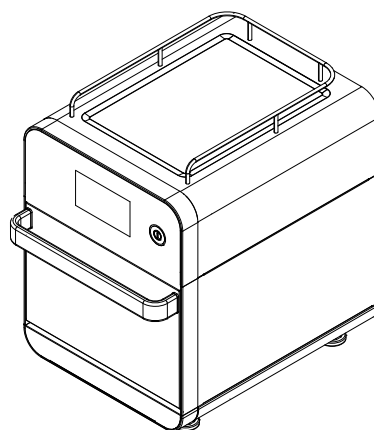


Forno a cottura rapida

GourmeXpress
GourmeXpress+

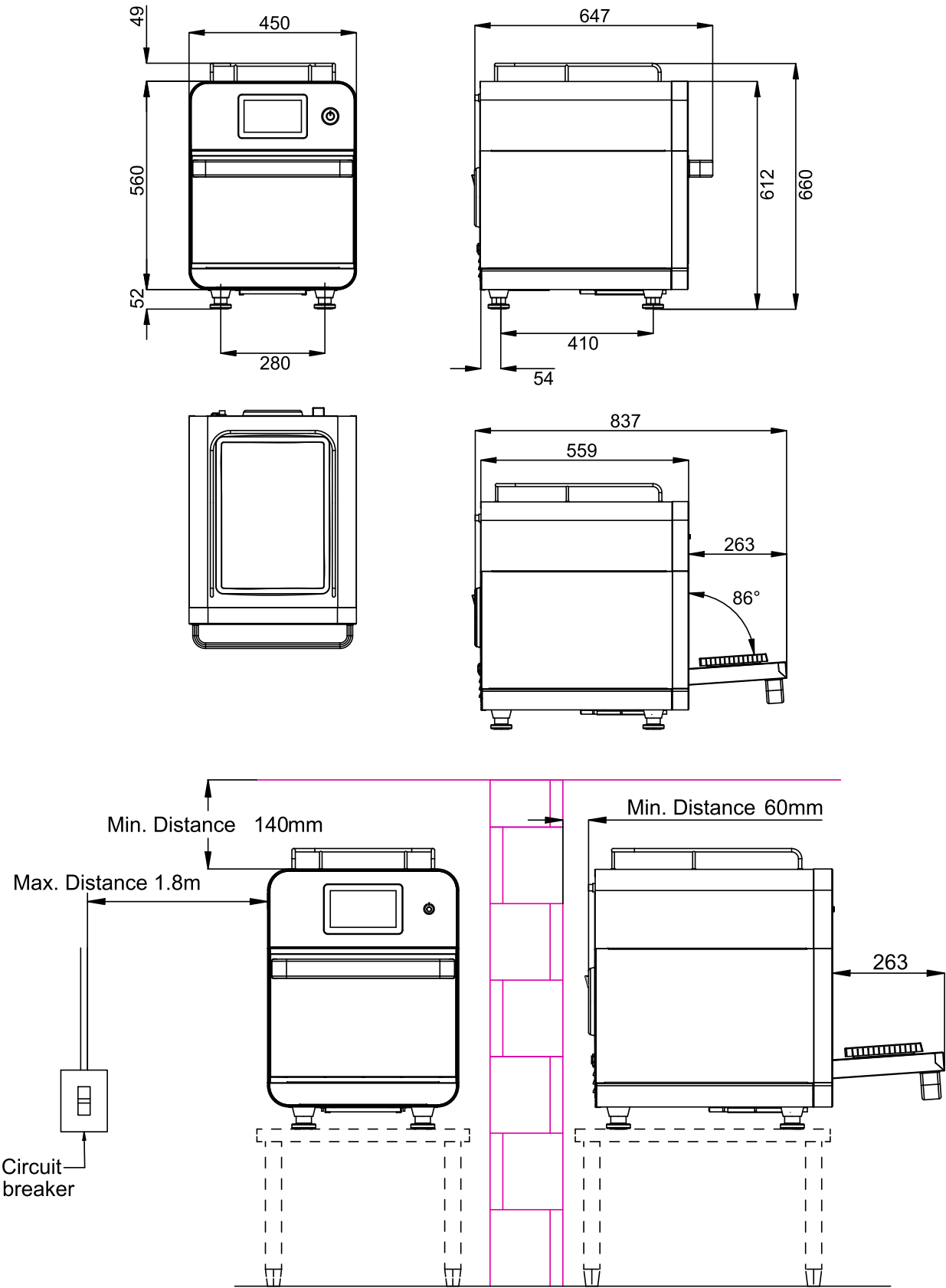


IT Manuale di installazione e funzionamento



EPR-SiTngs-EU- 2026.04

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:



Registrare il 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

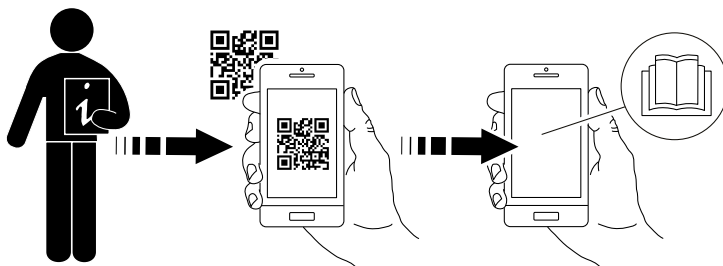
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È 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	IMPORTANTE ISTRUZIONE DI SICUREZZA	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	13
A.20	Servizio	13
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	15
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	16
D.4	Rimozione imballo	16
D.5	Smaltimento dell'imballo	16
D.6	Posizionamento	16
D.7	Installazione dei piedini	17
D.8	Limiti di spazio dell'apparecchiatura	17
D.9	Allacciamento elettrico	17
D.9.1	ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA	17
E	USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA	18
E.1	PRECAUZIONI AL FINE DI EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE	18
E.2	Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura	18
E.3	Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura	18
E.4	Alimenti adatti alla cottura nel forno	18
E.5	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	20
G.1	Accesso al menu Settings (Impostazioni)	20
G.2	Impostazione – Menu ricette	21
G.2.1	Creare una nuova cartella	21
G.2.2	Creazione di una nuova ricetta	21
G.2.3	Creazione di una nuova ricetta da una esistente	22
G.2.4	Leggi/scrivi USB	22
G.2.5	Elimina ricetta	23
G.2.6	Ricetta da/a pendrive USB	23
G.3	Settings – System menu	23
G.3.1	Informazioni di sistema	23

G.3.2	Impostazione della lingua	23
G.3.3	Impostazione della data	23
G.3.4	Impostazione dell'ora	23
G.3.5	Impostazione del codice di accesso del sistema	24
G.3.6	Economy mode	24
G.4	Settings – Service menu	24
G.5	Settings – Manager menu	24
G.5.1	Copia apparecchiatura da/a chiave USB	25
G.5.2	Luminosità dello schermo	25
G.5.3	Volume del suono	25
G.5.4	Beep done	25
G.5.5	Beep error	25
G.5.6	Door open compensation time	26
G.5.7	Product cook count	26
G.5.8	Edit recipe image	26
G.5.9	Recipe passcode	26
G.5.10	Manage passcode	26
G.5.11	Temperature unit	27
G.5.12	Restore factory default	27
G.5.13	Recipe barcode scanner	27
G.5.14	Load food enable	27
G.5.15	Back to main screen	27
G.5.16	Screen dim time	27
G.5.17	Visualizzazione dei dettagli delle ricette	27
G.5.18	IO Firmware Update from USB	27
G.5.19	Impostazioni Wi-Fi	27
G.5.20	MQTT Server	28
G.5.21	Leggere le impostazioni di rete da USB	28
G.5.22	Scrivere le impostazioni di rete su USB	28
G.6	Impostazioni – menu Factory	28
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	30
H.3	Spegnimento dell'apparecchio	30
I	PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA	30
I.1	Introduzione alla pulizia	30
I.2	Pulizia dell'apparecchiatura	31
I.3	Pulizia esterna	31
I.4	Pulizia quotidiana	31
I.4.1	Griglia inferiore rimovibile	33
I.4.2	Pulizia del vassoio antiaderente	33
I.4.3	Pulizia della pala da forno	33
I.4.4	Pulizia del filtro della presa d'aria	34
I.5	Sostituzione dei filtri catalitici	34
J	MANUTENZIONE	34
J.1	Informazioni per la cura	34
J.2	Intervalli di manutenzione	34
K	RICERCA GUASTI	35
K.1	Introduzione	35
K.2	Guasti comuni	35
L	SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIATURA	36
L.1	Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura	36
L.1.1	Riciclabilità	36
L.1.2	Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura e il recupero dei componenti/materiali	36

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	○	●	○	—	—

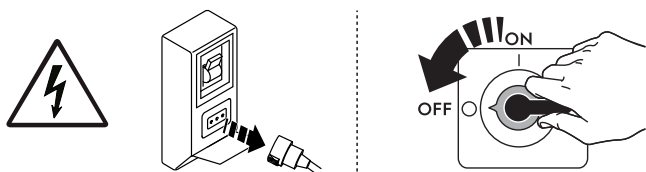
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
					
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

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

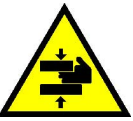
L'apparecchiatura è dotata di:

- 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 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 IMPORTANTE ISTRUZIONE DI SICUREZZA

Durante l'uso degli apparecchi elettrici devono essere seguite delle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:



AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendio, lesioni alle persone o esposizione a radiazioni microonde eccessive:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.
 2. Leggere e seguire il paragrafo specifico E.1 *PRECAUZIONI AL FINE DI EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE* nel capitolo pertinente (vedere pagina 18).
 3. Non utilizzare l'apparecchiatura senza vivande.
 4. 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" al paragrafo D.9 *Allacciamento elettrico*.
 5. Installare o collocare questa apparecchiatura esclusivamente in conformità alle istruzioni di installazione in dotazione.
 6. Alcuni prodotti, come uova con il guscio e contenitori sigillati, per esempio vasetti di vetro chiusi, 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."
7. Usare questo apparecchio solo per l'uso previsto come descritto nel manuale. Non usare sostanze chimiche corrosive o vapori in questo apparecchio. Questo tipo di apparecchio è specificamente progettato per riscaldare, cuocere cibi. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.
 8. **CONTENUTI CALDI POSSONO CAUSARE GRAVI USTIONI. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI USARE IL MICROONDE.** Prestare attenzione quando si rimuovono oggetti caldi.
 9. Questa apparecchiatura è destinata unicamente a uso professionale, non a uso domestico.
 10. Come qualsiasi apparecchiatura professionale, non può essere utilizzata da persone non qualificate e bambini.
 11. Non azionare l'apparecchiatura se presenta un cavo o una spina danneggiati, se non funziona correttamente, se è stata danneggiata oppure se è caduta.
 12. Non utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata. È di fondamentale importanza che la porta si chiuda correttamente e che la porta stessa non presenti danni.
 13. 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 sporcizia, danni o parti mancanti.
 14. 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.
 15. L'apparecchiatura è provvista di un sistema di raffreddamento interno ad aria (posteriore e sul fondo). 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 posteriore dell'apparecchiatura.
 16. Non riporre questa apparecchiatura all'esterno. Non utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, per esempio vicino a un lavandino della cucina, in un basamento umido, vicino a una piscina o in ubicazioni simili.
 17. Non immergere l'apparecchiatura, il cavo o la spina nell'acqua.
 18. Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
 19. Evitare che il cavo penda dal tavolo o dal banco.
 20. Quando si puliscono le superfici dello sportello e del forno che si toccano alla chiusura della porta, usare solo saponi delicati non abrasivi o detergenti applicati con una spugna o un panno morbido.
 21. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:
 - Non cuocere eccessivamente i cibi. Sorvegliare con attenzione l'apparecchio quando carta, plastica o altri materiali combustibili sono posti all'interno del forno per facilitare la cottura.
 - Rimuovere le fascette metalliche dai sacchetti di carta o plastica prima di mettere il sacchetto nel forno.
 - Se i materiali all'interno del forno prendono fuoco, mantenere lo sportello chiuso, spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione, o interrompere l'alimentazione al quadro fusibili o interruttori automatici.
 - Non usare la cavità per scopi di stoccaggio. Non lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nella cavità quando non in uso.
 22. I liquidi, come acqua, caffè o tè possono essere surriscaldati oltre il punto di ebollizione senza apparire in ebollizione. L'ebollizione visibile o il ribollire quando il contenitore viene rimosso dal forno a microonde non è sempre presente. **CIÒ POTREBBE COMPORTARE CHE LIQUIDI MOLTO CALDI BOCCINO IMPRIMISAMENTE QUANDO IL CONTENITORE VIENE SPOSTATO O UN UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.**
 23. **FORNI COMBINATI MICROONDE/TOSTAPANE:**
 - a. Cibi sovradimensionati o utensili di metallo troppo grandi non devono essere inseriti in un forno microonde/tostapane in quanto possono creare un incendio o rischio di scossa elettrica.
 - b. Non pulire con spugnette metalliche abrasive. Pezzi possono staccarsi dalla spugna e toccare parti elettriche comportando un rischio di scossa elettrica.
 - c. Non usare prodotti di carta quando l'apparecchio è in funzione in modalità tostapane.
 - d. Non riporre materiali, diversi dagli accessori raccomandati dal produttore, in questo forno quando non in uso.
 - e. Non coprire le griglie o qualsiasi altra parte del forno con foglio metallico. Questo provocherà surriscaldamento del forno.
 24. Non riscaldare nel forno biberon e altri contenitori di alimenti per neonati.
 25. Prima di procedere al riscaldamento, mescolare gli alimenti liquidi per evitare un'ebollizione violenta.

26. 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.
27. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità riscaldante:
- Questa apparecchiatura è stata progettata per il riscaldamento e la cottura diretti di quasi tutti i tipi di alimenti. Per maggiori informazioni sugli alimenti non idonei, fare riferimento al paragrafo E.4 *Alimenti adatti alla cottura nel forno*. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
 - Non cuocere eccessivamente gli alimenti.
 - Non riscaldare vino, brandy, rum e qualsiasi altro alimento contenente alcool per evitare che si surriscaldino e prendano fuoco.
 - Non inserire plastica o altri materiali combustibili, utensili da cucina o altri oggetti (di qualunque materiale) all'interno dell'apparecchiatura. Inserire UNICAMENTE panini, con la carta da forno specifica designata (se in dotazione).
 - Non lasciare oggetti nell'apparecchiatura.
 - Non lasciare utensili da cucina o alimenti nella cella quando non è in uso.
 - Non riporre oggetti nella camera di cottura.
 - Non utilizzare l'apparecchiatura per riscaldare alimenti in pentole, tegami, teglie e utensili metallici.
 - Pulire regolarmente la cella del forno e la parte interna della porta, rimuovendo tutti i residui. Le incrostazioni potrebbero surriscaldare i panini e le microonde potrebbero bruciare il grasso e il deposito bruciato.
 - Se i materiali all'interno dell'apparecchiatura prendono fuoco, spegnere l'apparecchiatura e scollegare il cordone di alimentazione.
 - In presenza di fumo:
 - spegnere l'apparecchiatura;
 - scollegare il cavo di alimentazione;
 - tenere la porta chiusa per soffocare le fiamme.
28. Durante il funzionamento, prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna. Le zone di cottura rimangono calde. Anche quando l'apparecchiatura è spenta.
29. Come in qualsiasi apparecchiatura a microonde, possono generarsi scintille all'interno della camera di cottura. Queste scintille non influiscono né sulla sicurezza dell'operatore, né sull'apparecchiatura, né sulla qualità degli alimenti. Eventuali macchie o segni scuri visibili sulle componenti metalliche a seguito di una scintilla possono essere rimossi con un panno umido.
30. Pulire periodicamente l'apparecchiatura rimuovendo tutte le tracce di cibo; la mancata pulizia porterà al deterioramento delle superfici.
31. 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.
32. 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 lasciare uno spazio adeguato intorno all'apparecchio, fare riferimento a .

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'apparecchiatura, si consiglia di far eseguire le operazioni di manutenzione agli ingegneri autorizzati Electrolux Professional ogni 12 mesi, in conformità con i manuali di servizio Electrolux Professional. Per maggiori informazioni, contattare il Centro assistenza Electrolux Professional locale.

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
- 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 della porta 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.
- Solo i ricambi originali garantiscono gli standard di sicurezza dell'apparecchiatura.

A.21 RF interferenze

Questo forno genera segnali di radiofrequenza.

Questa apparecchiatura è stata testata e giudicata conforme agli obiettivi di protezione ex Direttiva del Consiglio 2014/30/EU 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 scritta di 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 o qualsiasi altro centro di assistenza autorizzato da Electrolux Professional.
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.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per:

- danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente;
- inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

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.

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;



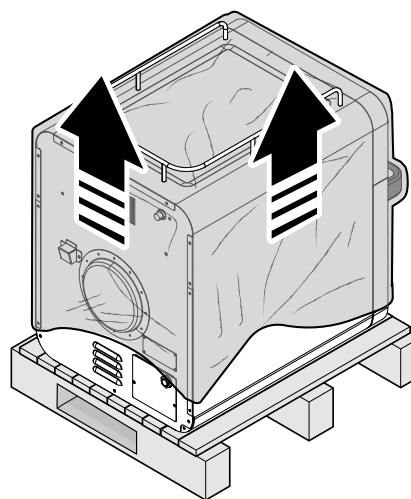
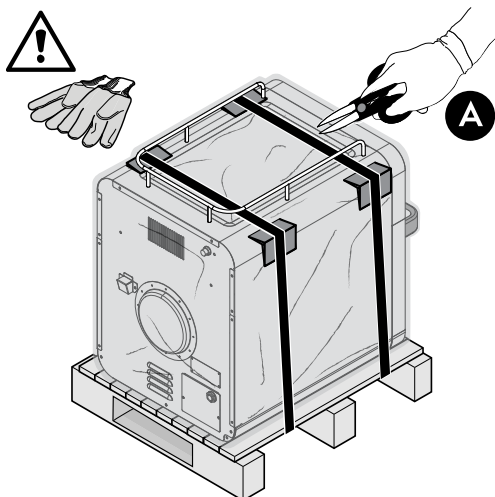
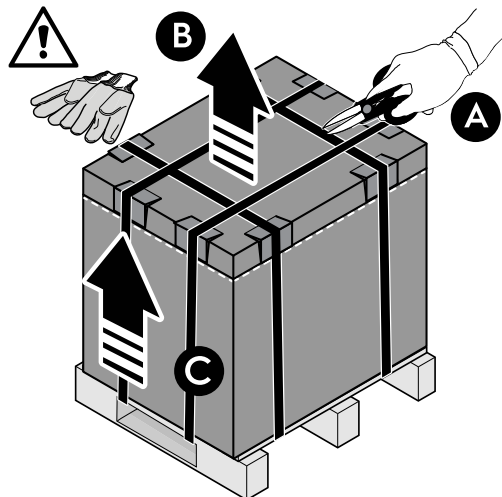
NOTA!
Per le informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento a "A.10 Allacciamento elettrico".

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

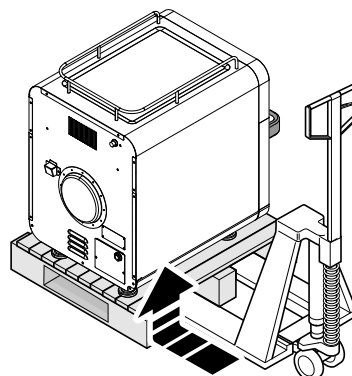


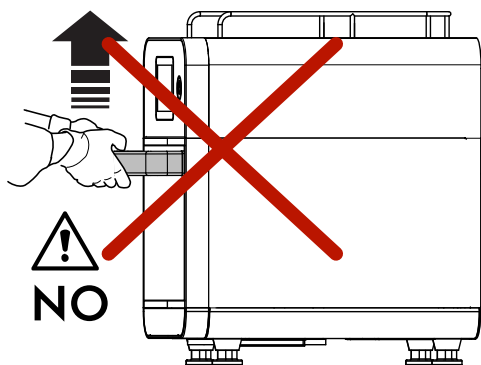
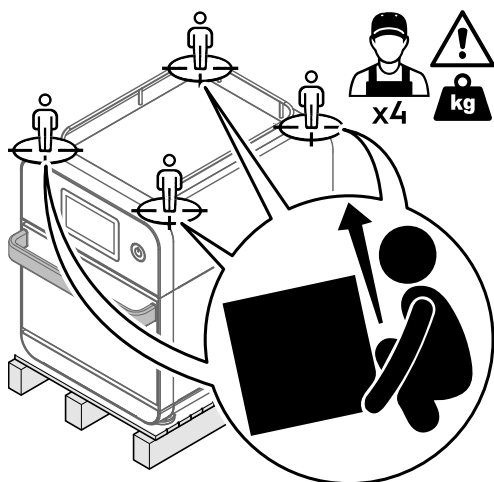
Schiuma di polietilene

- Involucro accessori

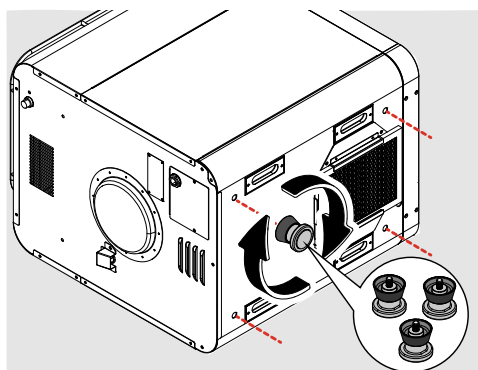
I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

D.6 Posizionamento

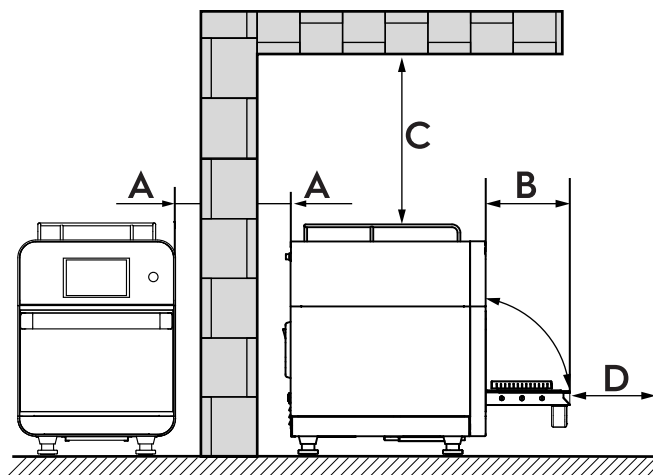




D.7 Installazione dei piedini



D.8 Limiti di spazio dell'apparecchiatura



A	mm [inch]	60 [2.36]
B	mm [inch]	263 [10.35]

C	mm [inch]	140 [5.51]
D	mm [inch]	500 [19.68] ¹

1. Distanza minima per i passaggi che consentono al personale di operare sull'apparecchio.

D.9 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.9.1 ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA



AVVERTENZA

- Un uso improprio della messa a terra può comportare il rischio di scossa elettrica.
- È indispensabile collegare l'apparecchiatura a terra utilizzando il connettore verde.

Questa apparecchiatura deve essere messa a terra.

In caso di 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 filo di terra e, in base al modello, di una spina di 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!

Consultare un elettricista qualificato o un tecnico se le istruzioni di messa a terra non sono completamente comprese, o se sussistono dubbi sul fatto che l'apparecchio sia correttamente messo a terra.

E USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA

E.1 PRECAUZIONI AL FINE DI EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA QUANTITÀ DI ENERGIA DELLE MICROONDE

- Non utilizzare questo forno con la porta aperta. Il funzionamento con la porta aperta può causare un'esposizione nociva all'energia delle microonde. È essenziale che gli interblocchi di sicurezza non vengano rimossi né manomessi.
- Non inserire oggetti tra il pannello e la porta del forno ed evitare che residui di sporcizia o di sgrassante si posino sulle superfici di tenuta.
- Non utilizzare il forno se è danneggiato. È di fondamentale importanza che la porta del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni ai seguenti elementi:
 - porta (piegata)
 - cerniere e serrature (rotte o allentate)
 - guarnizioni e superfici di tenuta della porta
- Il forno deve essere regolato o riparato esclusivamente da personale di servizio qualificato.

E.2 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'adempire 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.3 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.4 Alimenti adatti alla cottura nel forno

Tutti gli alimenti possono essere cotti nel forno SALVO:

- "**alimenti classificati come proteine grasse crude**" (compresi pollo con ossa e pelle, carne macinata cruda, bacon crudo, salsiccia cruda);

- uova con il guscio;
- alimenti contenenti alcool.

E.5 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.	

Accessori specifici in alluminio rivestito di PTFE	
Placca in alluminio (non utilizzare qualsiasi altro contenitore in metallo).	✓
ATTENZIONE Non cucinare il cibo direttamente sul fondo del forno o sulla griglia inferiore rimovibile (H.2 <i>Uso quotidiano</i>).	

Contenitori di plastica	
Contenitori di plastica speciali per la cottura nel forno a microonde. ¹	✓

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

Stoviglie da tavola	
Non utilizzare: - contenitori infiammabili; - 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, questo apparecchio riduce significativamente il tempo di cottura senza compromettere la qualità.

Impostare e memorizzare i parametri delle ricette è molto semplice. È possibile salvare un gran numero di ricette.

Per ogni ricetta, è possibile impostare fino a 10 fasi di cottura.

Ogni fase consente di regolare tempo, temperatura, velocità della ventola e potenza del microonde, permettendo di combinare diverse fasi per ottenere risultati di cottura ottimali.

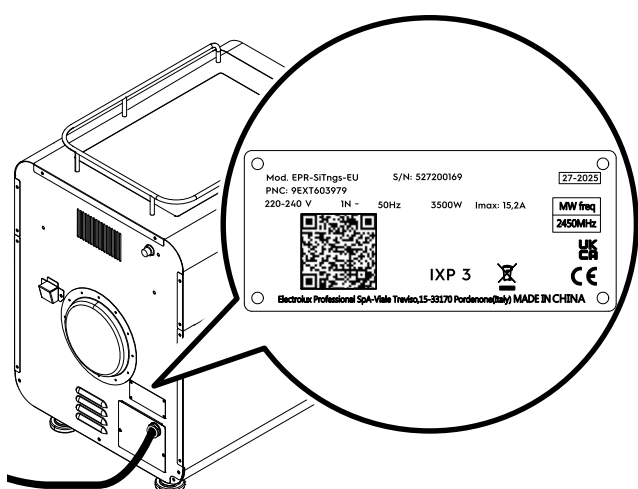
F.2 Posizione targhetta caratteristiche

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



IMPORTANTE

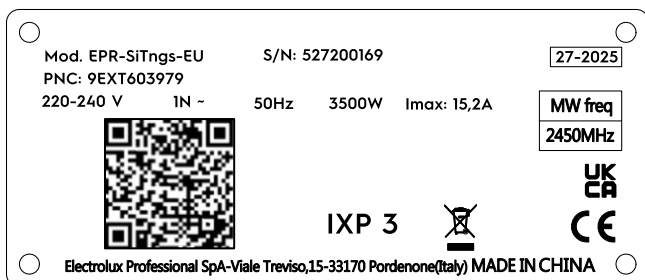
Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con l'Assistenza Clienti o con il Costruttore.



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:

Mod.	descrizione commerciale
PNC	codice di produzione
S/N	numero di serie
V	tensione di alimentazione
Hz	frequenza di alimentazione
kW	Potenza max. assorbita
A	Corrente assorbita
MW freq	frequenza microonde

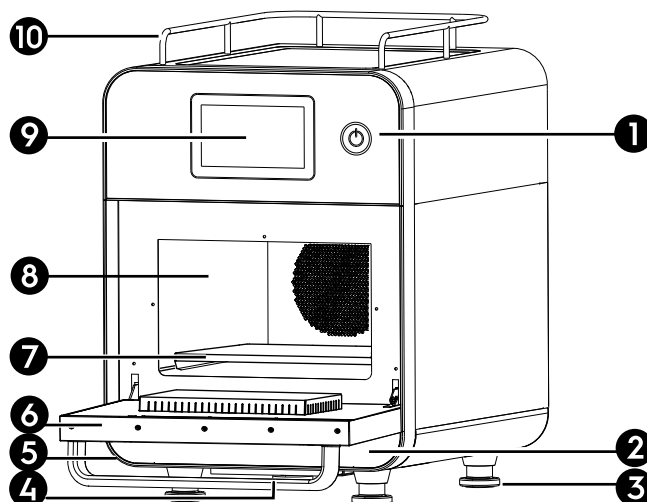


simbolo WEEE

IPX3

grado di protezione alla polvere e all'acqua

F.4 Panoramica dell'apparecchiatura



1 Interruttore di accensione/spegnimento

2 USB porta



NOTA!
Rimuovere il pannello inferiore per accedere alla porta USB.

3 Piedini regolabili

4 Presa filtro aria

5 Maniglia porta

6 Porta

7 Griglia inferiore rimovibile

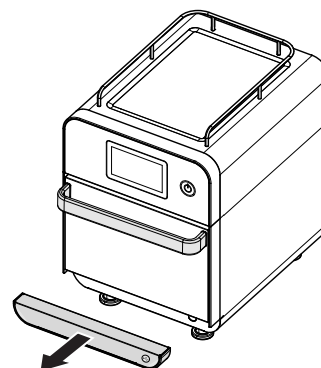
8 Cella del forno

9 Display touchscreen

10 Binario superiore di design

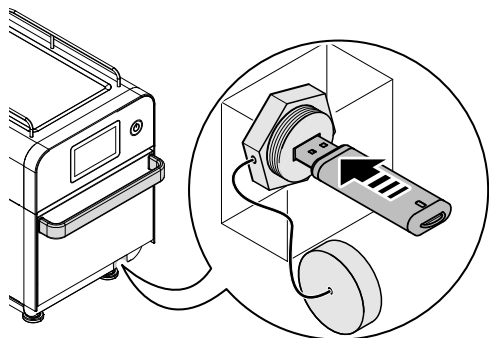
F.4.1 Porta USB

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



NOTA!
Il pannello è bloccato con magneti e perni.

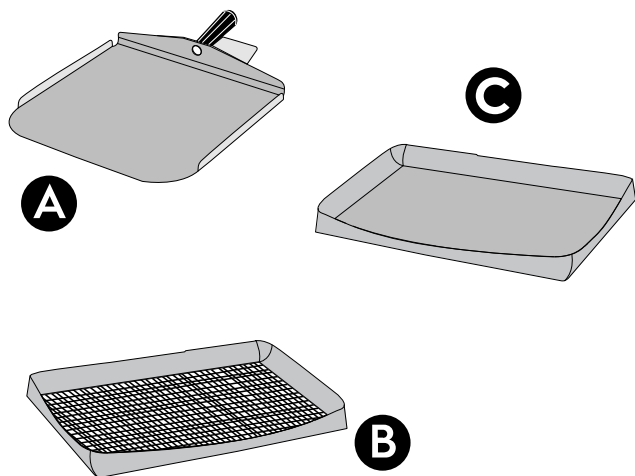
2. Rimuovere il tappo antipolvere USB. Ruotare in senso antiorario il tappo per aprire.
Inserire la chiavetta USB.



IMPORTANTE

Assicurarsi di formattare la chiavetta USB in FAT32.

F.4.2 Accessori forniti



- | | |
|----------|--|
| A | Paletta forno shovel ¹ |
| B | vassoio antiaderente con rete ¹ |
| C | vassoio antiaderente ¹ |

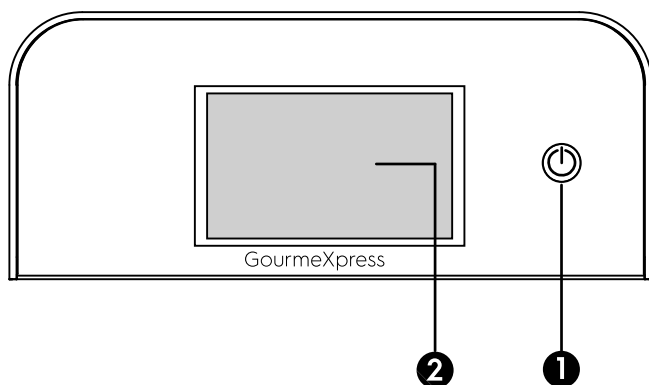
1. Non idoneo per il lavaggio in lavastoviglie



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

Pulsante verde acceso = Apparecchio acceso

Pulsante rosso acceso = Apparecchio spento ma collegato

Pulsante non acceso = Apparecchio spento

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, interrompere o modificare alcune impostazioni in tutte le normali condizioni operative:

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

Icone touch screen principali

	"Touch per avviare / Modalità standby" icona
	Icona richiesta Toccare questa icona per visualizzare il numero di serie dell'apparecchio e la versione del software
	Icona dettagli ciclo
	Icona istruzioni di pulizia Toccare questa icona per visualizzare le istruzioni di pulizia
	Icona raffreddamento
	Icona preriscaldamento o riscaldamento
	Icona personalizzazione programmi
	Icona impostazioni
	Icona microonde
	Icona velocità ventola [<i>impingement</i>]
	Icona indietro
	Annulla
	Conferma
	Icona messaggio importante

G PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

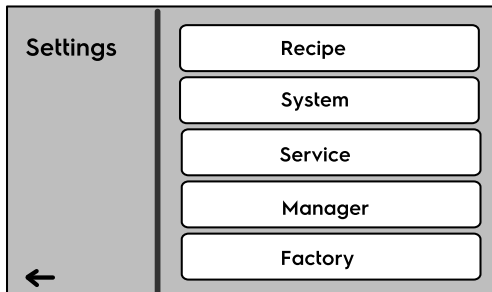
G.1 Accesso al menu Settings (Impostazioni)

Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchiatura.

Attendere che sul display venga visualizzata la seguente schermata.



Toccare l'icona  per entrare nel menu impostazioni.

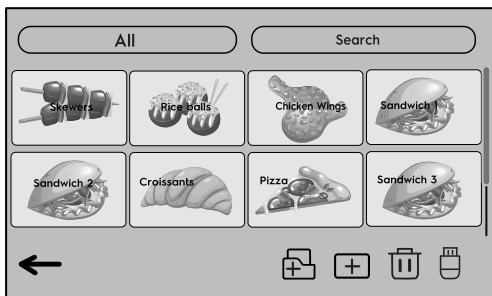


G.2 Impostazione – Menu ricette

Toccare il pulsante “Ricetta” per gestire le impostazioni delle ricette.



Il display mostra la schermata principale:



Tutte (categorie)

- Toccare l'icona  per visualizzare l'elenco delle categorie.



Selezionare “Modifica” per cambiare il nome di ogni categoria.

Cerca

- Toccare questa icona  per cercare il nome di una ricetta.



NOTA!

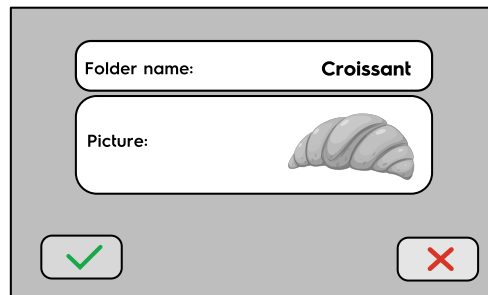
Il sistema operativo del forno distingue tra maiuscole e minuscole.

G.2.1 Creare una nuova cartella

Toccare l'icona  per creare una nuova cartella.

- Toccare “Nome cartella” per digitare il nome della nuova cartella.

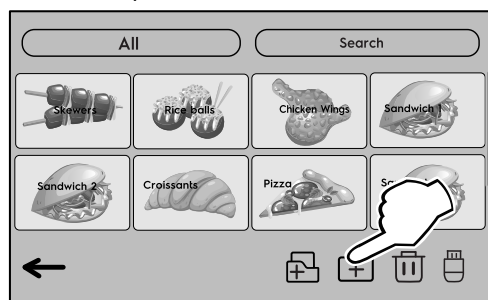
- Toccare “Immagine” per assegnare un'immagine alla nuova cartella.



Confermare la scelta con l'icona “Conferma”  oppure toccare l'icona “Annulla”  per uscire senza salvare.

G.2.2 Creazione di una nuova ricetta

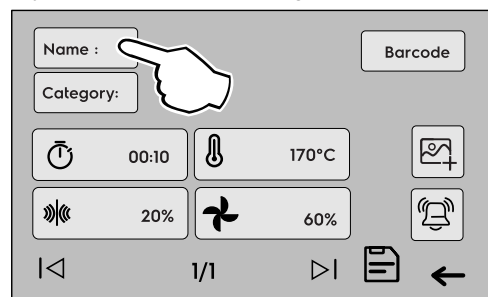
Toccare l'icona  per creare una nuova ricetta.



NOTA!

Se si desidera creare la nuova ricetta in una cartella specifica, toccare quella cartella e, una volta entrati, toccare l'icona .

Sul display viene visualizzata la seguente schermata.



Icone della schermata



Icona durata programma



Icona temperatura



Icona microonde



Icona velocità ventola [*impingement*]



Icona indietro



Icona aggiungi grafica



Icona Allarme



Icona fase successiva



Icona fase precedente



Icona salva

1. Toccare “Nome” per digitare il nome della ricetta. Quando compare una tastiera, modificare il nome del menu.

**NOTA!**

Il sistema operativo del forno distingue tra maiuscole e minuscole. Assicurarsi di scrivere il nome della ricetta sempre nello stesso modo.

2. Toccare "Categoria" per assegnare una categoria specifica alla ricetta.

Selezionare una categoria dall'elenco sottostante:

- Panetteria e pasticceria
- Uova e proteine
- Pizza e panini
- Preparazioni gourmet
- Preferiti

Toccare l'icona cartella per selezionare in quale cartella deve essere collocato il menu.

3. Toccare "Barcode" per digitare un nome del codice a barre della ricetta associato alla nuova ricetta. Comparirà una tastiera.

Fare riferimento al paragrafo G.5.13 *Recipe barcode scanner* per l'attivazione del campo del codice a barre.

**NOTA!**

Il sistema operativo del forno distingue tra maiuscole e minuscole. Assicurarsi di scrivere sempre il nome della ricetta esattamente nello stesso modo.

4. Puoi impostare diverse fasi nella tua ricetta: imposta la prima fase di cottura.
 - Tocca icona per impostare il tempo di cottura (fino a 20 minuti);
 - Tocca icona per impostare la temperatura di cottura (da 25°C a 280°C);
 - Tocca icona per impostare la percentuale di microonde (da 0% a 100% - ogni step aumenta del 10%).
 - Tocca icona per impostare la percentuale di soffiaggio della ventola (da 10% a 100% - ogni step aumenta del 10%).

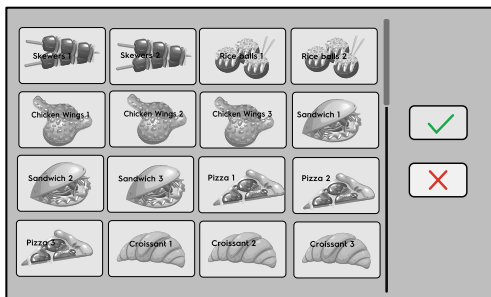
Una volta impostata la prima fase, tocca icona per aggiungere una nuova fase.

**NOTA!**

È possibile creare fino a 10 fasi.

Per spostarsi tra tutte le fasi di cottura, tocca le icone o .

4. Tocca icona per esplorare l'archivio immagini e selezionare quella richiesta per la nuova ricetta.



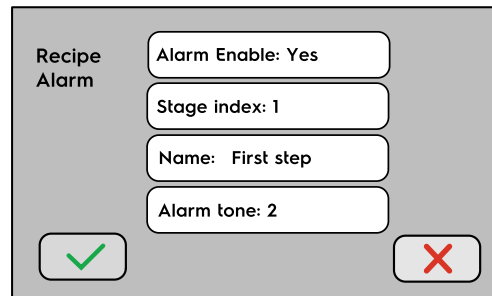
Tocca per confermare la tua scelta o tocca per uscire senza salvare.

Fare riferimento al paragrafo G.5.8 *Edit recipe image* per aggiungere nuove immagini.

5. Tocca icona per assegnare un allarme a ogni fase di cottura.

Puoi programmare fino a 9 diversi punti temporali di allarme durante il processo di cottura per ricevere un avviso tramite il display che informa che è stato raggiunto il punto di controllo specifico.

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



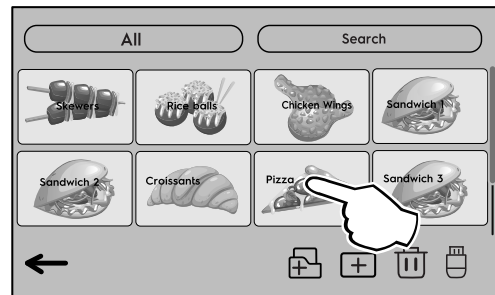
Tocca per confermare la tua scelta o tocca per uscire senza salvare.

In questo menu potrai scegliere:

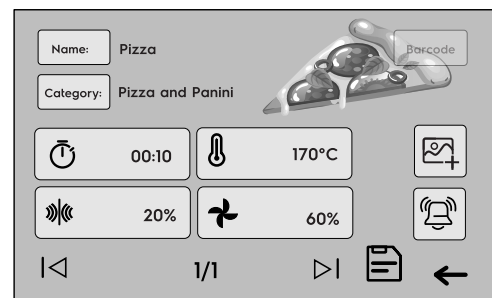
- abilitazione/disabilitazione allarme;
- indice della fase;
- nome dell'allarme personalizzato;
- fino a 4 diversi suoni di allarme;
- Una volta impostati tutti i dettagli della ricetta, tocca l'icona per salvare le impostazioni.

G.2.3 Creazione di una nuova ricetta da una esistente

Da "Setting – Recipe menu" tocca l'immagine corrispondente per esplorare le impostazioni di una ricetta esistente.



Sul display viene visualizzato il seguente menu.



Modifica le impostazioni come richiesto, tocca l'icona per sovrascrivere la ricetta corrente o salvarla come nuova ricetta. Fare riferimento a G.2.2 *Creazione di una nuova ricetta*.

G.2.4 Leggi/scrivi USB

Tocca l'icona per scrivere la ricetta su USB o leggerla da USB.

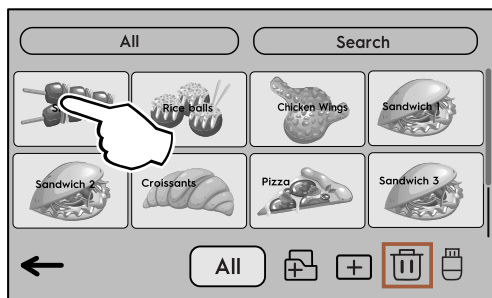
Se hai dimenticato di inserire una chiavetta nella porta USB, appare un messaggio:



Fare riferimento al paragrafo F.4.1 *Porta USB* per ulteriori istruzioni.

G.2.5 Elimina ricetta

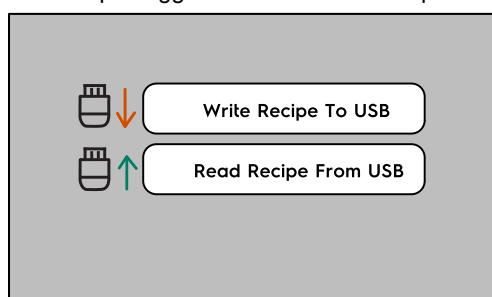
Tocca l'icona , appare un bordo rosso intorno all'icona. Poi, tocca la ricetta da eliminare.



Per eliminare rapidamente tutte le ricette, tocca il pulsante "Delete", poi il pulsante "ALL" che appare in fondo allo schermo.

G.2.6 Ricetta da/a pendrive USB

Tocca l'icona "USB"  per leggere/scrivere una ricetta su una pendrive USB o per leggere una ricetta da una pendrive USB.

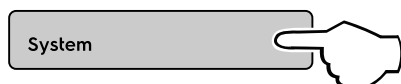


IMPORTANTE

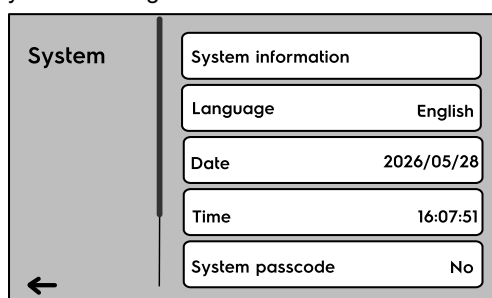
Ricorda di inserire la pendrive nella porta USB.

G.3 Settings – System menu

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



Il display mostra il seguente menu:



System Information (Informazioni di sistema)	Dettagli tecnici e numero di serie dell'apparecchio
Lingua	Elenco delle lingue disponibili
Date	Impostazione della data corrente
Ora	Impostazione dell'ora corrente
System Pascode (Codice di accesso sistema)	È possibile impostare una password per entrare nel menu "System"
Economy Mode	Imposta dopo quanto tempo l'apparecchio entra in modalità risparmio energetico

G.3.1 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.3.2 Impostazione della lingua

Tocca il pulsante "Language" per impostare la lingua desiderata.



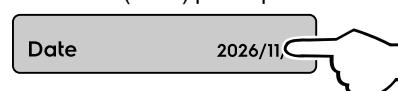
Le lingue disponibili sono:

- AR Arabic
- CN Chinese
- CS Czech
- DE German
- EN English
- ES Spanish
- FR French
- HE Hebrew
- HU Magyar
- ID Indonesian
- IT Italian
- JA Japanese
- MS Malay
- NL Dutch
- PL Polacco
- RO Rumeno
- RU Russo
- SK Slovacco
- SV Svedese
- Thai
- UK Ucraino

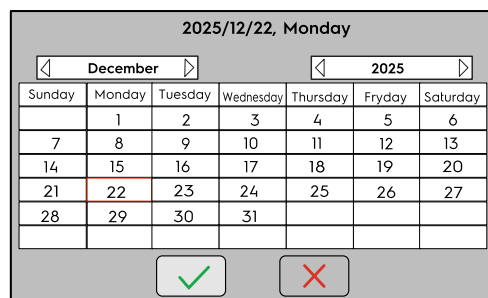
Tocca ripetutamente questo pulsante per cambiare la lingua. Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

G.3.3 Impostazione della data

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



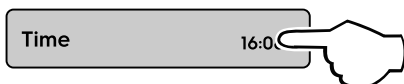
Nella schermata successiva è possibile impostare il giorno, il mese e l'anno.



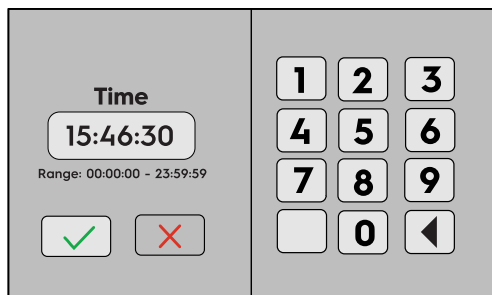
Tocca  per confermare la tua scelta o  per uscire senza salvare.

G.3.4 Impostazione dell'ora

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



Nella schermata successiva è possibile impostare l'ora, i minuti e i secondi.



Tocca per confermare la tua scelta o per uscire senza salvare.

G.3.5 Impostazione del codice di accesso del sistema

Tocca il pulsante "System Passcode" per impostare un codice di accesso per entrare nel menu "System".



Per impostazione predefinita questa impostazione è disabilitata.

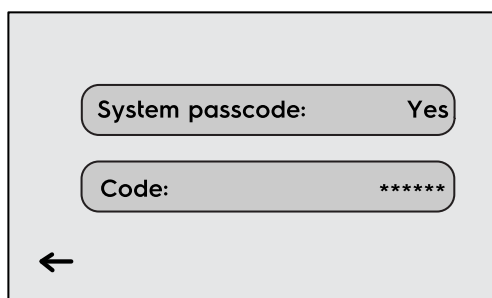
Seleziona "Yes" per attivare questa funzione e inserire il codice di accesso:

- min 1 carattere
- max 6 caratteri



IMPORTANTE

Non iniziare il codice con "0".



Tocca per confermare la tua scelta o per uscire senza salvare.

G.3.6 Economy mode

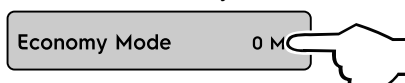
Tocca il "Economy mode" per impostare il tempo dopo il quale l'apparecchio entra in modalità di risparmio energetico.



NOTA!

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

Tocca ripetutamente questo pulsante per cambiare il tempo di ritardo della Economy mode.



Quando la Economy mode è attivata:

- si attenua la luminosità del display;

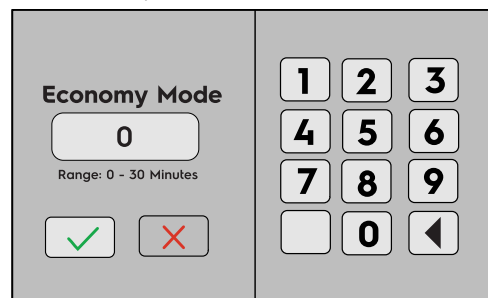


NOTA!

Lo schermo non riduce la luminosità se il valore impostato in "Backlight Dim Time", nel menu Setting – Manager, 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);



Tocca per confermare la tua scelta o per uscire senza salvare.

G.4 Settings – Service menu

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.

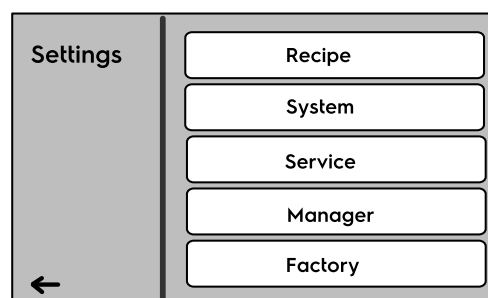


NOTA!

Un codice protegge questo menu da accessi non autorizzati.

G.5 Settings – Manager menu

Tocca l'icona indietro per tornare al menu principale delle impostazioni.



Tocca il pulsante "Manager" per impostare le configurazioni dell'apparecchio.

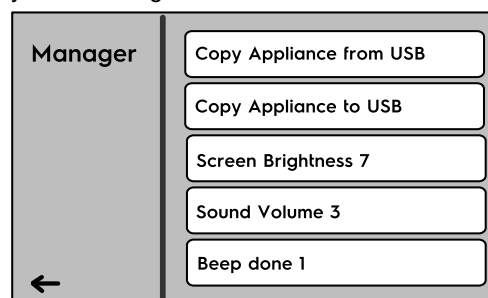


NOTA!

Questa impostazione può essere protetta da password.



Il display mostra il seguente menu:



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

G.5.1 Copia apparecchiatura da/a chiave USB

Copia i dati dell'apparecchio **da** pendrive USB al forno

G.5.1 Copia apparecchiatura da/a chiave USB

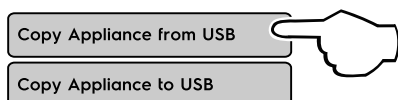
Copia i dati dell'apparecchio dal forno **su** pendrive USB

G.5.2 <i>Luminosità dello schermo</i>	Impostazione luminosità del display
G.5.3 <i>Volume del suono</i>	Impostazione volume del segnale acustico
G.5.4 <i>Beep done</i>	Imposta il tipo di avviso acustico per il termine della cottura
G.5.5 <i>Beep error</i>	Imposta il tipo di avviso acustico per errore di lievitazione o allarme
G.5.5.1 <i>Preheat temperature</i>	Imposta la temperatura di preriscaldamento
G.5.6 <i>Door open compensation time</i>	Imposta il tempo di compensazione per l'apertura della porta durante la cottura.
G.5.7 <i>Product cook count</i>	Clicca sul pulsante per controllare il numero di volte che ogni prodotto è stato cotto
G.5.8 <i>Edit recipe image</i>	Modifica, aggiunta, cancellazione immagini ricette
G.5.9 <i>Recipe passcode</i>	Imposta un codice numerico per entrare nel "Recipe menu"
G.5.10 <i>Manage passcode</i>	Imposta un codice numerico per entrare nel "Manage menu"
G.5.11 <i>Temperature unit</i>	Imposta l'unità di misura della temperatura
G.5.12 <i>Restore factory default</i>	Ripristino apparecchiatura alle impostazioni di fabbrica
i NOTA! Solo per personale specializzato.	
G.5.13 <i>Recipe bar-code scanner</i>	Abilita il lettore di codici a barre per richiamare le ricette
G.5.14 <i>Load food enable</i>	Imposta la visualizzazione del messaggio "Is the oven loaded?"
G.5.15 <i>Back to main screen</i>	Imposta il ritorno all'interfaccia principale dopo il termine della cottura.
G.5.16 <i>Screen dim time</i>	Impostazione tempo di attenuazione retroilluminazione display
G.5.17 <i>Visualizzazione dei dettagli delle ricette</i>	Visualizzazione o meno dei dettagli di cottura durante il ciclo di cottura
G.5.18 <i>IO Firmware Update from USB</i>	Aggiorna il firmware corrente. NOTA! Solo per personale specializzato
G.5.19 <i>Impostazioni Wi-Fi</i>	Imposta i parametri Wi-Fi per la connessione al dispositivo IOT
G.5.20 <i>MQTT Server</i>	Imposta i parametri del server.
G.5.21 <i>Leggere le impostazioni di rete da USB</i>	Leggi le impostazioni di rete memorizzate da una pendrive USB
G.5.22 <i>Scrivere le impostazioni di rete su USB</i>	Scrivi le impostazioni di rete memorizzate su una pendrive USB

G.5.1 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.



Puoi caricare o scaricare tutte le impostazioni del menu "Manager".

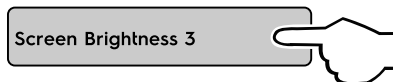


IMPORTANTE

Ricorda di inserire la pendrive nella porta USB.

G.5.2 Luminosità dello schermo

Tocca il pulsante "Screen Brightness" per impostare la luminosità del display.



Toccare questo tasto ripetutamente per aumentare la luminosità del display.

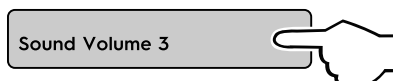
Sul display verrà visualizzata immediatamente la nuova impostazione.

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

- 1 = min
- 7 = max

G.5.3 Volume del suono

Touch the "Sound Volume" button to set the volume of the acoustic signal.



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

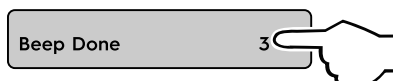
Il segnale acustico suonerà immediatamente con il nuovo volume impostato.

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

- 1 = min
- 7 = max

G.5.4 Beep done

Touch the "Bip done" button to choose the type of beep that sounds when cooking is finished.



Touch this button repeatedly to change the beep type. Once you reach the latest type, it starts again from the first one.

G.5.5 Beep error

Touch the "Bip error" button to set the type of sound used for alarm events.



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

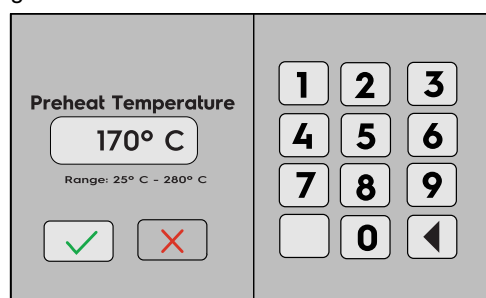
Una volta raggiunto l'ultimo tipo di suono, il ciclo riparte dal primo.

G.5.5.1 Preheat temperature

Touch the "Preheat temperature" button to set the preheating temperature. .



The range is 25 – 280 °C. The default value is 170°C

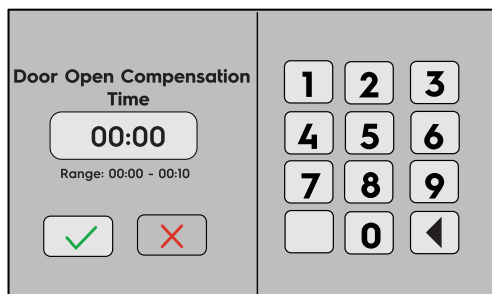


G.5.6 Door open compensation time

Touch the “Door Open Compensation Time” button to add extra time to the cycle duration to compensate for the time taken to open the oven door.



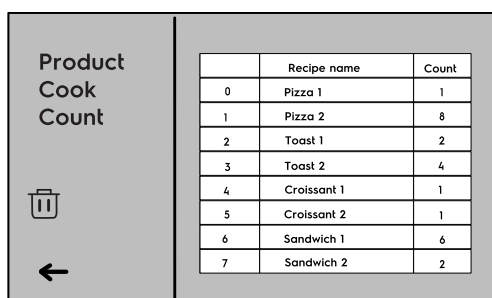
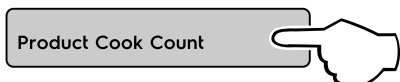
- Insert a parameter from “0” to “10”;
- Whenever the door is open during a cooking cycle, the appliance counts the amount of seconds and multiplies them for the value set into this parameter;
- The total value will be added at the total cooking time.



The default value is “0”.

G.5.7 Product cook count

Touch the “Product cook count” button to set check the number of times each product has been cooked.



Touch  if you want to delete all cook counts

G.5.8 Edit recipe image

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



NOTA!

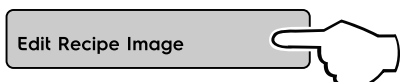
The images must meet the following requirements:

- The file format must be PNG;
- The file size must not exceed 250kilobytes (KB);
- When typing the name, use English letters or numbers only. No spaces or special characters are allowed, except for the underscore “_” ;
- The namelength must not exceed 25characters;
- The recommended resolution is a maximum of 474 pixels in width and 316 pixels in height.

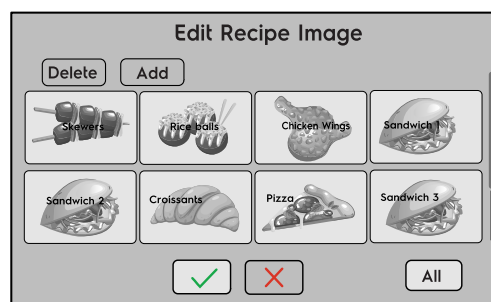


IMPORTANTE

The new images must be saved into an empty USB pendrive.



Sul display viene visualizzata la seguente schermata.



Tasto cancella

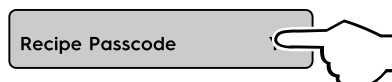
- Toccare l'immagine per selezionarla o toccare il tasto “ALL” (Tutto) per selezionare tutte le immagini memorizzate.
- Una volta selezionata, la cornice dell'immagine diventa verde.
- Touch  to confirm your choice or touch  to exit without saving.

Tasto aggiungi

- Insert the USB pendrive with the new images in the USB port (F.4.1 Porta USB).
- Touch the “Add” button on the “Edit Recipe Image” display.
- Attendere che sul display venga visualizzata la fine dell'operazione.

G.5.9 Recipe passcode

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



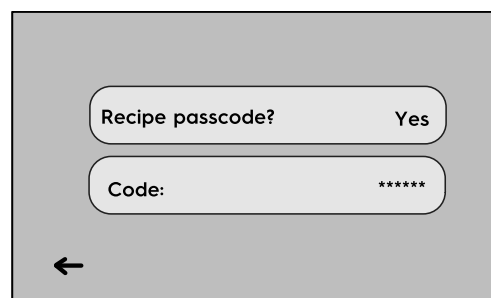
By default this function is disabled. Select “Yes” to activate it and insert the passcode:

- min 1 carattere
- max 6 caratteri



IMPORTANTE

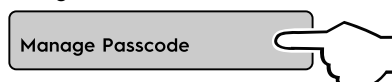
Non iniziare il codice con “0”.



Touch  to confirm your choice or  to exit without saving.

G.5.10 Manage passcode

Touch the “Manage Passcode” button to set a passcode to enter into “Manage Menu”.

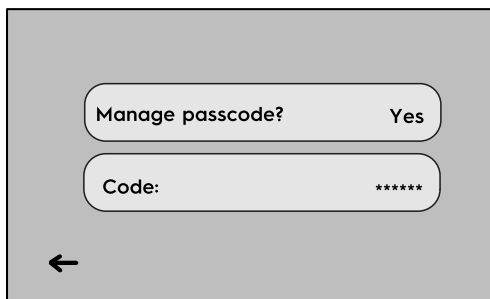


- By default this function is disabled. Select “Yes” to enable this function;
- Inserire il codice di accesso:
 - min 1 carattere
 - max 6 caratteri



IMPORTANTE

Non iniziare il codice con “0”.



Touch  to confirm your choice or  to exit without saving.

G.5.11 Temperature unit

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



G.5.12 Restore factory default

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.5.13 Recipe barcode scanner

Touch the "Recipe Barcode Scanner" button to enable or disable the option of recalling the recipe by reading a barcode with a barcode scanner.



NOTA!

- When creating a new recipe in the "Setting - Recipe menu", make sure to save it with the barcode field completed.
- 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.5.14 Load food enable

Touch the "Load Food Enable" button to activate or deactivate a warning alarm asking to confirm that the oven cavity is not empty.



IMPORTANTE

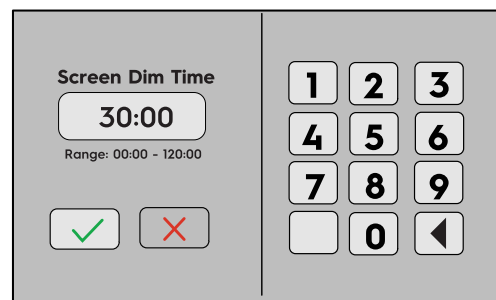
When the Recipe barcode scanner is enabled (Yes), Load Food Enable **must also be enabled** (Yes).

G.5.15 Back to main screen

Activate this feature (Yes) to return to the main interface after cooking is completed. If this feature is not activated (No), the system will return to the recipe folder where the recipe was selected.

G.5.16 Screen dim time

Touch the "Screen Dim Time" button to set the display backlight dimming time (i.e., after how many minutes the display reduces its brightness).



Insert the requested value. The values range is from 0 to 120 minutes. By default this function is set to zero.

Toccare  per confermare la scelta o  per uscire senza salvare.

G.5.17 Visualizzazione dei dettagli delle ricette

Toccare il pulsante "Show Recipe Details" per abilitare o disabilitare l'opzione di visualizzare e, se necessario, modificare i dettagli della ricetta all'inizio di un ciclo di cottura.



I dettagli visualizzati sono:

- tempo totale;
- temperatura di cottura;
- percentuali di microonde e impingement del ventilatore per ogni fase di cottura.



NOTA!

Prima di avviare il ciclo di cottura, è possibile modificare le impostazioni del programma e avviare il programma con i nuovi valori, a condizione che "Show recipe details" in "Settings - Manager menu" sia abilitato (vedere "Show Recipe Details").

Si noti che le nuove impostazioni della ricetta non influenzeranno la ricetta originale!

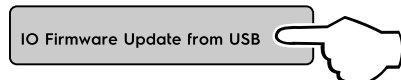
G.5.18 IO Firmware Update from USB

Toccare il pulsante "IO Firmware Update from USB" per aggiornare il firmware dell'apparecchio.



IMPORTANTE

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



NOTA!

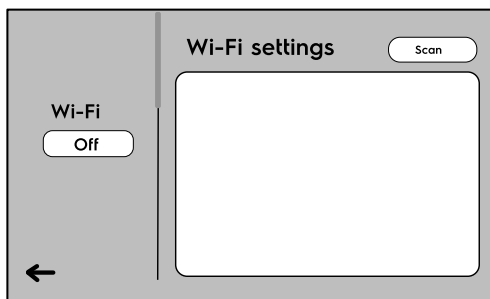
Poiché si tratta di una procedura complessa che potrebbe compromettere il funzionamento dell'apparecchio, si raccomanda di seguire le istruzioni fornite nel Bollettino Tecnico emesso dal Servizio Assistenza.

G.5.19 Impostazioni Wi-Fi

Toccare il pulsante "Wi-Fi Settings" per impostare i parametri Wi-Fi durante la connessione al dispositivo IOT.



Per impostazione predefinita questa funzione è disabilitata.



G.5.20 MQTT Server

Toccare il pulsante “MQTT Server” per impostare i parametri del server durante la connessione al dispositivo IOT.



G.5.21 Leggere le impostazioni di rete da USB

Toccare il pulsante “Read Network Setting from USB” per leggere le impostazioni di rete memorizzate sulla pendrive USB.



G.5.22 Scrivere le impostazioni di rete su USB

Toccare il pulsante “Write Network Setting to USB” per salvare le impostazioni di rete correnti su una pendrive USB.



G.6 Impostazioni – menu Factory



NOTA!

Questo menu è protetto da codice password per impedire accessi non autorizzati.

H FUNZIONAMENTO

H.1 Messa in servizio

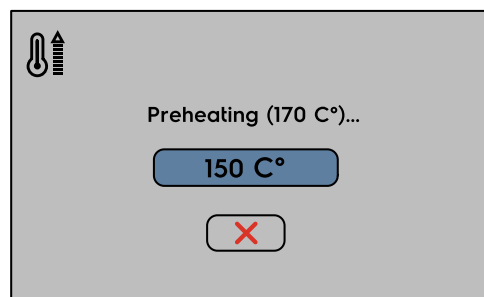
- Controllare che i seguenti componenti siano nella loro posizione corretta:
 - “griglia inferiore rimovibile”;
 - “presa filtro aria”;
- Toccare il pulsante On/Off sul pannello di controllo.
- L'indicatore integrato sul pulsante On/Off si illumina di verde, indicando che l'apparecchio è alimentato. L'apparecchio sta caricando il sistema operativo.
- Quando sul display viene visualizzata la schermata sottostante, l'apparecchiatura è pronta all'uso.



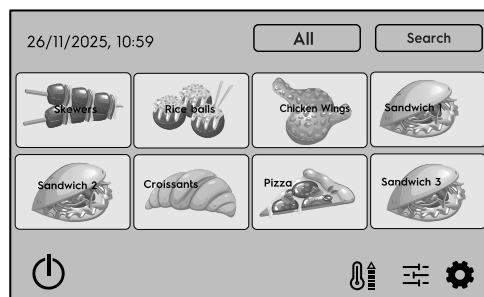
	Toccare questa icona per visualizzare il numero di serie dell'apparecchio e la versione del software installato.
	Toccare questa icona per visualizzare le istruzioni di pulizia.
	Toccare e tenere premuta questa icona per alcuni secondi per regolare la temperatura di preriscaldamento.
	Toccare questa icona per controllare la temperatura attuale della cavità. Apparirà alla sinistra dell'icona per alcuni secondi.
	Toccare questa icona per accedere alle impostazioni di sistema.

- Se il forno è freddo, la fase di preriscaldamento inizia a riscaldare l'apparecchio alla temperatura di preriscaldamento impostata.

Il valore nella barra colorata mostra la temperatura attuale della cavità.



- Quando la temperatura della cavità ha raggiunto il valore impostato, suona una melodia e il display mostrerà la schermata principale.



H.1.1 Modifica del valore della temperatura di preriscaldamento

Toccare per alcuni secondi l'icona di preriscaldamento e inserire il valore di temperatura desiderato.

Confermare la scelta con l'icona “Confirm” oppure toccare l'icona “Cancel” per uscire senza salvare.



NOTA!

Il valore di preriscaldamento può essere protetto da password.

H.2 Uso quotidiano



IMPORTANTE

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

- Aprire la porta.

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



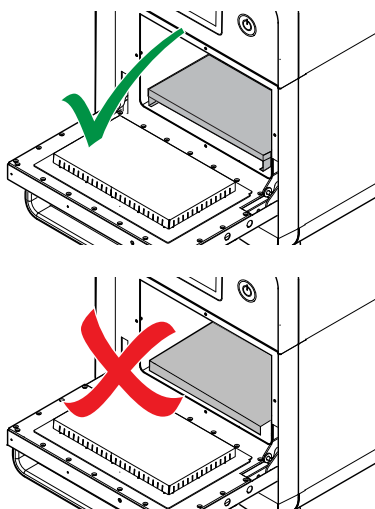
IMPORTANTE

Assicurarsi che la griglia inferiore rimovibile sia nella posizione corretta all'interno del forno. Un posizionamento errato potrebbe compromettere i risultati di cottura.

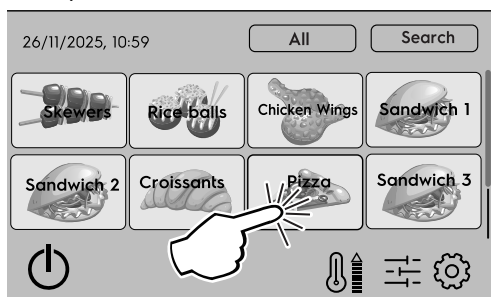


IMPORTANTE

La griglia inferiore è sicura per la cottura a contatto diretto. Tuttavia non consigliamo di cucinare direttamente su di essa perché la sua superficie può degradarsi nel tempo. Utilizzare sempre contenitori o carta da forno adatti (consultare la scheda tecnica dell'apparecchio per tutti gli accessori).



4. Chiudere la porta e selezionare la ricetta dall'elenco.



All	Toccare questa icona per aprire un menu a discesa con un elenco di categorie. Usare questo elenco a discesa per trovare facilmente le ricette memorizzate.
Search	Utilizzare l'icona di ricerca per trovare facilmente le ricette memorizzate tramite il loro nome.



NOTA!
Il sistema operativo del forno distingue tra maiuscole e minuscole.

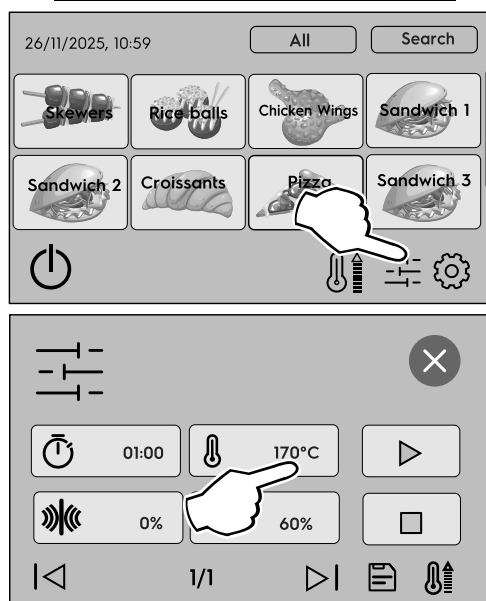
	Toccare questa icona per modificare le ricette esistenti o per impostarne di nuove.
	Toccare questa icona per controllare la temperatura attuale della cavità. La temperatura attuale della cavità apparirà alla sinistra dell'icona per alcuni secondi.
	Toccare questa icona per accedere alle impostazioni di sistema



NOTA!

Prima di avviare il ciclo di cottura, è possibile modificare le impostazioni del programma e avviare il programma con i nuovi valori, a condizione che "Show recipe details" in "Settings – manager menu" sia abilitato (vedere "Show Recipe Details").

Si noti che le nuove impostazioni della ricetta non influenzeranno la ricetta originale!



Dopo aver modificato le impostazioni del ciclo, toccare l'icona per avviare il ciclo di cottura.



NOTA!

Le ricette possono essere protette da password.

5. Compare un allarme di avviso che chiede di confermare che la cavità del forno non è vuota.

Confermare con l'icona per continuare il ciclo di cottura oppure toccare l'icona per uscire.



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



NOTA!

Se l'icona "Preheat" diventa arancione, significa che gli elementi riscaldanti stanno funzionando per raggiungere o mantenere la temperatura di cottura richiesta.

- Toccare l'icona "Pause"  per mettere in pausa il ciclo di cottura corrente.
 - Toccare l'"Stop" icon  per annullare il ciclo di cottura in corso.
6. Al termine della fase di cottura il display mostra il seguente messaggio. Confermare la fine della cottura. Il display mostrerà la schermata principale.



H.2.1 Messaggi di avvertimento comuni

Porta aperta

- Se la porta viene aperta durante la fase di cottura o preriscaldamento, il display mostra la seguente schermata:



- 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 attuale della cavità non ha raggiunto la temperatura impostata nella ricetta, il display mostra:



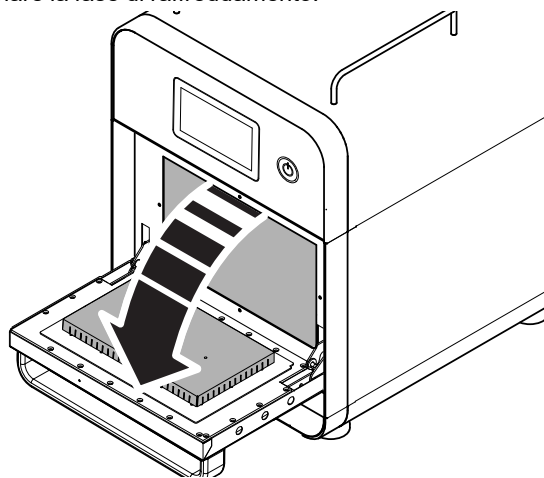
- Toccare l'icona  per continuare il ciclo di cottura o l'icona  per uscire e tornare alla schermata di avvio della ricetta.

H.3 Spegnimento dell'apparecchio

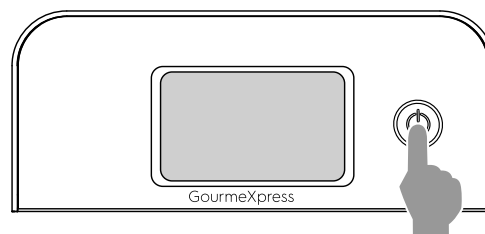
1. Nel menu principale toccare l'icona "Shutdown"  per 3 secondi. L'apparecchio inizia la fase di raffreddamento rapido.



2. Aprire la porta del forno. Attendere circa 15 minuti per terminare la fase di raffreddamento.



3. Toccare il pulsante On/Off per spegnere l'apparecchio.



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.

Per ridurre l'impatto ambientale degli inquinanti è consigliabile pulire internamente l'apparecchio con il prodotto S05

Multipurpose Degreaser² o S02 Degreaser³ che contiene tensioattivi facilmente biodegradabili.



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.

Pulire le superfici esterne e la maniglia con acqua tiepida, un panno in microfibra morbido (0S1779) o una spugna, e S05 Multipurpose Degreaser (0S3257). Risciacquare abbondantemente e asciugare le superfici.

I.4 Pulizia quotidiana



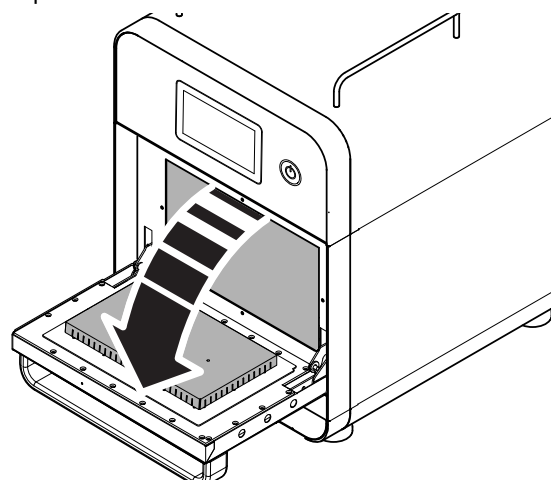
AVVERTENZA

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

1. Mantenere il forno in uno stato di inattività.
2. Toccare l'icona "Shutdown"  per 3 secondi. L'apparecchio inizia la fase di raffreddamento rapido.



3. Aprite la porta del forno.



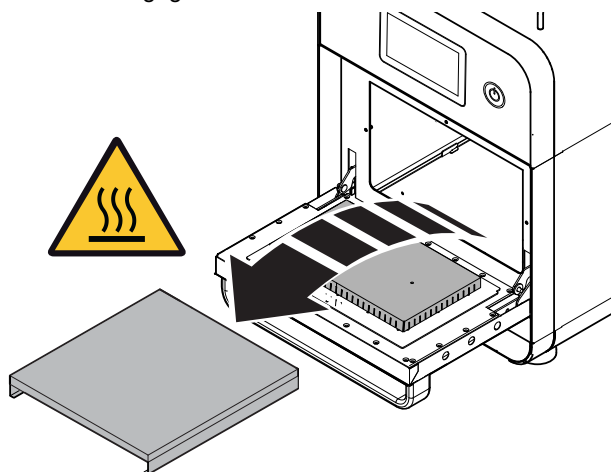
- Attendere circa 15 minuti che termini la fase di raffreddamento.
- Una volta raggiunta la temperatura di 70 °C, sul display viene visualizzata la schermata sottostante.



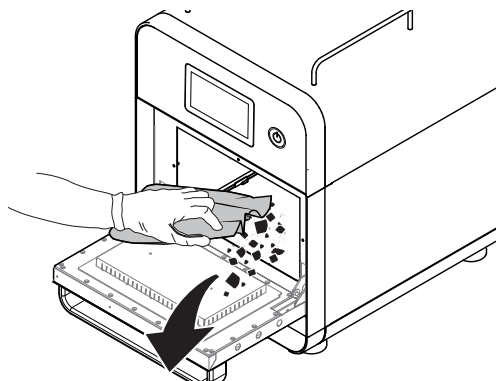
4. Premere il tasto On/Off per spegnere l'apparecchiatura (fare riferimento al paragrafo F.5 *Pannello di controllo*).
5. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione e scollegare accuratamente il cavo di alimentazione, se presente.

2. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S3257.
3. È possibile ordinarlo con il codice di riferimento 0S2882.

6. Rimuovere la griglia inferiore rimovibile.



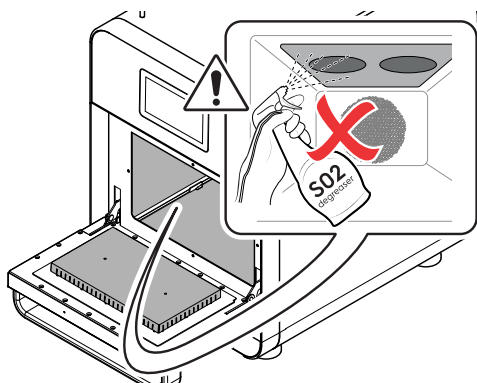
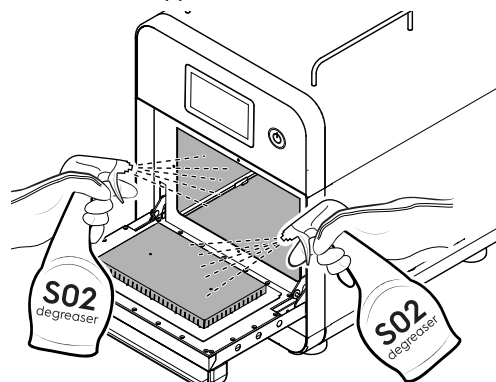
7. Rimuovere tutti i residui nell'area di cottura.



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

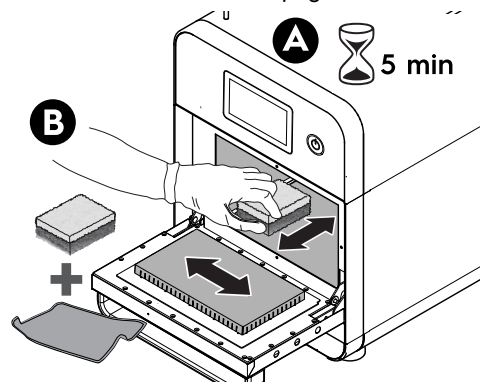


NOTA!
Per ottenere i massimi risultati di pulizia, nebulizzare lo sgrassatore quando la temperatura dell'apparecchiatura è intorno ai 50 °C.



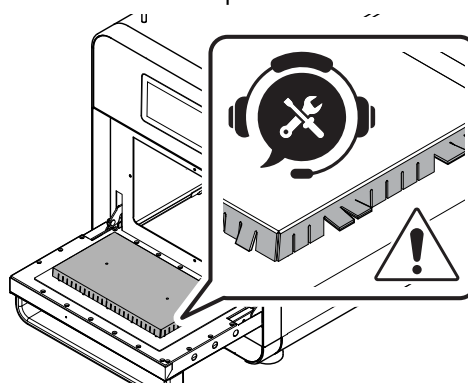
ATTENZIONE
Non nebulizzare mai lo sgrassatore S02 direttamente sulla piastra di impingement superiore.

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



IMPORTANTE

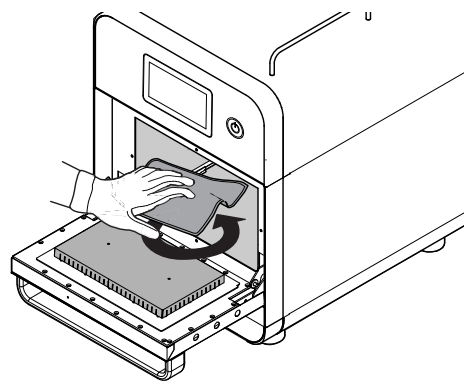
Non deformare le alette del choke nella parte interna della porta.



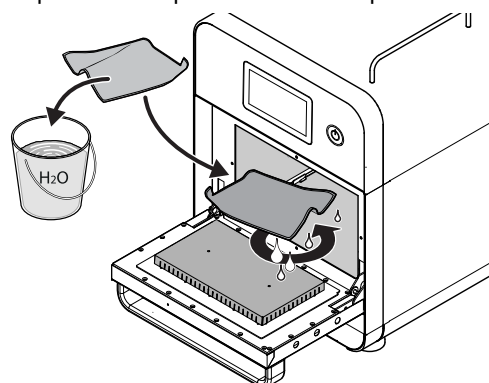
ATTENZIONE

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

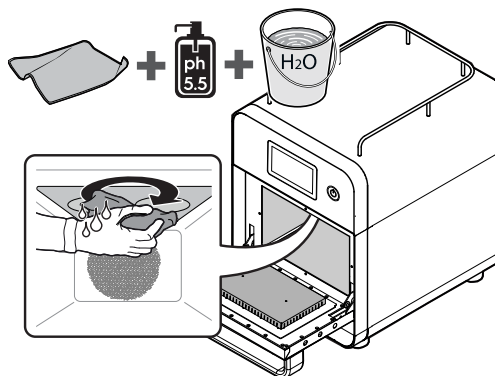
10. Rimuovere i residui di detergente e di sporco con un panno umido.



11. Risciacquare con un panno umido e acqua fresca.

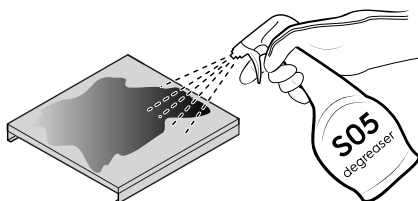


12. Pulire la piastra di impingement superiore solo con un panno umido e del sapone neutro.

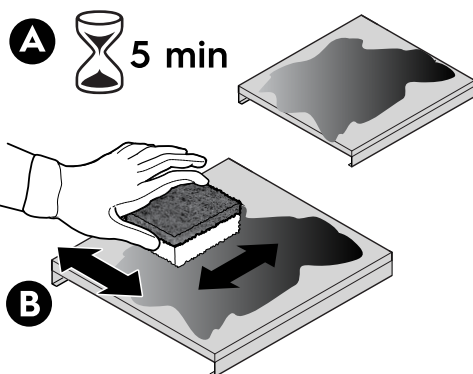


I.4.1 Griglia inferiore rimovibile

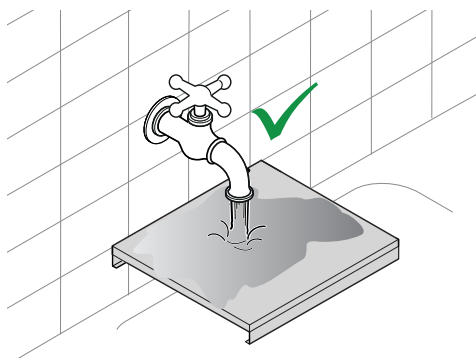
1. Spruzzare il detergente S05 sul ripiano inferiore rimovibile.



2. Lasciare agire per 5 minuti e strofinare la superficie con una spugna abrasiva.



3. Risciacquare abbondantemente con abbondante acqua pulita.



I.4.2 Pulizia del vassoio antiaderente



IMPORTANTE

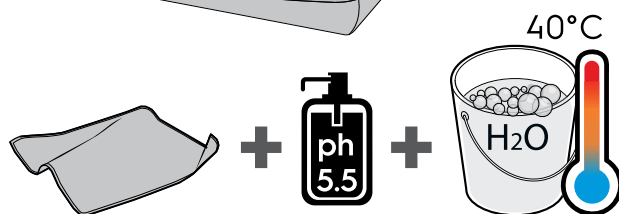
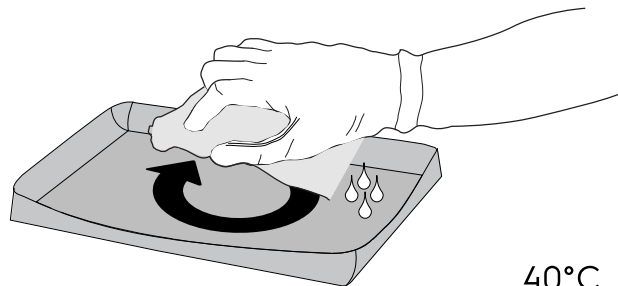
Il materiale con cui sono rivestiti i vassoi può essere pulito facilmente ma la durata dei vassoi dipende dal modo in cui vengono trattati e dalla loro manutenzione.

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.

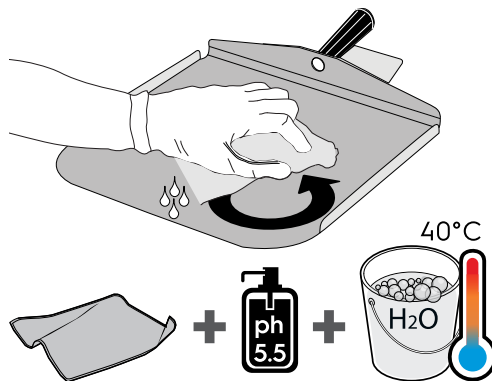


ATTENZIONE

- 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.

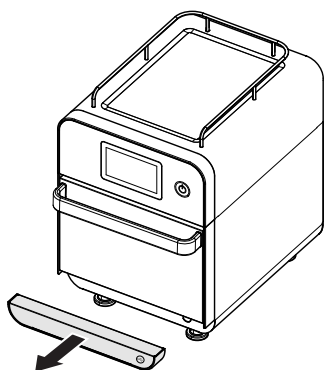


ATTENZIONE

- 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 Pulizia del filtro della presa d'aria

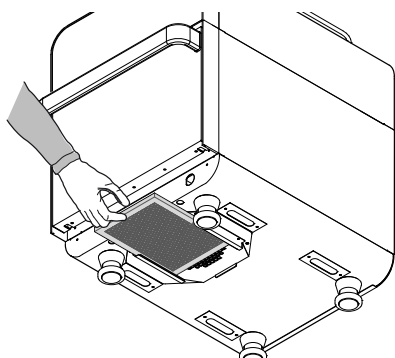
1. Togliere il pannello frontale della porta USB.



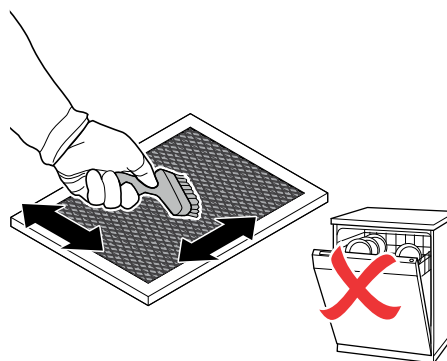
NOTA!

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 Sostituzione dei filtri catalitici



IMPORTANTE

Per la sostituzione dei filtri catalitici rivolgersi sempre all'Assistenza Clienti.



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.

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:

Manutenzione, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante	• Ogni giorno	• Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	• Mensile	• Assistenza
Controllo • 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	• Annuale	• Assistenza

Manutenzione, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Struttura dell'apparecchiatura Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura	• Annuale	• Assistenza
Segnaletica di sicurezza Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza	• Annuale	• Assistenza
Quadro elettrico di comando 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	• Annuale	• Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina	• Annuale	• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ¹	• Assistenza
Manutenzione preventiva Rimozione di eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura	Ogni 6 mesi ²	• Assistenza
Controllo - Verifica dello stato delle parti interne - Esame e pulizia dell'impianto di scarico	Ogni 6 mesi ²	• 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:

- Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.

- Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
- 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.

Anomalia	Tipo di anomalia	Possibili cause	Azioni
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

L.1.1 Riciclabilità

Le nostre apparecchiature sono realizzate con una percentuale significativa di materiali metallici riciclabili (es. acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame ecc.) che possono essere recuperati per mezzo delle apposite strutture locali, in conformità alle normative in vigore nel Paese di utilizzo.

Le normative nazionali in tema di smaltimento dei rifiuti possono variare da Paese a Paese. Lo smaltimento deve quindi essere eseguito nel rispetto delle norme in vigore e delle direttive emanate dalle autorità competenti del Paese in cui l'apparecchiatura viene dismessa.

I componenti dell'apparecchiatura devono essere separati e smaltiti in base al materiale di cui sono fatti (es. metallo, olio, grasso, plastica, gomma, gas refrigerante, tavole isolanti e altri materiali isolanti, lana di vetro, LED ecc.) e nel pieno rispetto delle normative locali e internazionali per la gestione dei rifiuti.

L.1.2 Procedura per lo smaltimento dell'apparecchiatura e il recupero dei componenti/materiali

Questo prodotto non deve essere disperso nell'ambiente al termine del suo ciclo di vita; è fatto obbligo di smaltirlo in conformità alle norme locali in tema di salvaguardia

dell'ambiente o, preferibilmente, di consegnarlo a un centro di raccolta autorizzato.

Il centro di raccolta/smaltimento provvederà a smontare i prodotti con l'ausilio di metodi e tecnologie all'avanguardia per favorirne il riciclo.

Schede elettroniche, motori elettrici e altri componenti definiti nelle normative dell'Unione Europea ad alto potenziale di recupero delle materie prime critiche devono essere trattati secondo procedure specifiche.

Per qualsiasi dubbio o domanda, contattare sempre il proprio centro assistenza di fiducia.

Prima di smaltire l'apparecchiatura, assicurarsi di eliminare qualsiasi residuo organico e di cibo. Verificarne attentamente le condizioni fisiche e lo stato di conservazione, accertandosi dell'eventuale presenza di perdite di sostanze liquide o gassose nonché di parti danneggiate che potrebbero costituire un pericolo in fase di movimentazione e di smontaggio.



Il simbolo sul prodotto indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, bensì deve essere smaltito correttamente al fine di evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il concessionario o l'agente locale, il servizio clienti o l'organismo locale preposto allo 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.

