria	33
I.5	Pulizia trimestrale	33
I.5.1	Sostituzione dei filtri catalitici	34
I.5.2	Pulizia del camino posteriore	34
J	MANUTENZIONE	35
J.1	Informazioni per la cura.....	35
J.2	Intervalli di manutenzione.....	35
K	RICERCA GUASTI.....	36
K.1	Introduzione	36
K.2	Guasti comuni.....	36
L	SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIATURA	37
L.1	Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura	37

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non permettere ai bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	●	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	○	●	○	—	—
Installazione	○	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	○	●	○	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻²	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻²	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—

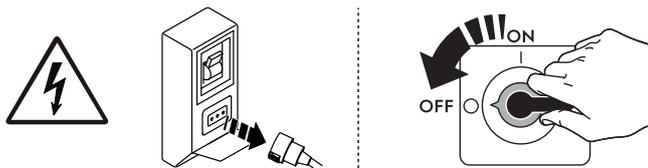
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

2. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).¹
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Evitare accuratamente l'esposizione dell'apparecchiatura all'ozono. Non utilizzare ozonizzatori nei locali in cui è installata l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

1. I valori di emissione sonora sono stati ottenuti secondo la EN ISO 11204. Il valore potrebbe aumentare a seconda del posto di lavoro in cui viene misurato.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura
Pericolo	Significato
	pericolo di schiacciamento delle mani
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui che permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Schiacciamento o cesoiamento	Possibile rischio a danno degli arti superiori che si può verificare durante l'operazione di chiusura della porta dell'apparecchiatura.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.
- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.9 Installazione e montaggio

- Le operazioni descritte devono essere eseguite in conformità alle norme di sicurezza e alle prescrizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Se presente, la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione.
- L'apparecchiatura non è idonea per essere installata all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, luce diretta, ecc.).

A.10 Allacciamento elettrico

- Il sistema di alimentazione elettrica deve essere adeguato alla corrente nominale dell'apparecchiatura allacciata. L'allacciamento deve essere eseguito in conformità alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Le informazioni relative alla tensione e alla frequenza di alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Interporre tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica un interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, realizzato in conformità alle normative vigenti.
- Se danneggiato o troppo corto, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dall'Assistenza Clienti o comunque da personale specializzato in modo da prevenire ogni rischio.
- Il fabbricante non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.
- Se presente, connettere l'apparecchiatura al circuito di protezione equipotenziale ⚡.

A.11 Collegamento elettrico per apparecchiature con cavo senza spina

- Il punto di collegamento deve essere munito di un efficace contatto a terra e la tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia del conduttore di terra richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale specializzato.
- L'apparecchiatura deve essere collegata in maniera permanente alla rete di alimentazione rispettando le polarità come indicato di seguito:
 - marrone/nero/grigio: fase
 - giallo/verde: terra
 - blu: neutro

- L'interruttore differenziale magnetotermico deve poter essere bloccato in posizione di aperto in caso di manutenzione.

A.12 Uso: avvertenze

Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendio, infortuni a persone e di esposizione ad un'eccessiva quantità di energia delle microonde

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.
2. Leggere e seguire le specifiche *PRECAUZIONI PER UN USO SICURO AL FINE DI EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE* presenti nel capitolo E *Uso normale dell'apparecchiatura*.
3. Non utilizzare l'apparecchiatura senza vivande.
4. Utilizzare esclusivamente utensili adatti per i forni a microonde.
5. Questa apparecchiatura deve essere messa a terra. Collegare solo ad una presa di messa a terra funzionante. Fare riferimento alle "ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA" nel capitolo D.10 *Allacciamento elettrico*.
6. Installare o collocare questa apparecchiatura esclusivamente in conformità alle istruzioni di installazione in dotazione.
7. Alcuni prodotti, come uova intere e contenitori sigillati, per esempio vasetti di vetro sigillati, potrebbero esplodere e non dovrebbero essere riscaldati in questa apparecchiatura.



IMPORTANTE

Collocare le seguenti informazioni in dotazione in un luogo ben visibile e vicino all'apparecchiatura. "Attenzione: i liquidi o gli altri cibi non devono essere riscaldati nei contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere."

8. Utilizzare questa apparecchiatura solo per la sua destinazione d'uso, come descritto in questo manuale. Questa apparecchiatura è stata progettata specificatamente per riscaldare e cucinare alimenti. Non è progettata per l'uso in laboratorio.
9. NON utilizzare prodotti chimici o vapori corrosivi in questa apparecchiatura. Potrebbero causare danni permanenti.
10. Questa apparecchiatura è destinata unicamente a uso professionale, non a uso domestico.
11. Come qualsiasi apparecchiatura professionale, non può essere utilizzata da persone non qualificate e bambini.
12. NON azionare l'apparecchiatura se presenta un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente, se è stata danneggiata oppure se è caduta.
13. NON immergere il cavo o la spina nell'acqua.
14. Tenere il cordone di alimentazione lontano da qualsiasi superficie riscaldata dell'apparecchiatura.
15. EVITARE che il cavo penda dal tavolo o dal banco.
16. NON utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata. È di fondamentale importanza che la porta si chiuda correttamente e che il vetro della porta stessa non presenti danni.
17. Prima di ogni utilizzo, l'utilizzatore deve verificare l'integrità e l'igiene complessive dell'apparecchiatura. L'utilizzatore dovrà assicurarsi che l'apparecchiatura venga arrestata oppure non utilizzata in presenza di sporczia, danni o parti mancanti.
18. Questa apparecchiatura deve essere utilizzata esclusivamente da personale di servizio qualificato. Per i servizi di verifica, riparazione e regolazione, contattare il servizio di assistenza autorizzato più vicino.
19. L'apparecchiatura è provvista di un sistema di raffreddamento interno ad aria (posteriore e anteriore). Le fessure di aspirazione e di emissione dell'aria dell'apparecchiatura non devono essere tappate con oggetti o panni, poiché in caso contrario si può causare un surriscaldamento eccessivo e danneggiare l'apparecchiatura stessa. Non coprire con oggetti gli scarichi posti sulla parte superiore dell'apparecchiatura.
20. NON riporre questa apparecchiatura all'esterno. NON utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, per esempio vicino a un lavandino della cucina, in un seminterrato umido, vicino a una piscina o in ubicazioni simili.
21. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità riscaldante:
 - a. L'apparecchiatura è stata progettata per riscaldare/cuocere direttamente panini, focacce, pizza e croissant. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
 - b. NON cuocere troppo i panini.
 - c. NON riscaldare vino, brandy, rum e qualsiasi altro alimento contenente alcool per evitare che si surriscaldino e prendano fuoco.
 - d. NON inserire materiali plastici o altri combustibili, utensili da cucina o altri oggetti (di qualunque materiale) all'interno dell'apparecchiatura. Inserire UNICAMENTE panini, con la carta da forno specifica designata.
 - e. NON lasciare oggetti nell'apparecchiatura.
 - f. NON riporre oggetti nella camera di cottura.
 - g. NON lasciare utensili da cucina o alimenti nella cella quando non è in uso.
 - h. NON utilizzare l'apparecchiatura per riscaldare i panini in pentole, tegami, teglie e utensili metallici.
 - i. Se i materiali all'interno dell'apparecchiatura prendono fuoco, spegnere l'apparecchiatura e scollegare il cordone di alimentazione.
 - j. In presenza di fumo:
 - spegnere l'apparecchiatura;
 - scollegare il cavo di alimentazione;
 - tenere la porta chiusa per soffocare le fiamme.
 - k. Pulire regolarmente la cella del forno e il vetro della porta, rimuovendo tutti i residui. Le incrostazioni potrebbero surriscaldare i panini e le microonde potrebbero bruciare il grasso e il deposito bruciato.
22. Prima di procedere al riscaldamento, mescolare gli alimenti liquidi per evitare un'ebollizione violenta.
23. Quando gli alimenti liquidi vengono riscaldati a una temperatura superiore al punto di ebollizione, non sempre la superficie del liquido inizia a bollire. Scuotendo il contenitore o inserendo un cucchiaino nel liquido, quest'ultimo potrebbe avere una reazione violenta e fuoriuscire. Quando ciò accade è molto facile bruciarsi.
24. NON riscaldare nel forno biberon e altri contenitori di alimenti per neonati.
25. Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna. Le zone di cottura rimangono calde. Anche quando l'apparecchiatura è spenta.

26. Come in qualsiasi apparecchiatura a microonde, possono generarsi scintille all'interno della camera di cottura. Queste scintille non influiscono né sulla sicurezza dell'utilizzatore, né sull'apparecchiatura, né sulla qualità del panino. Se, a causa dell'innesco, è visibile un segno scuro sulle parti metalliche, può essere rimosso pulendo con un panno umido.
27. Pulire periodicamente l'apparecchiatura rimuovendo tutte le tracce di cibo; la mancata pulizia porterà al deterioramento delle superfici.
28. Sottoporre periodicamente l'apparecchiatura (almeno una volta all'anno), ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.
29. È pericoloso per chiunque non sia un tecnico del ramo eseguire operazioni di manutenzione o di riparazione che prevedano la rimozione delle coperture di protezione dall'energia delle microonde.

CONSERVARE CON CURA LE PRESENTI ISTRUZIONI PER UN'ULTERIORE CONSULTAZIONE DA PARTE DEI VARI OPERATORI

A.13 Posizionamento

- Installare le apparecchiature avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.

A.14 Limiti di spazio dell'apparecchiatura

- Per gli spazi da lasciare liberi intorno all'apparecchiatura fare riferimento allo "Schema di installazione".

A.15 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.16 Manutenzione preventiva

Al fine di garantire la sicurezza e le prestazioni dell'attrezzatura, si consiglia di far eseguire eventuali operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional ogni 12 mesi, in conformità ai manuali di servizio Electrolux Professional. Per maggiori dettagli, si prega di contattare il Centro di assistenza locale Electrolux Professional.

A.17 Ricambi e accessori

Utilizzare esclusivamente accessori e/o ricambi originali. Il non utilizzo di accessori e/o ricambi originali farà decadere la garanzia del produttore originale e può rendere l'apparecchiatura non conforme agli standard di sicurezza.

A.18 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nell'apparecchiatura sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile, i rischi sono stati neutralizzati:
 - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate.
 - o indirettamente adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display posto sul cruscotto.
- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (es. corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura deve:

- disattivare immediatamente l'apparecchiatura e scollegare tutte le forniture (elettricità, gas e acqua);

Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchiatura, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

A.19 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.20 Servizio

PRECAUZIONI DA OSSERVARE PRIMA E DURANTE LA MANUTENZIONE PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE AD UN'ECESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE

- Non azionare l'apparecchiatura e non permettere che l'apparecchiatura venga azionata con la porta aperta.
- Effettuare i seguenti controlli di sicurezza su tutte le apparecchiature prima di attivare il magnetron o un'altra sorgente di microonde, ed effettuare le riparazioni, se necessario:
 1. azionamento dell'interblocco
 2. chiusura della porta corretta
 3. guarnizione e superfici di tenuta (inarcate, usurate o altrimenti danneggiate)
 4. danni a o allentamenti delle cerniere e serrature
 5. prove che testimoniano la caduta o l'uso improprio dell'apparecchiatura
- Solo i ricambi originali garantiscono gli standard di sicurezza dell'apparecchiatura.
- Prima di azionare le microonde per eseguire prove di servizio o ispezioni all'interno dei vani di generazione delle microonde, controllare il magnetron, la guida d'onda o la linea di trasmissione e la cavità per verificarne allineamento, integrità e connessione.
- Eventuali componenti difettosi o non regolati correttamente nell'interblocco, nel monitor, nella guarnizione del coperchio e nei sistemi di generazione e trasmissione di microonde devono essere riparati, sostituiti, o regolati seguendo le procedure descritte in questo manuale prima che l'apparecchiatura venga consegnata al proprietario.

A.21 RF interferenze

Questo forno genera segnali di radiofrequenza.

Questa apparecchiatura è stata testata e giudicata conforme alle parti applicabili della sezione 18 delle norme FCC e agli obiettivi di protezione ex Direttiva 89/336/CEE del Consiglio per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative alla compatibilità elettromagnetica al momento della produzione.

Tuttavia le apparecchiature che mostrano una sensibilità ai segnali inferiori a detti limiti potrebbero avere problemi di interferenza.

In caso di interferenza con l'apparecchiatura:

- aumentare la distanza fisica tra il forno e l'apparecchiatura sensibile;
- se il dispositivo sensibile può essere collegato a terra, eseguire il collegamento secondo le procedure previste;
- se l'interferenza colpisce microfoni a batteria, accertarsi che le batterie siano completamente cariche;
- se possibile, collegare le apparecchiature sensibili a circuiti elettrici separati;
- tenere i cavi di apparecchiature interfono, microfoni, altoparlanti, ecc. lontano dal forno.

A.22 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B TERMINI DI GARANZIA ED ESCLUSIONI

Se l'acquisto di questo prodotto include la copertura della garanzia, quest'ultima viene fornita in conformità con le normative locali e a condizione che il prodotto venga installato e utilizzato per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'attrezzatura.

La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con la documentazione di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional resa disponibile in formato cartaceo o elettronico.

Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati ottimali e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre:

- costi relativi ai viaggi di assistenza per la consegna e il ritiro del prodotto;
- installazione;
- formazione su come utilizzare/far funzionare il prodotto;
- sostituzione (e/o fornitura) di ricambi danneggiati e soggetti a usura, a meno che ciò non dipenda da difetti di materiale o di lavorazione segnalati entro una (1) settimana dal guasto;
- correzione del cablaggio esterno;
- correzione di riparazioni non autorizzate, nonché di eventuali danni, guasti e inefficienze causati da e/o derivanti da:
 - capacità insufficiente e/o anormale degli impianti elettrici (corrente/tensione/frequenza, compresi picchi e/o interruzioni);
 - alimentazione idraulica, di vapore, aria o gas inadeguata o interrotta (inclusi impurità e/o altri elementi non conformi ai requisiti tecnici delle singole apparecchiature);
 - parti idrauliche, componenti o prodotti per la pulizia consumabili non approvati dal costruttore;

- negligenza, uso improprio, abuso e/o mancato rispetto da parte del cliente delle istruzioni di utilizzo e cura descritte nella documentazione relativa all'attrezzatura;
- installazione, riparazione, manutenzione (comprese manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati) e modifica dei sistemi di sicurezza improprie o scarse;
- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- condizioni ambientali che provocano sollecitazioni termiche (ad es. surriscaldamento/congelamento) o chimiche (ad es. corrosione/ossidazione);
- oggetti estranei disposti o collegati al prodotto;
- incidenti o forza maggiore;
- il trasporto e la movimentazione, inclusi graffi, ammaccature, scheggiature, e/o altri danni alla finitura del prodotto, a meno che tali danni non risultino da difetti di materiale o di lavorazione e vengano segnalati entro una (1) settimana dalla consegna, se non diversamente concordato;
- prodotto con numeri di serie originali che sono stati rimossi, alterati o non possono essere facilmente determinati;
- sostituzione delle lampadine, dei filtri o di eventuali parti consumabili;
- qualsiasi accessorio e software non approvato o specificato da Electrolux Professional.

Il produttore declina ogni responsabilità in caso di modifica del prodotto o di elementi hardware/software/di programmazione. Tale modifica comporta inoltre la decadenza della garanzia Electrolux Professional.

La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata (comprese le parti necessarie per eseguire tale manutenzione) o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non

sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

Controllare sul sito web di Electrolux Professional l'elenco dei servizi di assistenza clienti autorizzati.

C INFORMAZIONI GENERALI

C.1 Introduzione

Questo manuale contiene informazioni relative a diverse apparecchiature. Le immagini relative al prodotto presenti in questa guida sono a puro titolo esemplificativo.

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio a queste, ma non sono mirati alla rappresentazione dettagliata dell'apparecchiatura fornita.

Negli schemi d'installazione dell'apparecchiatura i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

C.2 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata concepita per il riscaldamento/la cottura di snack.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

C.3 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono state progettate e ottimizzate con prove di laboratorio per fornire prestazioni e un'efficienza elevate.

L'apparecchiatura è spedita pronta all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

C.4 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional.

C.5 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita dell'apparecchiatura, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria dell'apparecchiatura, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

C.6 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.7 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Se ne consiglia un'accurata lettura prima della fruizione dello stesso.

Operatore	Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto dell'apparecchiatura.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Operatore addetto all'uso ordinario dell'apparecchiatura	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario dell'apparecchiatura.
Assistenza Clienti o personale specializzato	Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale ed esperienza, addestramento, conoscenze specifici delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sull'apparecchiatura e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica, elettronica ecc.
Pericolo	fonte di possibili lesioni o danni alla salute.
Situazione pericolosa	qualsiasi operazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.
Rischio	combinazione di probabilità e di gravità con possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.
Protezioni	misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.
Riparo	elemento di un'apparecchiatura utilizzato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.
Dispositivo di sicurezza	dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.
Cliente	colui che ha acquistato l'apparecchiatura e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

C.8 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione con ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;

- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifica arbitrarie da parte dell'utente o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione e della scelta di adeguati ed idonei dispositivi di protezione individuale, da far indossare agli operatori, è a carico del datore di lavoro o del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il Costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

C.9 Controllo dell'imballo da parte del cliente

- Lo spedizioniere è responsabile della sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti.
- Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.

- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballaggio, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.

Dopo il controllo dell'imballo

1. Rimuovere il materiale di imballaggio.
Durante la rimozione dell'imballaggio e la movimentazione, prestare attenzione a non urtare l'apparecchiatura.
2. Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballaggio.

C.10 Stoccaggio

L'apparecchiatura e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese tra -10°C [14°F] e 50°C [122°F].

Il luogo di stoccaggio dell'apparecchiatura deve:

- essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura stessa;
- avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare deformazioni dell'apparecchiatura o il danneggiamento dei piedini di supporto.

D INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

D.1 Introduzione



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA".

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura ed il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate in questo capitolo.

Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un livellamento non corretto può causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchiatura o nella struttura da incasso.

D.2 Responsabilità del Cliente

I compiti, le richieste e le opere a carico del Cliente sono le seguenti:

- verificare la planarità del pavimento su cui è posta l'apparecchiatura;
- predisporre una presa di corrente con terra e con capacità adeguata all'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche;



NOTA!

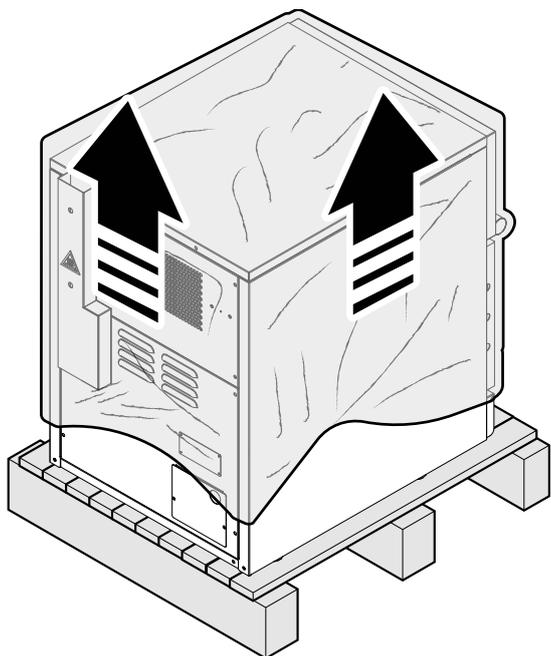
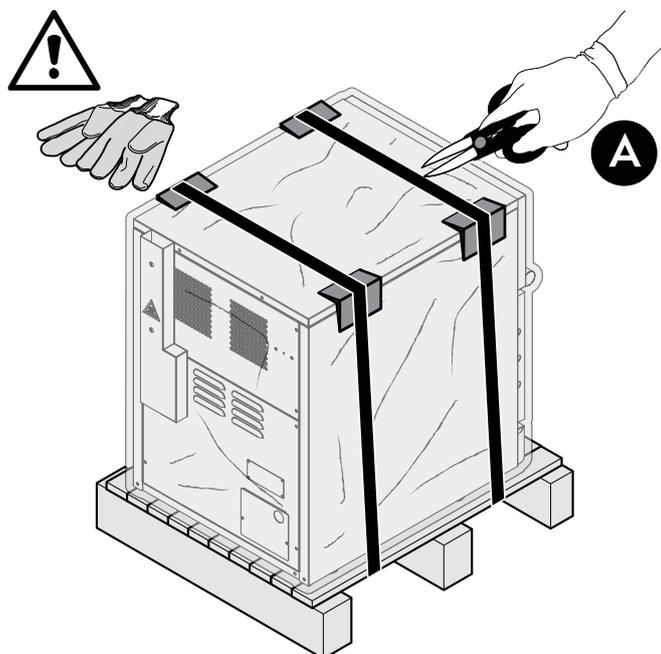
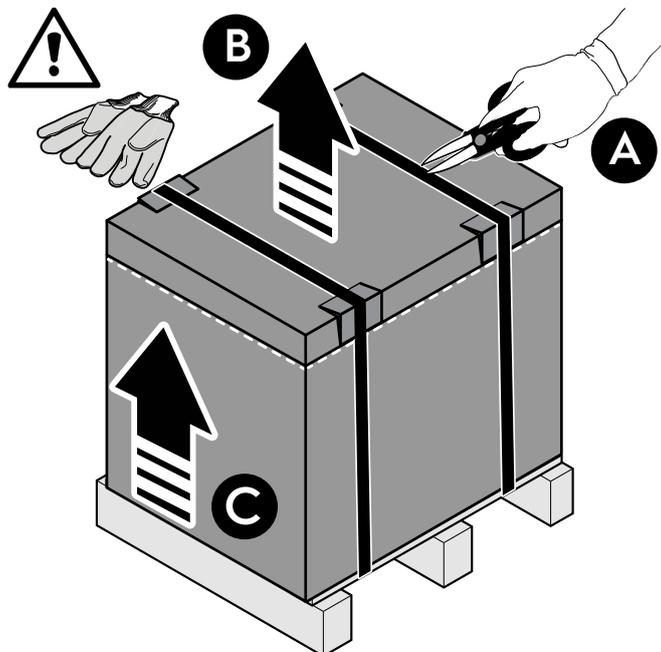
Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a "A.10 Allacciamento elettrico".

D.3 Istruzioni per il disimballo

Disimballare l'apparecchiatura eseguendo le operazioni indicate di seguito:

- tagliare le reggette, se presenti, e togliere la pellicola protettiva avendo cura di non graffiare la lamiera con forbici o lame eventualmente utilizzate;
- rimuovere il cappello in cartone, gli angolari in polistirolo e le protezioni verticali eventualmente presenti;
- nelle apparecchiature con superfici in acciaio inox, rimuovere molto lentamente la pellicola protettiva, senza strapparla, per evitare che sulla superficie rimangano residui di colla;
- qualora ciò accadesse, rimuovere i residui di colla usando un solvente non corrosivo, quindi sciacquare ed asciugare accuratamente;
- si consiglia di passare su tutte le superfici d'acciaio inox un panno imbevuto d'olio di vaselina in modo da creare un velo protettivo.

D.4 Rimozione imballo



D.5 Smaltimento dell'imballo

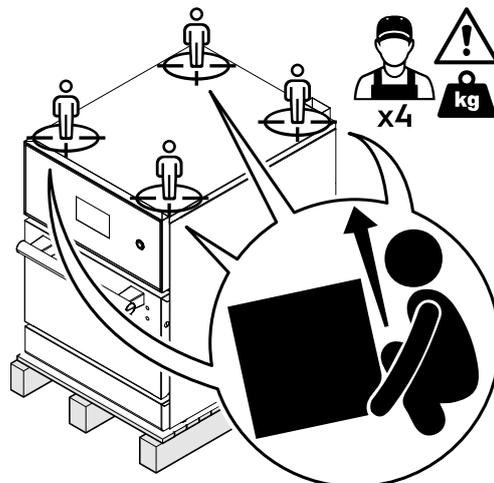
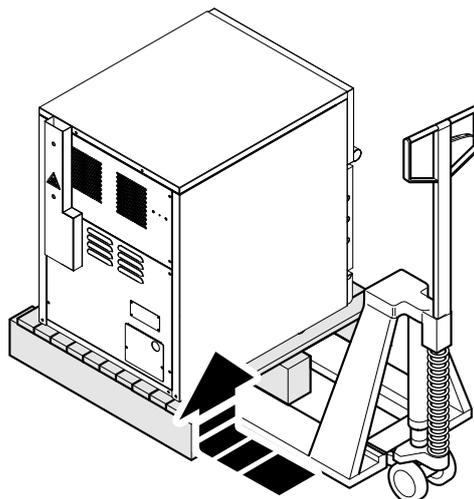
Lo smaltimento degli imballi deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente.

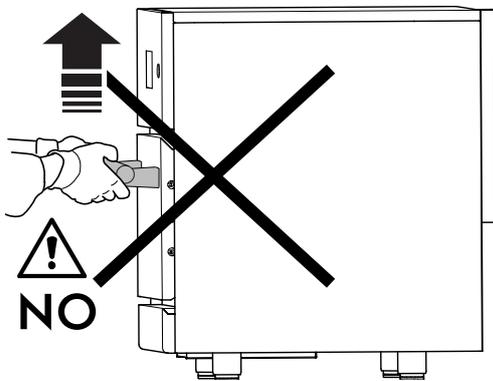
Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

	Compostabile • Involucro esterno
	Polietilene • Fascette
	Schiuma di polietilene • Involucro accessori

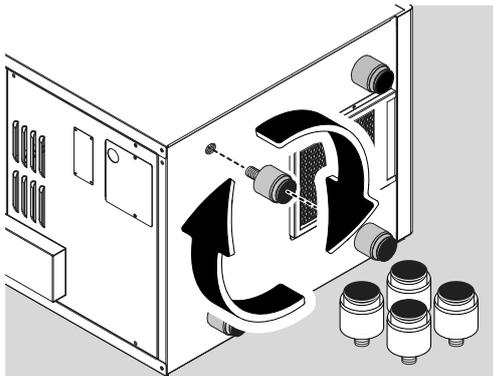
I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

D.6 Posizionamento

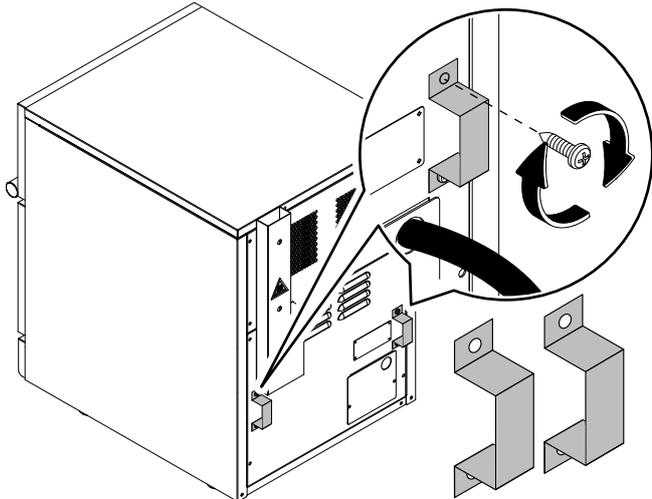




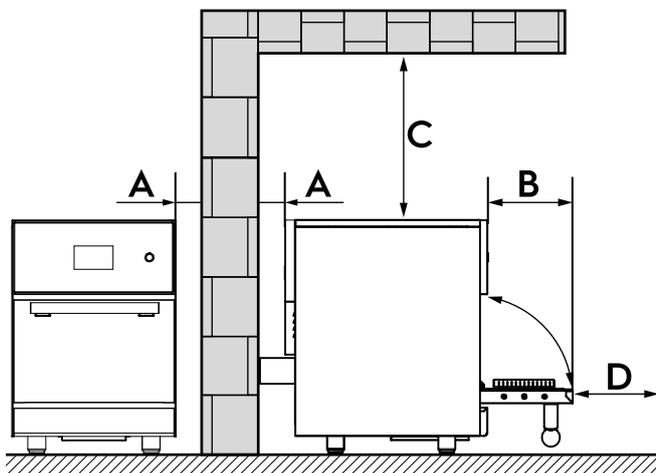
D.7 Installazione dei piedini



D.8 Montaggio dei distanziali posteriori



D.9 Limiti di spazio dell'apparecchiatura



A	mm	60
B	mm	255

C	mm	140
D	mm	500 ¹

1. Min distance for the passages enabling personnel to operate on the appliance.

D.10 Allacciamento elettrico



AVVERTENZA

Fare riferimento al paragrafo "A.10 Allacciamento elettrico".



IMPORTANTE

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.
- Gli interventi di riparazione e manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici qualificati e autorizzati dal Costruttore o dal personale di Centri Assistenza Autorizzati.
- Verificare che l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere il carico effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita secondo la regola dell'arte e le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che la tensione di alimentazione dell'apparecchiatura indicata dalla targhetta caratteristiche corrisponda alla tensione di rete.
- Assicurarsi che la presa abbia una messa a terra efficiente.
- Installare un interruttore generale con salvavita magnetotermico a monte dell'apparecchio per poterlo isolare dal resto dell'impianto. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima devono rispettare la normativa vigente.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa di alimentazione solo dopo aver terminato l'installazione.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- La spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione. Assicurarsi che la spina non sia schiacciata dall'apparecchiatura. Un cavo di alimentazione lesionato potrebbe surriscaldarsi e prendere fuoco o provocare un corto circuito.
- Non utilizzare adattatori multipresa e cavi di prolunga.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre la spina di alimentazione.
- Non toccare il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Ogni volta che il cavo di alimentazione deve essere sostituito, chiamare un operatore dell'assistenza tecnica e sostituirlo con ricambi originali.
- L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, il cui collegamento viene effettuato mediante la vite "EQ" (vedere "schema di installazione") contrassegnata dal simbolo . Il filo dell'equipotenziale deve avere una sezione minima di almeno 10 mm².

D.10.1 ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA



AVVERTENZA

- Un uso improprio della messa a terra può comportare il rischio di scossa elettrica.
- La messa a terra è obbligatoria usando un connettore verde.

Questa apparecchiatura deve essere messa a terra.

In caso di un corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche attraverso un cavo di fuga per la corrente elettrica.

Questa apparecchiatura è dotata di un cavo provvisto di un cavo di messa a terra e di una spina di messa a terra.

La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e messa a terra.

Non utilizzare un cavo di prolunga, se il cavo di alimentazione elettrica è troppo corto. Chiedere a un elettricista o a un tecnico dell'assistenza qualificato di installare una presa vicino dell'apparecchiatura.



NOTA!

In caso di dubbi circa la comprensione delle istruzioni per la messa a terra o la corretta messa a terra dell'apparecchiatura, consultare un elettricista o tecnico dell'assistenza qualificato.

E USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA

PRECAUZIONI PER UN USO SICURO AL FINE DI EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE

- Non utilizzare questa apparecchiatura con la porta aperta. Il funzionamento con la porta aperta può causare un'esposizione nociva all'energia delle microonde.
- Non inserire oggetti tra la porta e il bordo interno della porta ed evitare che residui di sporcizia o di sgrassante si posino sulle superfici di tenuta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata. È di fondamentale importanza che la porta dell'apparecchiatura si chiuda correttamente e che non vi siano danni ai seguenti elementi:
 - porta (mancanza di allineamento);
 - cerniere (rotte o allentate).
- L'apparecchiatura deve essere regolata o riparata esclusivamente da personale di servizio qualificato.

E.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura siano adeguatamente addestrati e dimostrino competenza nell'adempiere le proprie mansioni.

L'incaricato dell'operazione deve:

- leggano e comprendano il manuale;
- ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per operare in sicurezza;
- ricevano formazione specifica per l'uso corretto dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite ed in particolare quello che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso dell'apparecchiatura.

E.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale; compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi.
- Conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

E.3 Alimenti adatti alla cottura nel forno

Tutti gli alimenti possono essere cotti nel forno SALVO:

- **“alimenti classificati come proteine grasse grezze”** (compresi pollo con ossa e pelle, carne macinata cruda, bacon crudo, salsiccia cruda);
- uova intere;

- alimenti contenenti alcool.

E.4 Contenitori adatti alla cottura nel forno



IMPORTANTE

Leggere attentamente l'elenco sottostante prima di utilizzare il forno.

Contenitori resistenti al calore	
Vetro temperato	✓
Vetroceramica	✓
Terraglie (ceramica, ceramica smaltata)	✓
ATTENZIONE Non utilizzare contenitori con decorazioni in metallo.	

Placca metallica	
Placca metallica (non utilizzare qualsiasi altro contenitore in metallo). ¹	✓
ATTENZIONE Non cuocere gli alimenti direttamente sul fondo del forno.	

1. Inserire solo su un ripiano all'interno della cella del forno

Contenitori di plastica	
Contenitori di plastica speciali per la cottura in forno. ¹	✓

1. Controllare attentamente che il contenitore di plastica sia adatto all'utilizzo a temperature medio-alte

Stoviglie da tavola	
Non utilizzare: <ul style="list-style-type: none"> • contenitori infiammabili (carta/cartone); • carta alluminio. 	✗
AVVERTENZA Pericolo d'incendio.	

Altri strumenti	
Nastro isolante, etichetta	✗
Stoviglie da tavola	✗
Sensore di temperatura	✗
ATTENZIONE In fase di cottura nessun utensile deve trovarsi all'interno del forno.	

F DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

F.1 Introduzione

Rispetto ai forni tradizionali, questa apparecchiatura consente di ridurre notevolmente il tempo di cottura senza compromettere la qualità.

L'impostazione e la memorizzazione delle ricette sono operazioni molto semplici. È possibile memorizzare fino a 1024 ricette.

Per ogni ricetta è possibile impostare fino a 15 fasi di cottura.

Per ogni fase è possibile regolare il tempo, la temperatura, la velocità della ventola e la potenza delle microonde ed è possibile unire più fasi per ottenere migliori risultati di cottura.

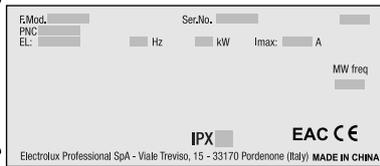
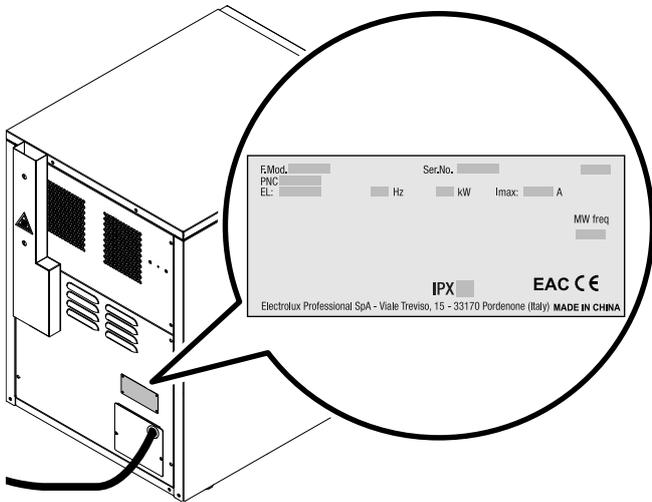
F.2 Posizione targhetta caratteristiche

La targhetta caratteristiche si trova sul pannello posteriore dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

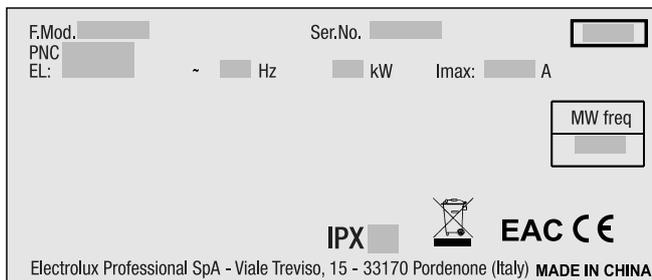
Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con l'Assistenza Clienti o con il Costruttore.



F.3 Dati di identificazione dell'apparecchiatura e del Costruttore

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto.

Si riporta un esempio della marcatura o targhetta caratteristiche presente sull'apparecchiatura:

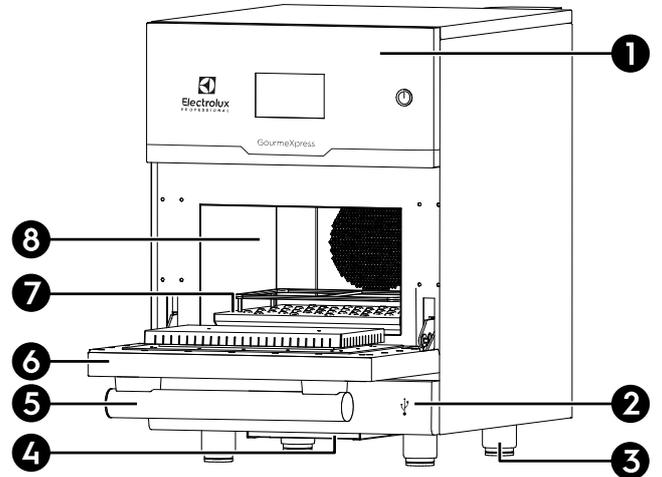


Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F.Mod.	descrizione di fabbrica del prodotto
Comm.Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
Ser.No.	numero di serie
Type ref.	gruppo dell'apparecchiatura certificativo
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	potenza assorbita
A	Corrente assorbita

MW freq	frequenza microonde
	simbolo WEEE
IPX3	grado di protezione alla polvere e all'acqua

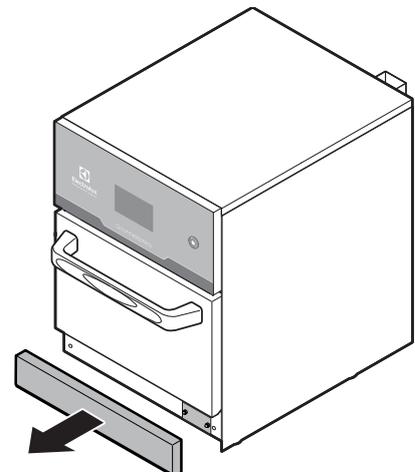
F.4 Panoramica dell'apparecchiatura



1	Control panel
2	USB porta
	NOTA! Rimuovere il pannello posteriore per accedere alla porta USB.
3	Piedini regolabili
4	Preso filtro aria
5	Maniglia porta
6	Porta
7	Griglia inferiore rimovibile
8	Cella del forno

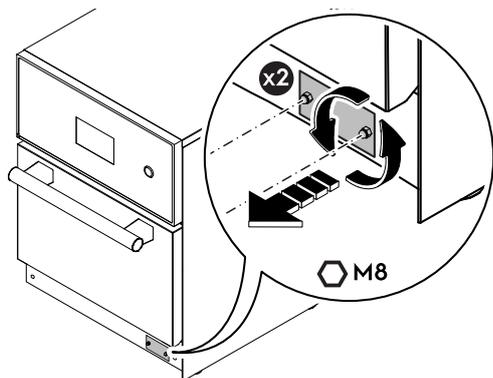
F.4.1 Porta USB

1. Rimuovere il pannello frontale della porta USB dalla parte inferiore dell'apparecchiatura.

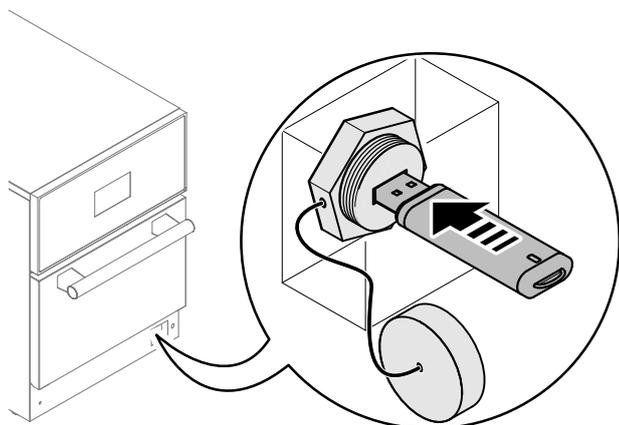


NOTA!
Il pannello è bloccato con magneti e perni.

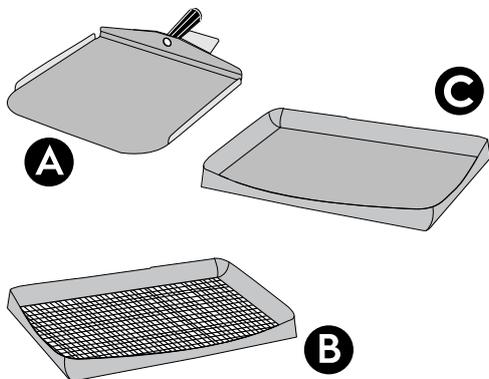
2. Svitare i due dadi ciechi per rimuovere il pannello di protezione.



3. Rimuovere la calotta antipolvere della porta USB. Ruotare la calotta a destra o a sinistra per aprirla. Inserire la chiave USB.



F.4.2 Accessori forniti



- A** Pala da forno¹



IMPORTANTE

Assicurarsi di installare il supporto per la pala da forno sopra all'apparecchiatura.

- B** Vassoio antiaderente con griglia¹

- C** Vassoio antiaderente¹

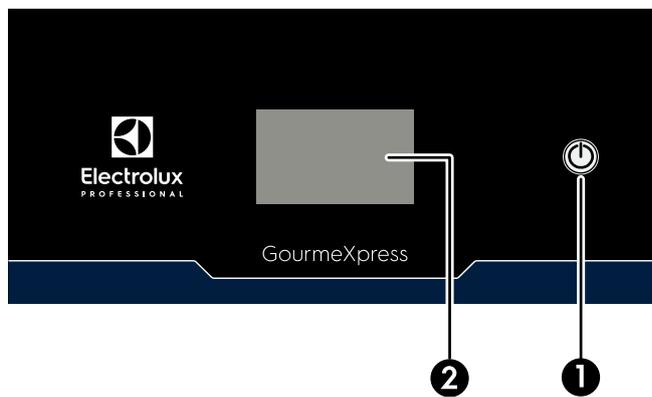
1. Non lavabile in lavastoviglie



IMPORTANTE

La pala da forno e la griglia inferiore rimovibile non sono destinate al contatto diretto con gli alimenti.

F.5 Pannello di controllo



- 1** Tasto ON/OFF
Premere questo tasto per accendere e spegnere l'apparecchiatura
- 2** Display touchscreen

F.6 Display touchscreen

L'apparecchiatura funziona mediante un display touchscreen con icone sensibili al tatto.

Toccare le icone sul display per attivare le azioni richieste o per visualizzare le informazioni relative all'apparecchiatura, al ciclo di cottura o a qualsiasi malfunzionamento.



NOTA!

Questo tipo di display touchscreen permette di avviare, arrestare o modificare le impostazioni in tutte le normali condizioni di lavoro:

- mani che indossano guanti;
- dita bagnate o sporche.

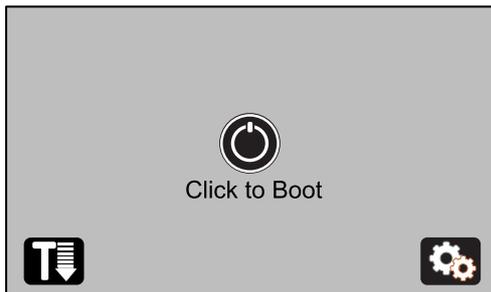
Icone touch screen principali

	Icona avviamento/spegnimento
	Icona avvio cottura
	Icona pausa cottura
	Icona arresto cottura
	Icona raffreddamento
	Icona preriscaldamento
	Icona temperatura cella (il forno ha raggiunto la temperatura impostata)
	Icona personalizzazione programmi
	Icona impostazioni
	Icona freccia sinistra
	Icona freccia destra
	Icona indietro
	Icona microonde
	Icona velocità ventola [impingement]
	Icona cancellazione
	Icona conferma
	Icona messaggio importante

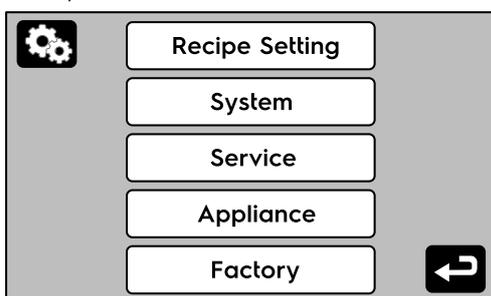
G PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

G.1 Accesso al menu Settings (Impostazioni)

Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchiatura. Attendere che sul display venga visualizzata la seguente schermata.



Toccare l'icona  per accedere al menu Settings (Impostazioni).

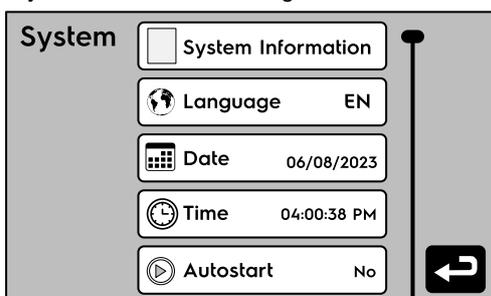


G.2 Impostazioni interfaccia utente

Toccare il tasto "System" (Sistema) per impostare l'interfaccia utente.



Sul display viene visualizzato il seguente menu.



System Information (Informazioni di sistema)	Dettagli tecnici relativi all'apparecchiatura
Lingua	Elenco delle lingue disponibili
Date	Impostazione della data corrente
Ora	Impostazione dell'ora corrente
Autostart (Avvio automatico)	Impostazione dell'ora per l'avvio automatico del forno
System Pascode (Codice di accesso sistema)	Impostazione della password per accedere al "System Menu" (Menu Sistema)
Energy Save Mode (Modalità risparmio energetico)	Impostazione del tempo trascorso il quale il forno entra in modalità risparmio energetico

G.2.1 Informazioni di sistema



NOTA!

Informazioni dettagliate sull'apparecchiatura e sul software installato utilizzate dai tecnici dell'assistenza per identificare in modo univoco l'apparecchiatura.

G.2.2 Impostazione della lingua

Toccare il tasto "Language" (Lingua) per impostare la lingua desiderata.



Le lingue disponibili sono: EN-ZH-ES-FR-DE-PL-NL-RU-IT.

Toccare ripetutamente questo tasto per cambiare l'abbreviazione della lingua.

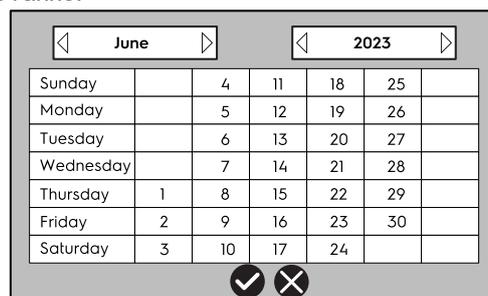
Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

G.2.3 Impostazione della data

Toccare il tasto "Date" (Data) per impostare la data corrente.



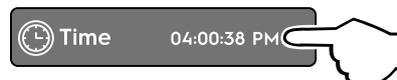
Nella schermata successiva è possibile impostare il giorno, il mese e l'anno.



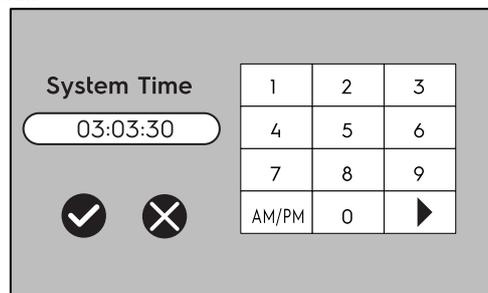
Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma)  oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella)  per uscire senza salvare.

G.2.4 Impostazione dell'ora

Toccare il tasto "Time" (Ora) per impostare l'ora corrente.



Nella schermata successiva è possibile impostare ore, minuti e secondi.



Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma)  oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella)  per uscire senza salvare.

G.2.5 Impostazione dell'avvio automatico



IMPORTANTE

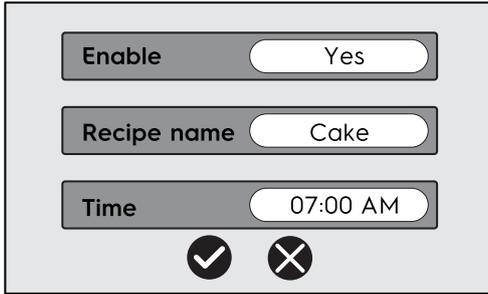
Assicurarsi di avere impostato l'ora corrente se si desidera utilizzare la funzione "Auto Start" (Avvio automatico).

Premere il tasto "Auto Start" (Avvio automatico) per attivare questa funzione.



È possibile programmare l'apparecchiatura affinché si accenda all'ora desiderata e alla temperatura impostata in base a una particolare ricetta.

Per fare ciò, è necessario lasciare l'apparecchiatura in stand-by, impostare l'ora in cui deve accendersi e scegliere una ricetta dall'elenco.



Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma) oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella) per uscire senza salvare.

G.2.6 Impostazione del codice di accesso del sistema

Toccare il tasto "System Passcode" (Codice di accesso del sistema) per impostare un codice per entrare nel menu System (Sistema).



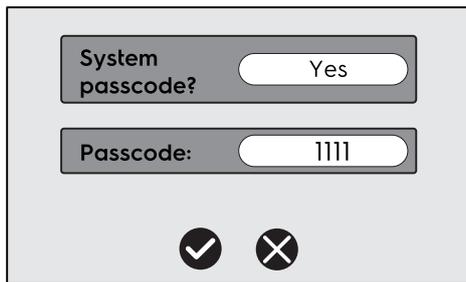
Selezionare "YES" (Sì) per attivare questa funzione e inserire il codice:

- min 1 carattere
- max 6 caratteri



IMPORTANTE

Non iniziare il codice con "0".



Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma) oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella) per uscire senza salvare.

G.2.7 Modalità risparmio energetico

Toccare il tasto "Energy Save Mode" (Modalità risparmio energetico) per impostare il tempo trascorso il quale l'apparecchiatura entra in modalità risparmio energetico.



NOTA!

Il conto alla rovescia inizia al momento dell'ultima interazione con il touchscreen e non quando viene raggiunta la temperatura impostata.

Toccare questo tasto ripetutamente per modificare il tempo di entrata in funzione della Modalità risparmio energetico.

Energy Save Mode 05



Quando la Modalità risparmio energetico è attivata:

- si attenua la luminosità del display;



NOTA!

La luminosità dello schermo non si riduce se il valore impostato in "Backlight Dim Time" (Tempo attenuazione retroilluminazione) all'interno del menu Appliance (Apparecchiatura) è "00.00.00".

- la temperatura della cella ritorna alla temperatura di preriscaldamento impostata (fare riferimento al paragrafo H.1.1 *Modifica del valore della temperatura di preriscaldamento*);
- la ventola della cella si avvia in base al valore del parametro impostato in "Preheat Hi Fan Speed" (Velocità ventola alta preriscaldamento) (fare riferimento al paragrafo G.4.18 *Velocità alta della ventola nella fase di preriscaldamento*).

I valori impostati sono:

00	Funzione non attiva
05	Valore minimo
30 ¹	Valore massimo

1. Sono previsti incrementi di 05 minuti

G.3 Impostazioni menu Service (Assistenza)

L'accesso al menu "Service" (Assistenza) e la modifica delle relative impostazioni sono riservati esclusivamente ai tecnici specializzati.

Per maggiori informazioni fare riferimento al Manuale di servizio.

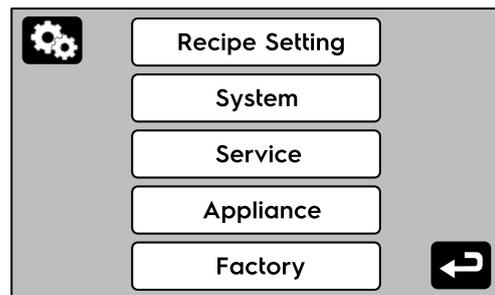


NOTA!

Un codice protegge questo menu da accessi non autorizzati.

G.4 Impostazioni menu Appliance (Apparecchiatura)

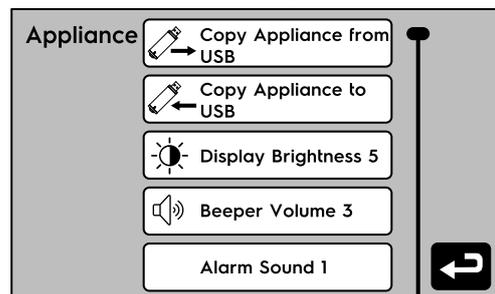
Toccare l'icona Indietro per tornare al menu principale.



Toccare il tasto "Appliance" (Apparecchiatura) per impostare le impostazioni dell'apparecchiatura.



Sul display viene visualizzato il seguente menu.



Scorrere verso il basso la barra di navigazione per vedere tutte le funzioni disponibili.

G.4.1 <i>Copia apparecchiatura da/a chiave USB</i>	Copia dati apparecchiatura da chiave USB a forno
G.4.1 <i>Copia apparecchiatura da/a chiave USB</i>	Copia dati apparecchiatura da forno a chiave USB
G.4.2 <i>Luminosità del display</i>	Impostazione luminosità del display
G.4.3 <i>Volume del segnale acustico</i>	Impostazione volume del segnale acustico
G.4.4 <i>Segnale di allarme</i>	Impostazione tono del segnale acustico
G.4.5 <i>Unità di misura della temperatura</i>	Impostazione °C o °F
G.4.6 <i>Modifica dell'immagine della ricetta</i>	Modifica, aggiunta, cancellazione immagini ricette
G.4.8 <i>Codice di accesso al menu Apparecchiatura</i>	Impostazione codice numerico per accedere al menu "Appliance" (Apparecchiatura)
G.4.9 <i>Modalità demo</i>	Impostazione modalità dimostrazione per esibizioni
G.4.10 <i>Ripristino delle impostazioni di fabbrica</i>	Ripristino apparecchiatura alle impostazioni di fabbrica
G.4.11 <i>Aggiornamento del firmware</i>	Aggiornamento firmware corrente NOTA! Solo per personale specializzato
G.4.12 <i>Tempo di attenuazione della retroilluminazione</i>	Impostazione tempo di attenuazione retroilluminazione display
G.4.13 <i>Visualizzazione dei dettagli delle ricette</i>	Visualizzazione o meno dei dettagli di cottura durante il ciclo di cottura
G.4.14 <i>Termine di utilizzo</i>	Impostazione data termine di utilizzo. Alla scadenza, sarà necessario inserire il codice numerico per navigare nell'interfaccia principale
G.4.15 <i>Attivazione del codice a barre delle ricette</i>	Abilitazione lettore codici a barre a richiamare le ricette
G.4.16 <i>Tipo di allarme</i>	Impostazione momento comparsa messaggi d'allarme durante un ciclo di cottura
G.4.17 <i>Velocità bassa della ventola nella fase di preriscaldamento</i>	Impostazione velocità ventola in fase di inattività dell'apparecchiatura
G.4.18 <i>Velocità alta della ventola nella fase di preriscaldamento</i>	Impostazione velocità ventola in fase di preriscaldamento
G.4.19 <i>Velocità del ventilatore in fase di raffreddamento</i>	Impostazione velocità ventola in fase di raffreddamento

G.4.1 Copia apparecchiatura da/a chiave USB

Inserire la chiave USB nella porta USB. Fare riferimento al paragrafo F.4.1 *Porta USB* per le istruzioni.

Toccare il tasto corrispondente. Attendere che sul display venga visualizzata la fine dell'operazione.



È possibile caricare e scaricare tutte le impostazioni del menu "Appliance" (Apparecchiatura).

G.4.2 Luminosità del display

Toccare il tasto "Display Brightness" (Luminosità display) per impostare la luminosità del display.



Toccare questo tasto ripetutamente per aumentare la luminosità del display.

Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

Una volta raggiunto il valore massimo, il ciclo riparte dal valore minimo.

- 1 = min
- 6 = max

G.4.3 Volume del segnale acustico

Toccare il tasto "Beeper Volume" (Volume del segnale acustico) per impostare il volume del segnale acustico.



Toccare questo tasto ripetutamente per aumentare il volume del segnale acustico.

Il segnale acustico suonerà immediatamente con il nuovo volume impostato.

Una volta raggiunto il valore massimo, il ciclo riparte dal valore minimo.

- 1 = min
- 7 = max

G.4.4 Segnale di allarme

Toccare il tasto "Alarm Sound" (Segnale di allarme) per impostare un nuovo segnale di allarme.



Toccare questo tasto ripetutamente per modificare il tipo di suono che verrà emesso in caso di allarme.

Una volta raggiunto l'ultimo tipo di suono, il ciclo riparte dal primo.

- 1 = primo
- 13 = ultimo

G.4.5 Unità di misura della temperatura

Toccare il tasto "Temperature Unit" (Unità di misura della temperatura) per impostare °C (Celsius) o °F (Fahrenheit).



G.4.6 Modifica dell'immagine della ricetta

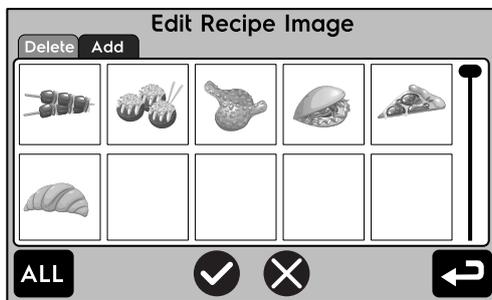
Toccare il tasto "Edit Recipe Image" (Modifica immagine ricetta) per aggiungere o cancellare le immagini delle ricette.

i **NOTA!**
Le immagini devono essere in formato "PNG". Le dimensioni suggerite sono 113 pixel in orizzontale e 84 in verticale. Le immagini non devono eccedere i 100 kB.

! **IMPORTANTE**
Le nuove immagini devono essere salvate su una chiavetta USB.



Sul display viene visualizzata la seguente schermata.



Tasto cancella

- Toccare l'immagine per selezionarla o toccare il tasto "ALL" (Tutto) per selezionare tutte le immagini memorizzate.
- Una volta selezionata, la cornice dell'immagine diventa verde.
- Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma) ✓ oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella) ✗ per uscire senza salvare.

Tasto aggiungi

- Inserire la chiave USB con le nuove immagini nella porta USB (F.4.1 Porta USB).
Toccare il tasto "Add" (Aggiungi) sul display "Edit Recipe Image" (Modifica immagine ricetta).
- Attendere che sul display venga visualizzata la fine dell'operazione.

G.4.7 Codice di accesso alle ricette

Toccare il tasto "Recipe Passcode" (Codice di accesso alle ricette) per impostare un codice per entrare nel menu "Recipe Setting" (Impostazione ricetta).



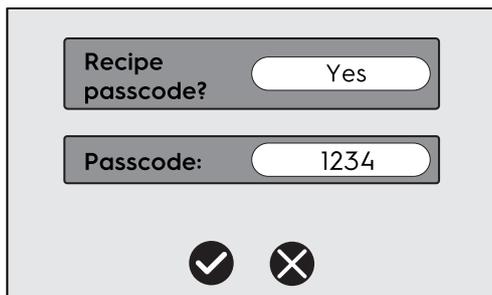
Selezionare "YES" (Sì) per attivare questa funzione e inserire il codice:

- min 1 carattere
- max 6 caratteri



IMPORTANTE

Non iniziare il codice con "0".



Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma) ✓ oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella) ✗ per uscire senza salvare.

G.4.8 Codice di accesso al menu Apparecchiatura

Toccare il tasto "Appliance Passcode" (Codice di accesso al menu Apparecchiatura) per impostare un codice per entrare nel menu "Appliance" (Apparecchiatura).

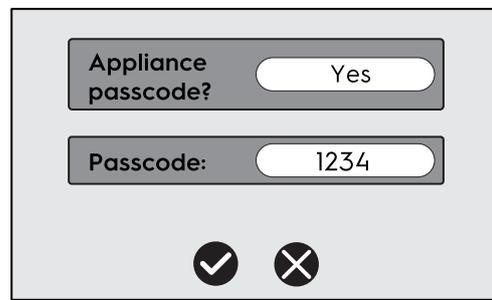


- Selezionare "YES" (Sì) per attivare questa funzione.
- Inserire il codice di accesso:
 - min 1 carattere
 - max 6 caratteri



IMPORTANTE

Non iniziare il codice con "0".



Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma) ✓ oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella) ✗ per uscire senza salvare.

G.4.9 Modalità demo

Toccare il tasto "Demo Mode" (Modalità demo) per attivare questa funzione.

Toccare nuovamente questo tasto per disattivarla.



L'attivazione della "Demo Mode" (Modalità demo) consente di simulare le funzioni standard dell'apparecchiatura (impostazioni, ciclo di cottura, ecc.) mantenendo gli elementi riscaldanti e le ventole spenti.



ATTENZIONE

In "Demo Mode" (Modalità demo) è possibile modificare e ripristinare le impostazioni dell'apparecchiatura (compreso il codice di accesso, le ricette e i contatori).

G.4.10 Ripristino delle impostazioni di fabbrica

Toccare il tasto "Restore Factory Default" (Ripristino impostazioni di fabbrica) per ripristinare le impostazioni di fabbrica.



IMPORTANTE

Questa operazione può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato. Un procedimento scorretto può compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.



NOTA!

Per maggiori informazioni fare riferimento al Manuale di servizio.

G.4.11 Aggiornamento del firmware

Toccare il tasto "Update Firmware" (Aggiornamento firmware) per aggiornare il firmware dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

Questa operazione può essere eseguita esclusivamente da personale specializzato. Un procedimento scorretto può compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.



NOTA!

Per maggiori informazioni fare riferimento al Manuale di servizio.

G.4.12 Tempo di attenuazione della retroilluminazione

Toccare il tasto "Backlight Dim Time" (Tempo attenuazione retroilluminazione) per impostare il tempo di attenuazione della retroilluminazione del display (ovvero dopo quanti minuti viene ridotta la luminosità del display).





Inserire il valore desiderato.

Confermare la scelta toccando l'icona "Confirm" (Conferma)  oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella)  per uscire senza salvare.

G.4.13 Visualizzazione dei dettagli delle ricette

Toccare il tasto "Show Recipe Details" (Mostra dettagli ricette) per attivare o disattivare la possibilità di visualizzare ed eventualmente modificare i dettagli delle ricette all'inizio di un ciclo di cottura.



I dettagli che possono essere visualizzati sono:

- tempo totale;
- temperatura di cottura;
- percentuale delle microonde o dell'impingement per ogni fase di cottura.



NOTA!

Prima di avviare un ciclo di cottura, è possibile modificare le impostazioni del programma e avviare quest'ultimo con i nuovi valori nel caso in cui la funzione Show Recipe Details (Mostra dettagli ricette) è attivata in Appliance Settings (Impostazioni apparecchiatura).

Controllare che le nuove impostazioni non vengano sovrascritte nella ricetta originale!

Toccare e tenere premuta l'icona del sensore di temperatura  per verificare la temperatura corrente della cella.

G.4.14 Termine di utilizzo

Toccare il tasto "Use Expiration" (Termine di utilizzo) per impostare il tempo di utilizzo dell'apparecchiatura. Una volta trascorso il tempo impostato, è necessario inserire una password per sbloccare l'apparecchiatura.



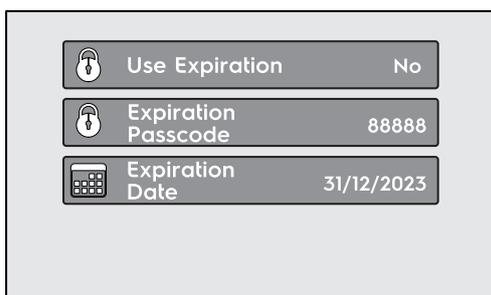
- Selezionare "YES" (Sì) per attivare questa funzione.
- Inserire il codice di accesso:
 - min 1 carattere
 - max 6 caratteri



IMPORTANTE

Non iniziare il codice con "0".

- Impostare l'ultimo giorno utile per utilizzare l'apparecchiatura.



G.4.15 Attivazione del codice a barre delle ricette

Toccare il tasto "Recipe Barcode Enable" (Attivazione codice a barre ricette) per attivare o disattivare l'opzione che consente di richiamare una ricetta leggendo un codice a barre con l'apposito scanner.



IMPORTANTE

- Al momento della creazione nel menu "Recipe Setting" (Impostazione ricette), la nuova ricetta deve essere salvata riempiendo anche il campo per il codice a barre.
- La tastiera dell'apparecchiatura che compare sul display e il codice a barre sono sensibili alle maiuscole.
- Per attivare questa funzione, inserire il drive USB Bluetooth dello scanner per codici a barre nella porta USB. Fare riferimento al paragrafo F.4.1 *Porta USB* per le istruzioni.

G.4.16 Tipo di allarme

Toccare il tasto "Alarm Type" (Tipo allarme) per poter impostare un allerta pop-up al termine di:

- ogni fase di cottura ("Stage" (Fase));
- tempo preimpostato ("Time" (Tempo)).

Fare riferimento al paragrafo G.5 *Impostazione delle ricette*.



G.4.17 Velocità bassa della ventola nella fase di preriscaldamento

Toccare il tasto "Preheat Low Fan Speed" (Velocità ventola bassa in preriscaldamento) per impostare la velocità della ventola in fase di inattività dell'apparecchiatura.



Toccare questo tasto ripetutamente per aumentare la velocità del ventilatore.

Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

Una volta raggiunto il valore massimo, il ciclo riparte dal valore minimo.

- 10% = min
- 100% = max

G.4.18 Velocità alta della ventola nella fase di preriscaldamento

Toccare il tasto "Preheat Hi Fan Speed" (Velocità ventola alta in preriscaldamento) per impostare la velocità della ventola in fase di preriscaldamento.



Toccare questo tasto ripetutamente per aumentare la velocità del ventilatore.

Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

Una volta raggiunto il valore massimo, il ciclo riparte dal valore minimo.

- 10% = min
- 100% = max

**NOTA!**

Quando la funzione Energy Save Mode (Modalità risparmio energetico) è attivata, la ventola della cella si avvia secondo il valore dei parametri impostato in "Velocità alta della ventola nella fase di preriscaldamento".

G.4.19 Velocità del ventilatore in fase di raffreddamento

Toccare il tasto "Cool Down Fan Speed" (Velocità ventola in raffreddamento) per impostare la velocità della ventola in fase di raffreddamento.



Toccare questo tasto ripetutamente per aumentare la velocità del ventilatore.

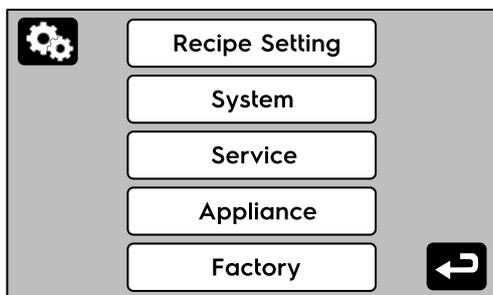
Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

Una volta raggiunto il valore massimo, il ciclo riparte dal valore minimo.

- 10% = min
- 100% = max

G.5 Impostazione delle ricette

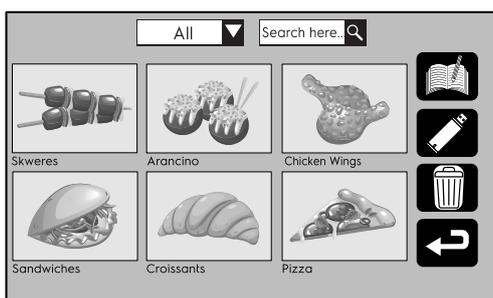
Toccare l'icona Indietro per tornare al menu principale.



Toccare il tasto "Recipe Setting" (Impostazione ricette) per gestire le impostazioni delle ricette.



Sul display vengono visualizzate tutte le ricette memorizzate nell'apparecchiatura.



ALL Toccare questa icona per aprire un menu a tendina contenente l'elenco delle categorie. Servirsi di tale menu per trovare facilmente le ricette memorizzate.

Le categorie sono:

- Colazione
- Pranzo
- Pasto principale
- Cena
- Tutte

Search here... Icona di ricerca
Utilizzare l'icona di ricerca per trovare facilmente le ricette memorizzate tramite il loro nome.

**NOTA!**

Il sistema operativo del forno è sensibile alle maiuscole.

Toccare questa icona per impostare nuove ricette.

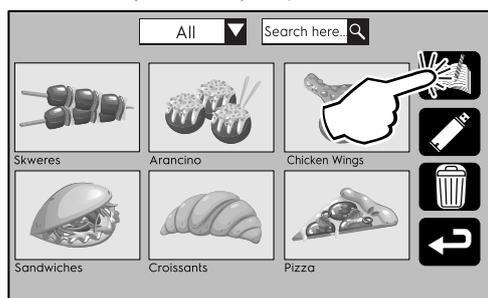
Toccare l'icona USB per caricare o scaricare le ricette.
Fare riferimento al paragrafo G.4.1 *Copia apparecchiatura da/a chiave USB* per ulteriori istruzioni.

Toccare questa icona per cancellare le ricette.

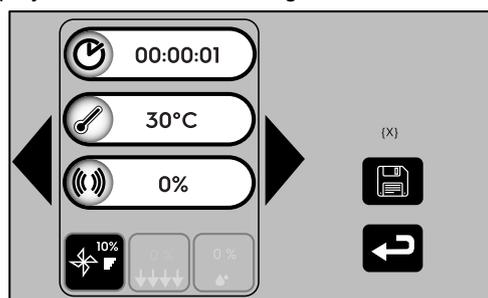
Icona Indietro per tornare alla schermata precedente.

G.5.1 Creazione di una nuova ricetta

Dal menu "Recipe Setting" (Impostazione ricette) toccare l'icona "Cookbook" (Ricettario) per creare una nuova ricetta.



Sul display viene visualizzato il seguente menu.



È ora possibile inserire le impostazioni della ricetta per la prima fase di cottura:

- tempo di cottura per la fase corrente (fino a 20 minuti);
- temperatura di cottura per la fase corrente (da 30 °C a 280 °C);
- percentuale di potenza delle microonde (da 0% a 100% - aumenti successivi del 10%);
- percentuale di impingement (da 10% a 100% - aumenti successivi del 10%).

Toccare la freccia destra per creare una nuova fase per la ricetta corrente.

**NOTA!**

È possibile creare fino a 15 fasi.

Per spostarsi tra le diverse fasi di cottura, toccare le frecce destra  o sinistra .

Toccare l'icona  per salvare le impostazioni. Sul display viene visualizzato il seguente menu.

1. Toccare qui per inserire il nome della ricetta.



NOTA!

Il sistema operativo del forno è sensibile alle maiuscole. Assicurarsi di scrivere il nome delle ricette sempre nello stesso modo.

2. Toccare qui per inserire il nome nel codice a barre della ricetta.

Fare riferimento al paragrafo G.4.15 *Attivazione del codice a barre delle ricette* per l'attivazione del campo del codice a barre.



NOTA!

Il sistema operativo del forno è sensibile alle maiuscole. Assicurarsi di scrivere il nome delle ricette sempre nello stesso modo.

3. Toccare qui per visualizzare l'archivio delle immagini e selezionare l'immagine desiderata per una ricetta.

Fare riferimento al paragrafo G.4.6 *Modifica dell'immagine della ricetta* per aggiungere nuove immagini.

4. Toccare qui se si desidera inserire la ricetta in una specifica categoria.

Toccare questo tasto ripetutamente per modificare il tipo di categoria.

Selezionare una categoria dall'elenco sottostante:

- Colazione
- Pranzo
- Pasto principale
- Cena

5. Toccare qui per assegnare un allarme a una fase di cottura o a un tempo preimpostato.

Fare riferimento al paragrafo G.4.16 *Tipo di allarme* per scegliere se assegnare un allarme a una fase di cottura o a un tempo preimpostato.

È possibile programmare fino a 3 diversi allarmi durante il processo di cottura per ricevere un avviso in forma di messaggio sul display che informa del raggiungimento di uno specifico punto di controllo.

Gli allarmi non interromperanno la sessione di cottura. L'apparecchiatura continuerà a cuocere anche se il messaggio di allarme continuerà a essere visualizzato.

Impostando "Time" (Tempo) nel menu "Appliance Setting" (Impostazioni apparecchiatura), sarà possibile scegliere:

- tempo;
- modalità snooze (automatica o manuale);
- nome dell'allarme personalizzato;
- fino a 5 diversi segnali acustici.



NOTA!

Il tempo di attivazione dell'allarme fa sempre riferimento all'inizio del ciclo di cottura.

Impostando "Stage" (Fase) nel menu "Appliance Setting" (Impostazioni apparecchiatura), sarà possibile scegliere:

- indice della fase;
- modalità snooze (automatica o manuale);
- nome dell'allarme personalizzato;
- fino a 5 diversi segnali acustici.



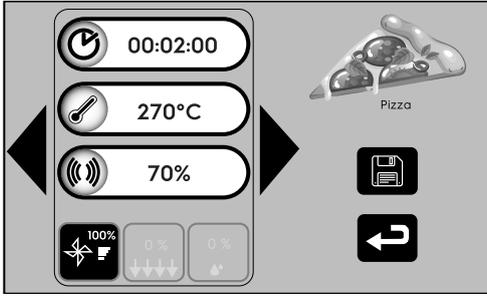
NOTA!

- **Snooze manuale** = è necessario toccare l'icona di cancellazione  per chiudere il messaggio di allarme,
- **Snooze automatica** = dopo un po' di tempo il messaggio di allarme scompare automaticamente.

G.5.2 Creazione di una nuova ricetta da una esistente

Dal menu "Recipe Setting" (Impostazione ricette) toccare l'immagine corrispondente per visualizzare le impostazioni di una ricetta esistente.

Sul display viene visualizzato il seguente menu.

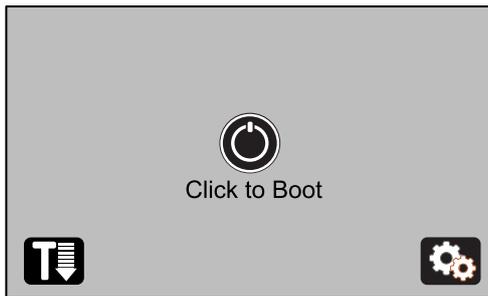


Modificare le impostazioni come desiderato. Fare riferimento al paragrafo G.5.1 *Creazione di una nuova ricetta* per completare l'operazione.

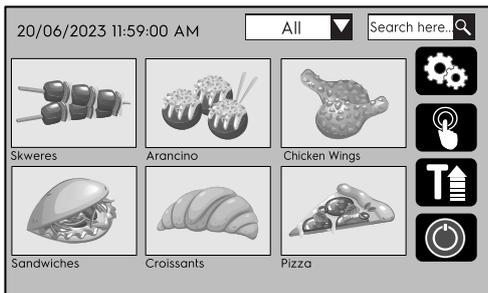
H FUNZIONAMENTO

H.1 Messa in servizio

- Controllare che i seguenti componenti siano nella loro posizione corretta:
 - “griglia inferiore rimovibile”;
 - “presa filtro aria”;
 - “pannello di copertura perforato” dei filtri catalitici.
- Premere il tasto On/Off posto sul cruscotto.
- La spia integrata nel tasto On/Off si accende, indicando che l'apparecchiatura è sotto tensione. Sulla parte inferiore del display viene visualizzata una barra indicatrice animata. L'apparecchiatura sta caricando il sistema operativo.
- Quando sul display viene visualizzata la schermata sottostante, l'apparecchiatura è pronta all'uso.



- Toccare l'icona “Boot up” (Avviamento) . Sul display viene visualizzata la schermata principale.



- Viene avviata la fase di preriscaldamento: l'apparecchiatura viene riscaldata alla temperatura di preriscaldamento impostata. L'icona della temperatura di preriscaldamento mostra una freccia animata. Al termine di questa fase la freccia animata scompare dall'icona.

H.1.1 Modifica del valore della temperatura di preriscaldamento

Toccare l'icona di preriscaldamento e inserire il valore di temperatura desiderato. Confermare la scelta toccando l'icona “Confirm” (Conferma) oppure toccare l'icona “Cancel” (Cancella) per uscire senza salvare.

H.2 Uso quotidiano



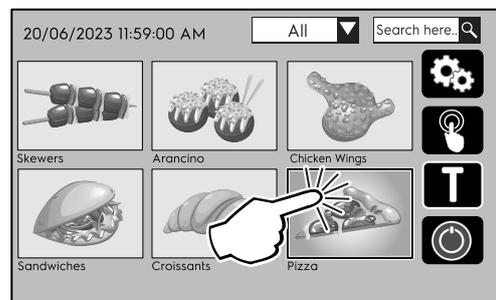
IMPORTANTE

Fare riferimento al paragrafo H.1 *Messa in servizio* prima di utilizzare l'apparecchiatura.

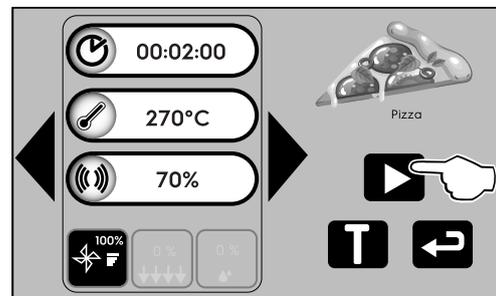
Aprire lo sportello.

Porre il cibo pronto per la cottura su un vassoio antiaderente. Inserire il vassoio, con l'ausilio della pala da forno, sulla griglia inferiore.

Chiudere la porta e selezionare la ricetta dall'elenco.



Toccare l'icona di avvio per avviare il ciclo di cottura.



NOTA!

Prima di avviare un ciclo di cottura, è possibile modificare le impostazioni del programma e avviare quest'ultimo con i nuovi valori nel caso in cui la funzione Show Recipe Details (Mostra dettagli ricette) è attivata in “Appliance Settings” (Impostazioni apparecchiatura). Fare riferimento al paragrafo G.4.13 *Visualizzazione dei dettagli delle ricette*.

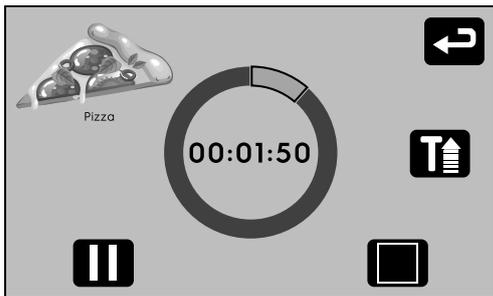
Controllare che le nuove impostazioni non vengano sovrascritte nella ricetta originale!

Viene visualizzata un'avvertenza che richiede di confermare che la cella del forno non è vuota.



Confermare toccando l'icona "Confirm" (Conferma) ✓ per continuare il ciclo di cottura o toccare l'icona "Cancel" (Cancella) ✗ per uscire.

Una barra rotonda animata inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura restante.



NOTA!

Se l'icona "Preheat" (Preriscaldamento)  inizia ad animarsi significa che gli elementi riscaldanti sono in funzione per raggiungere o mantenere la temperatura di cottura desiderata.

Toccare l'icona "Pause" (Pausa)  per sospendere temporaneamente il ciclo di cottura corrente.

Toccare l'icona "Stop" (Arresto)  per interrompere il ciclo di cottura corrente.

Toccare l'icona "Back" (Indietro)  per tornare al menu principale con l'elenco delle ricette.

Al termine della fase di cottura sul display viene visualizzato questo messaggio.



È possibile prolungare la fase di cottura per un certo periodo di tempo. L'apparecchiatura propone un tempo supplementare di 10 secondi. È possibile aggiungere altri secondi toccando l'icona +10.

Toccare l'icona di conferma ✓ per prolungare il ciclo di cottura o l'icona di cancellazione ✗ per uscire.

H.2.1 Messaggi di avvertimento comuni

Porta aperta

- Se la porta è aperta durante la fase di cottura o di preriscaldamento, sul display viene visualizzato quanto segue.



- Chiudendo la porta, il messaggio scompare.



IMPORTANTE

Lo stesso messaggio viene visualizzato quando un oggetto o dello sporco impediscono la chiusura della porta.

Assicurarsi di rimuovere l'ostacolo o di pulire la zona sporca.

Temperatura del forno non raggiunta

- Se la temperatura corrente del forno non ha raggiunto quella impostata nella ricetta, sul display viene visualizzato quanto segue.



- Confermare toccando l'icona "Confirm" (Conferma) ✓ se si desidera procedere comunque oppure toccare l'icona "Cancel" (Cancella) ✗ per uscire e tornare al menu di avvio della ricetta.

I PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA



AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA".

I.1 Introduzione alla pulizia



AVVERTENZA

Indossare guanti termoresistenti per maneggiare parti calde.

Allo scopo di ridurre l'impatto ambientale di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire le parti interne dell'apparecchiatura con il prodotto S02 Degreaser² che contiene tensioattivi facilmente biodegradabili.

2. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S2882.



ATTENZIONE

- Non usare detersivi a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive per la pulizia.
- Non usare prodotti chimici aggressivi quali ipoclorito di sodio (candeggina), acido cloridrico (acido muriatico) o altri acidi per pulire le superfici dell'apparecchiatura.

Non utilizzare i prodotti di cui sopra per pulire le zone limitrofe all'apparecchiatura per evitare che i loro vapori la danneggino.

- Non utilizzare spazzole d'acciaio, paglietta, spazzole di rame, prodotti a base di sabbia o materiale simile per la pulizia.
- Non utilizzare lamette o strumenti metallici sui vassoi né sulla piastra di impingement superiore: si danneggerebbero.



AVVERTENZA

Quando si utilizzano prodotti chimici, rispettare le norme di sicurezza e le raccomandazioni di dosaggio stampate sulla confezione. Fare riferimento al capitolo A.2 *Dispositivi di protezione individuale* per il maneggiamento dei prodotti chimici.



IMPORTANTE

- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, grasso e depositi di carbonio possono bruciarsi a causa delle microonde; rimuovere quindi tutti i detriti dall'area di cottura, rischio di incendio!
- Non immergere mai nell'acqua il cavo, la spina o l'apparecchiatura.

I.2 Pulizia dell'apparecchiatura

Il forno è soggetto a sporcizia ogni volta che si utilizza per la cottura: il tipo di sporcizia e la sua posizione nel forno dipendono da molti fattori. Qui di seguito si forniscono informazioni riguardo la posizione delle sezioni da pulire e agli intervalli di pulizia.

I.3 Pulizia esterna



NOTA!

Per pulire con facilità l'apparecchiatura, rimuovere lo sporco non appena si forma.

Servirsi di acqua calda, un panno morbido o una spugna e un detergente delicato per pulire le superfici esterne e di sapone neutro per la maniglia.

I.4 Pulizia quotidiana

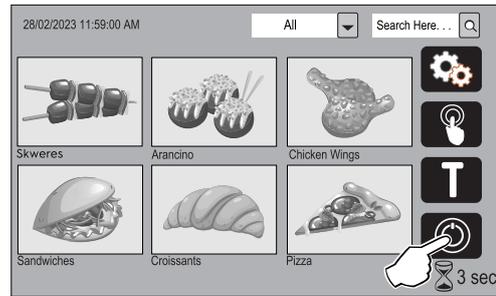


AVVERTENZA

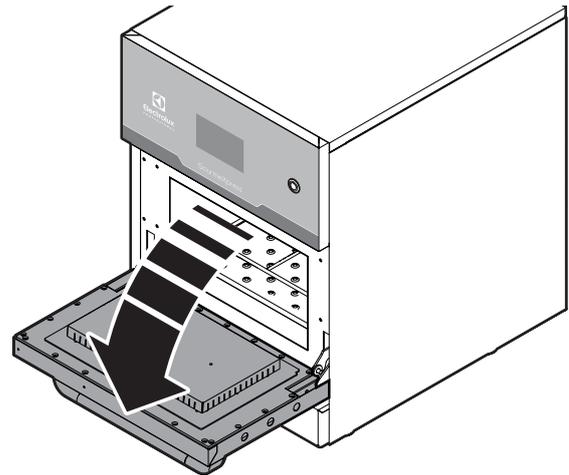
Fare riferimento a "*Dispositivi di protezione individuale*".

1. Mantenere il forno in uno stato di inattività.

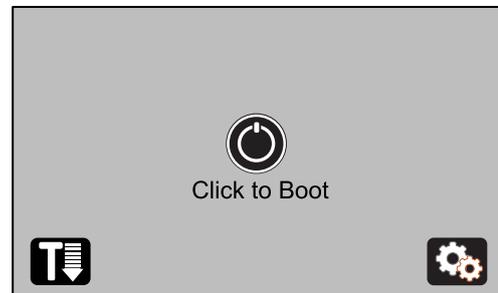
2. Tenere premuta l'icona "Shutdown" (Spegnimento)  per 3 secondi.



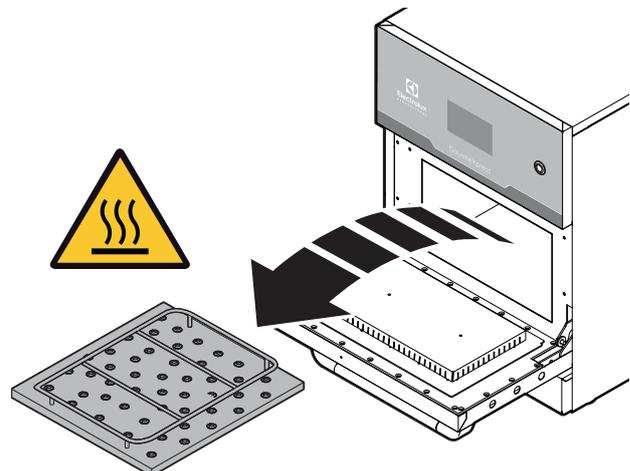
- L'apparecchiatura avvia la fase di raffreddamento rapido.
3. Aprite la porta del forno.



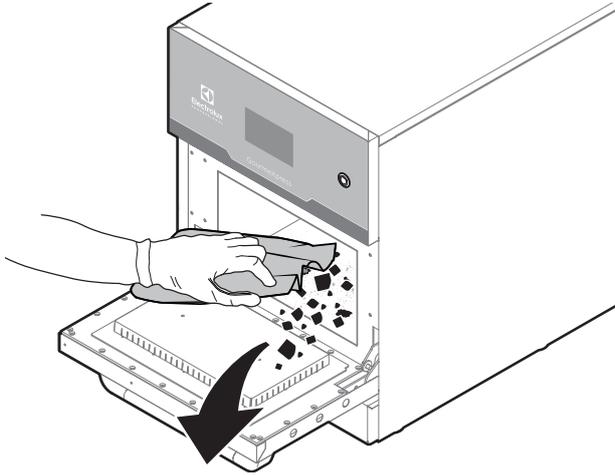
- Attendere circa 15 minuti che termini la fase di raffreddamento.
- Una volta raggiunta la temperatura di 70 °C, sul display viene visualizzata la schermata sottostante.



4. Premere il tasto On/Off per spegnere l'apparecchiatura (fare riferimento al paragrafo F.5 *Pannello di controllo*).
5. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione e scollegare accuratamente il cavo di alimentazione, se presente.
6. Rimuovere la griglia inferiore rimovibile.



7. Rimuovere tutti i residui nell'area di cottura.

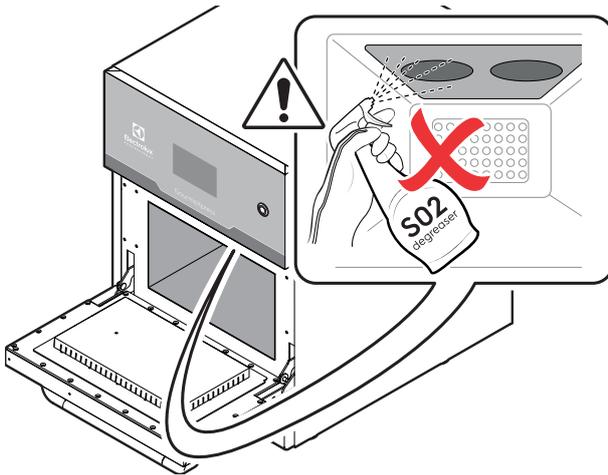
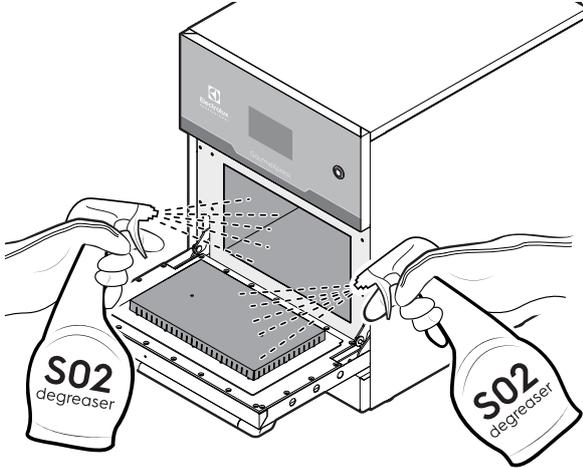


8. Nebulizzare lo sgrassatore S02 all'interno della cella di cottura e sulla parte interna della porta.



NOTA!

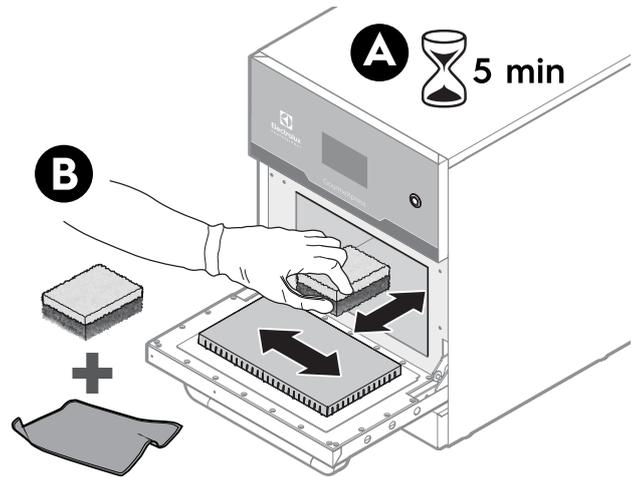
Per ottenere i massimi risultati di pulizia, nebulizzare lo sgrassatore quando la temperatura dell'apparecchiatura è intorno ai 50 °C.



ATTENZIONE

Non nebulizzare mai lo sgrassatore S02 direttamente sulla piastra di impingement superiore.

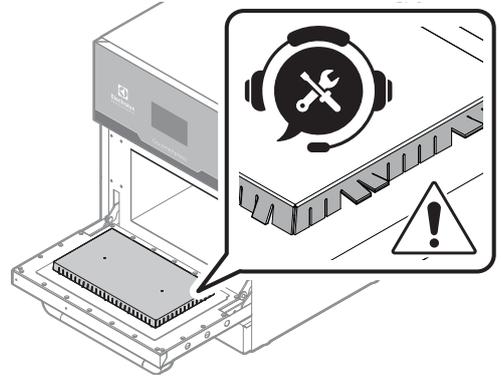
9. Lasciare agire per 5 minuti, quindi strofinare la superficie di acciaio inossidabile con una spugna abrasiva.



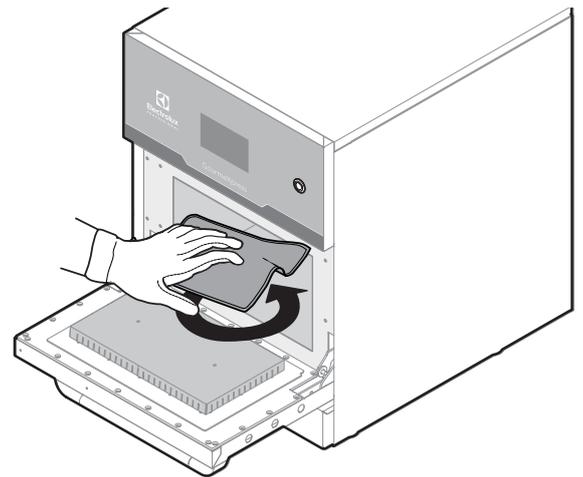
ATTENZIONE

Non deformare le alette del choke nella parte interna della porta.

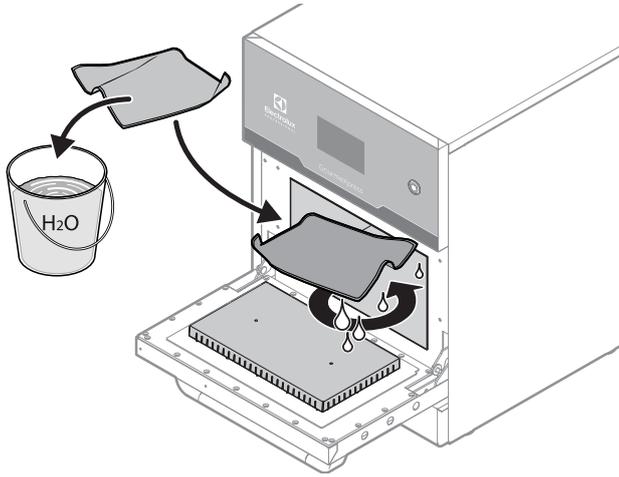
In caso di deformazione, sospendere l'utilizzo dell'apparecchiatura e contattare l'Assistenza Clienti.



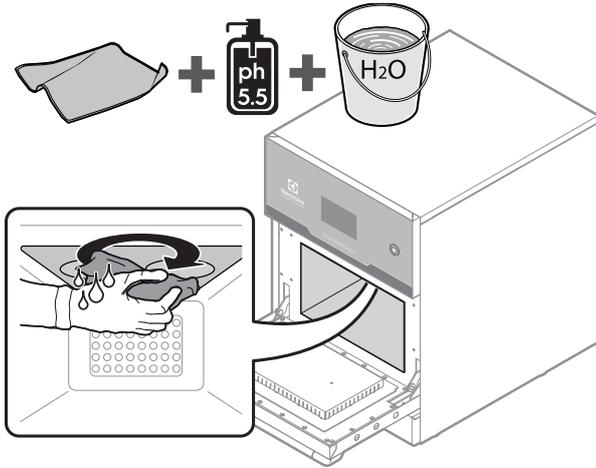
10. Rimuovere i residui di detergente e di sporco con un panno umido.



11. Risciacquare con un panno umido e acqua fresca.

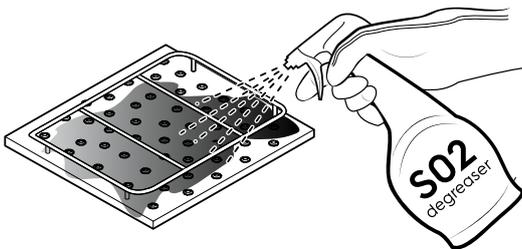


12. Pulire la piastra di impingement superiore solo con un panno umido e del sapone neutro.

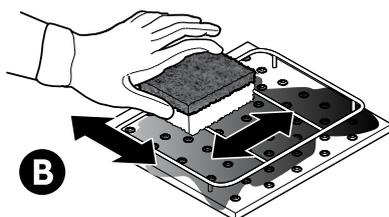
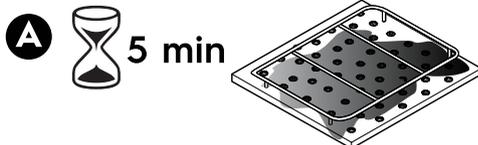


I.4.1 Griglia inferiore rimovibile

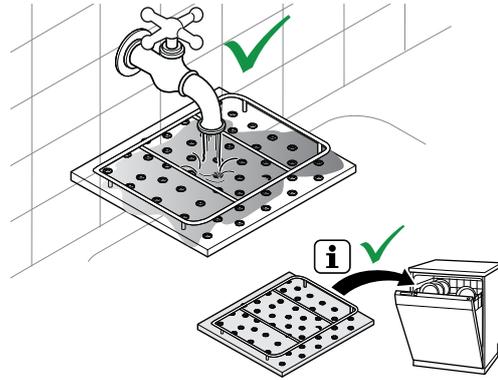
1. Nebulizzare lo sgrassatore sulla griglia inferiore rimovibile.



2. Lasciare agire per 5 minuti, quindi strofinare la superficie di acciaio inossidabile con una spugnetta abrasiva.



3. Risciacquare con acqua fresca.



NOTA!
La griglia inferiore rimovibile è lavabile in lavastoviglie.

I.4.2 Pulizia del vassoio antiaderente



IMPORTANTE

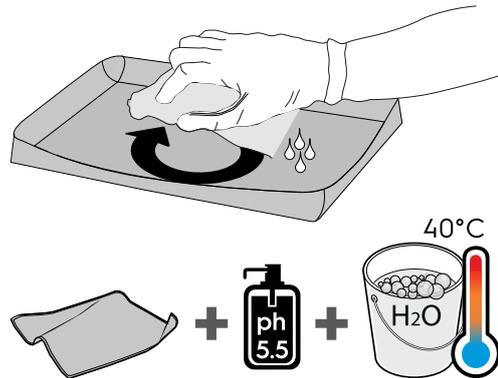
Il materiale con cui sono rivestiti i vassoi può essere pulito facilmente ma la durata dei vassoi dipende dal modo in cui vengono trattati e dalla loro manutenzione.

1. Pulire i vassoi con un panno umido di cotone morbido (o uno strofinaccio per stoviglie), detergente neutro e acqua tiepida.



ATTENZIONE

Non utilizzare pagliette, raschietti o spazzole con setole dure per rimuovere il grasso e i depositi di cibo bruciati.



2. Scuotere via l'eccesso di acqua e stendere il vassoio ad asciugare su una superficie piana.

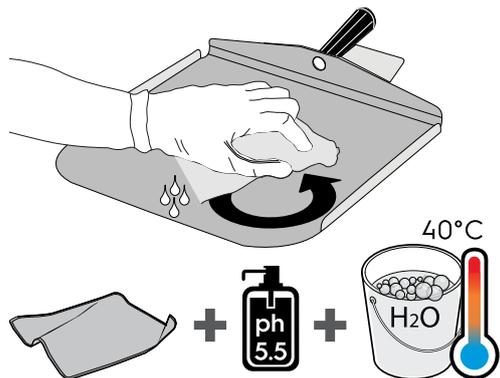


ATTENZIONE

- Non lavare i vassoi in lavastoviglie.
- Non immergere né lasciare i vassoi in ammollo nell'acqua.
- Non tagliare né utilizzare utensili di metallo affilati sulla superficie del vassoio.
- Non raschiare lo speciale strato di rivestimento che copre i vassoi.
- Non piegare i vassoi.

I.4.3 Pulizia della pala da forno

1. Pulire la pala in alluminio con un panno umido di cotone morbido (o uno strofinaccio per stoviglie), detergente neutro e acqua tiepida.



2. Scuotere via l'eccesso di acqua e stendere il vassoio ad asciugare su una superficie piana.

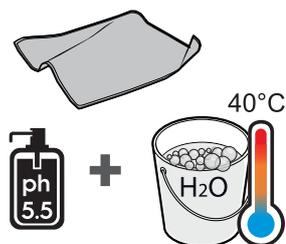
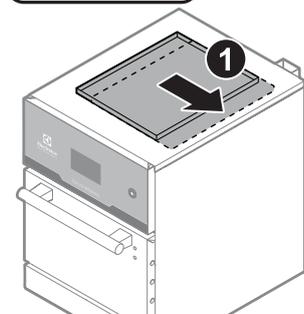


ATTENZIONE

- Non utilizzare pagliette, raschietti o spazzole con setole dure per rimuovere il grasso e i depositi di cibo bruciati.
- La pala in alluminio non è lavabile in lavastoviglie.

I.4.4 Autopulizia del supporto della pala

1. Sbloccare i tre piccoli perni che fissano il supporto della pala alla parte superiore dell'apparecchiatura.
2. Pulire il supporto con un panno umido di cotone morbido (o uno strofinaccio per stoviglie), detergente neutro e acqua tiepida.

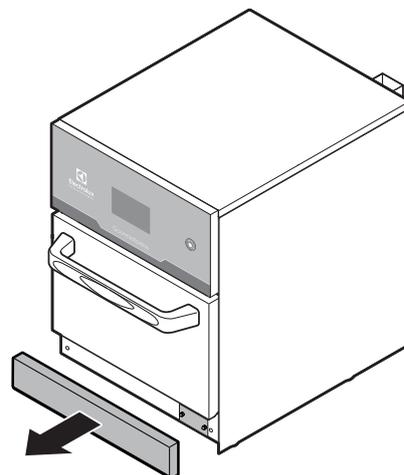


NOTA!

Il supporto della pala è lavabile in lavastoviglie.

I.4.5 Pulizia del filtro della presa d'aria

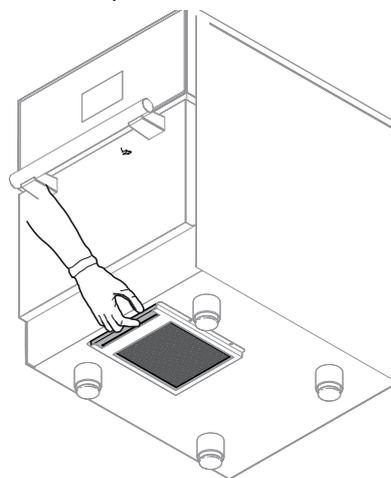
1. Togliere il pannello frontale della porta USB.



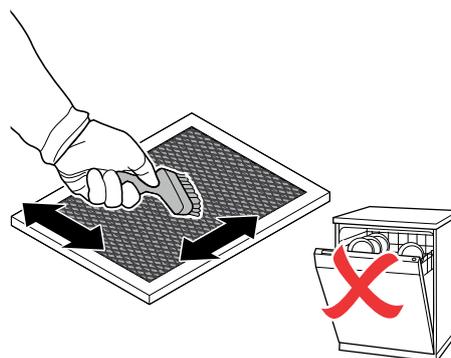
NOTA!

Il pannello è bloccato con magneti e perni.

2. Estrarre il filtro della presa aria.



3. Pulire il filtro della presa d'aria con una spazzola asciutta.



ATTENZIONE

Non lavare il filtro in lavastoviglie.



IMPORTANTE

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, assicurarsi che la griglia inferiore rimovibile e il filtro della presa d'aria inferiore siano stati rimontati correttamente.
- Assicurarsi di non lasciare nulla all'interno della cella del forno (panno, spugna, strofinaccio di carta...).

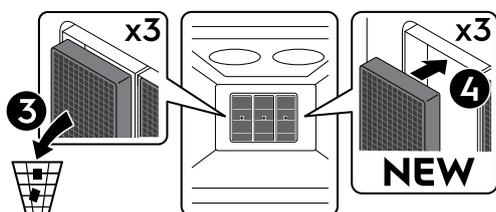
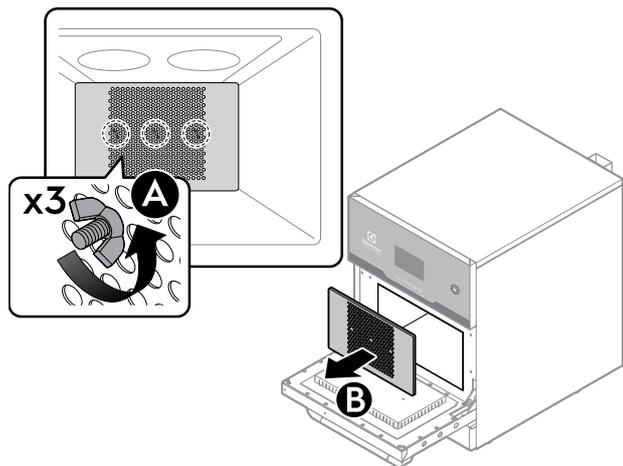
I.5 Pulizia trimestrale

Ogni 3 mesi eseguire tutte le fasi del paragrafo I.4 *Pulizia quotidiana* nell'ordine descritto in precedenza fino a completare la pulizia della cella di cottura.

Quindi procedere come indicato di seguito.

I.5.1 Sostituzione dei filtri catalitici

1. Svitare manualmente i dadi ad alette del pannello di copertura dei filtri perforato e sostituire i filtri catalitici.



ATTENZIONE

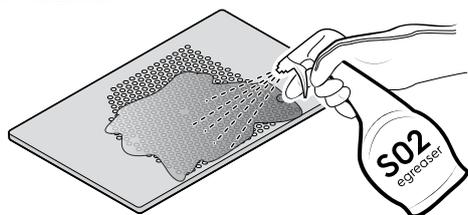
I filtri catalitici possono solo essere sostituiti. Non è possibile pulirli.



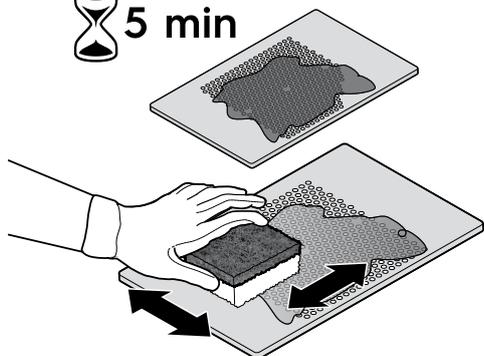
PENSA ALL'AMBIENTE!

I filtri catalitici sono considerati rifiuti non riciclabili e devono essere smaltiti in conformità alle norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

2. Nebulizzare lo sgrassatore "S02" sul pannello di copertura dei filtri catalitici.



3. Lasciare agire per 5 minuti, quindi strofinare la superficie di acciaio inossidabile con una spugnetta abrasiva.

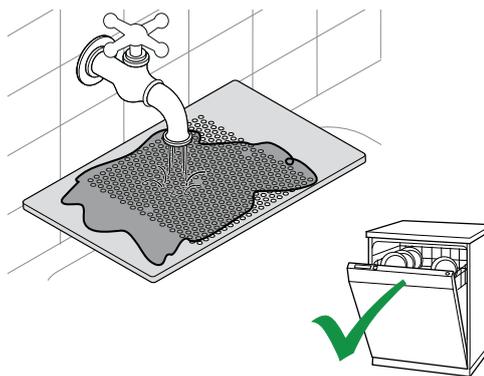


ATTENZIONE

Non deformare i fori del pannello di copertura dei filtri catalitici.

In caso di deformazione, sospendere l'utilizzo dell'apparecchiatura e contattare l'Assistenza Clienti.

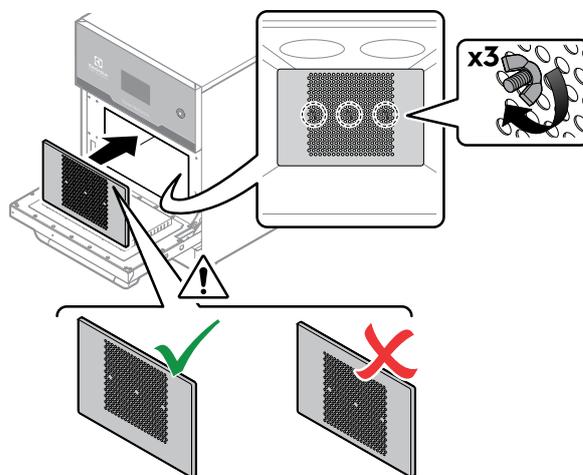
4. Risciacquare con acqua fresca. Scuotere via l'eccesso di acqua e stendere il vassoio ad asciugare su una superficie piana.



NOTA!

Il pannello di copertura dei filtri catalitici è lavabile in lavastoviglie.

5. Rimontare il pannello di copertura dei filtri facendo riferimento ai segni presenti su di esso e serrando saldamente i 3 dadi ad alette.



I.5.2 Pulizia del camino posteriore

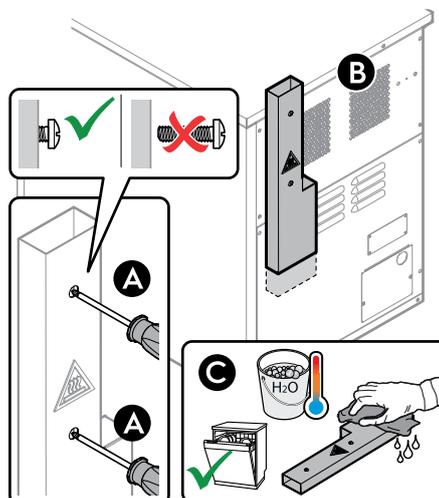
1. Svitare le 2 viti con un cacciavite Philips.



IMPORTANTE

Non rimuoverle completamente.

2. Sbloccare il camino posteriore dalle due viti sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.
3. Pulire il camino posteriore con un panno umido di cotone morbido (o uno strofinaccio per stoviglie), detergente neutro e acqua tiepida.



NOTA!

Il camino posteriore è lavabile in lavastoviglie.

**IMPORTANTE**

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, assicurarsi di aver rimontato correttamente il camino posteriore.

J MANUTENZIONE**AVVERTENZA**

Fare riferimento a “**AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA**”.

J.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.

**IMPORTANTE**

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

J.2 Intervalli di manutenzione

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none"> • Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante 	<ul style="list-style-type: none"> • Ogni giorno 	<ul style="list-style-type: none"> • Operatore
Dispositivi di protezione meccanica <ul style="list-style-type: none"> • Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Mensile 	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Controllo <ul style="list-style-type: none"> • Verifica che le parti meccaniche non riportino rotture o deformazioni e controllo del serraggio delle viti: verifica della leggibilità e dello stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventuale ripristino 	<ul style="list-style-type: none"> • Annuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Struttura dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"> • Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Annuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none"> • Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • Annuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none"> • Controllo delle condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllo dei cablaggi tra il quadro elettrico e le parti dell'apparecchiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Annuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina <ul style="list-style-type: none"> • Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina 	<ul style="list-style-type: none"> • Annuale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"> • Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni... 	Ogni 10 anni ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Manutenzione preventiva <ul style="list-style-type: none"> • Rimozione di eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura 	Ogni 6 mesi ²	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza
Controllo <ul style="list-style-type: none"> • Verifica dello stato delle parti interne • Esame e pulizia dell'impianto di scarico 	Ogni 6 mesi ²	<ul style="list-style-type: none"> • Assistenza

1. L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio dell'apparecchiatura) dovrà essere eseguita una revisione generale della stessa.

2. In condizioni particolari, (per esempio, uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza della manutenzione preventiva.

K RICERCA GUASTI

K.1 Introduzione

Alcuni guasti possono verificarsi durante il normale uso dell'apparecchiatura. In alcuni casi è possibile risolvere i guasti in modo semplice e rapido seguendo le indicazioni sottostanti.

In caso di una anomalia, sul display, se presente, viene sempre visualizzato un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso.

In presenza di particolari anomalie l'apparecchiatura emette dei segnali acustici.

Se il guasto permane, contattare l'Assistenza Clienti:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.

2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. ricordarsi di specificare:
 - la natura del difetto;
 - il PNC (codice del numero prodotto) dell'apparecchiatura;
 - il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).



IMPORTANTE

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

K.2 Guasti comuni

Anomalia	Tipo di anomalia	Possibili cause	Azioni
L'apparecchiatura non entra in funzione.	Blocco	L'apparecchiatura non è collegata all'alimentazione di rete.	Verificare se l'interruttore generale dell'apparecchiatura è in posizione ON.
		La spina non è correttamente inserita nella presa.	Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. Controllare che alla presa arrivi corrente.
		Termostato di sicurezza entrato in funzione.	Individuare il termostato sulla parte posteriore del forno, ripristinarlo e riavviare il forno.
L'apparecchiatura non si scalda.	Perdita prestazionale.	La porta è aperta.	Chiudere la porta.
		L'apparecchiatura è spenta.	Accendere l'apparecchiatura.
Il display dell'apparecchiatura mostra un messaggio di errore: "Porta aperta"	Perdita prestazionale.	Porta non chiusa correttamente.	Rimuovere qualsiasi oggetto e assicurarsi di chiudere la porta correttamente.
		Microinterruttore porta difettoso.	Contattare il centro di assistenza.
Risultati di cottura non ottimali.	Perdita prestazionale.	La cella del forno è sporca.	Fare riferimento al capitolo I <i>PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA</i> .
		È stato selezionato un programma o un menu errato.	Controllare la lista dei programmi e dei menu e selezionare quello corretto.
		Le condizioni iniziali degli alimenti non sono corrette (cibo congelato o surgelato).	Assicurarsi che le condizioni degli alimenti inseriti nella cella del forno siano quelle consigliate.
		Le specifiche dei prodotti alimentari non sono corrette.	Assicurarsi che il peso e le dimensioni dei prodotti alimentari siano adeguate.
Sul display è visualizzata una temperatura errata.	Perdita prestazionale.	Sonda di temperatura difettosa.	Contattare il centro di assistenza.
Temperatura di cottura bassa.	Perdita prestazionale.	Procedura di pulizia non eseguita correttamente.	Fare riferimento al capitolo I <i>PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA</i> .
		L'apparecchiatura non si riscalda completamente.	Riscaldare l'apparecchiatura fino alla temperatura impostata, quindi lasciare il forno in stato di inattività per 5 minuti.
		Elementi riscaldanti difettosi.	Contattare il centro di assistenza.
Sovratemperatura del magnetron.	Perdita prestazionale.	Filtro dell'aria sporco o ostruito.	Rimuovere eventuali ostacoli dalla presa d'aria del filtro. Pulire il filtro dell'aria.
Sovratemperatura della ventola del motore.	Perdita prestazionale.	Filtro dell'aria sporco o ostruito.	Rimuovere eventuali ostacoli dalla presa d'aria del filtro. Pulire il filtro dell'aria.

L SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIATURA



AVVERTENZA

Fare riferimento a “**AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA**”.

L.1 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente.

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti nel Paese dove avviene lo smaltimento.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti l'apparecchiatura in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Prima di effettuare la rottamazione dell'apparecchiatura, si raccomanda di verificare attentamente le condizioni fisiche

della stessa, valutando in particolare che non vi siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di 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 clienti o il servizio clienti oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



NOTA!

All'atto della demolizione dell'apparecchiatura, qualsiasi marcatura, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura devono essere distrutti.

CE