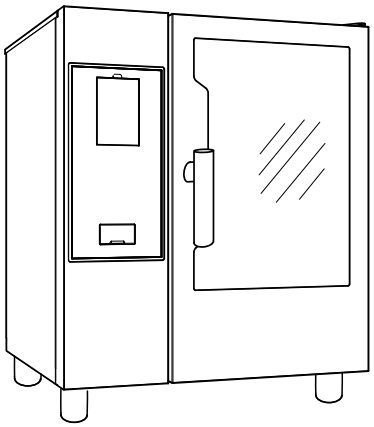
Forno elettrico e a gas

Combi TOUCH



IT Manuale d'uso

0595402L00- 2023.08

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.
- E' 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.

Indice

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA....5
A.1 Informazioni generali....5
A.2 Dispositivi di protezione individuale....6
A.3 Sicurezza generale....6
A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura....7
A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa....8
A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile....8
A.7 Rischi residui....9
A.8 Pulizia dell'apparecchiatura....9
A.9 Manutenzione preventiva....10
A.10 Ricambi e accessori....10
A.11 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione....10
A.12 Manutenzione dell'apparecchiatura....10
B GARANZIA....11
B.1 Termini di garanzia ed esclusioni....11
C INFORMAZIONI GENERALI....11
C.1 Introduzione....11
C.2 Destinazione d'uso e restrizioni....11
C.3 Collaudo....11
C.4 Diritti d'autore....12
C.5 Conservazione del manuale....12
C.6 Destinatari del manuale....12
C.7 Definizioni....12
C.8 Responsabilità....12
D UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA....12
D.1 Caratteristiche del personale abilitato a intervenire sull'apparecchiatura....12
D.2 Requisiti di base per l'uso dell'apparecchiatura....12
E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO....13
E.1 Istruzioni di utilizzo....13
E.2 Panoramica dell'apparecchiatura....14
E.3 Apertura e chiusura della porta del forno....14
E.4 Pannello di controllo....15
F FUNZIONAMENTO....15
F.1 ACCENSIONE DEL FORNO....15
F.2 MENU PRINCIPALE....16
F.3 CONNETTIVITÀ DEL FORNO....17
F.4 COMANDI TOUCH SCREEN / INFO E MESSAGGI DISPLAY....17
F.5 AREA CASSETTI....17
F.6 MODALITÀ "MANUAL" (MANUALE)....19
F.6.1 PAGINA PRINCIPALE....19
F.6.2 CICLI DI COTTURA....19
F.6.3 IMPOSTAZIONE DI UN CICLO DI COTTURA....19
F.6.4 DELAY START (AVVIO RITARDATO)....20
F.6.5 OPZIONI DI AVVIO....21
F.6.6 TERMINE DEL CICLO....21
F.6.7 OPZIONI TEMPERATURA....22
F.6.8 OPZIONI UMIDITÀ....22
F.6.9 OPZIONI DI TEMPO....23
F.6.10 OPZIONE SONDA SPILLONE CIBO....24
F.6.11 MULTITIMER OPZIONE....25
F.6.12 CASSETTO MULTIFASE....27
F.7 MODALITÀ "AUTOMATIC" (AUTOMATICA)....28
F.7.1 IMPOSTAZIONE DI UN CICLO AUTOMATICO....29
F.7.2 AGGIORNAMENTO/RIPRISTINO DEI CICLI AUTOMATICI....30
F.7.3 CYCLES+ / SPECIAL CYCLES (CICLI+ / CICLI SPECIALI)....32
F.8 MODALITÀ "PROGRAMS" (PROGRAMMI)....37
F.9 MODALITÀ "HOMEPAGE FAVOURITES" (HOMEPAGE PREFERITI) (SKYHUB/SOLOMIO....40
F.10 MODALITÀ "HELP" (AIUTO)....41
F.11 MODALITÀ "AGENDA" (CALENDAR – MY PLANNER)....41
F.12 MODALITÀ USB....44
F.13 MODALITÀ PLAN&SAVE/OTTIMIZZATORE COTTURA....45
F.14 MODALITÀ SKYDUO/MATCH (in base al modello - a richiesta)....47
F.15 GESTIONE DELLA CAPPA....49
F.16 MODALITÀ "CLEANING" (PULIZIA)....49
F.16.1 FORCED CLEANING (PULIZIA FORZATA)....53
F.16.2 DISINCROSTAZIONE DEL BOILER....54
F.17 IMPOSTAZIONI....54
F.17.1 LINGUA....54
F.17.2 DATE (DATA)....55
F.17.3 ORA (TIME)....55
F.17.4 UNITÀ DI MISURA (MEASUREMENT UNITS)....55
F.17.5 SOUND (SUONO)....55

F.17.6 CAVITY LIGHT (LUCE CELLA) 55
F.17.7 DISPLAY 55
F.17.8 TOUCH SCREEN CALIBRATION (CALIBRAZIONE DEL TOUCH SCREEN) 55
F.17.9 TOUCH SCREEN TEST (TEST DEL TOUCH SCREEN) 56
F.17.10FOOD SAFETY (SICUREZZA ALIMENTARE) 56
F.17.11AUTOSTART (AVVIO AUTOMATICO) 56
F.17.12MANUAL (MANUALE) 56
F.17.13AUTOMATIC (AUTOMATICO) 57
F.17.14PROGRAMS (PROGRAMMI) 58
F.17.15MULTITIMER 59
F.17.16MODALITÀ “HOMEPAGE FAVOURITES” (HOMEPAGE PREFERITI) 59
F.17.17PULIZIA 59
F.17.18GREEN SPIRIT/ECONOMIZER (SPIRITO VERDE/ECONOMIZZATORE) 60
F.17.19ACCESSORI (ACCESSORIES) 60
F.17.20PAGINA INIZIALE 60
F.17.21SCHEDA PRODOTTO (IDENTITY CARD) 60
F.17.22USER PASSWORD (PASSWORD UTENTE) 60
F.17.23ASSISTENZA (SERVICE) 61
F.18 SPEGNIMENTO DEL FORNO 61
G CURA DEL FORNO 61
G.1 Informazioni per la cura 61
G.2 Introduzione alla pulizia 61
G.3 Pulizia dell'apparecchiatura 61
G.4 Camera di cottura 61
G.5 Boiler o generatore di vapore (solo per modelli che ne sono forniti) 61
G.6 Filtro camera di cottura 62
G.7 Filtro aria 62
G.8 Guarnizione porta 62
G.9 Vetro interno, esterno e della camera di cottura 62
G.10 Area porta 63
G.11 Controllo di efficienza dell’impianto di scarico 64
G.12 Collettore di gocciolamento condensa 64
G.13 Sonda alimentare 64
G.14 Altre superfici 64
G.15 Periodi di inutilizzo 64
G.16 Sostituire i componenti strappati o usurati. 64
G.17 Riparazioni e manutenzione straordinaria 64
G.18 Intervalli di manutenzione 64
G.19 Contatti manutenzione (solo per Australia) 65
H RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 65
H.1 Introduzione 65
H.2 Codici di errore 66
H.3 Problemi di connettività del forno (a seconda della versione del SW) 76
I ULTERIORI INFORMAZIONI 76
I.1 Caratteristiche ergonomiche 76
I.1.1 Certificazione 76
I.1.2 Raccomandazioni generali 77

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

- Operazioni inappropriate di installazione, servizio, manutenzione, pulizia e modifiche all'unità possono causare danni, infortuni o morte.
- 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.
- 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 CE 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.

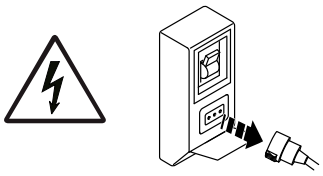
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Casco o elmetto
Trasporto		●	○	—	○
Movimenta-zione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	●[1]	—	—
Uso ordinario	●	●	●[2]	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	●[1–3]	○	—
Manuten-zione	○	●	○	—	—
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 queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. 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).
3. 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'apparecchiature stessa.
- Non far mai funzionare ll'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).
- 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.
- E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.

  L'apparecchiatura deve essere installata esclusivamente sotto un sistema di aerazione.
- La ventilazione non corretta del forno può rivelarsi pericolosa per la salute dell'operatore e determinare problemi di funzionamento, risultati di cottura insoddisfacenti e possibili danni all'apparecchiatura. I danni verificatisi come conseguenza diretta di una scorretta ventilazione DEL FORNO non sono coperti dalla garanzia del Costruttore.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- 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.

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

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura

Pericolo	Significato
	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.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Caduta dall'alto	L’operatore interviene sull’apparecchiatura utilizzando sistemi per l’accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o vi sale sopra).
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
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 Pulizia dell'apparecchiatura

IMPORTANTE

Per poter mantenere le prestazioni e la sicurezza dell’apparecchiatura, è necessario eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia.

- Non toccare l’apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.
- 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.9 Manutenzione preventiva

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

A.10 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.11 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.12 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.

B GARANZIA

B.1 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

AVVERTENZA
Fare riferimento a "*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*".

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 progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

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.

IMPORTANTE
Solo per i modelli a 20 griglie: il forno deve essere utilizzato con il carrello in dotazione o con gli appositi modelli elencati nel catalogo accessori.

L'apparecchiatura è spedita pronta all'uso.

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

C.4 Diritti d'autore

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

C.5 Conservazione del manuale

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

C.6 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

- al datore di lavoro degli utilizzatori dell'apparecchiatura e al responsabile del luogo di lavoro;
- a operatori addetti all'uso ordinario dell'apparecchiatura;
- al personale specializzato - Assistenza Clienti (vedere manuale di servizio).

C.7 Definizioni

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

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

C.8 Responsabilità

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

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e sostituzione con ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo parti di ricambio (il montaggio e l'impiego di parti di ricambio ed accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchiatura e fa decadere la garanzia del produttore originale);
- operazioni eseguite da personale non specializzato;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione assente o inadeguata;
- uso improprio dell'apparecchiatura;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non informato e/o non formato;
- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

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

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

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

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

D UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA

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

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

L'incaricato dell'operazione deve:

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

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

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

- Conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica circa il funzionamento dell'apparecchiatura.
- Cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale;

compresa la corretta interpretazione dei disegni della segnaletica e dei pittogrammi.

- Conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di propria competenza specificati nel manuale.
- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

E.1 Istruzioni di utilizzo

Le istruzioni e le informazioni contenute nel presente manuale sono fondamentali per un utilizzo corretto e ottimale del forno. Nel caso si necessiti di maggiori indicazioni sulle sue caratteristiche e sulle prestazioni di cottura rivolgersi al rivenditore.

- Non appoggiare teglie o utensili di qualsiasi tipo sopra il forno per evitare di ostruire i condotti di scarico fumi e vapori.
- Non posizionare oggetti (per esempio, teglie) sotto il fondo del forno per non ostruire i fori di entrata o uscita dell'aria di raffreddamento.

IMPORTANTE
Nei modelli a 20 griglie, i cicli di pulizia vengono eseguiti solo con il carrello all'interno del forno. Aiuta a sigillare la chiusura delle aperture inferiori tra la cella e la porta.

- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura in particolare con cicli umidi.
- E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.

IMPORTANTE
Dopo l'installazione di forni a 6, 10 e 20 griglie (installazione a colonna inclusa), verificare a quale altezza vengono posizionati i vassoi superiori nel forno. Se necessario, apporre la seguente targhetta adesiva (in dotazione) sul frontale del forno e ***a un'altezza di 1,60 m superiore dal pavimento***.

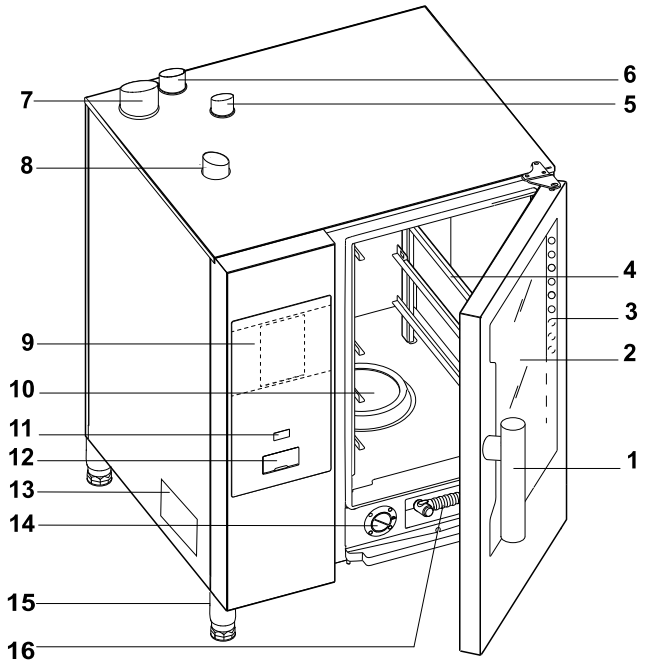
ATTENZIONE
Per evitare scottature, non utilizzare contenitori contenenti liquidi (o prodotti che diventano liquidi con la cottura) nei ripiani posizionati nei livelli superiori a 1,6 m dal pavimento. Ciò al fine di evitarne il rovesciamento durante la movimentazione.

Caricamento del cibo sul forno

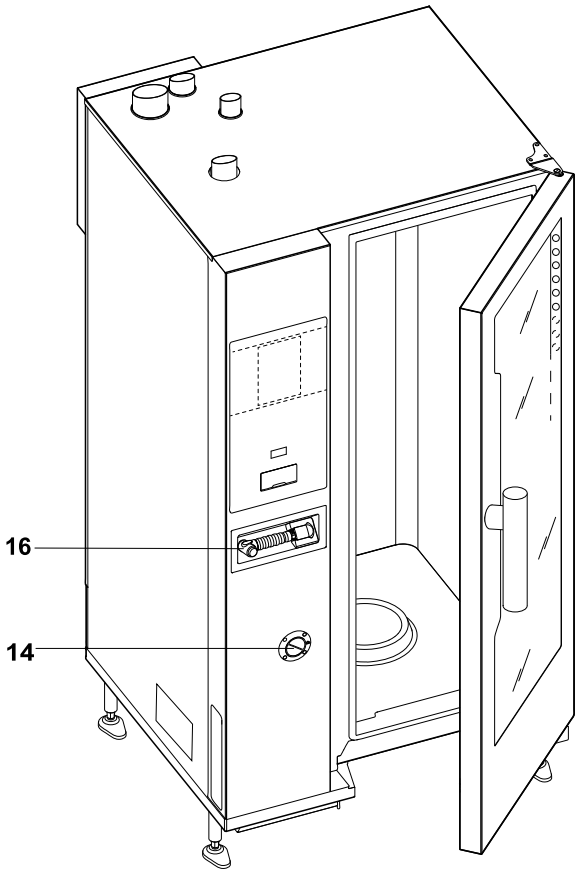
N. di griglie		MODELLI					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carico forno massimo	kg	30	60	50	100	100	200
Carico massimo recipiente pentola/ vassoio	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Panoramica dell'apparecchiatura

6 - 10 GN model



20 GN model



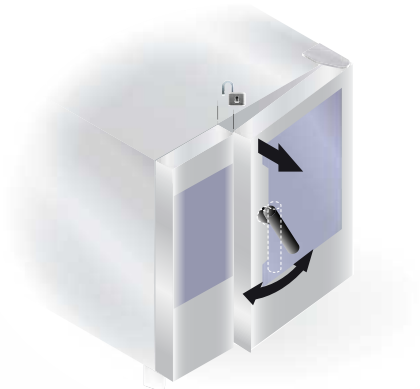
1. Maniglia porta (forma in base al modello)
2. Porta vetro
3. Barra LED per illuminazione cella
4. Supporto griglie
5. Scambiatore di calore cella gas di scarico (tutti i modelli a gas)
6. Scarico vapore (modelli elettrici e a gas)
7. Gas di scarico dal generatore di vapore (modelli a gas con boiler)
8. Ingressi aria (modelli elettrici e a gas)
9. Cruscotto
10. Filtro cella - alloggiamento pastiglie detergente (lavaggio cella)
11. Tasto ON/OFF
12. Posizione chiave USB
13. Targhetta caratteristiche
14. Cassetto agente disincrostante/brillantante
15. Piedini
16. Unità di pulizia spray manuale, se presente nel modello

NOTA!
Lo spray manuale funziona esclusivamente se il forno è acceso.

E.3 Apertura e chiusura della porta del forno

Di seguito sono riportate le istruzioni per la chiusura e l'apertura della porta del forno, modello per modello.

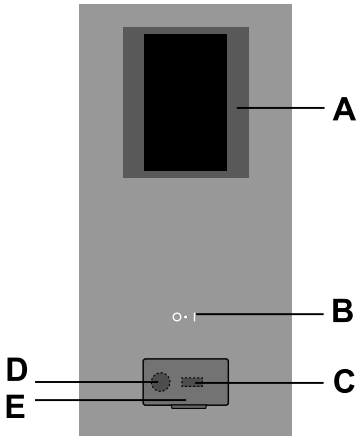
Modello 6 GN e 10 GN



1. Ruotare la maniglia della porta in senso orario o antiorario per aprire completamente la porta del forno. Il ciclo di cottura, se in corso, viene interrotto.
2. Per chiudere la porta, premerla contro il forno a sufficienza per bloccarla.

1. Ruotare l'impugnatura di 90°C in senso antiorario per aprire completamente la porta. Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.
2. Per chiudere, ruotare l'impugnatura di 90°C in senso antiorario fino all'arresto e spingere la porta contro al forno.
3. Mentre si tiene la porta spinta contro il forno, ruotare l'impugnatura in posizione verticale per completare il bloccaggio.

E.4 Pannello di controllo



A. Display – Touch screen
B. Tasto ON/OFF
C. Ingresso/uscita chiave USB
D. Attacco per accessorio
E. Flap apribile

F FUNZIONAMENTO

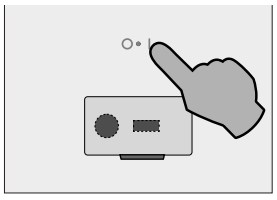
F.1 ACCENSIONE DEL FORNO

Premere il lato “I“ del tasto “O – I“ per accendere il forno.

Premere il lato “O“ dello stesso tasto per spegnere il forno.

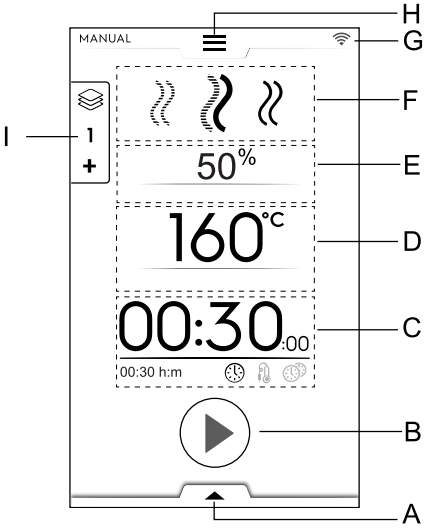
IMPORTANTE
Solo per i modelli a gas: attendere 5 minuti prima di riaccendere.

NOTA!
Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento può rimanere attiva per motivi di sicurezza.



Il display si illumina, carica il software (sarà visibile la versione del SW) e dopo un breve tempo mostra, per impostazione predefinita, la seguente schermata in modalità “Manual” (Manuale).

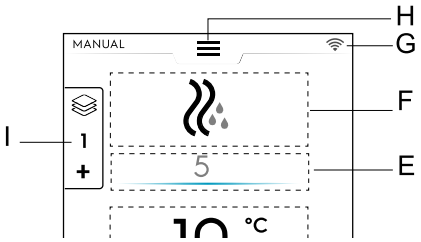
Modelli con boiler



A. Funzioni aggiuntive cassetto inferiore (utilità)
B. Area pulsante di start
C. Area Tempo/Sonda alimentare/MultiTimer
D. Area temperatura cella
E. Area umidificazione cella
F. Area ciclo/i cottura

G. Area connettività
H. Menu principale cassetto superiore
I. Cassetto multifase

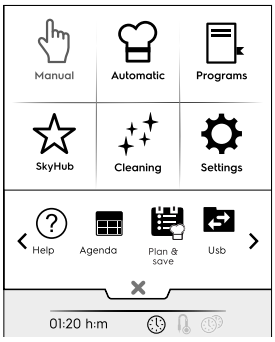
Modelli senza boiler



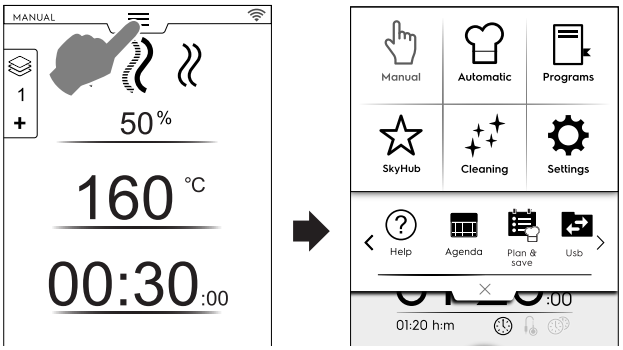
F.2 MENU PRINCIPALE

Il forno consente di cucinare in diverse modalità di cottura (in base ai requisiti e al tipo di cibo), di creare, memorizzare e richiamare ricette e programmi, nonché di pianificare attività di cucina o di eseguire una pulizia automatica.

Il menu principale della pagina di avvio è composto da svariate modalità che corrispondono a diverse funzioni del forno.



NOTA!
Per navigare all'interno del menu principale, toccare sempre il cassetto superiore.



Toccare l'icona desiderata nel menu principale per accedere all'interno delle diverse modalità.

Modalità di cottura

Modalità "Manual" (Manuale)
La modalità “Manual“ (Manuale) consente di personalizzare i cicli di cottura scegliendo tra i cicli Convezione, Combi e Vapore, nonché le impostazioni relative al livello di umidità, al tempo e alla temperatura (fare riferimento al capitolo F.6 *MODALITÀ “MANUAL” (MANUALE)*).

Modalità "Automatic" (Automatica)
La modalità “Automatic“ (Automatica) permette di cucinare il cibo in modo facile e veloce, scegliendo semplicemente il cibo desiderato e la modalità di cottura.
I parametri impostati consentono di ottenere risultati di cottura eccellenti e ripetibili ogni volta che si desidera (fare riferimento al capitolo F.7 *MODALITÀ “AUTOMATIC” (AUTOMATICA)*).

Modalità programmi
La modalità “Programs“ (Programmi) richiama le ricette precedentemente salvate e ripristina velocemente i parametri e le impostazioni di ciascun ciclo di cottura, evitando di doverli assegnare di nuovo (fare riferimento al capitolo F.8 *MODALITÀ “PROGRAMS” (PROGRAMMI)*).

Modalità Homepage (SkyHub/SoloMio
La modalità “Homepage“ aiuta a memorizzare le ricette gestendole all'interno di un'area personalizzata (fare riferimento al capitolo F.8 *MODALITÀ “PROGRAMS” (PROGRAMMI)*).

Altre modalità

Modalità Pulizia
Grazie alla modalità “Cleaning“ (Pulizia), è possibile eseguire la pulizia della cella e il ciclo disincrostante del boiler, qualora disponibile nel modello.

Modalità Settings (Impostazioni)
La modalità “Settings“ (Impostazioni) consente di personalizzare le funzioni e le opzioni del forno per un uso migliore.

< Opzioni AREA DI SCORRIMENTO >

Aiuto

Questa funzione fornisce codici QR per mostrare il manuale d'uso sul dispositivo (smartphone, tablet o laptop). Fare riferimento al capitolo F.10 *MODALITÀ “HELP” (AIUTO)*.

AGENDA (MyPlanner/Calendar)

Questa funzione permette di pianificare attività del forno, programmi di cottura o pulizia o impostare dei promemoria sulla base della programmazione (fare riferimento al capitolo F.11 *MODALITÀ “AGENDA” (CALENDAR – MY PLANNER)*).

PLAN-N-SAVE/OTTIMIZATORE COTTURA

Questa funzione consente di ottimizzare processi di cottura consecutivi per ridurre il consumo di energia e acqua nelle fasi di transizione (fare riferimento al capitolo F.13 *MODALITÀ PLAN&SAVE/OTTIMIZZATORE COTTURA*).

SKYDUO/MATCH (opzionale)

NOTA!
Disponibile come opzione solo su modelli specifici combinati con accessori idonei.

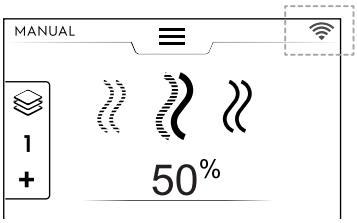
Questa funzione può essere attivata a richiesta e funziona in combinazione con dispositivi di connettività, installati da personale specializzato. Permette di collegare il forno a un abbattitore (fare riferimento al capitolo F.14 *MODALITÀ SKYDUO/MATCH (in base al modello - a richiesta)*).

USB

La modalità USB permette di caricare/scaricare dalla o sulla apparecchiatura, programmi o altri dati attraverso la penna USB. Fare riferimento al capitolo F.12 *MODALITÀ USB*.

F.3 CONNETTIVITÀ DEL FORNO

Nel caso in cui il forno sia connesso in remoto al cloud, sul display verranno visualizzate varie icone che indicano lo stato della connessione.



Icone dello stato della connessione

Forno connesso al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **buono**.

Forno connesso al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **medio**.

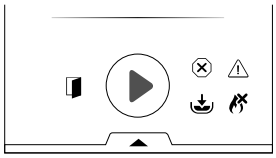
Forno connesso al cloud tramite Wifi. Il segnale Wifi è **debole**.

Forno connesso al cloud tramite Ethernet.

In caso di problemi di connessione, fare riferimento al paragrafo H.3 *Problemi di connettività del forno (a seconda della versione del SW)*.

F.4 COMANDI TOUCH SCREEN / INFO E MESSAGGI DISPLAY

Le icone di quest'area permettono l'interazione con il forno o semplicemente forniscono informazioni sullo stato del forno o sugli accessori collegati.



Comandi touch screen

Toccare questa icona per confermare e/o salvare la selezione

Toccare questa icona per scartare la selezione o chiudere una finestra di pop-up

Toccare questa icona per tornare al menu precedente

Toccare questa icona per avviare un ciclo

Tenere premuto il tasto per alcuni secondi per arrestare un ciclo attivo

Toccare questa icona per spostarsi tra le pagine (scorrimento orizzontale) o aumentare/diminuire un valore

Toccare questa icona per spostarsi tra le pagine (scorrimento verticale)

Segnalazione informazioni

Icona di segnalazione avvertenza porta aperta

Questa icona compare quando la porta è aperta o non è chiusa correttamente

Livello velocità ventola

Boiler in fase di riempimento o di riscaldamento
Non disponibile nei modelli senza boiler

Temperatura boiler troppo elevata
Non disponibile nei modelli senza boiler

Solo nei modelli a gas:
Bruciatore a gas[1] bloccato.
Per resettare l'accensione del boiler, toccare l'icona della fiamma verde .

Iniezione di acqua

Potenza ridotta

Allarme di bloccaggio

Messaggi display

Avvertenze:

Una finestra di pop-up appare sul display per mostrare l'avvertenza in corso.

Icona di segnalazione allarmi

Sul display viene visualizzato un messaggio di pop-up con indicazione dell'allarme in corso. L'icona rimane visibile fino a quando il problema non è risolto. Per l'elenco degli allarmi (numero e codice), vedere il paragrafo H.2 *Codici di errore*.

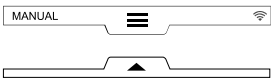
Informazioni

Un messaggio di informazioni comunica se si verifica qualche problema, se una procedura viene completata o se deve essere ripetuta, e così via.

F.5 AREA CASSETTI

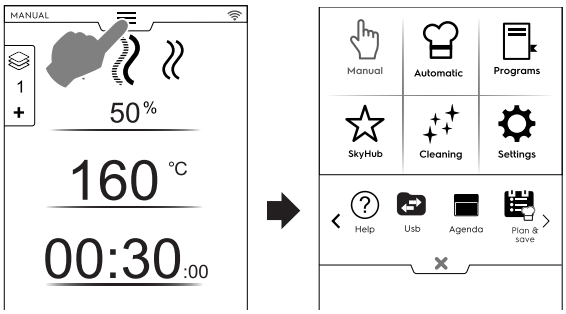
I cassetti sono una espansione che si trova all'interno di alcuni ambienti del menù e contiene delle opzioni e funzioni.

1. Può essere il bruciatore cella superiore o il bruciatore cella inferiore o il bruciatore boiler

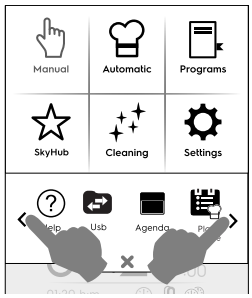


CASSETTO SUPERIORE

- Questo cassetto permette di navigare nel menu principale.
  – Apertura cassetto superiore:



  – Spostamento tra le pagine:
  Toccare le frecce nell'area di scorrimento.

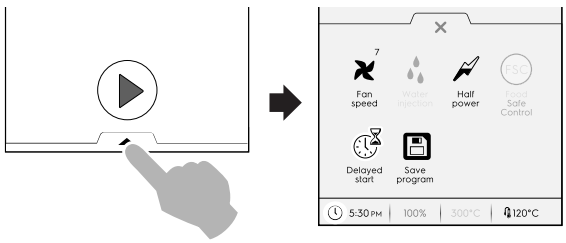


  – Chiusura cassetto superiore:

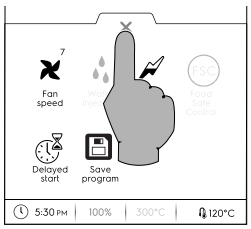
  Toccare il tasto ✕ per chiudere il cassetto.

CASSETTO INFERIORE

- Questo cassetto consente di accedere a ulteriori opzioni, accessori e funzioni avanzate.
  – Apertura cassetto inferiore:



  – Chiusura cassetto inferiore

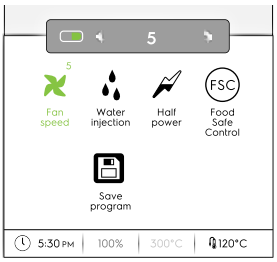


Funzioni CASSETTO INFERIORE – Utilità

Questo cassetto contiene ulteriori impostazioni, gestione di accessori e funzioni avanzate. La sua composizione dipende dai parametri di impostazione e dal ciclo di fase.

Velocità ventola

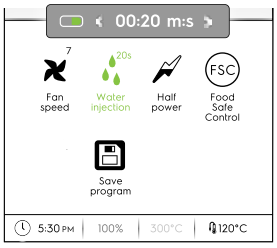
- Toccare questa icona per impostare la velocità della ventola dal livello 1 al livello 7.
- Toccare l'icona ✕ per chiudere e abilitare l'impostazione.
- Per disabilitare questa funzione utilizzare le icone / .



Iniezione di acqua nella cella **(disponibile solo per il ciclo di cottura a convezione**)

Toccare questa icona per aumentare il livello di umidità nella cella all'inizio della fase di cottura.

- Impostare la durata dell'iniezione di acqua (da 10 secondi a 30 minuti).
- Toccare l'icona ✕ per chiudere e abilitare l'impostazione.
- Per disabilitare questa funzione utilizzare le icone / .



Potenza ridotta

Toccare questa icona per limitare il picco di potenza della potenza installata. Disponibile per ogni ciclo di cottura. Una volta selezionata, l'icona diventa verde.

Food Safe Control (FSC , Controllo sicurezza cibo)

Per abilitare questa funzione fare riferimento al paragrafo *Food Safe Control (FSC, Controllo sicurezza cibo)* del capitolo F.17 *IMPOSTAZIONI*.

La funzione FSC abilita il controllo della condizione microbiologica di sicurezza del cibo durante la cottura (fare riferimento al paragrafo *Food Safe Control (FSC, Controllo sicurezza cibo)*).

- Toccare questa icona. Un messaggio di pop-up chiede di selezionare il livello di rischio tra "standard" o "elevato".
- Impostare l'icona del cibo desiderato per modificare il livello di rischio.
  L'icona corrispondente sul cassetto inferiore cambia in base a .

Avvio ritardato

Con questa opzione è possibile ritardare l'avviamento di un ciclo fino a un orario più utile.

Dopo aver impostato l'avvio ritardato e aver toccato il tasto ▶, il display mostra la relativa icona e il tempo di ritardo selezionato. L'apparecchiatura avvia il conto alla rovescia.

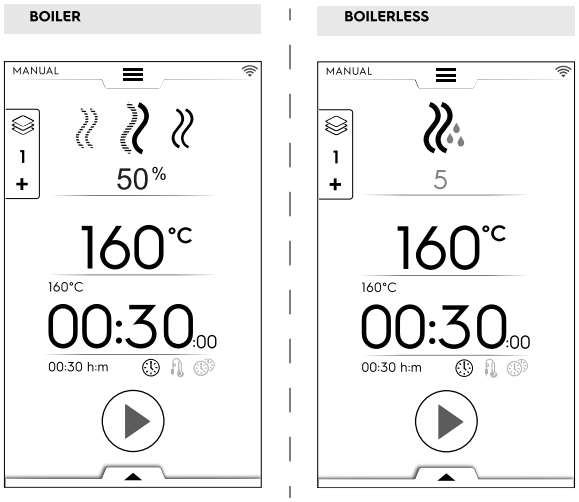
Salva programma

Toccare questa icona per salvare e memorizzare i cicli di cottura personalizzati. Vedere il paragrafo *Come creare e salvare un programma.* nel capitolo F.8 *MODALITÀ "PROGRAMS" (PROGRAMMI)*.

F.6 MODALITÀ "MANUAL" (MANUALE)

F.6.1 PAGINA PRINCIPALE

La modalità "Manual" (Manuale) mostra la **prima pagina** seguente:



Per visualizzare l'homepage con informazioni più dettagliate, consultare il capitolo F.17 *IMPOSTAZIONI* (Manuale ⇨ Generale, ⇨ Mostrare valori impostati e reali).

F.6.2 CICLI DI COTTURA

Modelli con boiler

Ciclo A CONVEZIONE
Per arrostire e gratinare:
Temperatura massima fino a 300 °C.

Ciclo MISTO
Utilizza contemporaneamente entrambi i riscaldatori cella e generatore di vapore mantenendo i cibi morbidi.
Temperatura massima fino a 300 °C.

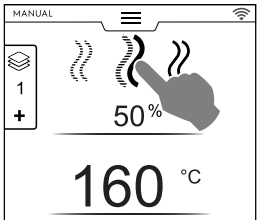
Ciclo A VAPORE
Ideale per lessare (temperatura di lavoro fissata automaticamente a 100 °C).
Vapore a bassa temperatura per cotture delicate, cibi in buste sottovuoto e per scongelamento (temperatura da 25 °C a 99 °C).
Vapore surriscaldato (temperatura 101 °C – 130 °C).

Modelli senza boiler

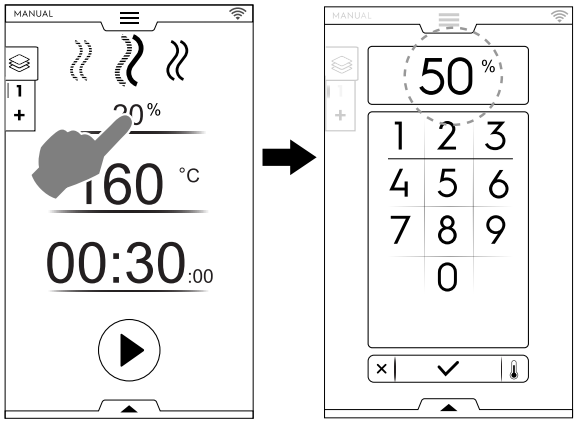
Ciclo A CONVEZIONE
Temperatura massima fino a 300 °C.
Per arrostire e gratinare; temperatura massima fino a 300 °C.

F.6.3 IMPOSTAZIONE DI UN CICLO DI COTTURA

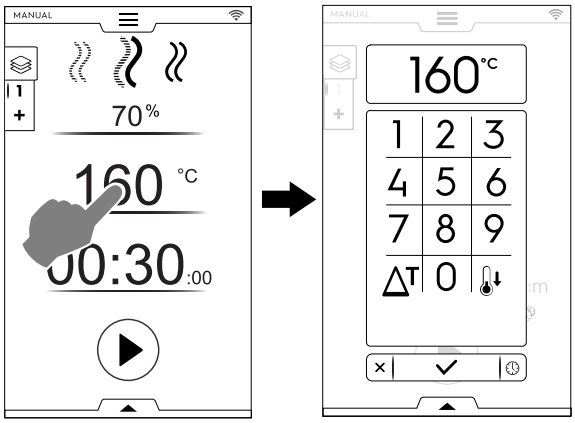
1. Selezionare un ciclo, per esempio il ciclo COMBI.



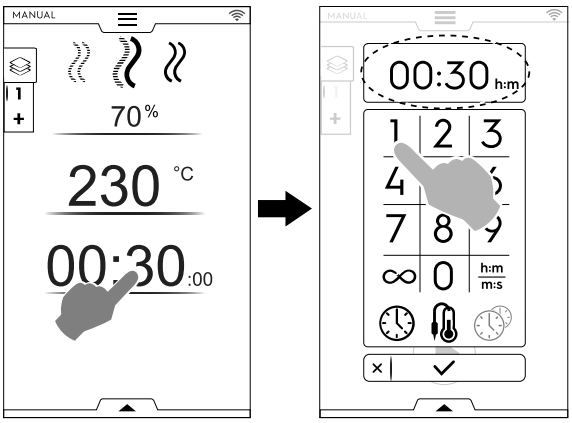
2. Se necessario, impostare l'UMIDITÀ desiderata.
   - Toccare la riga dei valori di umidità.
   - Inserire il nuovo valore sul tastierino numerico che appare sul display.



3. Impostare la TEMPERATURA desiderata.[2]
   - Toccare la riga dei valori di temperatura; inserire il nuovo valore sul tastierino numerico che appare sul display.



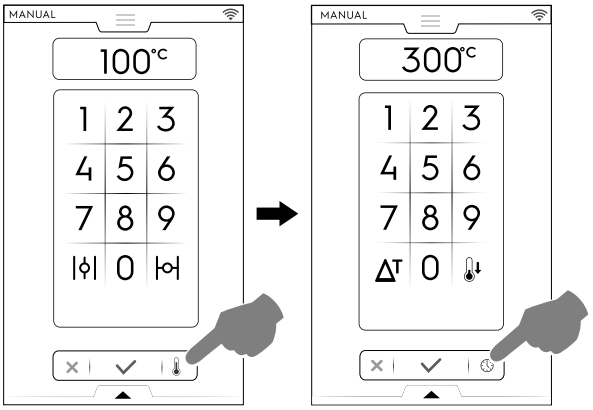
4. Imposta il TEMPO di durata
   - Toccare la riga dei valori di tempo; inserire il nuovo valore sul tastierino numerico.



∞	Tempo di cottura continuo
h:m / m:s	Tempo mostrato
	Sonda alimentare
	MultiTimer

IMPORTANTE
Il tastierino numerico permette di impostare ulteriori opzioni del ciclo senza ritornare alla prima pagina della modalità "Manual" (Manuale).

- Toccare il tasto mostrato nella figura per accedere all'impostazione delle opzioni di tempo e temperatura.

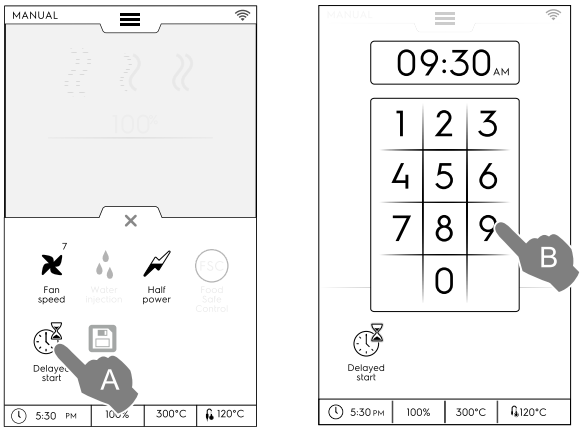


5. Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo di cottura impostato.

F.6.4 DELAY START (AVVIO RITARDATO)

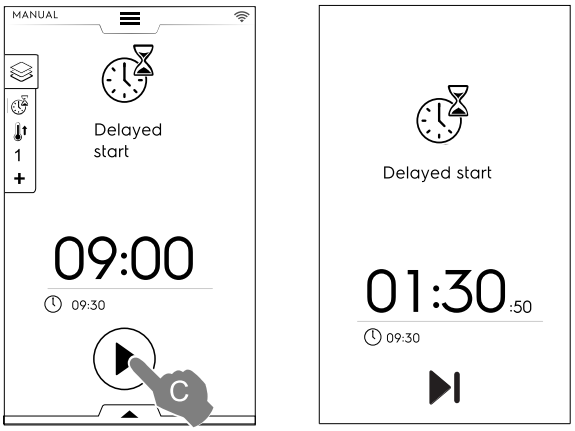
L'avvio ritardato deve essere impostato prima di toccare il pulsante di start.

A. Aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona corrispondente ("A").
B. Selezionare l'orario di avvio sul tastierino numerico che verrà visualizzato ("B") e toccare ✕ per chiuderlo.



NOTA!
Per annullare l'avvio ritardato, aprire nuovamente il cassetto inferiore e toccare l'icona verde di avvio ritardato. Dovrebbe cambiare colore da verde a bianco.

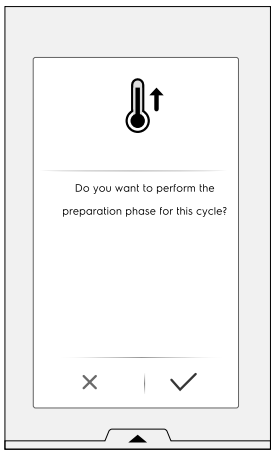
A. Il display mostra il ciclo di cottura impostato con l'avvio ritardato. Toccare il tasto ⏵ per confermare ("C").



- Se si desidera che il forno esegua il preriscaldamento per il ciclo ritardato, fare riferimento al capitolo F.17 *IMPOSTAZIONI* (Manual (Manuale) ⇨ General (Generale), ⇨) e abilitare la funzione "Delayed start preheating" (Preriscaldamento avvio ritardato) (/).

2. In funzionamento continuo dopo 30 minuti la temperatura della cella viene limitata a 260 C° per il risparmio energetico. Viene ripristinata automaticamente alla temperatura impostata quando il cibo viene caricato.

In tal caso, il forno chiede di eseguire la fase di preparazione (preriscaldamento) per il ciclo all'orario impostato.



L'apparecchiatura avvia il conto alla rovescia. Il display mostra l'icona dell'avvio ritardato, il tempo rimanente e l'orario di avvio impostato.

È ancora possibile saltare il ritardo e avviare immediatamente il ciclo. In tal caso, il forno avvia la fase di preriscaldamento.

F.6.5 OPZIONI DI AVVIO

Autostart (Avvio automatico)

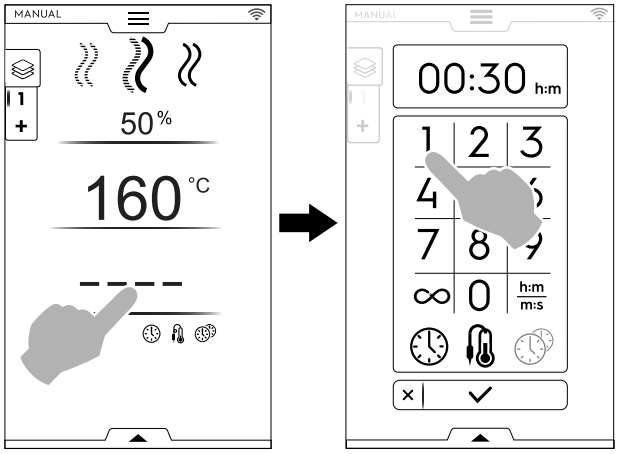
Impostando questa opzione, il ciclo di cottura si avvia alla chiusura della porta. Il pulsante di start non è visibile sul display.

Per abilitare l'avvio automatico in tutte le modalità, fare riferimento al capitolo F.17 *IMPOSTAZIONI* (Autostart).

IMPORTANTE
In conformità alle prescrizioni normative sulla sicurezza delle apparecchiature a gas, si consiglia di abilitare l'opzione "Autostart" (Avvio automatico) insieme all'interfaccia della modalità "Two touch" (Due tocchi) al fine di evitare l'avvio accidentale del ciclo.

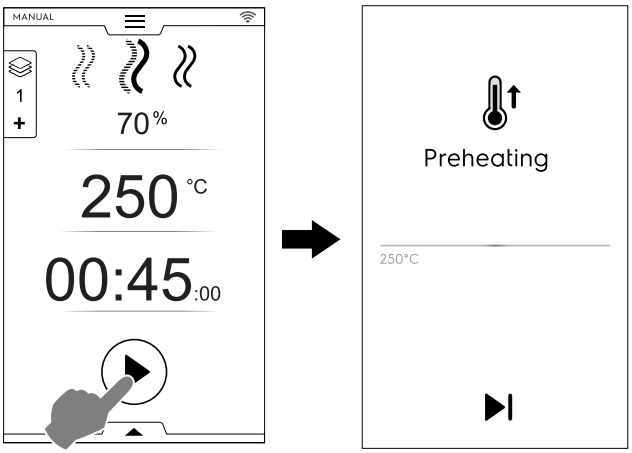
---- Modalità "Two touch" (Due tocchi)

Quando il ciclo si avvia alla chiusura della porta (Autostart - Avvio automatico), la modalità "Two touch" (Due tocchi) richiede all'utente di impostare e confermare la durata del ciclo, in modo che conosca le impostazioni del ciclo.



Per abilitare la modalità "Two touch" contattare un tecnico autorizzato.

6. Inizia la fase di preriscaldamento (o preraffreddamento). La funzione di preriscaldamento o preraffreddamento prepara la temperatura della cella prima dell'inizio del ciclo selezionato.



NOTA!
Se la temperatura della cella è troppo elevata, un messaggio chiede l'apertura della porta per facilitarne il raffreddamento.

Skip Preheating / Precooling (Salta preriscaldamento/preraffreddamento)

Toccare l'icona per saltare questa fase e passare direttamente al ciclo principale.

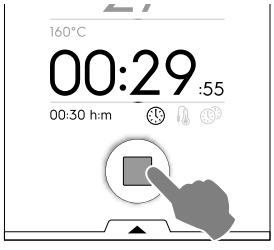
NOTA!
Questa fase può essere abilitata o disabilitata nel capitolo F.17 *IMPOSTAZIONI* (Manuale ⇨ Generale , ⇨ Preriscaldamento cotture).

7. Al termine della fase di preriscaldamento, vengono emessi dei segnali acustici e la luce della porta lampeggia.
   Si apre una finestra pop-up, indicante il messaggio che il ciclo può avviarsi.

1. Se si sceglie un CICLO A TEMPO: inserire le vivande nell'apparecchiatura e chiudere la porta per avviare il ciclo.
2. Se si sceglie un CICLO SONDA: inserire le vivande nell'apparecchiatura, la sonda alimentare nel prodotto e chiudere la porta per avviare il ciclo.

Arresto del ciclo

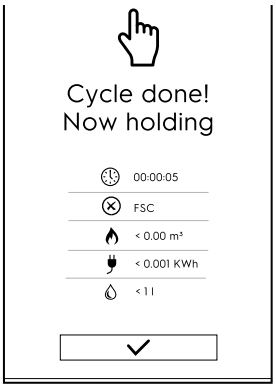
Tenere premuto il tasto per arrestare il ciclo.



F.6.6 TERMINE DEL CICLO

3. Al termine del ciclo l'apparecchiatura emette un segnale acustico. Si apre una finestra di pop-up che mostra il riassunto dei consumi, il ciclo a tempo e il servizio utilizzato.

Toccare il tasto per chiudere la finestra di pop-up.



L'apparecchiatura avvia il mantenimento.

	Consumo di tempo in ore : minuti : secondi
	Servizio utilizzato: FSC (Food Safe Control, Controllo Sicurezza Cibo) La verifica finale dell'FSC ha avuto successo.
	Servizio utilizzato: FSC (Food Safe Control, Controllo Sicurezza Cibo) La verifica finale dell'FSC non ha avuto successo.
	Consumo di gas in m^3
	Consumo elettrico in kWh
	Consumo di acqua in litri

F.6.7 OPZIONI TEMPERATURA

(per tutte le modalità di cottura)

ECO DELTA Δ^T

- Si tratta di un metodo di cottura avanzato in base al quale la temperatura della cella varia proporzionalmente alla temperatura al cuore del cibo da cuocere. La temperatura della cella viene regolata automaticamente in funzione di quella interna al cibo (CORE PROBE, SONDA SPILLONE), mantenendo una differenza costante “ECO-DELTA“ tra l'una e l'altra dall'inizio alla fine della cottura.

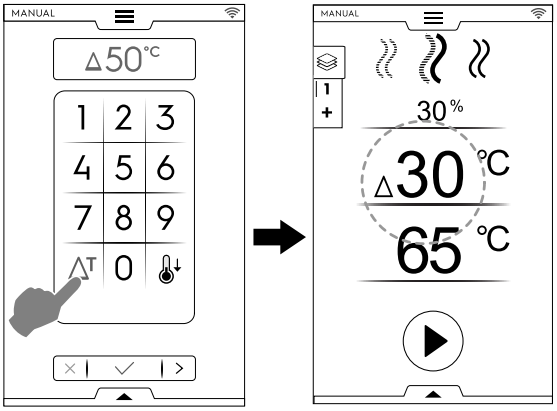
Differenza di temperatura

Valori da impostare:	da 5 a 120°C

Questa funzione consente di eseguire una cottura senza aggredire il cibo con alte temperature, si migliora così l'omogeneità di cottura, la morbidezza e si riduce il suo calo peso.

La funzione ECO-DELTA è possibile solo con lo spillone inserito.

1. Durante l'impostazione della temperatura, toccare l'icona Δ^T.
2. Inserire il valore di delta sul tastierino numerico, toccare il tasto ✓ per confermare.



3. Toccare l'icona sonda e inserire il valore desiderato.
4. Inserire la sonda nel cibo (vedere l'uso della sonda nel paragrafo *Come utilizzare una sonda*).
5. Chiudere la porta e premere il tasto ⏵.

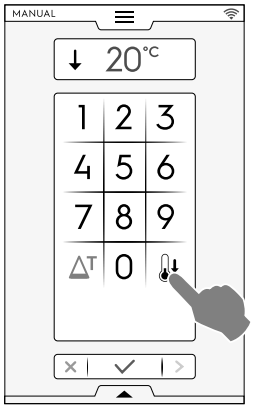
NOTA!
Per eliminare la funzione ECO-DELTA, toccare di nuovo l'icona Δ^T.
Con la funzione ECO-DELTA attiva, la modalità passa automaticamente da “Cooking Time“ (Tempo di cottura) a “Core Probe“ (Sonda spillone), la quale rileva la temperatura interna del cibo (65°C).

Questa funzione è particolarmente adatta per cotture di grosse pezzature di cibo (da 5 kg e oltre, es. tacchino intero, cosciotto di maiale ecc.).

RAFFREDDAMENTO

- Raffreddamento rapido della cella: utile per passare da una cottura ad un'altra a temperatura inferiore.
  Permette la rotazione della ventola e l'iniezione automatica dell'acqua anche con la porta aperta. La presente opzione non è disponibile se la temperatura della cella è superiore a 180°C.

1. Toccare il tasto .



2. Inserire il valore della temperatura che si desidera che il forno raggiunga nella prossima cottura.
3. Toccare il tasto ✓ per confermare.

F.6.8 OPZIONI UMIDITÀ

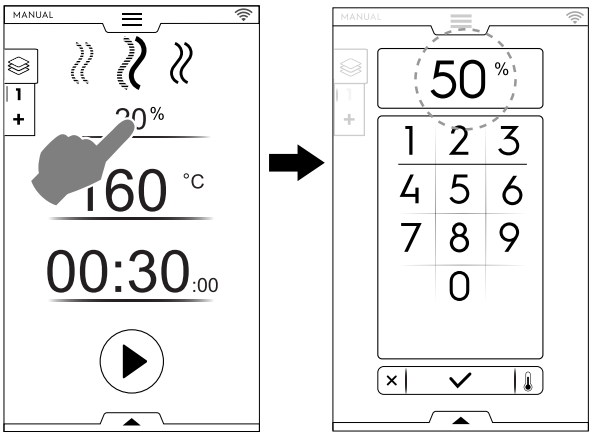
Ciclo A VAPORE

- Il valore dell'umidità pari a – 100°C è fisso e non può essere regolato.

Ciclo MISTO – LIVELLO PERCENTUALE umidità

01 %	Consente di regolare il livello di umidità desiderato nella cella durante la cottura.

- Toccare la riga relativa all'umidità. Inserire il nuovo valore sul tastierino numerico (per esempio, 50).
  Il forno raggiungerà e manterrà il livello di umidità impostato durante l'intero ciclo di cottura.



Ciclo A CONVEZIONE - VALVOLA DI SFIATO

	Valvola di sfiato CHIUSA per cottura a umidità elevata (Impostazione predefinita)

Modelli con boiler

01 %	Valvola di sfiato REGOLABILE per cotture con umidità regolabile da 1 a 99 %, consente l'evacuazione dell'umidità quando supera il valore impostato.

Solo modelli senza boiler:

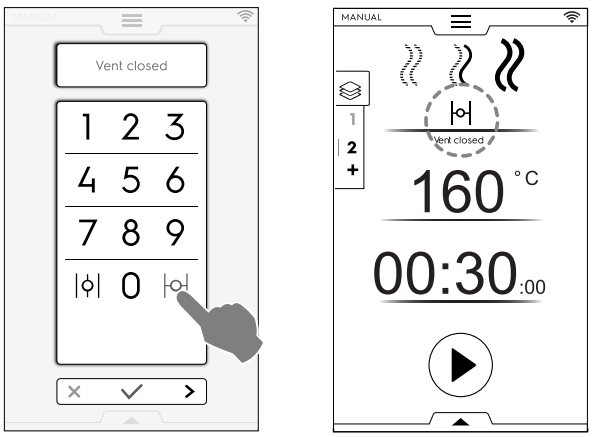
01% – 100 %	Valvola di sfiato REGOLABILE NOTA! Indipendentemente dalla cifra inserita, il valore visualizzato sul display sarà sempre arrotondato alla decina più vicina (10, 20, 30, 40... fino a 100).

Valori inseriti	Valori visualizzati
Da 0 a 4	0
Da 5 a 14	10
Da 15 a 24...	20...
Da 85 a 94	90
Da 95 a 100	100

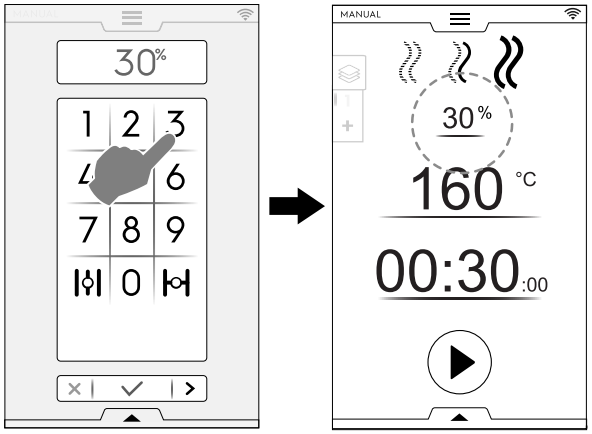
	Valvola di sfiato aperta (OPEN): per cotture a secco, consentendo la rimozione dell'umidità quando necessario. Temperatura massima fino a 300°C).

Impostazioni sfiato (solo per ciclo A CONVEZIONE)

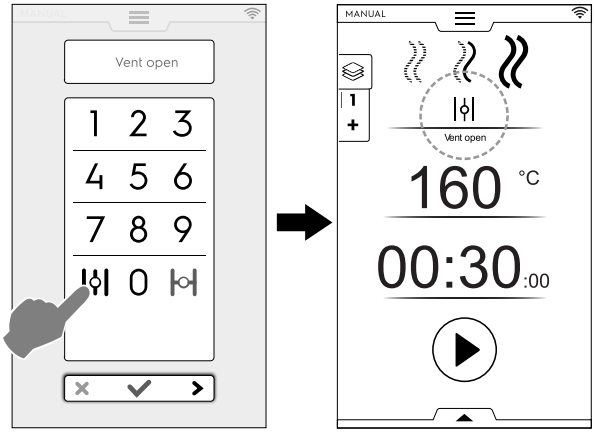
- Toccare l'opzione "VENT CLOSED" (SFIATO CHIUSO).



- Controllo PERCENTUALE DI UMIDITÀ
  Inserire un valore sul tastierino numerico (per esempio 30). Lo sfiato è chiuso in modo tale da garantire il corrispondente 30% di umidità.



- Toccare l'opzione "VENT OPEN" (SFIATO APERTO).

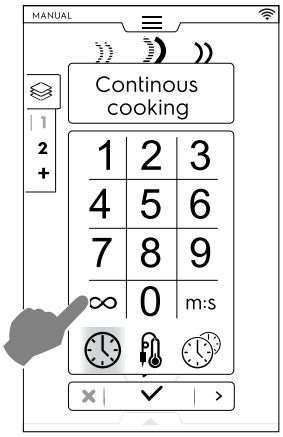


F.6.9 OPZIONI DI TEMPO

	OPZIONI DI TEMPO

COTTURA IN CONTINUO

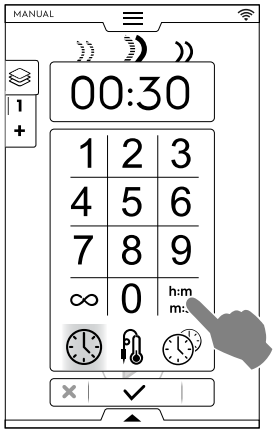
- Se questa opzione è attiva, il ciclo di cottura non ha fine.



Una volta cotto il cibo, tenere premuto il tasto ⏹.

TEMPO MOSTRATO

- Se viene attivata questa opzione, il tempo mostrato viene convertito da ore/minuti a minuti/secondi e viceversa.



F.6.10 OPZIONE SONDA SPILLONE CIBO

La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. La presente opzione esclude l'impostazione del tempo di cottura.

OPZIONE SONDA SPILLONE CIBO

Temperatura della sonda

Valori da impostare:	da 15 a 290°C

Una volta raggiunto il valore impostato, il forno si arresterà automaticamente.

Tipi di sonda

La funzione PROBE (SONDA) è regolabile e consente di misurare la temperatura al cuore del prodotto.

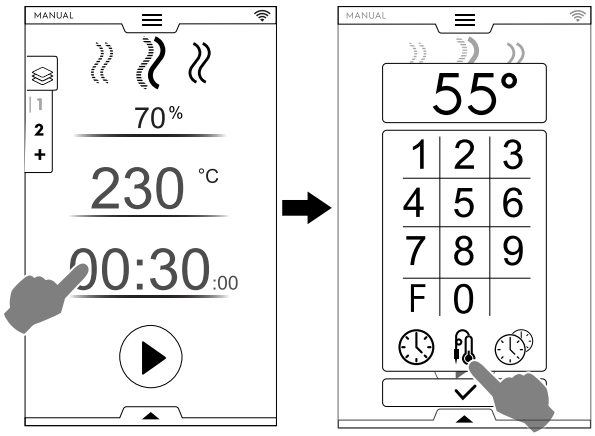
La funzione PROBE (SONDA) è regolabile per la trasmissione di dati sulla penna USB.

La sonda spillone MULTIPOINT (MULTIPUNTO) con 6 sensori lungo tutto lo stelo permette di rilevare correttamente la temperatura al cuore del prodotto anche se non si è centrato completamente il suo nucleo con la punta (SOLO con modelli specifici).

In base al modelli, i forni sono dotati di sonda spillone MULTIPOINT (MULTIPUNTO) o di sonda spillone SINGLE-POINT (PUNTO SINGOLO). La sonda spillone MULTIPOINT (MULTIPUNTO) con 6 sensori lungo tutto lo stelo permette di rilevare correttamente la temperatura al cuore del prodotto anche se non si è centrato completamente il suo nucleo con la punta.

Come utilizzare una sonda

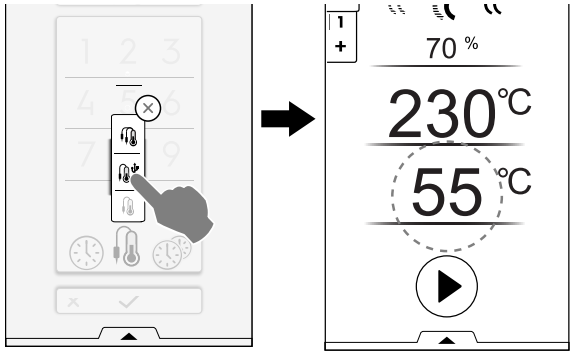
1. Toccare il tempo e selezionare l'opzione CORE PROBE (SONDA SPILLONE).



Fattore di pastorizzazione (se attivo)

F Toccare “F“ per inserire il valore del fattore da raggiungere alla fine del ciclo di cottura.

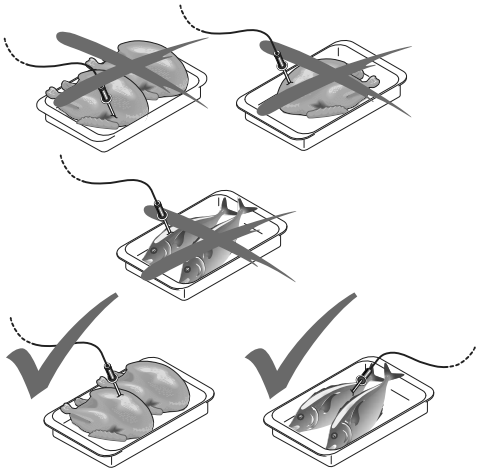
2. Selezionare la sonda più appropriata e inserire la temperatura della sonda spillone sul tastierino numerico (per esempio, 55 °C).



3. Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo.
   Attendere fino a che il display non indicherà che la fase di preriscaldamento (o preraffreddamento) è terminata.
4. Aprire la porta, inserire il cibo nella cella.

AVVERTENZA
C'è il rischio di contrarre ustioni. A forno caldo aprire sempre la porta con cautela

5. Togliere la sonda spillone dalla sua sede e inserirla nel prodotto senza spingere eccessivamente.
   assicurarsi che la punta (parte sensibile) venga posizionata vicino al centro del prodotto.
   È importante che la sonda spillone sia posta nel modo corretto vicino al centro del prodotto, avendo cura che la punta non esca dal prodotto e assolutamente non tocchi la teglia.



IMPORTANTE
La sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolar modo quando si utilizzano le strutture carrellate).
La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

6. Chiudere la porta del forno.
   Il ciclo PROBE (SONDA) continua a funzionare.

Termine ciclo sonda

- Una volta raggiunta la temperatura al cuore del prodotto, il forno si arresterà automaticamente. Il display mostra la durata del ciclo di cottura.

Disattivazione ciclo sonda

- Per disattivare il ciclo PROBE (SONDA), è sufficiente premere il tasto tempo e impostare un tempo di cottura. La presente azione interromperà automaticamente la sonda spillone e viceversa.
  Allo spegnimento del forno, l'opzione sonda spillone verrà anch'essa disattivata.

NOTA!
Nel caso di alimenti in busta sotto vuoto è necessario utilizzare l'apposita sonda spillone esterna (accessorio a richiesta) da collegare alla chiave USB. Per il suo uso vedere le relative istruzioni allegate all'accessorio stesso.

Sonda USB

Nel caso in cui venga impostato un ciclo con la sonda USB e quest'ultima sia scollegata dalla relativa porta, dopo la fase di preriscaldamento sul display viene visualizzato un allarme con l'indicazione che il ciclo sarà interrotto entro 2 minuti.

- Per riprendere il ciclo, collegare la sonda USB prima della conclusione dei 2 minuti.

F.6.11 MULTITIMER OPZIONE

MultiTimer permette di impostare un tempo diverso per ogni ricetta (pollo, patate, ecc.) oppure per ogni teglia posizionata ai vari livelli (livello 1 per la teglia superiore, livelli successivi per le teglie inferiori).

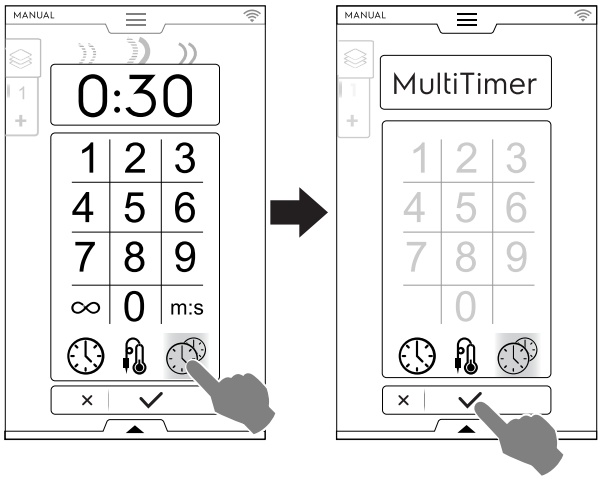
Inoltre questa funzione permette di utilizzare il forno in un menù "à la carte" (a libera scelta) dove si può inserire il cibo nel forno al momento desiderato dante lo stesso ciclo.

NOTA!
Questa funzione non può essere selezionata in un ciclo Multifase.

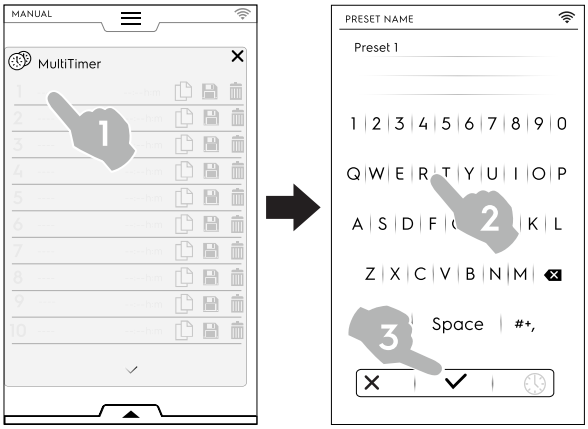
MULTITIMER OPZIONE

Impostazione di un'opzione MultiTimer

1. Durante l'impostazione di un programma manuale, selezionare l'opzione MultiTimer e confermare.

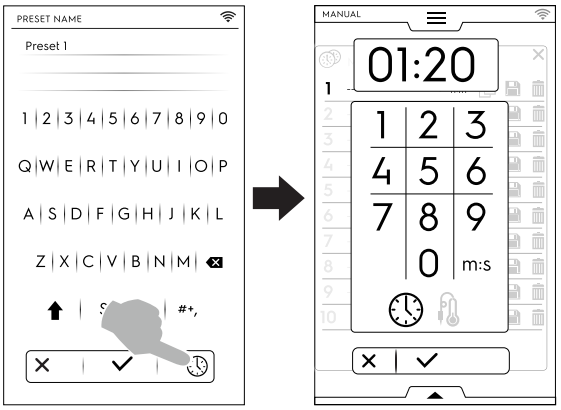


2. Toccare la barra MultiTimer verticale sulla sinistra dello schermo. Si apre una finestra di pop-up. Toccare ogni riga per creare una nuova preimpostazione: digitare il nuovo nome sul tastierino numerico e confermare.

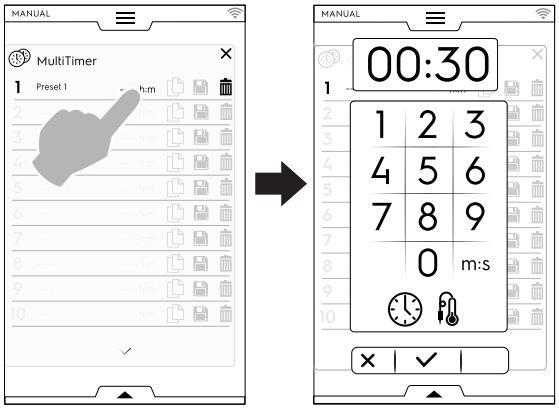


3. Impostare la durata della preimpostazione o la temperatura al cuore del cibo. Esistono due modalità per eseguire questa operazione:

- Durante la fase di assegnazione di un nome alla preimpostazione, toccare l'icona sul tastierino numerico per accedere alla pagina di modifica;



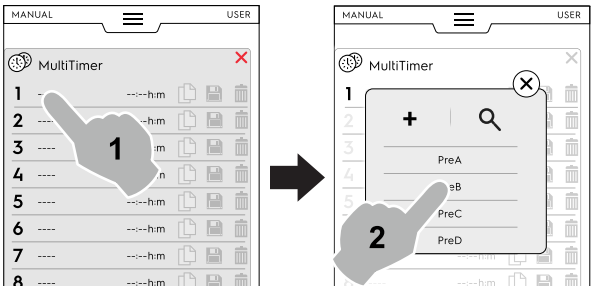
- Toccare l'area tempo sulla parte destra della riga.



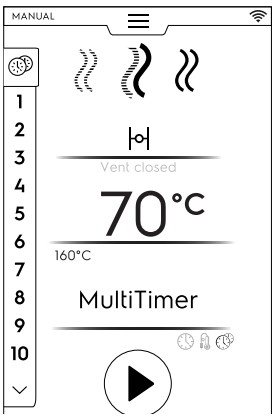
Durante la creazione di ulteriori preimpostazioni, il display mostra quelle più simili o compatibili con la preimpostazione appena creata.

- Toccare "+" per creare e aggiungere una nuova preimpostazione.

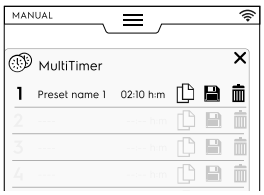
  Toccare per cercare una preimpostazione esistente o selezionare una preimpostazione dall'elenco proposto.



È possibile aggiungere fino a 60 preimpostazioni.



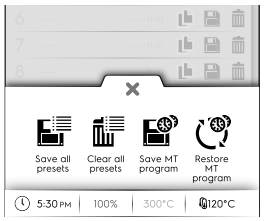
- Dopo aver impostato le preimpostazioni necessarie, le icone sulla destra diventano disponibili.



Come per le preimpostazioni di gestione, è possibile:

	Duplica la preimpostazione
	Salva la preimpostazione (disponibile solo per le nuove preimpostazioni)
	Cancella la preimpostazione

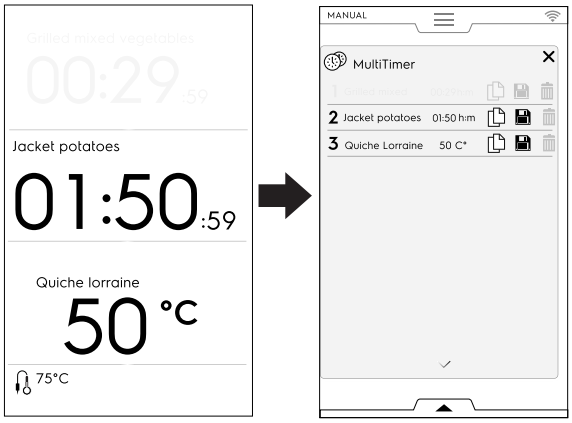
- È possibile eseguire ulteriori azioni sul programma attraverso il cassetto inferiore. Aprire il cassetto inferiore al fine di:



	Salvare tutte le preimpostazioni Salvare tutte le preimpostazioni invece di salvarle una a una.
	Eliminare tutte le preimpostazioni Eliminare tutte le preimpostazioni invece di eliminarle una a una.
	Salvare un programma MT Consente di salvare tutte le preimpostazioni come programmi MultiTimer.
	Ricaricare le preimpostazioni Disponibile esclusivamente in un programma MultiTimer, consente di ricaricare le preimpostazioni eliminate di un programma MT.
	Caricamento dei programmi MT Consente di caricare di nuovo un programma MT.

4. Toccare il tasto per avviare il ciclo. Inizia il preriscaldamento.

5. Inserire il cibo nel forno, la sonda spillone nel prodotto (se necessario) e chiudere la porta per avviare il ciclo.
   Sul display viene visualizzato l'elenco delle pagine MultiTimer.
   Lo screen saver mostra fino a tre preimpostazioni: il tempo rimanente (o la temperatura al cuore del cibo attuale) e il nome, se presente. Le preimpostazioni vengono ordinate dall'alto al basso secondo il tempo rimanente minimo e massimo.



6. Al termine di una preimpostazione, vengono emessi alcuni segnali acustici. Sul display viene visualizzato l'elenco delle pagine MultiTimer con la preimpostazione terminata che lampeggia in verde. Aprire la porta e rimuovere il cibo.
   Dopo aver chiuso la porta, la preimpostazione terminata scompare dal display.

NOTA!
Durante una preimpostazione, è possibile aggiungere altre preimpostazioni. Il numero di riferimento della preimpostazione appena aggiunta lampeggia (in bianco) mentre la porta è aperta per indicare di inserire il cibo nell'apparecchiatura. Una volta chiusa di nuovo la porta, il numero di riferimento della preimpostazione smette di lampeggiare.

7. Una volta terminata l'ultima preimpostazione e rimosso il cibo, tenere premuto il tasto ◉ per arrestare il ciclo preimpostato.

NOTA!
Non è possibile modificare un ciclo MultiTimer già avviato.
Le modifiche ai parametri dei cicli sono consentite entro certi limiti solo in modalità standby.

F.6.12 CASSETTO MULTIFASE

La cottura di un cibo può avvenire con diverse modalità durante il suo ciclo e quindi in diverse fasi.

Il forno permette l'esecuzione di programmi composti da più fasi sequenziali (fino a un massimo di 16 fasi).

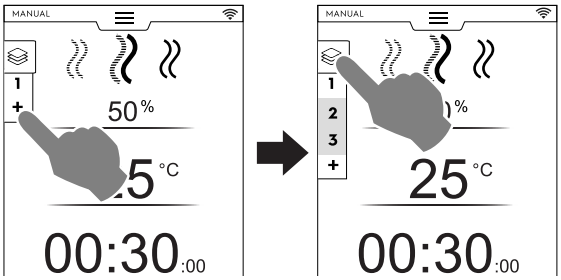
Durante un programma, il passaggio da una fase all'altra avviene automaticamente. Il programma si arresta automaticamente al termine di tutte le fasi.

CASSETTO MULTIFASE

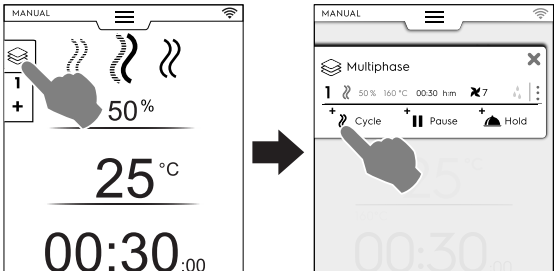
Come impostare il programma Multifase

1. Innanzitutto, impostare il ciclo di cottura (fare riferimento al paragrafo F.6 *MODALITÀ "MANUAL" (MANUALE)*).
2. Aggiungere una nuova fase.
   Esistono due modalità per aggiungere una fase:

- Toccare l'icona "+" nel Cassetto multifase.



  L'apparecchiatura aggiunge ulteriori fasi. Toccare il Cassetto multifase per verificare l'elenco delle fasi.
  Toccare ogni riga corrispondente alla fase per assegnare nuovi parametri.
- Aprire il Cassetto multifase e toccare l'icona "Add cycle" (Aggiungi ciclo).



Aggiungi ciclo
Toccare questa icona per aggiungere una nuova fase.

Il forno aggiunge le fasi predefinite. Toccare la riga corrispondente alla fase per impostare nuovi parametri.

Aggiungi pausa
Toccare questa icona per aggiungere la fase di pausa.

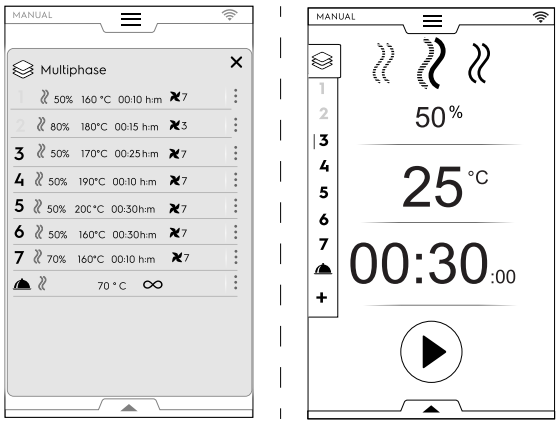
Aggiungi mantenimento
Toccare questa icona per aggiungere la fase di mantenimento.

La temperatura predefinita della fase di mantenimento è di 70 °C, se necessario, toccare la riga corrispondente per modificarla.

NOTA!
La fase di MANTENIMENTO appare sempre al termine dell'elenco e non può essere spostata e copiata.

È possibile aggiungere fino a un massimo di 16 fasi + fase di mantenimento.

3. Impostare i parametri dei nuovi cicli aggiunti e toccare il tasto ▶ per avviare il ciclo.

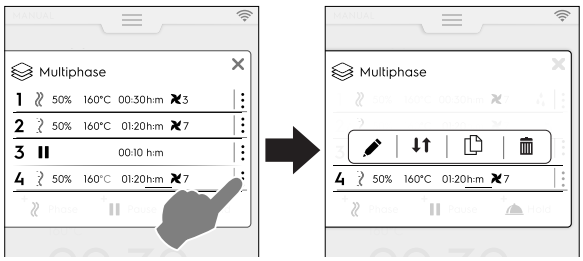


La fase di funzionamento viene evidenziata in verde. Le fasi in grigio nell'elenco sono già state eseguite.

IMPORTANTE
È possibile aggiungere ulteriori fasi durante lo svolgimento di un ciclo multifase.

Gestione delle fasi:

- Toccare i 3 punti a destra per aprire la mini-finestra di pop-up con le azioni Scrivi, Sposta, Duplica ed Elimina.



NOTA!
La finestra di pop-up si apre esclusivamente se il ciclo non è ancora iniziato.

- Toccare l'icona ✕ in rosso per chiudere la mini-finestra di pop-up.

Scrivi un messaggio

Toccare questa icona per scrive un messaggio da visualizzare all'inizio di una fase specifica.

Sposta fase

Toccare questa icona per modificare la posizione della fase.

Gli altri numeri della fase iniziano a lampeggiare.

Toccare il numero di fase richiesto per selezionare la nuova posizione.

Elimina fase

Toccare questa icona per eliminare immediatamente la fase. Toccare questa icona per eliminare anche l'inizio ritardato.

Duplica fase

Nel caso in cui vi sia solo una fase, non è possibile spostare o eliminare una fase ma unicamente duplicarla.

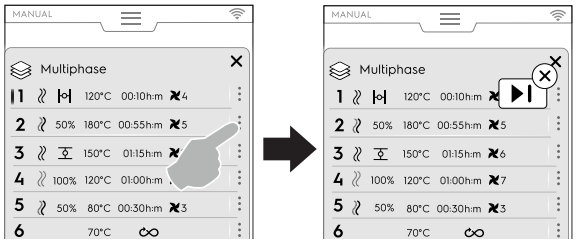
IMPORTANTE
Per mantenere i cambiamenti descritti in precedenza, salvare sempre il programma e sovrascriverlo (servendosi del cassetto inferiore).

Opzione SALTA (disponibile solo durante un programma di funzionamento):

1. Toccare i tre punti a destra **della fase selezionata** per aprire la mini-finestra di pop-up con il comando Salta funzione.

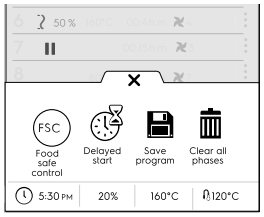
NOTA!
La finestra di pop-up si apre esclusivamente se il ciclo è già iniziato.

2. Toccare l'icona Salta per saltare la fase attuale e avviare immediatamente la fase selezionata.



Funzioni cassetto inferiore:

- È possibile eseguire ulteriori azioni attraverso il cassetto inferiore:



Salva programma

Toccare questa icona per salvare e memorizzare cicli personalizzati nella modalità programma. Digitare il nome da assegnare sul tastierino numerico.

Toccare questa icona per salvare i cambiamenti apportati a un programma esistente.

Elimina tutte le fasi

Toccare questa icona per eliminare tutte le fasi nel Cassetto multifase e avviare di nuovo dalla fase 1.

Prima di eliminare le fasi dal cassetto, si apre una finestra di pop-up per chiedere conferma.

Avvio ritardato

Toccare questa icona per ritardare l'avviamento di un ciclo.

Digitare il tempo di ritardo sul tastierino numerico.

FSC (Food Safe Control, Controllo sicurezza cibo)

Toccare questa icona per abilitare il controllo del raggiungimento della condizione di sicurezza microbiologica del cibo durante l'utilizzo di un programma.

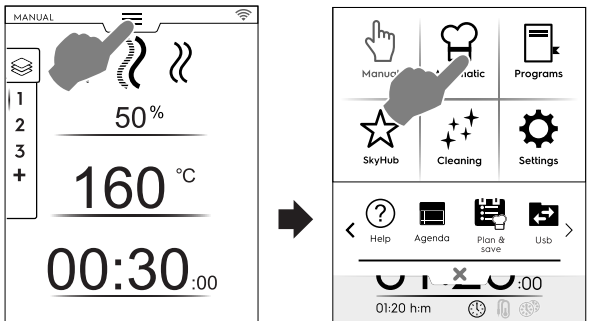
F.7 MODALITÀ "AUTOMATIC" (AUTOMATICA)

La modalità "Automatic" (Automatica) consente di eseguire automaticamente la cottura del cibo in modo estremamente pratico e semplice; è infatti sufficiente impostare alcune semplici funzioni.

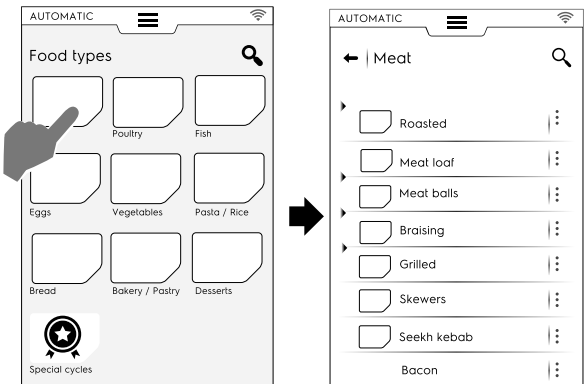
Cucinare in modalità "Automatic" (Automatica) significa non aver bisogno di conoscere i valori dei parametri di cottura (temperatura, tempo e umidità) e ottenere ottimi risultati di cottura per ogni tipo di alimento.

F.7.1 IMPOSTAZIONE DI UN CICLO AUTOMATICO

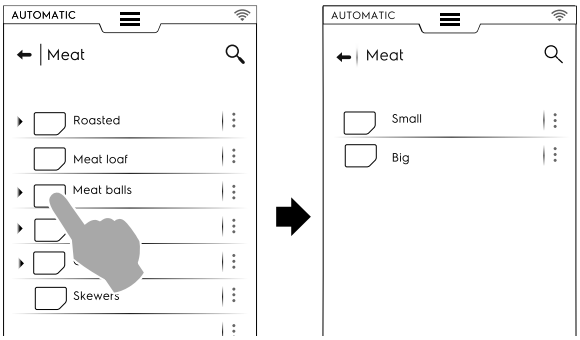
1. Aprire il cassetto superiore e selezionare la modalità "Automatic" (Automatica).



2. Selezionare una categoria di cibo.

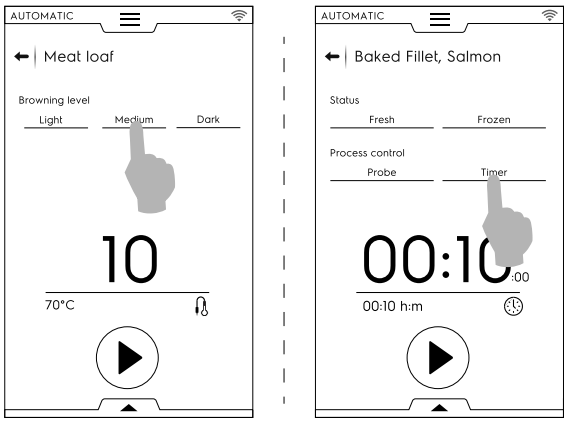


3. Selezionare la categoria di cibo e la preimpostazione associata richiesta.



Ciascuna categoria può presentare più preimpostazioni associate a essa.

4. Selezionare la preimpostazione richiesta e, se necessario, impostare i parametri.
   Se necessario, modificare la temperatura e/o il controllo della cottura.

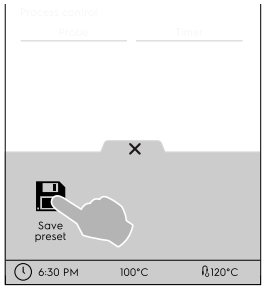


Alcune preimpostazioni sono completamente automatiche.
Il display indica che non è possibile impostare alcun parametro.

Altre preimpostazioni consentono di modificare alcuni parametri:

- Livello di brunitura
- Controllo della cottura (timer/sonda).
- Stato cibo

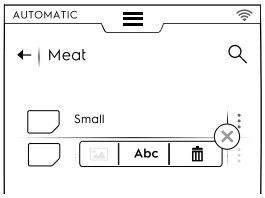
- Una volta modificato il ciclo inserendo i nuovi parametri, è possibile salvarlo come una “preimpostazione personalizzata“.



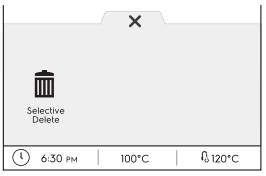
  – Toccare l'icona per salvare la preimpostazione.
  – Si apre una finestra di pop-up che mostra il messaggio per sovrascrivere la preimpostazione.
  – Toccare l'icona ✓ per confermare oppure l'icona ✕ per salvare una nuova preimpostazione.

Gestione delle preimpostazioni personalizzate

- Toccare i 3 puntini per associare un’immagine, rinominare o cancellare le preimpostazioni create.



- È inoltre possibile cancellare impostazioni selezionare tramite il cassetto inferiore:



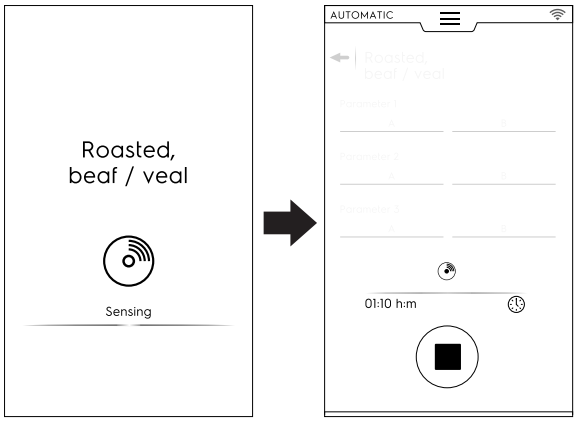
Selezionare una o più preimpostazioni visualizzate sul display e confermare l’eliminazione.

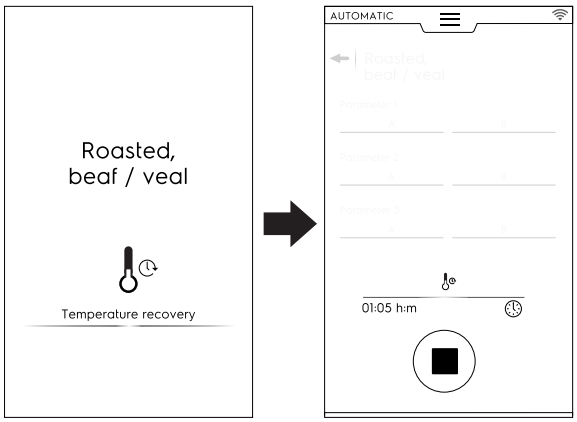
5. Toccare ⏵ per avviare il ciclo.
   Inizia la fase di preriscaldamento (o preraffreddamento).

   NOTA!
   Durante la preparazione della cella, è ancora possibile apportare alcune modifiche ai parametri.

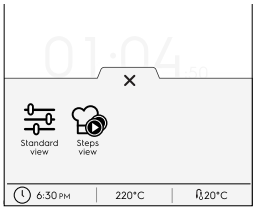
6. Una volta terminata la fase di preriscaldamento, inserire il cibo nella cella.
7. Al termine del preraffreddamento/preriscaldamento, inserire il cibo nella cella, la sonda spillone nel prodotto (se necessario) e chiudere la porta per avviare il ciclo.

8. Avvio funzioni di recupero temperatura/rilevamento.
   Queste funzioni analizzano le condizioni della cella per ottimizzare il ciclo secondo il tipo e il carico di cibo.



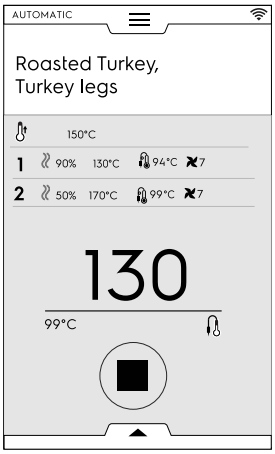


9. Al termine delle fasi di recupero temperatura/rilevamento, uno screen saver appare durante il ciclo.
   È possibile personalizzare questa visualizzazione attraverso il cassetto inferiore. Aprirlo e scegliere la vista che si preferisce.

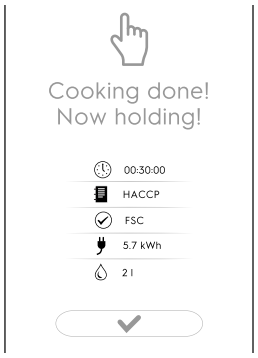


Vista standard

Vista fasi



10. Al termine del ciclo, il display mostra le seguenti informazioni:



Consumo di tempo in ore : minuti : secondi

HACCP
(dati relativi alla ricetta memorizzati nel log HACCP)

Norma di riferimento usata (se abilitata)
La verifica mostra se la guida alla norma ha avuto successo.

Consumo elettrico in kWh

Consumo di acqua in litri

F.7.2 AGGIORNAMENTO/RIPRISTINO DEI CICLI AUTOMATICI

È possibile aggiornare i cicli automatici memorizzati nel forno tramite una chiave USB o, se necessario, ripristinare i cicli presenti prima dell'aggiornamento.

La versione dei cicli automatici memorizzati nel forno è riportata nella scheda prodotto. Vedere il paragrafo corrispondente F.17.21 *SCHEDA PRODOTTO (IDENTITY CARD)*, nel capitolo "Impostazioni".

AGGIORNAMENTO DEI CICLI AUTOMATICI

Fare riferimento al paragrafo *Update automatic cookings (Aggiornamento cicli automatici)* nel capitolo "Impostazioni" e attenersi alle seguenti istruzioni:

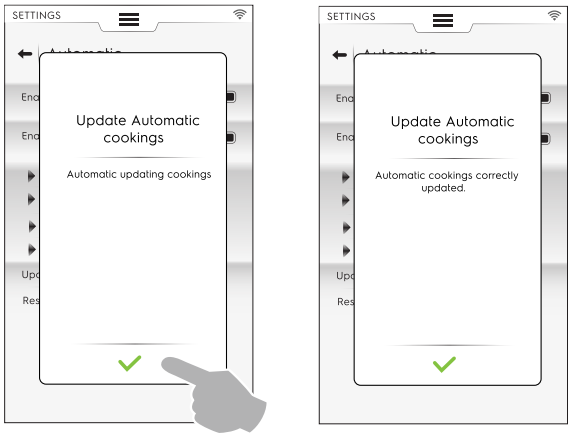
1. Inserire la chiave USB contenente l'AGGIORNAMENTO dei cicli automatici nell'apposita porta;
2. selezionare il comando "Update Automatic cookings" (Aggiornamento cicli automatici). Il forno cerca i cicli automatici nella chiave USB.

Nel caso in cui trovi una nuova versione dei cicli automatici, il forno chiede di confermare l'aggiornamento.

Potrebbe non essere possibile procedere all'aggiornamento perché:

- la chiave USB non è inserita correttamente. Verificare che la chiave USB sia inserita correttamente e selezionare nuovamente l'aggiornamento dei cicli automatici;
- è impossibile trovare i file dei cicli automatici. Verificare che la chiave USB contenga i file aggiornati;
- i cicli automatici non sono compatibili con la versione del software del forno;
- nel forno è già installata la versione più recente dei cicli automatici. In questo caso non è necessario procedere all'aggiornamento.

3. Toccare l'icona ✓ per procedere. Il forno aggiorna i file, quindi sul display viene visualizzato un feedback



Durante l'aggiornamento potrebbe verificarsi che:

- qualcosa non funzioni correttamente. Procedere nuovamente con l'aggiornamento dei cicli automatici;
- la chiave USB venga rimossa inavvertitamente. L'operazione viene interrotta.

RIPRISTINO DEI CICLI AUTOMATICI

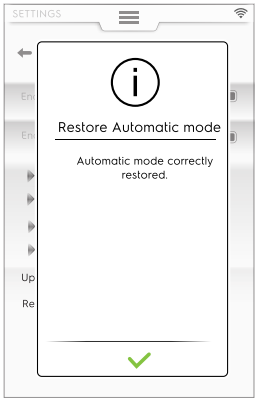
Fare riferimento al paragrafo *Restore automatic cooking (Ripristino cicli automatici)* nel capitolo "Impostazioni" e attenersi alle seguenti istruzioni:

- selezionare il comando "Restore Automatic mode" (Ripristino modalità automatica).

In assenza di aggiornamenti dei cicli automatici effettuati in precedenza

1. Il forno chiede di confermare la rimozione della modalità "Automatic" (Automatica).

2. Toccare l'icona ✓ per procedere. Il forno aggiorna i file, quindi sul display viene visualizzato un feedback

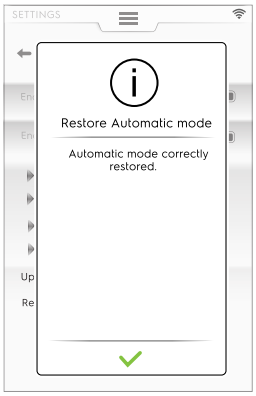


In presenza di un aggiornamento dei cicli automatici effettuato in precedenza

1. Il forno chiede quale elemento della modalità "Automatic" (Automatica) deve essere rimosso.

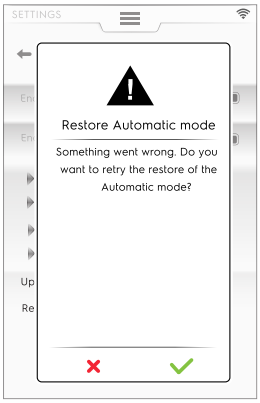
- Selezionando “Presets“ (Preimpostazioni), un messaggio informa che tutte le preimpostazioni create dall’operatore andranno perse e saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica.

2. Toccare l’icona ✓ per procedere. Il forno ripristina i file, quindi sul display viene visualizzato un feedback



Durante il ripristino potrebbe verificarsi che:

- qualcosa non funzioni correttamente. Provare nuovamente a ripristinare la modalità “Automatic” (Automatica).

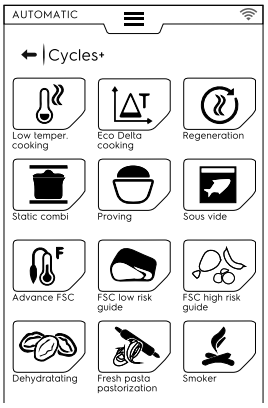


F.7.3 CYCLES+ / SPECIAL CYCLES (CICLI+ / CICLI SPECIALI)

Questa modalità contiene speciali approcci di cottura progettati per ottenere risultati specifici.

Cicli speciali/Cicli+

Toccare questa icona per entrare nell'elenco dei cicli:



F.7.3.1 Low Temperature Cooking (Cottura a bassa temperatura)

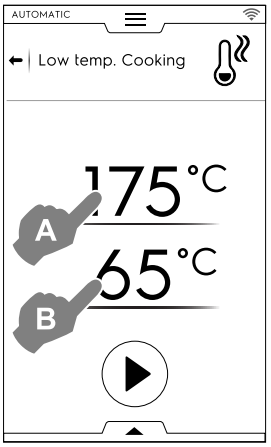
LOW TEMPERATURE COOKING (COTTURA A BASSA TEMPERATURA)

"Low Temperature Cooking" (Cottura a bassa temperatura) è un programma automatico preimpostato per cibi cucinati in modo uniforme con una consistenza morbida.

La fase di mantenimento mantiene gli alimenti sicuri secondo gli standard HACCP fino a 24 ore.

Il programma è composto dalle seguenti fasi principali:

- Preriscaldamento
- Sigillatura: sigillatura termica del cibo
- Raffreddamento
- Maturazione: cottura lenta
- Mantenimento: il cibo viene mantenuto alla temperatura desiderata

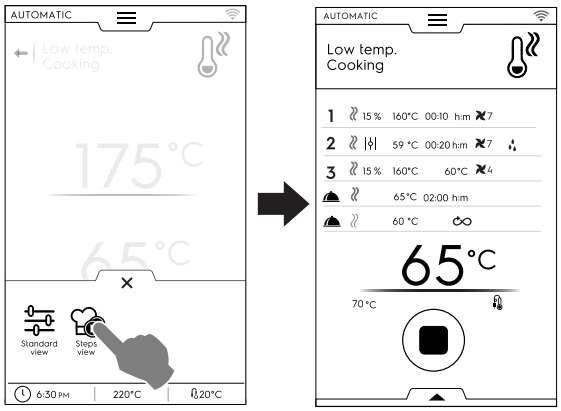


1. Impostare la temperatura di SIGILLATURA “A“.
2. Impostare la temperatura finale della PROBE (SONDA) “B“.
3. Toccare il tasto ▶ per avviare il ciclo.

IMPORTANTE
Durante la fase di preriscaldamento, si consiglia di mettere la sonda fuori dalla cella.

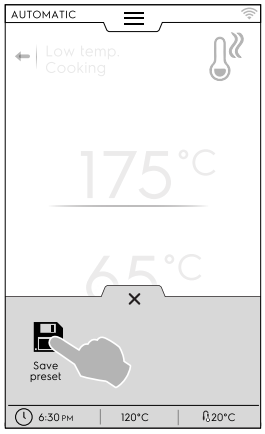
Visualizzazione ciclo

- La visualizzazione del ciclo può essere personalizzata scegliendo tra la vista standard o la vista fasi. Aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona richiesta:



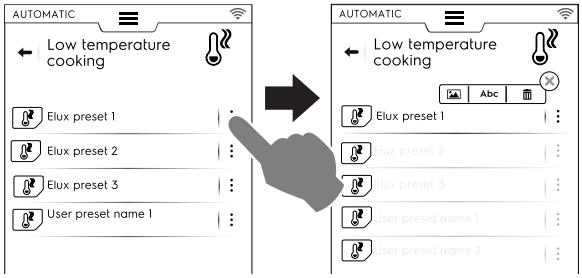
Salvataggio preimpostazioni

- Una volta impostato il ciclo, è possibile salvarlo come preimpostazione.
  Aprire il cassetto inferiore e selezionare la relativa icona.



Gestione preimpostazioni

- Nel caso in cui le preimpostazioni di "Low Temperature Cooking" (Cottura a bassa temperatura) siano già state salvate, dovrebbero apparire nell'elenco.
  Toccare i tre punti per cambiare l'immagine, rinominare o eliminare le preimpostazioni (fare riferimento alla stessa procedura presente nel paragrafo *Immagine, nome, collegamento alla categoria e cancellazione di programmi memorizzati* del capitolo F.8 *MODALITÀ "PROGRAMS" (PROGRAMMI)*).



- È possibile eseguire ulteriori azioni attraverso il cassetto inferiore.
  Consultare le funzioni disponibili con le preimpostazioni tramite il cassetto inferiore nel paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

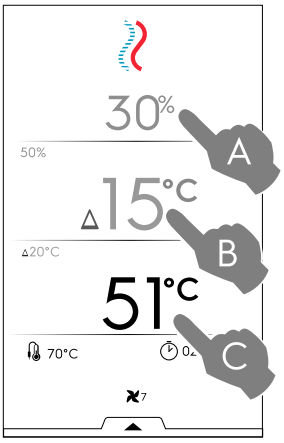
F.7.3.2 Eco Delta Cooking (Cottura Eco Delta)

ΔT	ECO DELTA COOKING (COTTURA ECO DELTA)

Questo ciclo speciale regola la temperatura della cella per mantenere una differenza costante (delta) con la sonda spillone cibo.

- Impostare il valore dell'umidità.
- Impostare il valore di delta per la temperatura della cella.
- Poi impostare la temperatura della sonda spillone.
  Nel campo della umidità il display visualizza il valore di umidità impostato (A), nel campo della temperatura della cella il display visualizza il valore di delta impostato (B) e nel campo della sonda spillone il display visualizza il valore della sonda reale e il valore finale impostato della sonda (C);

NOTA!
Se si creano più fasi, almeno una di esse deve essere guidata dalla sonda con la temperatura della cella impostata come delta dal valore della sonda di temperatura al cuore del cibo. Altrimenti, viene disabilitato il pulsante di start e compare il messaggio "Eco delta cooking program invalid pops up" (Programma di cottura Eco delta non valido).



- Toccare il tasto ▶ per avviare il ciclo.
- Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il forno e inserire la sonda alimentare nel prodotto.

Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

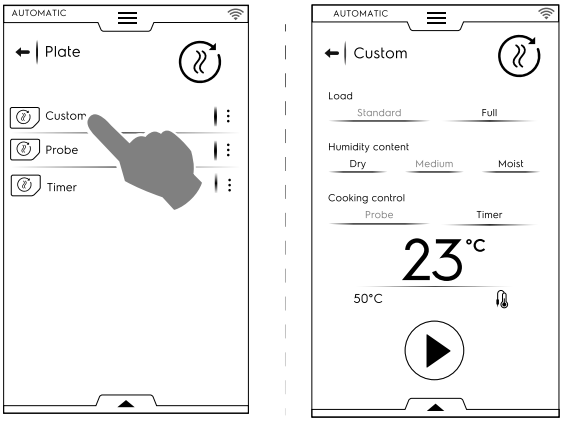
F.7.3.3 Rigenerazione

	RIGENERAZIONE

Questo ciclo comprende una serie di categorie e cicli di cottura per riscaldare gli alimenti refrigerati mantenendo l'umidità controllata. Funzione come ciclo automatico standard.

Per avviare un ciclo di rigenerazione, procedere come segue:

1. Accedere al ciclo;



2. Impostare i parametri che definiscono lo stato del cibo da rigenerare;

3. Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo.

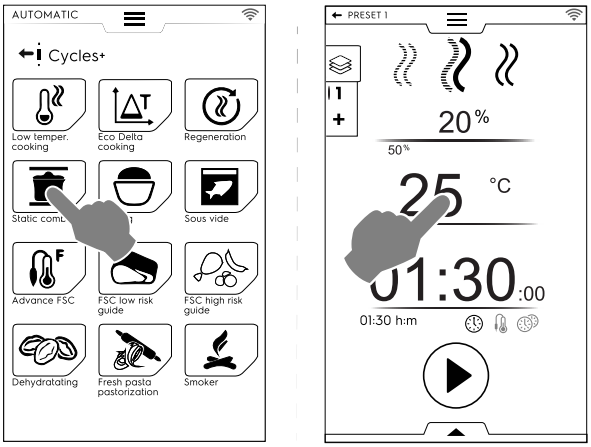
ATTENZIONE
Gli alimenti freddi non dovrebbero essere aggiunti alla cella per la rigenerazione mentre è in corso la fase di mantenimento (HOLD).

Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

F.7.3.4 Static Combi

STATIC COMBI

Questo ciclo simula la cottura statica utilizzando una distribuzione dell'aria più leggera. Il forno esegue il ciclo in modalità manuale senza la regolazione della ventola.



Per avviare un ciclo STATIC COMBI, procedere come segue:

1. Selezionare una preimpostazione, se creata.
2. Chiudere la porta e toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo.
   Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
3. Quando il forno raggiunge la temperatura di cottura, caricare il forno e, se necessario, inserire la sonda alimentare nel prodotto.
   La velocità della ventola non è regolabile.

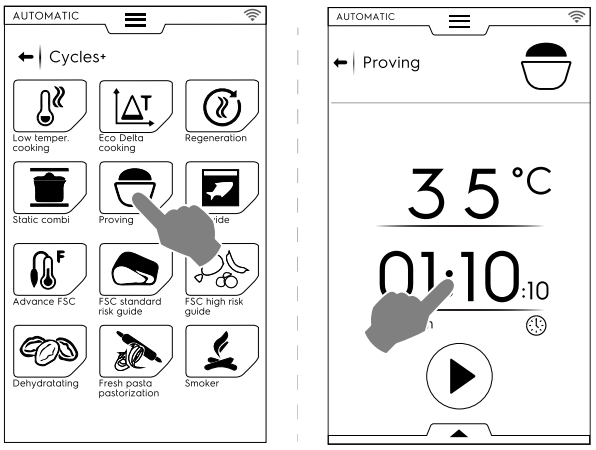
Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

F.7.3.5 Proving (Lievitazione)

PROVING (LIEVITAZIONE)

L'umidità controllata, grazie all'esclusiva sonda lambda, e la temperatura permettono al forno di funzionare come camera di lievitazione, per far lievitare qualsiasi prodotto di pasticceria o da forno.



Per avviare un ciclo di lievitazione, procedere come segue:

1. Impostare la temperatura da 25 a 50 °C.
2. Impostare l'ora.
3. Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo.
   Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
4. Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il cibo nel forno.

Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

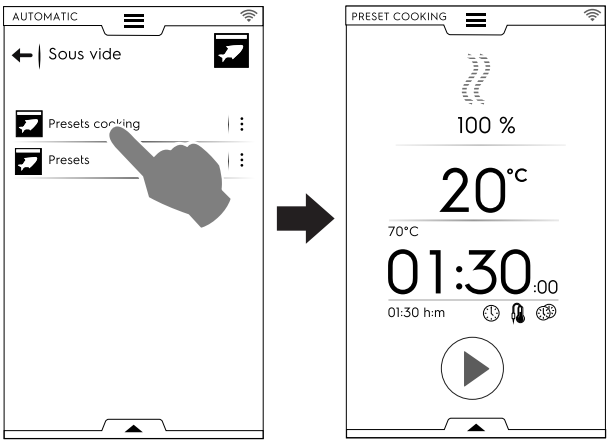
F.7.3.6 Sous vide (Sottovuoto)

SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

Si tratta di un ciclo a vapore adatto alla cottura di cibo precedentemente sigillato sottovuoto in un sacchetto di plastica. Questo speciale ciclo consente di cucinare o di rigenerare il cibo.

Il forno funziona come se fosse in modalità manuale ma con solo il ciclo A VAPORE disponibile (e selezionabile).

- Se necessario, modificare la temperatura della cella.
- Impostare l'ora o
- impostare la temperatura della sonda spillone (se è disponibile esclusivamente la "sonda spillone cibo sottovuoto USB" per l'apparecchiatura).
- Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo.



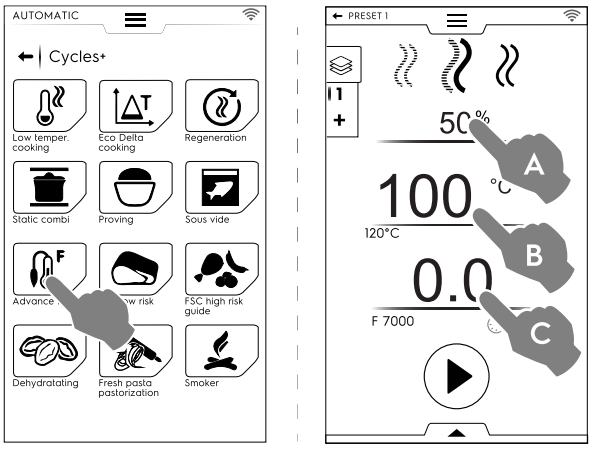
Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

F.7.3.7 Advanced FSC (FSC Avanzato)

ADVANCED FSC (FSC AVANZATO)

Il ciclo associa il raggiungimento del fattore di pastorizzazione al termine del ciclo di cottura.

Questo ciclo viene eseguito come ciclo manuale.



Per avviare il ciclo FSC avanzato, procedere come segue:

1. Impostare l'umidità (A);
2. Impostare la temperatura (B)
3. Impostare il fattore di pastorizzazione (C);
4. Toccare il tasto ▶ per avviare il ciclo.
   Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
5. Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il cibo nel forno e la sonda spillone cibo nel prodotto.
   Quando viene raggiunto il parametro “F“, il ciclo termina.

Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

F.7.3.8 FSC Standard Risk (FSC per alimenti a basso rischio)

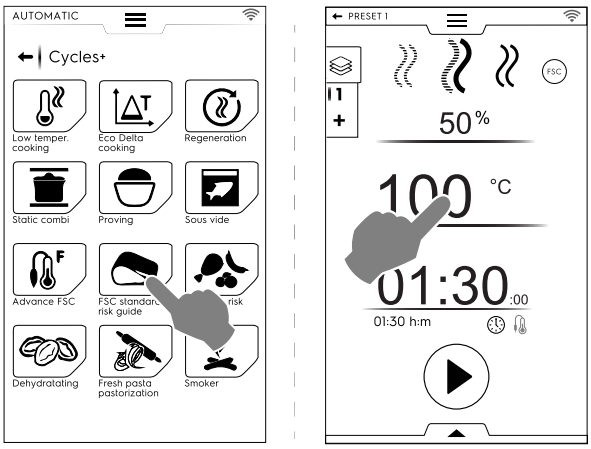
FSC RISCHIO STANDARD

Il FOOD SAFE CONTROL (FSC) è un dispositivo che permette il controllo del raggiungimento della condizione di SICUREZZA microbiologica del cibo durante la cottura. Questa opzione rileva quando l'alimento raggiunge un livello di sanificazione accettabile per garantirne un consumo SICURO.

Il processo richiede la scrupolosa osservanza delle buone pratiche di lavorazione del cibo secondo le norme di corretta prassi igienica, prima e dopo la cottura.

NOTA!
La cottura mediante l'FSC non sanitizza un cibo avariato o deteriorato che rimane tale anche dopo la cottura.

Il ciclo viene eseguito con le preimpostazioni in modalità "MANUAL" (MANUALE) con l'opzione FSC abilitata.



Per impostare il ciclo FSC RISCHIO STANDARD, procedere come segue:

- Impostare l'umidità, la temperatura e il tempo del ciclo.
- Toccare il tasto ▶ per avviare il ciclo;
  Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
- Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il cibo nel forno e la sonda spillone cibo nel prodotto.
- Al termine del ciclo, il forno verifica se il cibo ha raggiunto il livello di sanificazione desiderato.
  – Se il parametro FSC è stato soddisfatto, un messaggio di riepilogo informa che il ciclo è terminato con successo.

  – Se il parametro FSC NON è stato soddisfatto, un messaggio avverte circa la necessità di prolungare il ciclo fino a che il cibo non sarà sicuro per il consumo.

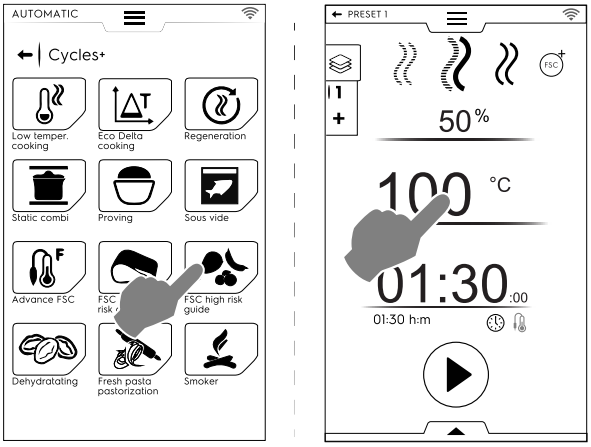
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

F.7.3.9 FSC High Risk (FSC per alimenti ad alto rischio)

FSC RISCHIO ALTO

Per alimenti con un alto livello di contaminazione. (Per esempio, involtini di carne, carne macinata, pollame, carne di maiale, pesce)

Il ciclo viene eseguito con le preimpostazioni in modalità "MANUAL" (MANUALE) con l'opzione abilitata.



Per impostare il ciclo di rischio alto FSC, procedere come segue:

- Impostare l'umidità, la temperatura e il tempo del ciclo.
- Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo;
  Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
- Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il cibo nel forno e la sonda spillone cibo nel prodotto.
- Al termine del ciclo, il forno verifica se il cibo ha raggiunto il livello di sanificazione desiderato.
  – Se il parametro FSC è stato soddisfatto, un messaggio di pop-up di riepilogo informa che il ciclo è terminato.

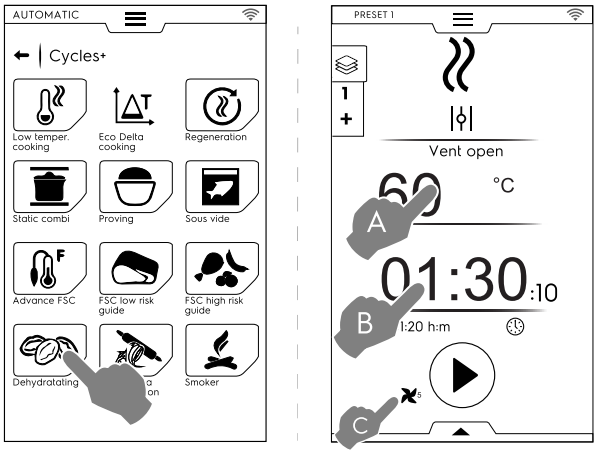
  – Se il parametro FSC NON è stato soddisfatto, un messaggio avverte circa la necessità di prolungare il ciclo fino a che il cibo non sarà sicuro per il consumo.

F.7.3.10 Dehydratation (Disidratazione)

DEHYDRATION (DISIDRATAZIONE)

Questo ciclo disidrata velocemente frutta, verdure, carne e pesce. Elimina i liquidi dagli ingredienti alimentari rendendo la camera del forno asciutta grazie al massimo flusso d'aria di evacuazione (fino a 90 m³/ora).

Il forno funziona come se fosse in modalità manuale ma con solo il ciclo A CONVEZIONE con lo sfiato APERTO (OPEN).



Per impostare il ciclo di disidratazione, procedere come segue:

- Impostare temperatura (A), tempo (B) e velocità ventola (C);
- Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo;
  Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
- Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il cibo nel forno.

Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

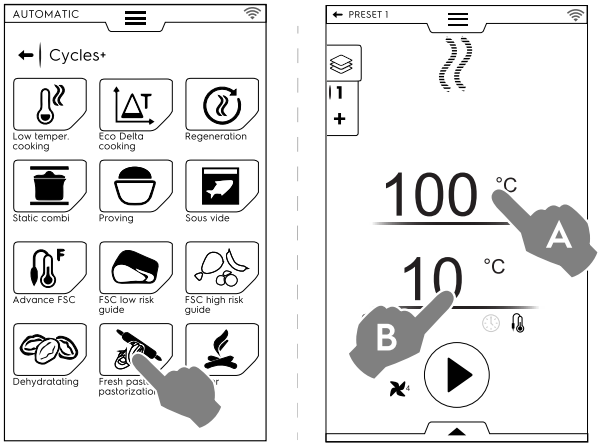
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

F.7.3.11 Pasteurization of Pasta (Pastorizzazione della pasta)

PASTEURIZATION OF PASTA (PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA)

Questo ciclo è una preimpostazione speciale adatta alla pastorizzazione della pasta fresca.

Il forno funziona come se fosse in modalità manuale ma con solo il ciclo A VAPORE disponibile (e selezionabile).



Per impostare il ciclo, procedere come segue:

- Impostare la temperatura della cella (A);
- Impostare la temperatura della sonda spillone o il tempo (B);
- Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo;
  Se la temperatura della cella è inferiore o superiore alla temperatura impostata, il forno avvia una fase di raffreddamento o preriscaldamento.
- Una volta raggiunta la temperatura della cella, caricare il cibo nel forno e la sonda spillone cibo nel prodotto.

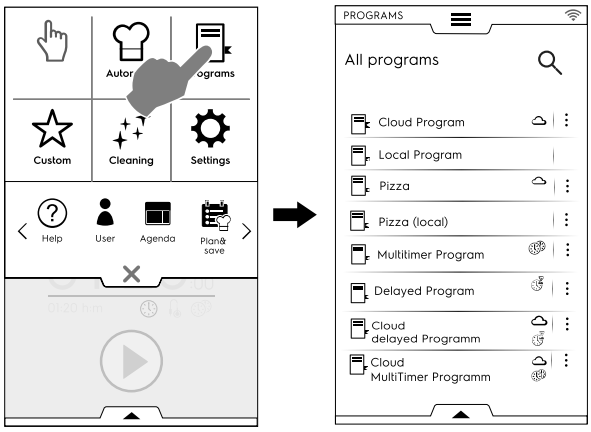
Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni personalizzate* del presente capitolo.

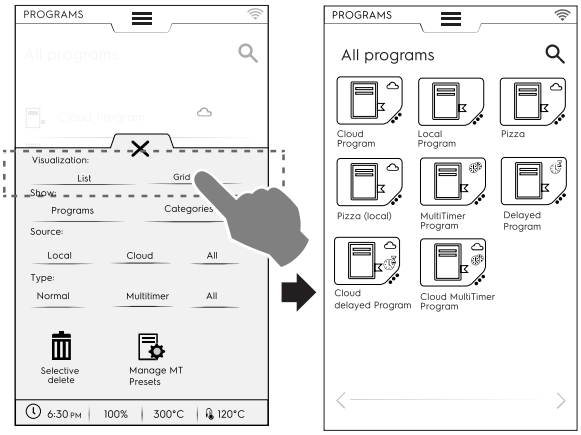
F.8 MODALITÀ “PROGRAMS” (PROGRAMMI)

La modalità “Programs“ (Programmi) consente di richiamare programmi e ricette già memorizzati o scaricati dal cloud e/o crearne e memorizzarne di nuovi.

1. Selezionare modalità Programmi. Il display mostra tutti i programmi memorizzati.



Per passare dalla modalità di visualizzazione a lista alla modalità di visualizzazione a griglia aprire il cassetto inferiore e selezionare “Grid” (Griglia):



La pagina di visualizzazione dei programmi offre informazioni generali sulla tipologia dei programmi e la loro fonte:

	Programma scaricato dal cloud
	MultiTimer scaricato dal cloud
	Programma con avvio ritardato scaricato dal cloud

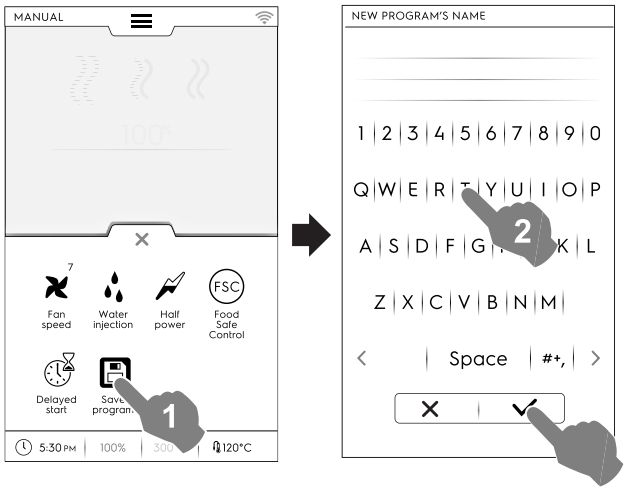
2. Toccare il programma desiderato.
   Il forno carica il programma in modalità manuale pronto per essere avviato.

NOTA!

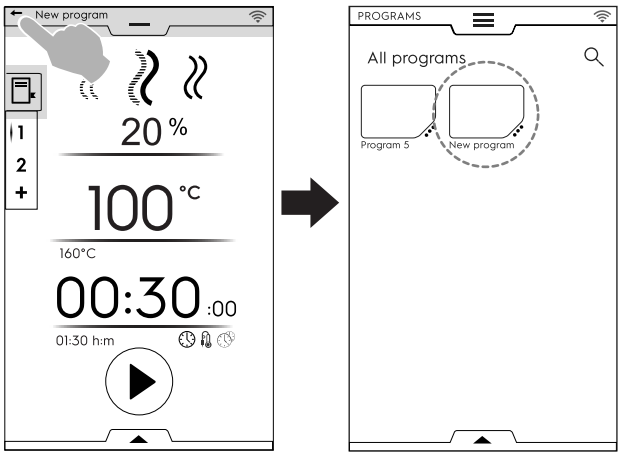
Per cercare un programma toccare l’icona e digitare il nome sul tastierino che apparirà. Sul display saranno visualizzati i programmi più simili a quello digitato.

Come creare e salvare un programma.

- Selezionare un ciclo in modalità manuale (fare riferimento al capitolo F.6 *MODALITÀ “MANUAL” (MANUALE)*).
- Qualora necessario, modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze.
- Aprire il cassetto inferiore e toccare l'apposita icona per salvare il programma.
- Modificare il nome del programma sul tastierino numerico che apparirà e confermare.

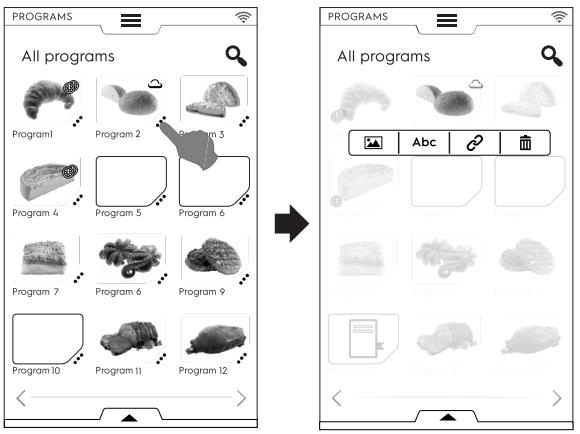


Il nuovo programma verrà memorizzato in modalità Programmi.



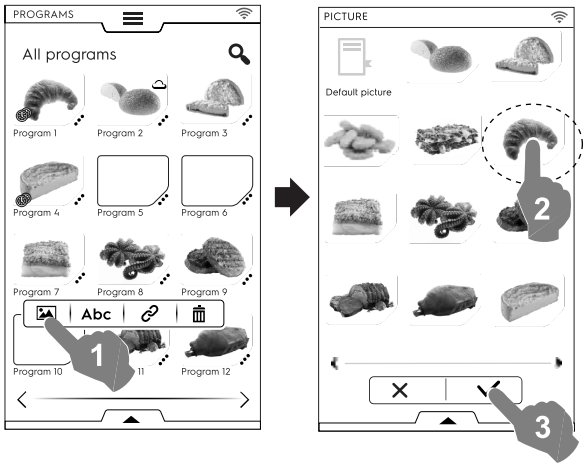
Immagine, nome, collegamento alla categoria e cancellazione di programmi memorizzati

1. Toccare i 3 punti vicino all'icona del programma per accedere al menu di “gestione delle funzioni“.



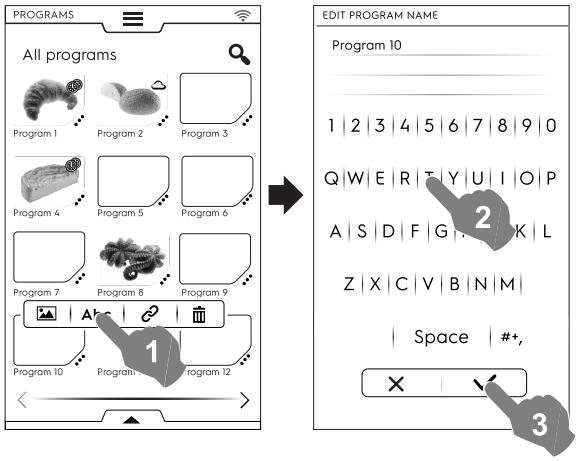
	CHANGE IMAGE (MODIFICARE IMMAGINE)

- Toccare l'icona dell'immagine per modificare l'immagine predefinita.
  Scegliere l'immagine desiderata e confermare.



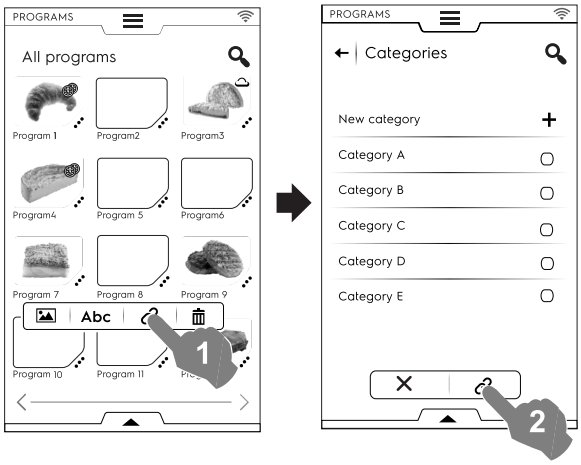
Abc EDIT NAME (MODIFICARE NOME)

- Toccare l'icona “abc“ per modificare il nome del programma.
  Digitare il nuovo nome e confermarlo.



LINK TO CATEGORY (COLLEGAMENTO ALLA CATEGORIA)

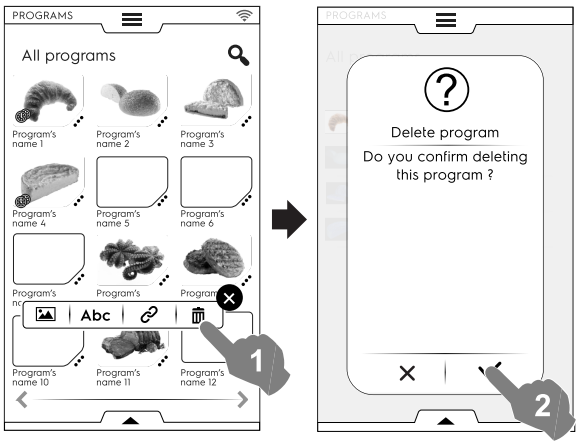
- Toccare l'icona del collegamento per associare il programma a una categoria.



Una volta selezionata la categoria, toccare il tasto del collegamento.

DELETE PROGRAM (ELIMINARE PROGRAMMA)

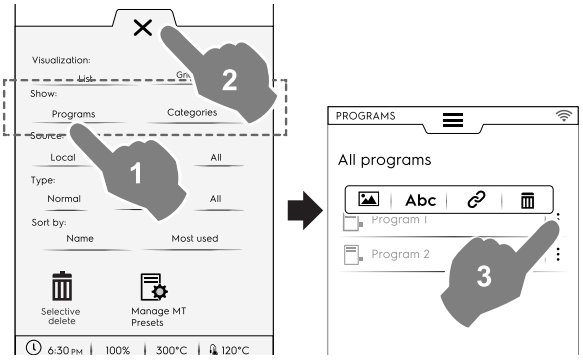
- Toccare l'icona del cestino per eliminare un programma.
  Confermare per eliminare.



Gestione dei programmi tramite il cassetto inferiore

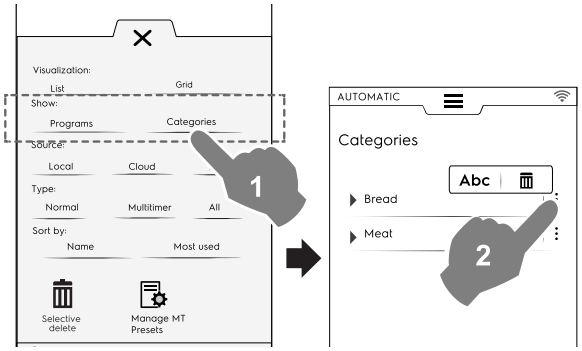
Aprire il cassetto inferiore e:

- selezionare “Programs“ (Programmi) per visualizzare l'elenco di tutti i programmi;

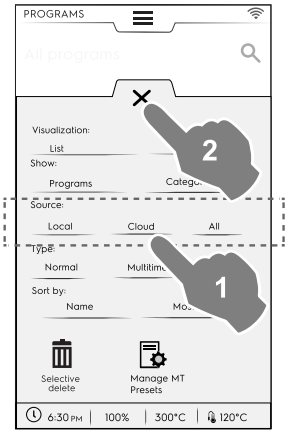


NOTA!
Per tutti i programmi visualizzati: i tre punti verticali sul lato destro del programma selezionato aprono una finestra di pop-up che consente di aggiungere un'immagine, modificare il nome del programma, assegnarlo a una categoria ed eliminarlo.
Toccare sempre ✕ per chiudere il cassetto.

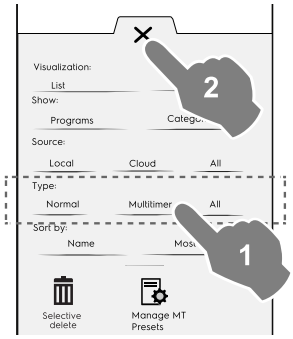
- selezionare “Categories“ (Categorie) per visualizzare l'elenco di tutte le categorie;
  Ogni categoria si espande mostrando i programmi collegati.



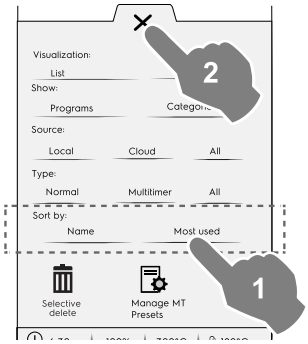
- selezionare “Local“ (Memoria locale), “Cloud“ o “All“ (Tutti) per visualizzare i programmi in base alla loro fonte o per visualizzare tutti i programmi;



- selezionare “Normal“ (Normale), “MultiTimer“ o “All“ (Tutti) per visualizzare i programmi in base al tipo;

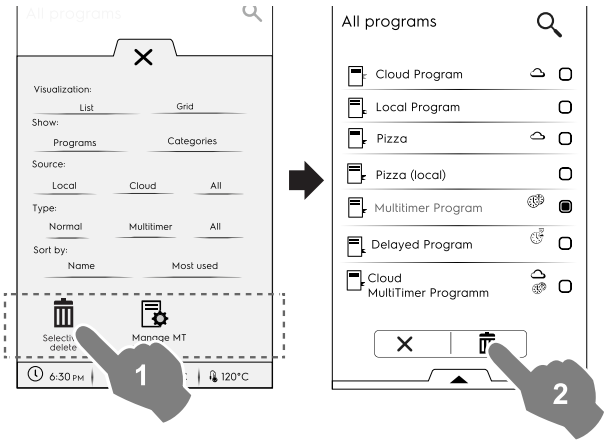


- selezionare “Name“ (Nome) o “Most used“ (Più utilizzati) per ordinare i programmi desiderati.



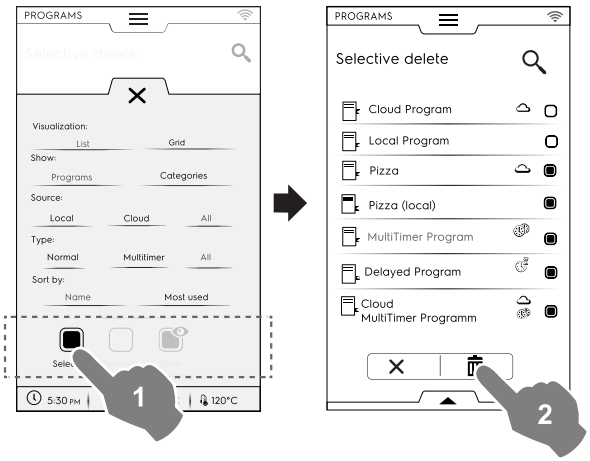
Funzione “Selective delete” (Cancellazione selettiva)

- Aprire il cassetto e selezionare i programmi da cancellare. La lista dei programmi sarà visualizzata sul display.



- Selezionare i programmi da cancellare oppure aprire nuovamente il cassetto e selezionare:

■ per selezionare tutti i programmi;



o selezionare una delle seguenti opzioni:

▢ per deselezionare tutti i programmi;

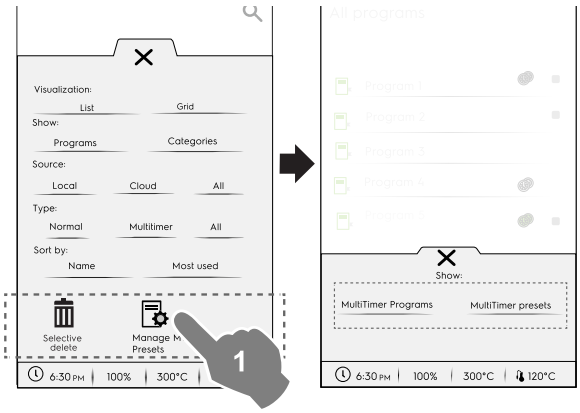
per visualizzare solo i programmi selezionati.

Chiudere sempre il cassetto per visualizzare la selezione applicata sul display.

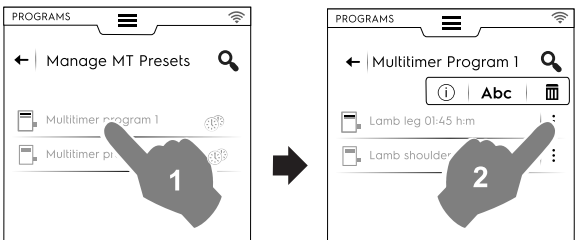
Funzione “Manage MT Presets” (Gestione preimpostazioni MultiTimer)

È possibile rinominare/eliminare le preimpostazioni e visualizzare le informazioni associate al programma di cui fanno parte.

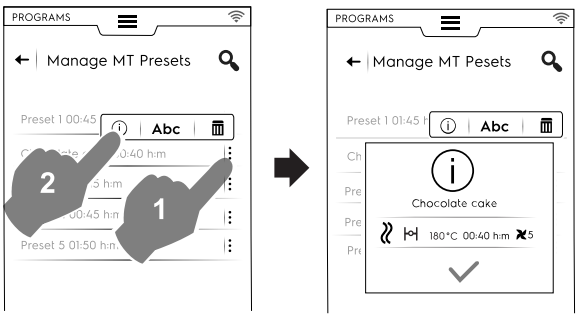
- Toccare l'icona corrispondente.



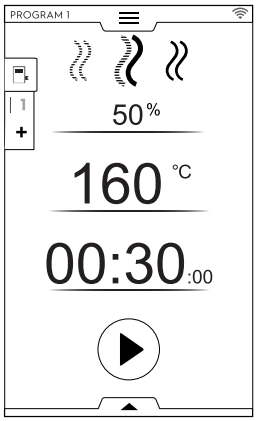
- Selezionare **MultiTimer programs** (Programmi MultiTimer) per visualizzare tutti i programmi MultiTimer contenenti le preimpostazioni.



- Selezionare **MultiTimer presets** (Preimpostazioni MultiTimer) per visualizzare l'elenco di tutte le preimpostazioni salvate e presenti in tutti i programmi MultiTimer.



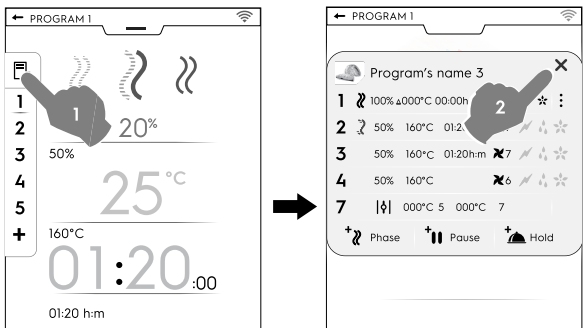
2. Selezionare un programma dell'elenco e toccare il tasto ⏵ per avviarlo.



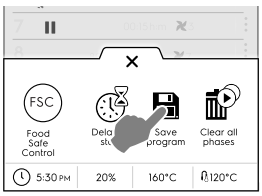
NOTA!
Una volta richiamato il programma, è ancora possibile modificarlo aggiungendo più **fasi** o più **preimpostazioni**.

Aggiungere fasi a un programma

- Toccare il cassetto multifase per visualizzare tutte le fasi che compongono l'intero ciclo.
- Aggiungere più fasi (fare riferimento al paragrafo *Come impostare il programma Multifase*).
- Toccare l'icona ✕ per chiudere la finestra di MODIFICA;



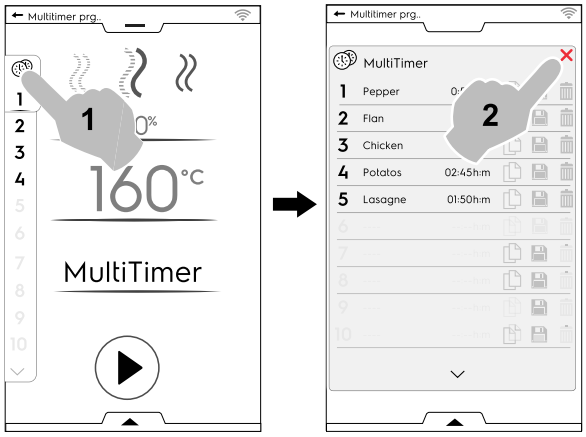
- Aprire il cassetto inferiore e salvare il programma:



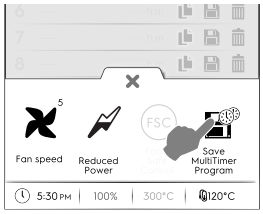
  – Modificare lo stesso nome del programma sul tastierino numerico che apparirà per sovrascrivere quello già esistente;
  – Inserire un nome nuovo per salvare il programma con la fase appena aggiunta.

Aggiungere preimpostazioni a un programma MultiTimer

- Toccare il cassetto MultiTimer per visualizzare tutte le preimpostazioni collegate a un programma.
- Aggiungere più preimpostazioni (fare riferimento al paragrafo *Impostazione di un'opzione MultiTimer*).
- Toccare l'icona ✕ per chiudere la finestra di MODIFICA;



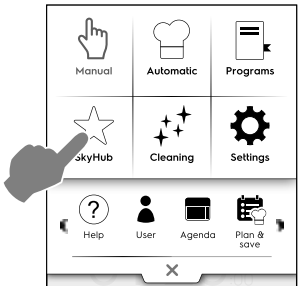
- Aprire il cassetto inferiore al fine di:
  – salvare tutte le preimpostazioni per salvare il ciclo aggiunto;
  – salvare il programma MT. Se viene digitato lo stesso nome del programma appena modificato, il display chiede di sovrascrivere il programma esistente.



F.9 MODALITÀ "HOMEPAGE FAVOURITES" (HOMEPAGE PREFERITI) (SKYHUB/ SOLOMIO

Questa modalità è un repository di link alle funzioni più utilizzate del forno e permette di personalizzare il menu di visualizzazione in base alle proprie esigenze.

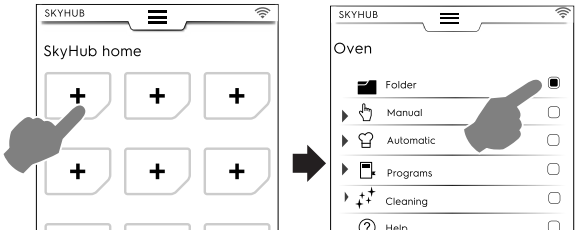
- Selezionare modalità SkyHub.



- Al momento del primo accesso al menu, tutti gli elementi sono vuoti. È possibile creare una cartella contenente le funzionalità più usate o un link diretto alle funzionalità preferite.
  Toccare "+" per aggiungere una cartella o la funzione richiesta;

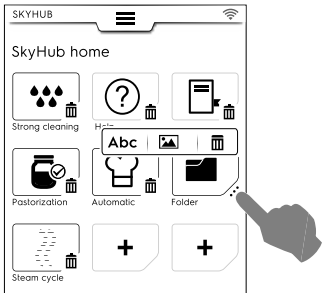
Creazione di una cartella

– Toccare “+“ e selezionare ;



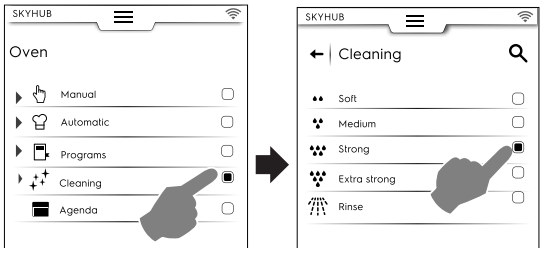
– viene richiesto di dare un nome alla cartella e di scegliere un’immagine tra quelle proposte.

È possibile rinominare la cartella, associarle un’altra immagine o eliminarla in qualsiasi momento.

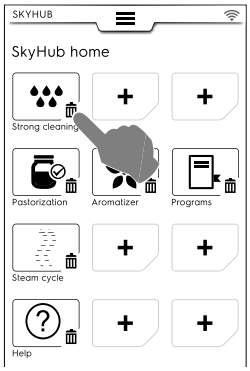


Aggiunta di un link

– Selezionare la funzione desiderata (per esempio, ciclo "Strong" (Forte) in modalità pulizia) e confermarla;

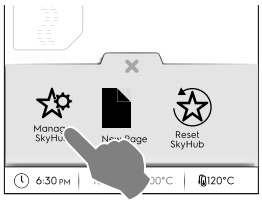


– Per eliminare una funzione toccare l’icona nell’angolo in basso.



- Per salvare i tuoi preferiti, aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona "Manage SkyHub" (Gestisci SkyHub).

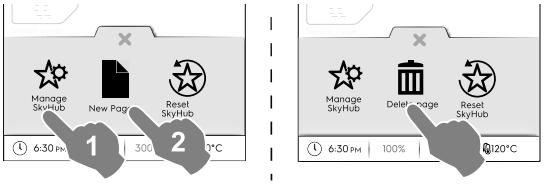
  L'icona verde diventerà bianca. Il display uscirà dal menu di MODIFICA e tornerà all'elenco dei preferiti.



Altre funzionalità

- Per creare altre pagine:

  – Toccare e quindi l’icona .



  – Per salvare la nuova pagina toccare ancora . L'icona diventerà bianca.

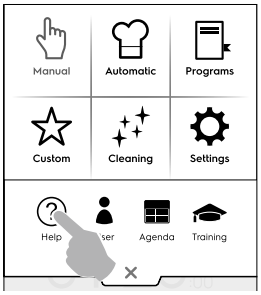
  – Per eliminare una nuova pagina toccare l’icona corrispondente.

- Per eliminare tutti i link, le cartelle e le pagine toccare l’icona .

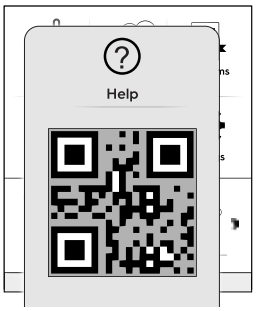
F.10 MODALITÀ “HELP” (AIUTO)

Questa funzione fornisce codici QR per mostrare il manuale d'uso sul dispositivo (smartphone, tablet o laptop).

1. Assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet.
2. Selezionare la modalità "Help" (Aiuto).



3. Il display mostra il codice QR.

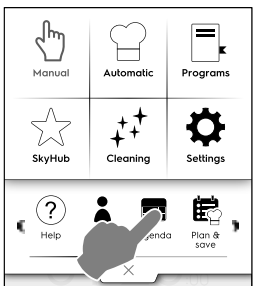


4. Scansionare il codice QR.
5. Consultare i documenti necessari.

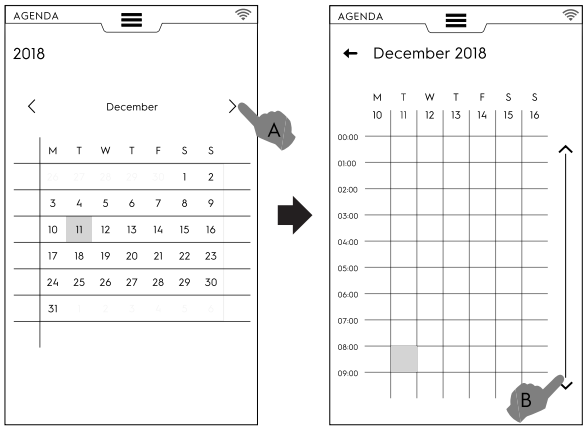
F.11 MODALITÀ “AGENDA” (CALENDAR – MY PLANNER)

Questa funzione permette di pianificare attività del forno, programmi di cottura o pulizia o impostare dei promemoria sulla base della programmazione.

1. Selezionare la funzione agenda nel cassetto superiore.

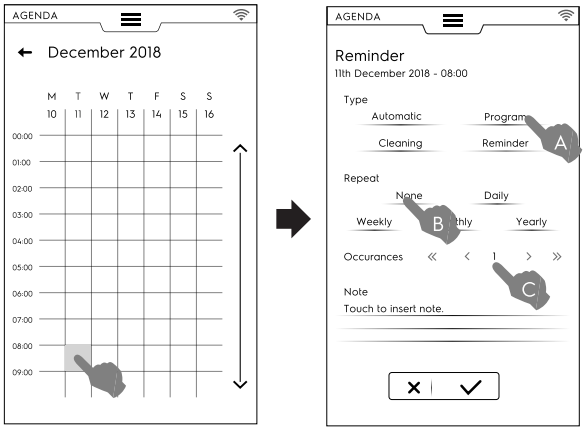


2. Selezionare data e ora.



a. Toccare per scorrere i mesi.
b. Toccare per scorrere l'ora.

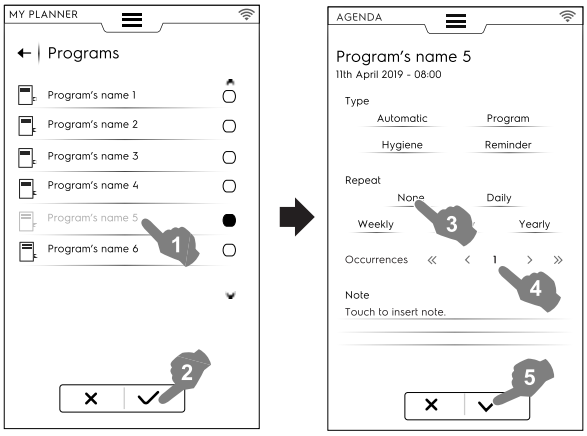
3. Toccare l'ora desiderata.



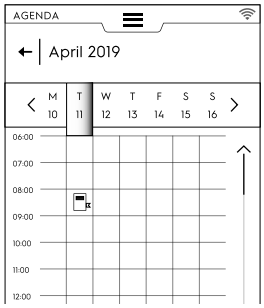
a. Selezionare il tipo di evento.
b. Selezionare la frequenza.
c. Selezionare il numero dell'evento.

Impostazione del programma

- Selezionare la data e l'ora.
- Selezionare il tipo di evento (programmi, nel caso specifico).
  Il display mostra l'elenco dei programmi memorizzati. Selezionare il programma desiderato tra quelli disponibili.

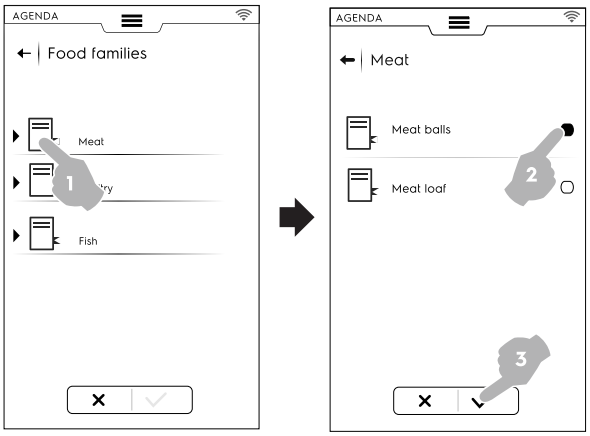


- Selezionare la frequenza e l'occorrenza.
- Toccare ✓ per confermare.
  Il display mostra nel calendario il programma selezionato all'ora desiderata.



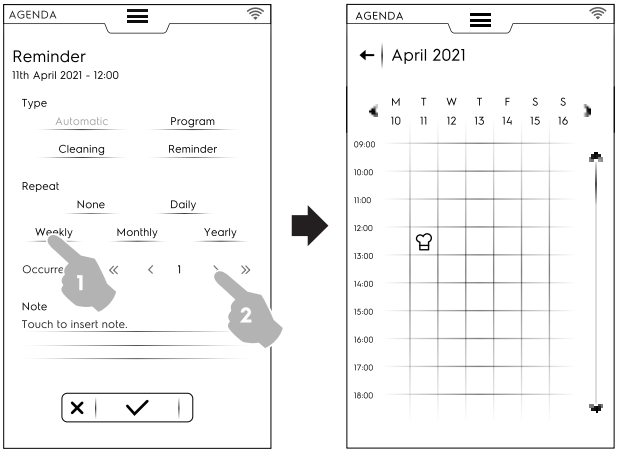
Evento programma automatico

- Selezionare la data e l'ora.
- Selezionare il tipo di evento (Automatico, nel caso specifico).
  Il display mostra l'elenco di tutte le categorie di cibo memorizzate.
- Selezionare la categoria di cibo desiderata e la preimpostazione.
  Il display mostra i dettagli del programma automatico.



- Selezionare la frequenza e l'occorrenza.
- Toccare ✓ per confermare.

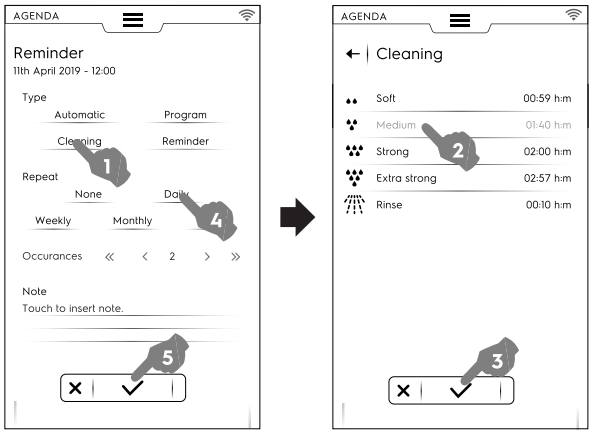
Il display mostra nel calendario il programma automatico all'ora desiderata.



Impostazione "Cleaning" (Pulizia)

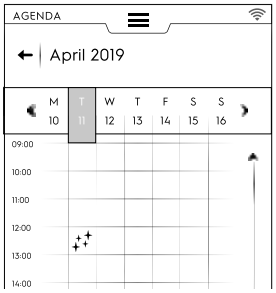
- Selezionare la data e l'ora.
- Selezionare il tipo di evento (Pulizia, nel caso specifico).
  Il display mostra l'elenco di tutti i cicli.

- Selezionare il ciclo di pulizia desiderato tra quelli disponibili. Il display mostra i dettagli dei cicli selezionati.



- Impostare la frequenza e il numero del ciclo di pulizia.
- Toccare ✓ per confermare.

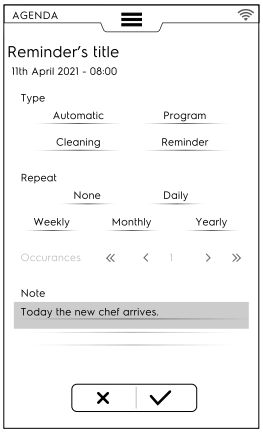
Il display mostra nel calendario l'evento selezionato all'ora desiderata.



Il display mostra nel calendario il ciclo di pulizia selezionato all'ora desiderata.

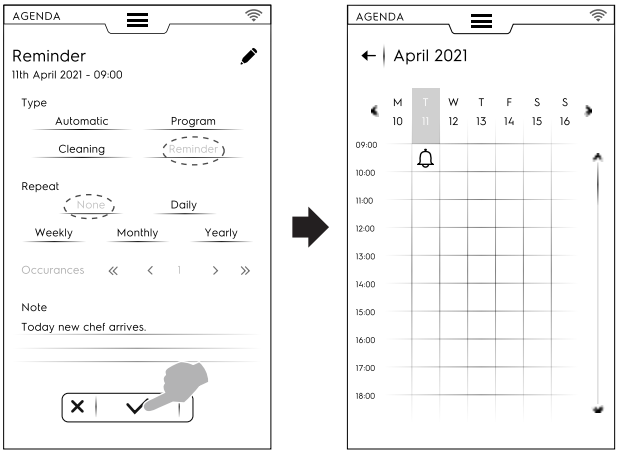
Impostazione "Reminder" (Promemoria)

- Selezionare la data e l'ora.
- Selezionare il tipo di evento (Promemoria, nel caso specifico).
- Digitare il titolo del promemoria sul tastierino numerico e toccare ✓ per confermare.
- Digitare il testo del promemoria nel campo note e confermare.

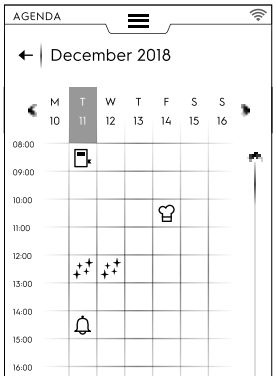


- Selezionare la frequenza e il numero del promemoria e confermare.
- Toccare ✓ per confermare.

Il display mostra nel calendario l'evento selezionato all'ora desiderata.

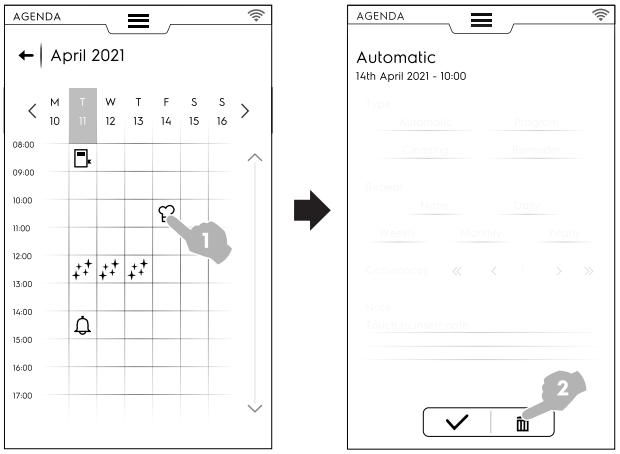


Se vi sono altri eventi pianificati nel calendario, il display li mostra:

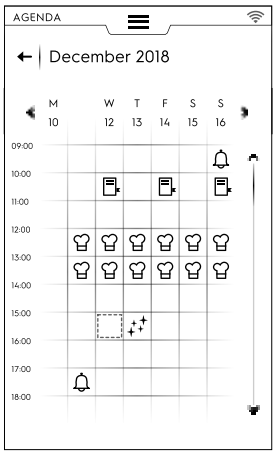


Cancellazione di un evento

- Selezionare un evento e toccare l'icona 🗑 per eliminare.



Il calendario mostra la cancellazione dell'evento.

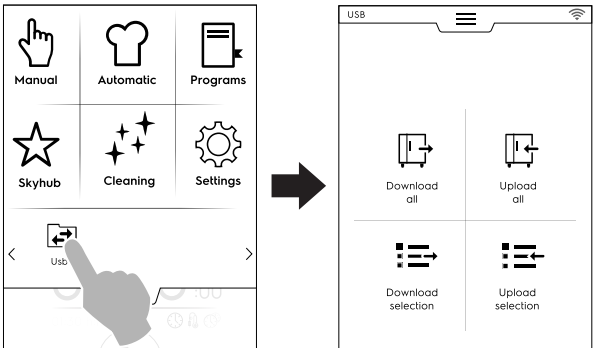


- Nel caso in cui vi sia in agenda un evento pianificato mentre il forno è ancora in funzione, l'apparecchiatura consiglia di non iniziare l'evento. È necessario pianificare un nuovo evento.

F.12 MODALITÀ USB

La modalità “USB“ permette di caricare/scaricare, dalla o sulla apparecchiatura, programmi, preimpostazioni Multitimer o altri dati tramite una penna USB.

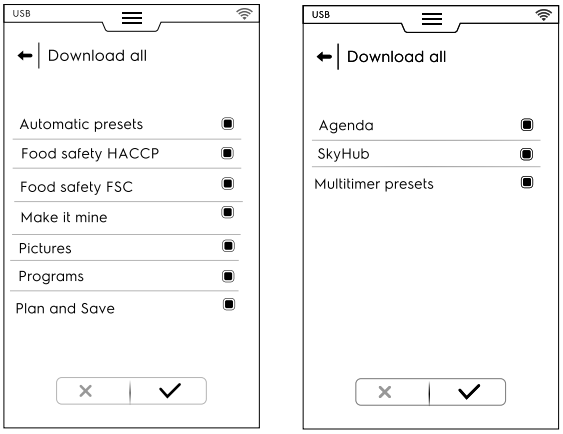
1. Selezionare USB dal cassetto superiore.



2. Scegliere la funzione desiderata.

Download all (Scarica tutto)

- Selezionare "Download all" (Scarica tutto).
- Selezionare gli oggetti desiderati e confermare.

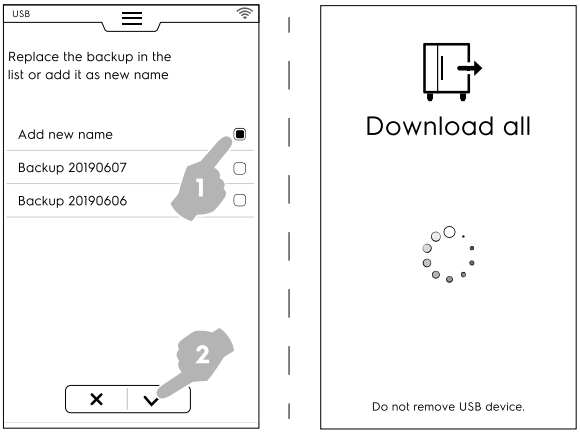


- Tramite il download è possibile:
  – sostituire un backup nella lista;
  – salvarlo con un nome nuovo.

  Toccare ✓ per confermare.

- Se si seleziona un backup esistente, il forno sovrascrive quello attuale.

  Se si seleziona "Add new name" (Aggiungi nuovo nome), digitarlo sul tastierino numerico che apparirà. Se il nuovo nome esiste già, una finestra di pop-up informa che il nome deve essere modificato.

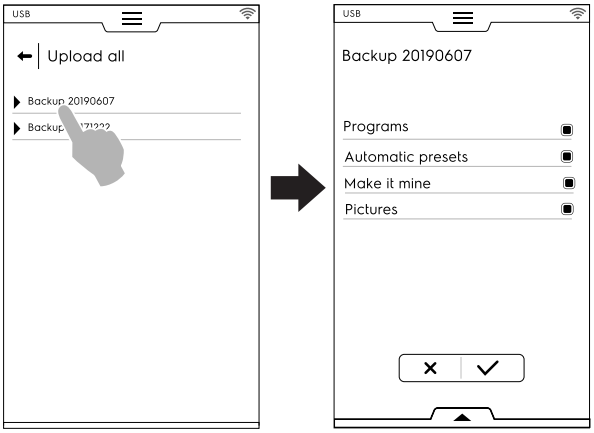


Inizia il download.

NOTA!
Non togliere la penna USB durante il download.

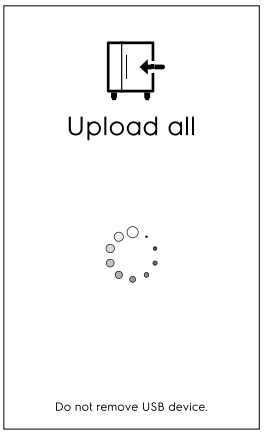
Upload all (Carica tutto)

- Selezionare "Upload all" (Carica tutto).
- Selezionare uno dei backup esistenti. Selezionare quindi gli oggetti richiesti associati al backup selezionato.



IMPORTANTE
Caricando nuovi programmi quelli già presenti nell’apparecchiatura andranno perduti

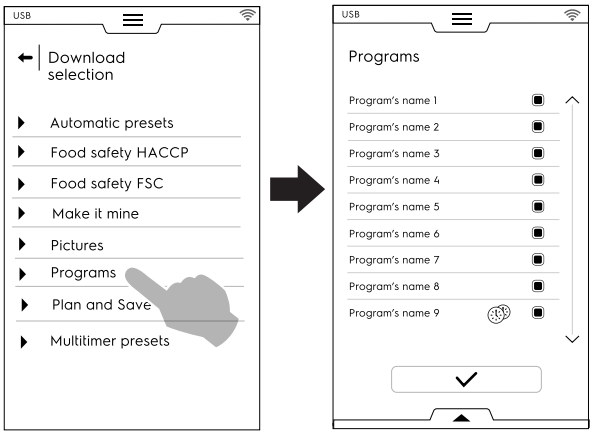
- Confermare la selezione. Inizia il caricamento.



Download selection (Download selezione)

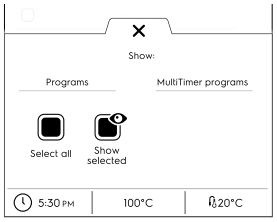
- Selezionare "Download selection" (Download selezione).

- Espandere gli oggetti. Tutti i file associati vengono selezionati.



- Deselezionare i file desiderati e toccare ✓ per confermare.

È inoltre possibile selezionare tutti i file oppure verificare quelli selezionati attraverso il **cassetto inferiore**:

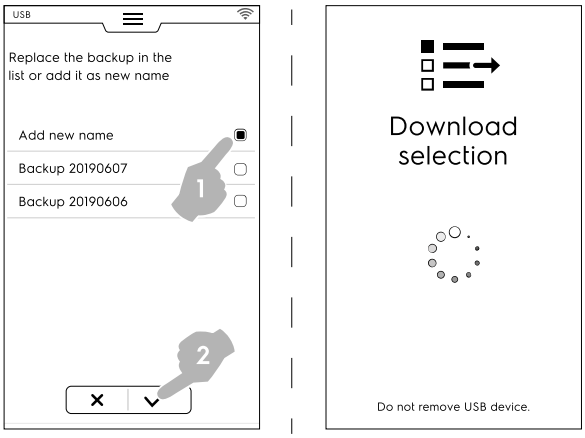


Select all (Seleziona tutto)

Show selected (Mostra selezione)

Toccare “Programs” (Programmi) e/o "MultiTimer programs” (Programmi Multitimer). Quando le diciture diventano verdi, tutti i programmi associati vengono mostrati sul display.

- Il backup appena creato può sostituire quello esistente oppure può essere memorizzato con un nuovo nome.
  Se il nuovo nome esiste già, una finestra di pop-up informa che il nome deve essere modificato.

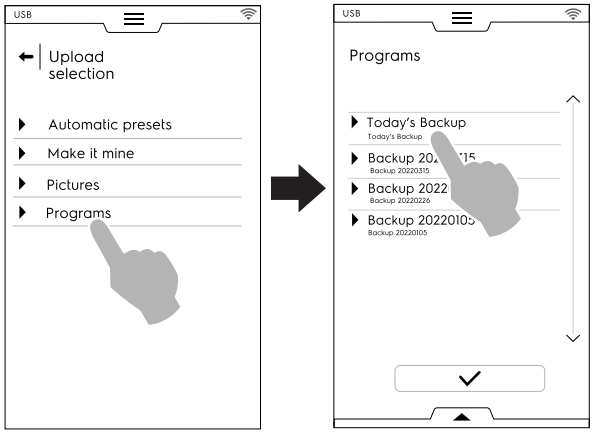


  Inizia il download.

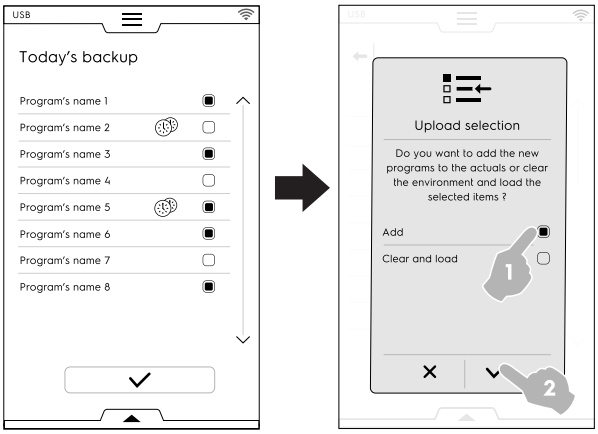
NOTA!
Per scaricare i dati da My Planner/Agenda, andare al menu “Download all“ (Scarica tutto), quindi deselezionare tutti i dati salvo My Planner/Agenda.

Upload selection (Carica selezione)

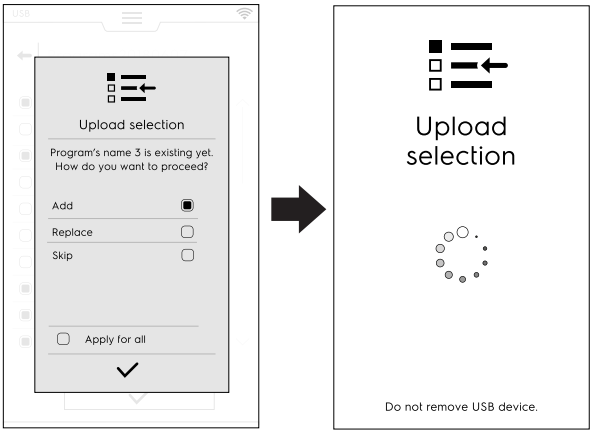
- Selezionare "Upload selection" (Carica selezione).
- Espandere gli oggetti. I backup associati vengono visualizzati;
- Selezionare il backup desiderato dall'elenco.



- Tutti i file associati vengono selezionati. Deselezionare i file non necessari e toccare ✓ per confermare.
  Per quanto riguarda i file selezionati, il forno chiede di scegliere tra:
  – aggiungerli a quelli attuali;
  – eliminare quelli esistenti e caricare gli elementi selezionati;



- Qualora si selezioni di “aggiungerli“ e un nome del file sia già esistente, una finestra di pop-up chiede come procedere:
  – Rename (Rinomina)
  – Replace (Sostituisci)
  – Skip (Salta)

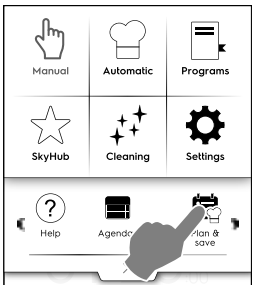


Confermare la selezione; inizia il caricamento.

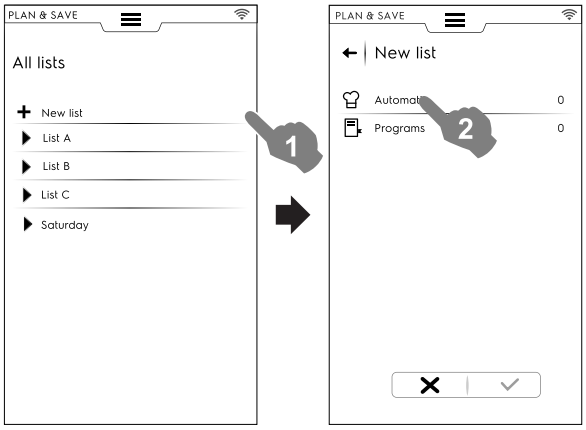
F.13 MODALITÀ PLAN&SAVE/ OTTIMIZZATORE COTTURA

Questa funzione consente di ottimizzare una serie di processi di cottura consecutivi per ridurre il consumo di energia e acqua nelle fasi di transizione.

1. Selezionare la funzione Plan-N-Save nel cassetto superiore.



2. Selezionare un elenco preesistente oppure crearne uno nuovo.

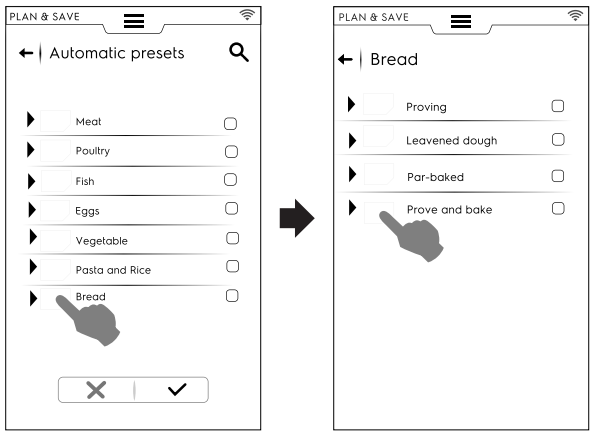


Creazione di un nuovo elenco

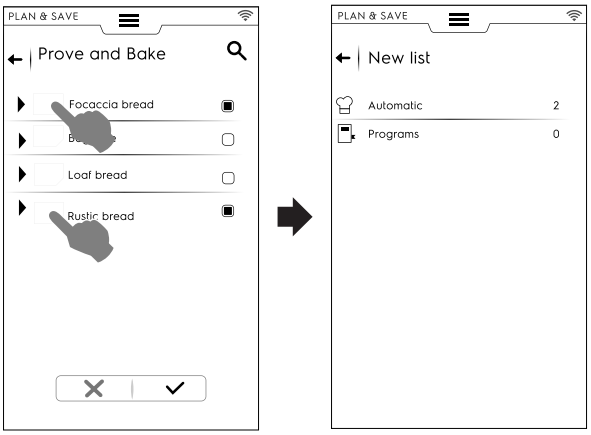
a. Toccare “+“ per creare un nuovo elenco.
b. Toccare una riga per selezionare una preimpostazione automatica oppure un programma.

Selezione di una preimpostazione automatica

- Selezionare DOSATORE AUTOMATICO: tutti i tipi di cibo vengono visualizzati; espandere il tipo di cibo richiesto;
- Espandere gli oggetti associati per trovare la/le preimpostazione/i richiesta/e;



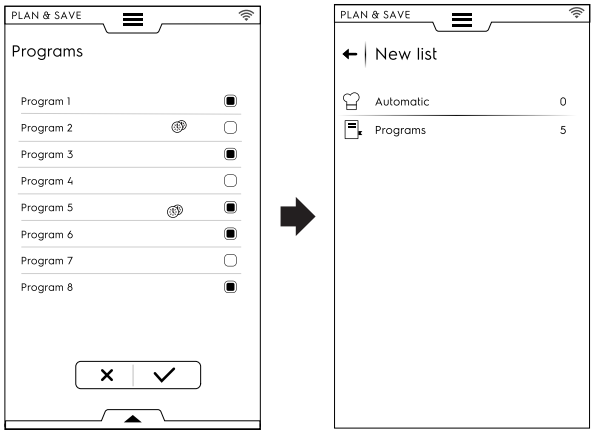
- Toccare l'icona ✓ per confermare.



Il display visualizza la pagina di riepilogo che indica la quantità di **dosatore automatico** selezionata.

Selezione di un programma

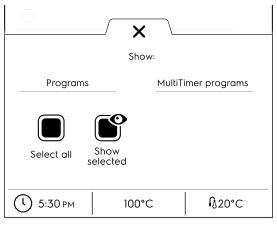
- Toccare PROGRAMMI: vengono mostrati tutti i programmi disponibili;
- Selezionare il/i programma/i desiderati;
- Toccare l'icona ✓ per confermare;



Il display visualizza la pagina di riepilogo che indica la quantità di **programmi** selezionata.

È possibile selezionare tutti i programmi o verificare quello selezionato attraverso il cassetto inferiore.

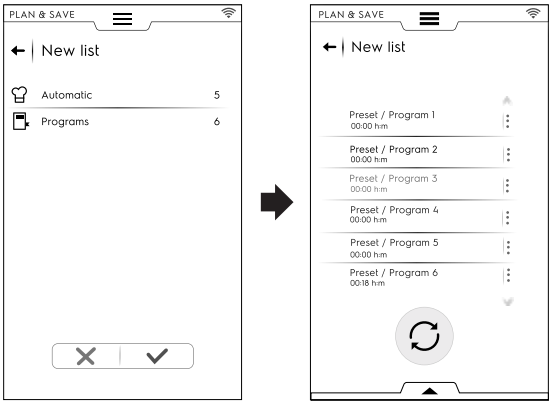
- Aprire il cassetto inferiore.
- Selezionare la funzione desiderata.



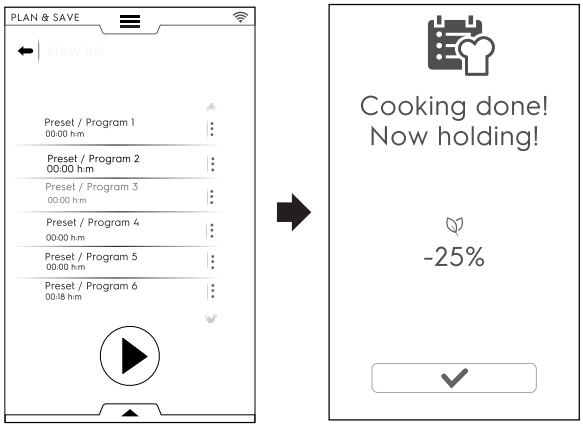
■	Select all (Seleziona tutto)
☛	Show selected (Mostra selezione)

3. Una volta selezionata una serie di processi di cottura:
   - Toccare l'icona ✓ per confermare; si aprirà la lista dei processi di cottura selezionati;

- Toccare l'icona per avviare l'ottimizzazione;



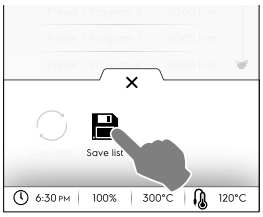
4. Quando il forno ha ottimizzato la sequenza, premere il tasto per avviare l'esecuzione;



Il forno avvia il preriscaldamento. Una volta eseguita l'ultima cottura, viene visualizzata una stima della riduzione di consumo.

Salvataggio di un elenco

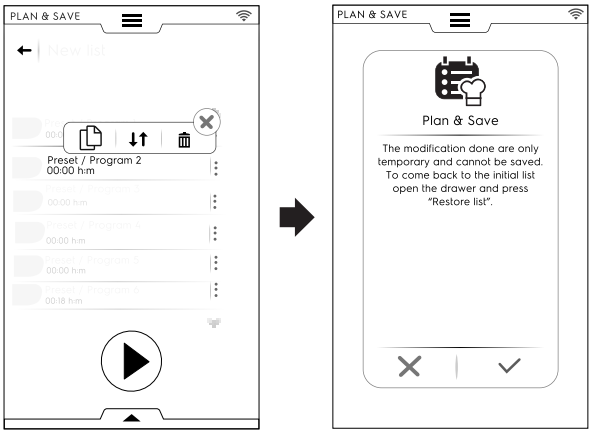
- Aprire il cassetto inferiore.
- Selezionare "Save list" (Salva elenco).
- Digitare il nuovo nome.



Se il nome della nuova lista esiste già, appare una finestra di pop-up che chiede di sovrascriverla o di rinominarla.

Modifica dell'ordine dell'elenco

- Toccare i tre punti della riga corrispondente alla modalità di cottura da spostare;
- Toccare per spostare l'elemento.
  Un messaggio pop-up informa che non è possibile salvare questa modifica.



- Tutte le righe rimanenti appaiono evidenziate. Toccare la posizione della riga dove si desidera spostare la cottura.
- Per ripristinare l'elenco iniziale aprire il cassetto inferiore e toccare "Restore list" (Ripristina elenco).

Cancellazione di un elemento dall'elenco

- Toccare i tre punti della riga corrispondente alla modalità di cottura da cancellare;
  Un messaggio pop-up informa che non è possibile salvare questa modifica.
- Toccare l'icona per cancellare l'elemento.

Per ripristinare l'elenco iniziale aprire il cassetto inferiore e toccare (Restore list, Ripristina elenco).

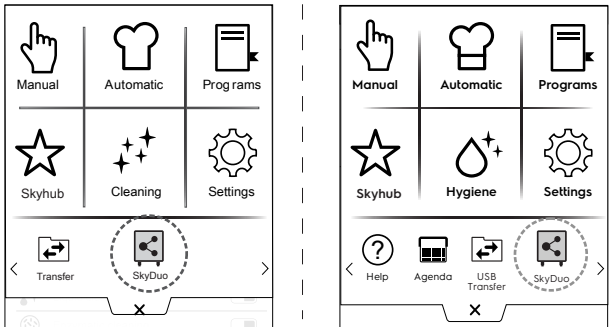
- L'elenco non può essere ottimizzato di nuovo. Toccare il tasto per avviare l'esecuzione;

F.14 MODALITÀ SKYDUO/MATCH (in base al modello - a richiesta)

Questa opzione può essere attivata su richiesta. Funziona con una connessione Wi-Fi o Ethernet, deve essere installata da un tecnico autorizzato e consente di connettere il forno e un abbattitore.

IMPORTANTE
Assicurarsi che l'opzione SkyDuo/Match sia attivata su entrambe le apparecchiature. Solo un tecnico autorizzato può installare e attivare l'opzione SkyDuo/Match.

Quando le icone SkyDuo/Match sono verdi in entrambe le apparecchiature (vedere la figura sotto), la connessione funziona correttamente.



Per disabilitare (o abilitare) la funzione SkyDuo/Match, toccare l'icona verde e quindi toccare l'icona / sul display per modificare lo stato di SkyDuo/Match.

Il processo di sincronizzazione può essere avviato da una qualsiasi delle due apparecchiature (chiamante e ricevente).

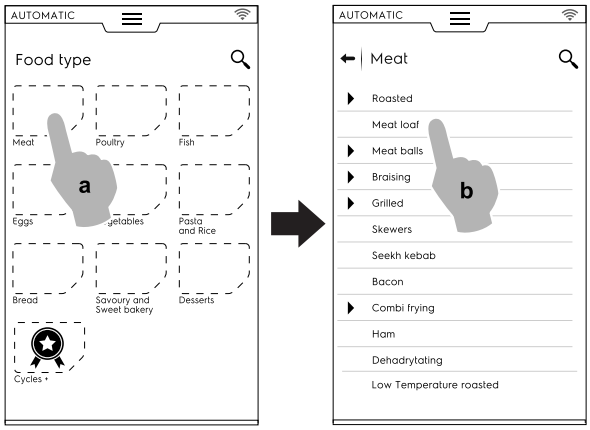
La procedura di ricerca di programmi simili nelle due apparecchiature prende in considerazione qualsiasi programma che contenga almeno **una parola** presente nel nome del programma del chiamante. Il ricevente propone tutti i cicli che soddisfano tali criteri.

È ora possibile combinare la funzione SkyDuo/Match sia in modalità automatica sia in modalità "Programs" (Programmi).

MODALITÀ "AUTOMATIC" (AUTOMATICA)

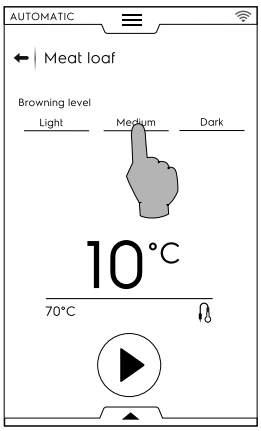
1. Selezionare, per esempio, un ciclo di cottura nella modalità "Automatic" (Automatica) del FORNO.

A. Selezionare il tipo di cibo (per esempio "Meat", carne).



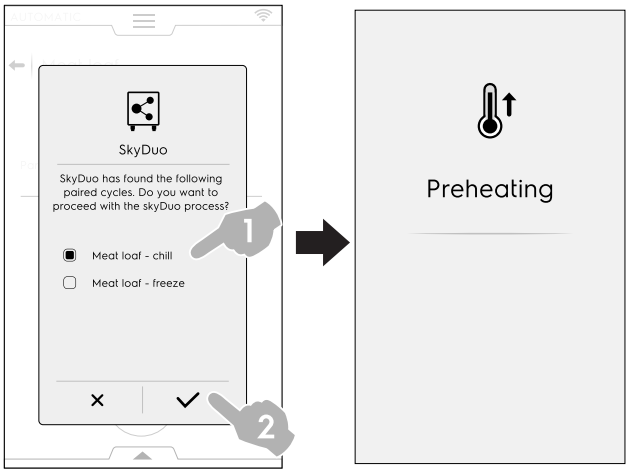
B. Selezionare la cottura desiderata (per esempio, "Meat loaf", sfilatino di carne).

C. Selezionare i parametri di cottura, se presente.
In questo caso selezionare il livello di brunitura e la temperatura della sonda.



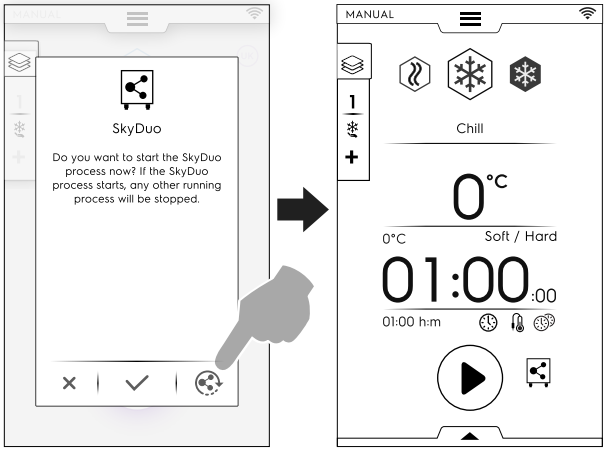
D. Avviare il ciclo.

2. Il FORNO ha trovato un ciclo simile nell'abbattitore, con cui è collegato.
Selezionare il ciclo richiesto (per esempio "X-chill", abbattimento X) e confermare.

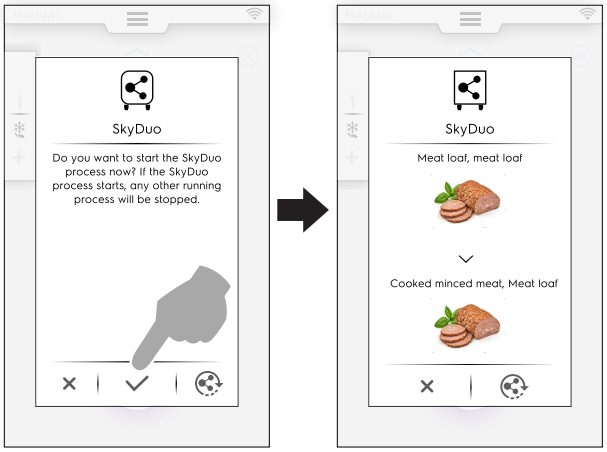


3. L'ABBATTITORE chiede come procedere. È possibile:

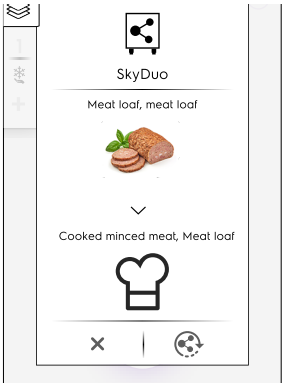
- interrompere il processo. Toccare l'icona ✕ per terminare il processo;
- rinviare il processo di sincronizzazione. Toccare l'icona per rimandare la connessione con il forno;



- confermare la sincronizzazione. Toccare l'icona ✓ per avviare immediatamente il processo SkyDuo nell'abbattitore. Ogni altro processo in corso viene interrotto.



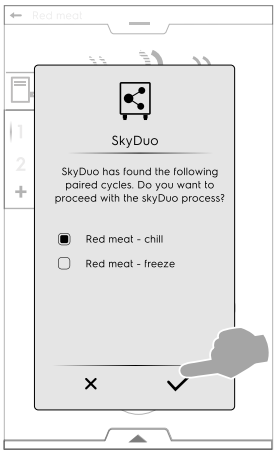
NOTA!
Se in una delle apparecchiature un ciclo automatico non è associato ad alcuna immagine, verrà visualizzata l'icona .



4. Alcuni minuti prima del termine del ciclo del FORNO, nell'abbattitore inizia il ciclo di preraffreddamento per preparare la cella per il cibo appena cucinato.
   Nel caso in cui il processo SkyDuo sia stato rinviato, alcuni minuti prima della conclusione del ciclo di cottura del forno verrà visualizzato un nuovo messaggio pop-up con la richiesta di sincronizzazione.
   Ancora una volta, è possibile confermare oppure rimandare il processo.

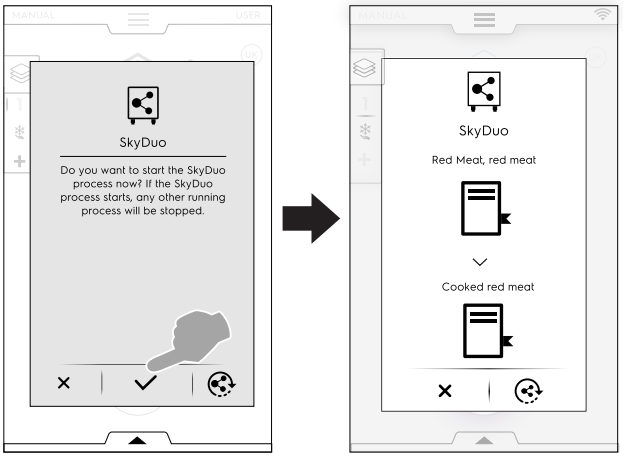
MODALITÀ "PROGRAMS" (PROGRAMMI)

1. Selezionare un ciclo di cottura nella modalità "Programs" (Programmi) del FORNO (per esempio "Red Meat", carne rossa).
2. Avviare il ciclo.
3. Il forno, connesso con l'abbattitore, propone tutti i cicli contenenti almeno **una parola** presente nei nomi dei programmi dell'abbattitore.
   Scegliere il ciclo desiderato e confermare la selezione.



4. Nell'ABBATTITORE è possibile:

- arrestare il processo toccando l'icona ✕;
- confermare la sincronizzazione;
- rinviare il processo di sincronizzazione toccando l'icona .



NOTA!
Se in una delle apparecchiature un programma non è associato ad alcuna immagine, verrà visualizzata l'icona .

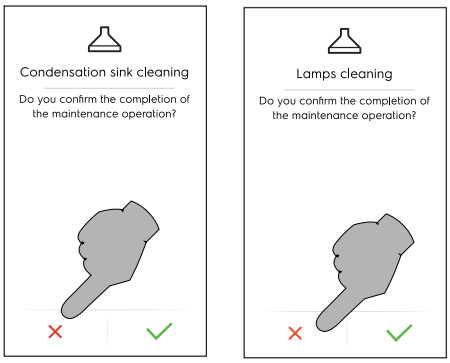
5. Alcuni minuti prima del termine del ciclo del FORNO, nell'ABBATTITORE inizia il ciclo di preraffreddamento per preparare la cella per il cibo appena cucinato.
   Nel caso in cui il processo SkyDuo sia stato rinviato, alcuni minuti prima della conclusione del ciclo di cottura del forno verrà visualizzato un nuovo messaggio pop-up con la richiesta di sincronizzazione.

F.15 GESTIONE DELLA CAPPA

Una volta installata e attivata la cappa, sul display del forno vengono visualizzate alcune finestre di pop-up che ricordano la necessità di effettuare la manutenzione della cappa dopo un certo periodo di funzionamento.

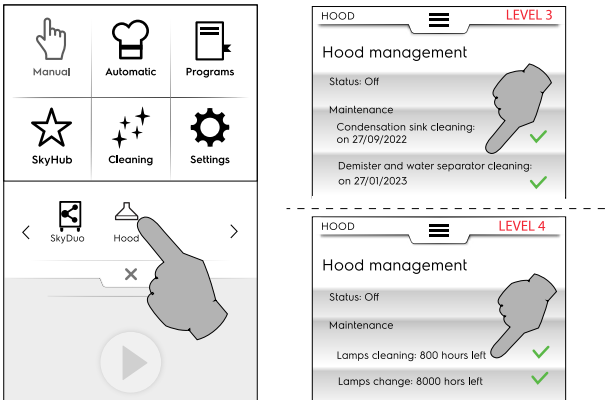
I promemoria possono essere ignorati o, nel caso in cui il servizio assistenza abbia provveduto alla manutenzione, confermati.

- Per ignorare la finestra di pop-up toccare ✕.



I promemoria vengono visualizzati solo dopo 7 giorni di funzionamento continuo.

- È possibile verificare il tempo mancante alla manutenzione della cappa:

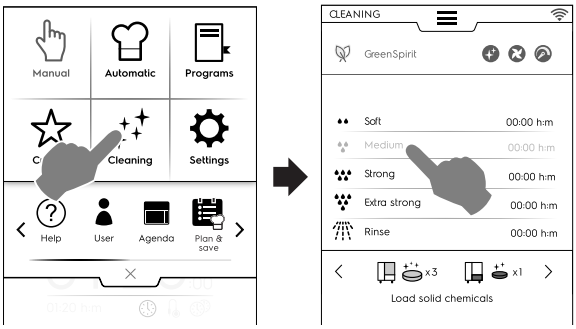


F.16 MODALITÀ "CLEANING" (PULIZIA)

La funzione "Pulizia" permette di pulire la cella forno automaticamente usando il programma più adatto.

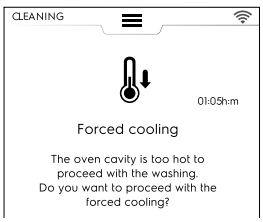
IMPORTANTE
Per prevenire danni materiali, lesioni e incidenti letali, rimuovere tutti gli oggetti (vassoi, accessori...), salvo il carrello, dalla cella del forno prima di procedere al ciclo di lavaggio.

1. Toccare l'icona pulizia e selezionare il ciclo richiesto;



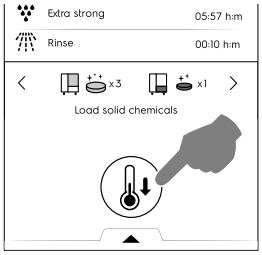
RAFFREDDAMENTO FORZATO

- In caso di temperatura della cella troppo elevata, il forno richiede di procedere a un raffreddamento forzato prima di avviare un qualsiasi ciclo di lavaggio.

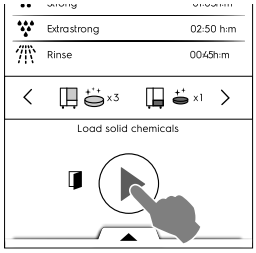


Toccare il tasto ✓ per confermare il raffreddamento.

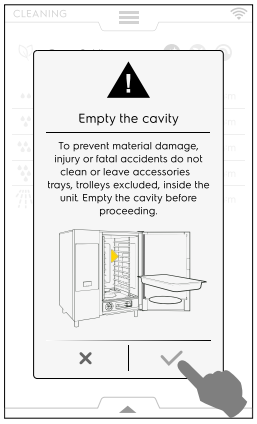
- In caso di mancata conferma del raffreddamento, i cicli di pulizia non saranno disponibili. Premere il tasto come mostrato in figura per procedere al raffreddamento.



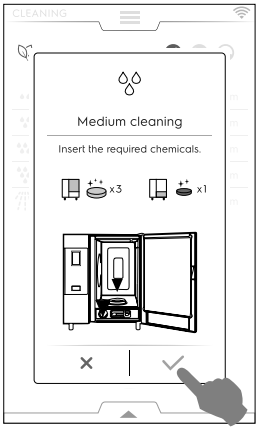
2. Toccare il tasto ⏵ per avviare il ciclo;



3. Un messaggio sul display ricorda di RIMUOVERE TUTTI GLI OGGETTI dalla cella (tegami, vassoi, ecc.!) e qualsiasi accessorio collegato al forno. Aprire la porta e **RIMUOVERE TUTTI GLI OGGETTI dalla cella**.



4. Toccare ✓ per confermare che la cella è vuota.
5. Un messaggio sul display chiede di inserire i vari agenti chimici nelle posizioni loro riservate in base al ciclo selezionato. Inserire i detergenti nella parte centrale inferiore della cella o nell'apposito cassetto (la cui posizione varia in base al modello).



NOTA!
Per le quantità necessarie, fare riferimento alle indicazioni visualizzate sul display.

6. Toccare ✓ per confermare l'inserimento degli agenti chimici.

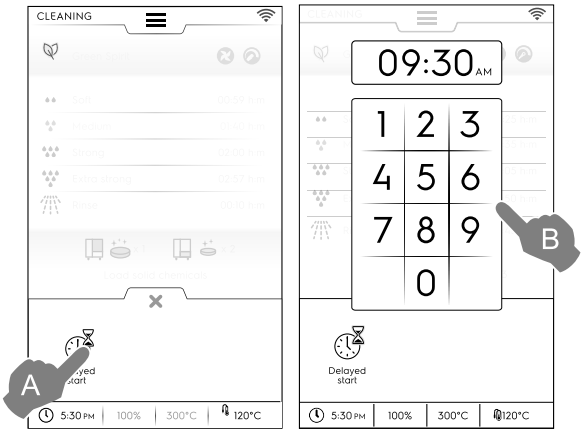
IMPORTANTE
Se la temperatura nella cella è superiore a 40 °C [104 °F], il forno forzerà il raffreddamento prima di qualsiasi ciclo di pulizia. **Inserire il detergente solo al termine del raffreddamento in quanto la temperatura elevata potrebbe innescare una reazione chimica!**

7. Chiudere la porta; il programma di pulizia si avvia.

IMPORTANTE
Non aprire la porta durante il programma di pulizia!

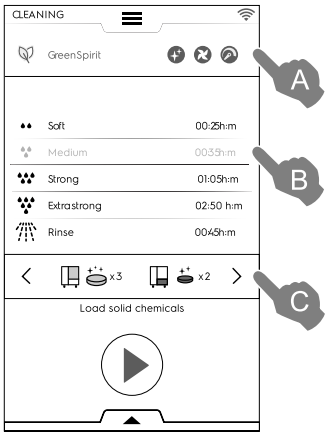
Impostazione avvio ritardato

- Prima di toccare il tasto ⏵, aprire il cassetto inferiore e selezionare l'icona dell'avvio ritardato.



- Impostare l'avvio ritardato sul tastierino. Toccare ⏵ per avviare il programma. Aprire la porta, rimuovere tutti gli oggetti presenti nella cavità e caricare il detergente necessario. Toccare sempre ✓ per confermare le azioni compiute. L'avvio ritardato è attivato.

Lo schermo viene diviso nelle seguenti sezioni:



Legenda

A	Sezione "GREEN SPIRIT – ECONOMIZER" (SPIRITO VERDE – ECONOMIZZATORE)
B	Sezione "CLEANING CYCLES" (CICLI DI PULIZIA)
C	Sezione "DETERGENTS" (DETERGENTI)

A – Sezione "GREEN SPIRIT – ECONOMIZER" (SPIRITO VERDE – ECONOMIZZATORE): questa funzione potrebbe non apparire sul display.

Le seguenti funzioni consentono di ridurre il consumo energetico e l'impatto chimico sull'ambiente.

Attivare questa funzione per escludere l'uso di brillantante e disincrostante.

Saltare il brillantante e la disincrostazione del boiler (**nei modelli con boiler**). Tenere presente che tracce di calcare potrebbero rimanere nella camera e nel boiler.

Saltare il brillantante (**nei modelli senza boiler e nei modelli che richiedono la pulizia con liquidi**).

Tenere presente che tracce di calcare potrebbero rimanere nella camera.

Attivare questa funzione per salvare la fase di asciugatura; – "Skip Drying Phase" (Salta fase di asciugatura)

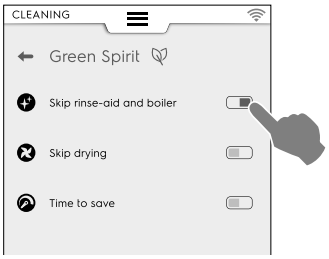
Aprire la porta dopo la pulizia per ventilare il forno.

Attivare questa funzione per ridurre l'uso di prodotti chimici; – “Time to save” (Risparmia tempo)

Si prega di essere consapevoli che i tempi verranno prolungati in modo da massimizzare l'efficacia della pulizia con consumi ridotti.

Impostazione "Green Spirit/Economizer" (Spirito verde/ Economizzatore)

Attivare la funzione desiderata come mostrato nella figura esemplificativa:



B - Sezione "CLEANING CYCLES" (CICLI DI PULIZIA)

Soft	Pulizia di livelli di sporco ridotti, es.: cottura a vapore, cottura al forno o carichi singoli con temperature di cottura inferiori a 200°C
Medium	Pulizia di livelli medi di sporco, es.: cottura a vapore, cottura al forno o carichi singoli con temperature di cottura inferiori a 200°C
Strong	Pulizia di livelli di sporco medio-alti con depositi di cotture arrosto e alla griglia
Extra Strong	Pulizia di livelli di sporco alti con pesanti depositi di cotture arrosto e alla griglia di carichi multipli
Rinse	Risciacquo con acqua fredda

La pulizia può variare dai 10 minuti a un massimo di circa 3 ore, a seconda della complessità del ciclo e della dimensione del forno. Il forno mostrerà la durata di ciascun ciclo.

C - Sezione "DETERGENTS" (DETERGENTI)

- Toccare “<“ o “>“ (avanti/indietro) per selezionare il tipo di detergente da usare.

IMPORTANTE
Per una pulizia ottimale, nonché per proteggere il forno con i programmi di pulizia, utilizzare detergenti, brillantante e agenti disincrostanti approvati da Electrolux Professional, conformi ai requisiti previsti dalle norme in vigore per i fluidi del Gruppo 3.

IMPORTANTE
Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia e la manutenzione originali o raccomandati. I detergenti non originali o non raccomandati da Electrolux Professional possono danneggiare gravemente l'apparecchiatura.
I danni causati dall'utilizzo di prodotti per la pulizia e per la cura diversi da quelli raccomandati dal costruttore sono esclusi dalla garanzia.
I prodotti per la pulizia sbagliati possono lasciare tracce di residui chimici nella camera di cottura e/o creare reazioni chimiche forti con conseguenze gravi all’interno della cella, che nel peggiore dei casi potrebbero causare un’esplosione.

DETERGENTI

Configurazione standard

x1

Detergente SOLIDO

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato sul display nel filtro di scarico nella parte centrale inferiore della cella;

IMPORTANTE
Preparato per lavaggio approvato da Electrolux Professional: Pastiglia detergente C22 (ove disponibile) o detergente in polvere C23.

Configurazione alternativa – detergenti

Detersivo LIQUIDO in contenitore (accessorio, su richiesta)

L'accessorio opzionale KIT CONNESSIONE ESTERNO PER DETERGENTE/BRILLANTANTE è necessario (su richiesta); il forno userà automaticamente il quantitativo corretto di agenti chimici a seconda del ciclo selezionato.

IMPORTANTE
Preparato per pulitura approvato da Electrolux Professional: Detergente extra forte C20 (verificare la disponibilità locale).

BRILLANTANTE

Configurazione standard

x1

Brillantante e disincrostante SOLIDO in pastiglie

Aprire e svuotare il numero di pastiglie indicate sul display nel cassetto anteriore, sotto la cella forno.

Effetto disincrostante disponibile solo in modelli con boiler.

IMPORTANTE
Usare solo pastiglie di brillantante e disincrostante C25 di Electrolux Professional.

Configurazione alternativa – brillantante

Brillantante LIQUIDO in contenitore (accessorio, su richiesta)

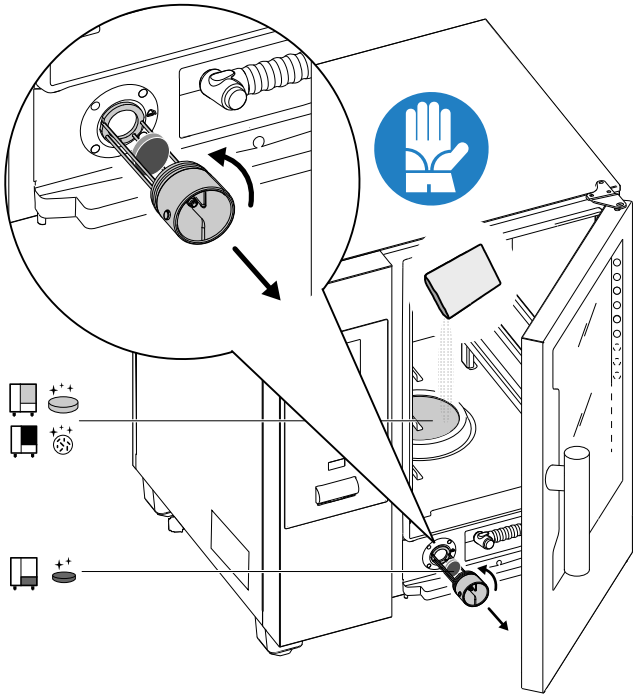
L'accessorio opzionale KIT CONNESSIONE ESTERNO PER DETERGENTE/BRILLANTANTE è necessario (su richiesta); il forno userà automaticamente il quantitativo corretto di agenti chimici a seconda del ciclo selezionato.

IMPORTANTE
Brillantante approvato da Electrolux Professional: Brillantante extra forte C21 (verificare la disponibilità locale).

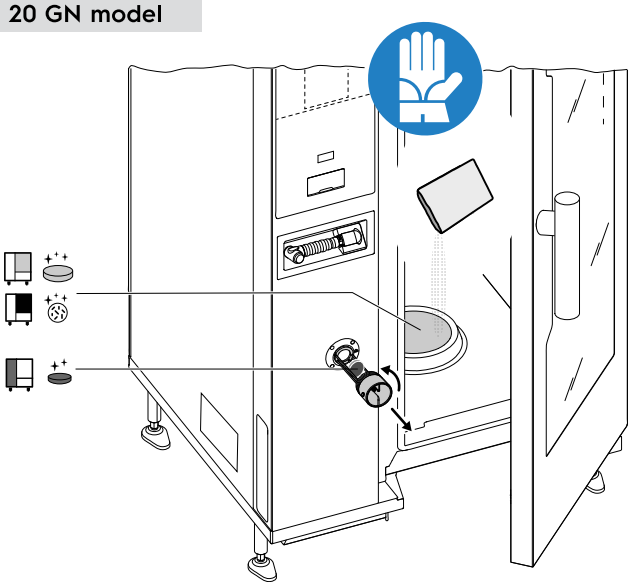
NOTA!
L'agente chimico preimpostato visualizzato può essere modificato in base al tipo di detergente utilizzato. L'impostazione può essere modificata in modalità Settings (Impostazioni) => area "Service" (Servizio).

Caricamento detergente

6 - 10 GN model



20 GN model



IMPORTANTE
Nei modelli a 20 griglie, i cicli di pulizia vengono eseguiti solo con il carrello all'interno del forno. Aiuta a sigillare la chiusura delle aperture inferiori tra la cella e la porta.

AVVERTENZA
Per prevenire danni materiali, lesioni e incidenti letali, non pulire o lasciare accessori/vassoi (carrelli esclusi) all'interno dell'unità. Vuotare la cella prima di procedere.

IMPORTANTE
Non utilizzare detergente o brillantante in polvere disciolto in acqua o in formato gel e/o contenente cloro.

AVVERTENZA
Sia le sostanze chimiche che il vapore caldo possono sfuggire dalla cella con il rischio di ustioni e scottature. Usare guanti.
Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.

AVVERTENZA
Non avviare alcun ciclo di cottura se il ciclo di pulizia non è stato completato e/o dopo il completamento del ciclo di pulizia se sono presenti ancora residui di detergente.

AVVERTENZA
Non aprire la porta della cella di cottura mentre è in funzione il ciclo di pulizia.

AVVERTENZA

In caso di perdite di vapore dalla porta della cella e/o usura visibile o danni alla guarnizione porta della cella, non avviare qualsiasi ciclo di pulizia.
Contattare l'Assistenza Clienti.

Condizioni speciali – Stato del display

- **Ciclo attivo**
  Durante il ciclo, il display visualizza:
  – il tempo rimanente;
  – la durata del ciclo impostato.

- **Arresto ciclo**
  Tenere premuto il tasto ⏹ per arrestare il ciclo.
  Il pulsante di arresto sarà disponibile esclusivamente se il programma è in funzione. Dopo la selezione, sul display compare il tempo rimanente per il risciacquo della cella e del boiler.

- **Risciacquo finale**
  Se è stato interrotto un ciclo di pulizia in esecuzione, l'apparecchiatura potrebbe eseguire un risciacquo forzato per eliminare i residui chimici dalla cella.

Durante questo lasso di tempo, non è possibile aprire la porta.

Termine del ciclo

- **Pulizia terminata: informazioni sui consumi** (vedere l'esempio di un modello a gas; i dati sono puramente indicativi).

Il display potrebbe visualizzare un messaggio relativo a un'anomalia di caricamento di prodotti chimici durante il ciclo di pulizia. In tal caso:
– verificare se vi sono pastiglie non dissolte nel cassetto per la pulizia;
– se presenti, rimuoverle prima di utilizzare il forno per la cottura.

Legenda

	Consumo elettrico in kWh
	Consumo di gas in m^3
	Consumo di acqua in litri
	Consumo detergente in pastiglie
	Consumo brillantante in pastiglie
	Consumo detergente in litri
	Consumo disincrostante
	Consumo di tempo in ore : minuti : secondi

F.16.1 FORCED CLEANING (PULIZIA FORZATA)

Questa funzione misura il tempo di cottura trascorso dall'ultimo ciclo di pulizia automatica. Al raggiungimento del limite (Il valore preimpostato è 24 ore), non sarà possibile eseguire alcun ulteriore ciclo di cottura.

- Il display riporta la finestra di pop-up “Forced cleaning“ (Pulizia forzata): è necessario eseguire uno dei cicli di pulizia automatica.

- Al termine del ciclo di pulizia selezionato, la finestra di pop-up scompare e le funzioni di cottura sono ripristinate.

Per attivare/disattivare questa funzione e/o modificare il tempo limite per forzare la pulizia, vedere la sezione *Pulizia – Funzioni avanzate* del capitolo F.17 *IMPOSTAZIONI*.

F.16.2 DISINCROSTAZIONE DEL BOILER

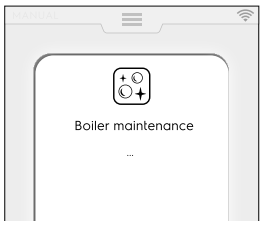
Durante il ciclo di lavaggio ordinario con prodotti chimici solidi (pastiglie blu per risciacquo e decalcificazione), il boiler viene mantenuto libero da incrostazioni. Tuttavia, in caso di eccessive incrostazioni nel boiler, il display può mostrare un messaggio con il codice di errore “dESC“ (disincrostazione) che segnala la necessità di eseguire una decalcificazione.

- Eseguire un programma di pulizia con il ciclo di risciacquo e di disincrostazione e utilizzare 2 pastiglie “C25“ esclusivamente nei modelli a 6-10 griglie e 3 pastiglie esclusivamente nei modelli a 20 griglie al posto della quantità abituale.

IMPORTANTE
Durante l'esecuzione del ciclo di pulizia con 2 pastiglie (o 3 pastiglie a seconda del modello) di “C25“, non attivare la funzione "GREEN SPIRIT – ECONOMIZER" (SPIRITO VERDE – ECONOMIZZATORE).

IMPORTANTE
Saltare sempre la fase relativa al brillantante e alla disincrostazione del boiler può portare all'accumulo di calcare nel boiler. Dopo un certo lasso di tempo, il forno disabilita questa funzione e richiede un programma completo di pulizia con prodotti chimici solidi per decalcificare il boiler.

- Nel caso in cui, dopo aver eseguito il ciclo di pulizia, il display mostri un messaggio circa la manutenzione del boiler, chiamare l'Assistenza.



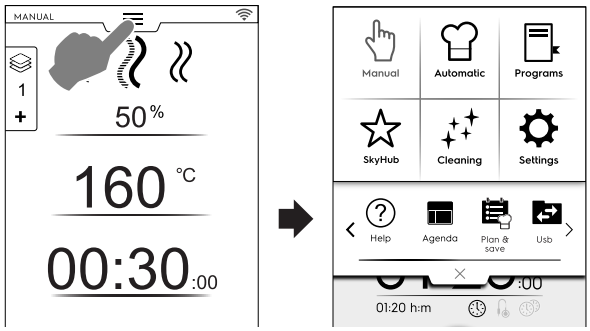
Il personale specializzato decalcificherà il boiler mediante un ciclo dedicato.

IMPORTANTE
Il costruttore declina ogni responsabilità qualora queste prescrizioni non vengano rispettate.
Inoltre, la garanzia non copre la riparazione o la sostituzione di componenti danneggiati da incrostazioni qualora non vengano rispettate le caratteristiche dell'acqua di alimentazione richieste.

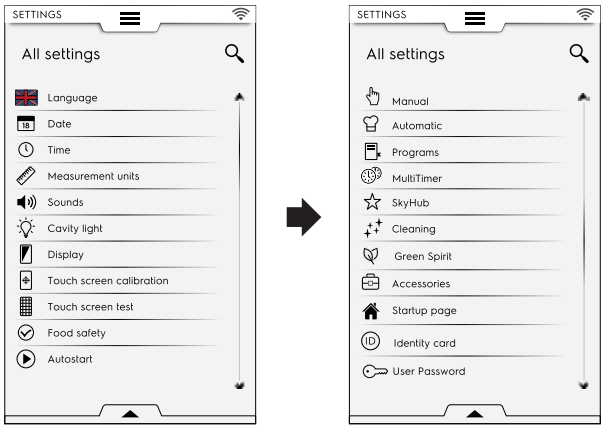
F.17 IMPOSTAZIONI

La modalità di “impostazione“ consente di modificare alcuni parametri di utilizzo del forno.

1. Aprire il cassetto superiore e selezionare Impostazioni.



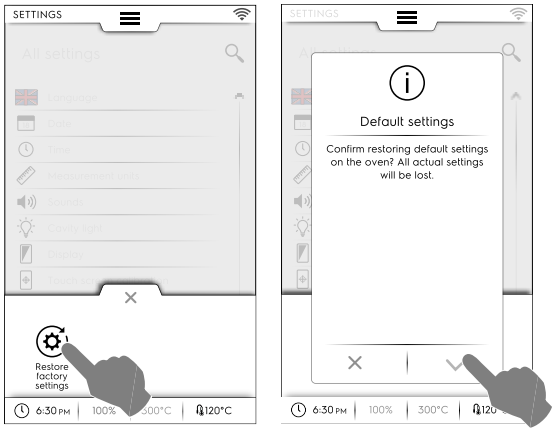
2. Il display mostra il menu principale con TUTTE LE IMPOSTAZIONI.



Impostazione predefinita

Qualora sia necessario ripristinare l'impostazione di fabbrica, procedere come segue:

1. Aprire il cassetto inferiore e selezionare la relativa icona;



2. Confermare di voler ripristinare per chiudere la finestra di pop-up.

F.17.1 LINGUA

Lingua

Questo parametro consente di personalizzare tutti i menu nella lingua selezionata.

- Toccare l'icona della bandiera.
- Il display mostra tutte le impostazioni nella lingua richiesta.

F.17.2 DATE (DATA)

Date

Questa impostazione consente di impostare la data attuale.

- Impostare il formato della data (G/M/A, M/G/A, A/M/G)
- Inserire la data: toccare “<“ /“>“ per selezionare il mese e l'anno e toccare il numero corrispondente sul calendario per selezionare il giorno.

F.17.3 ORA (TIME)

Ora

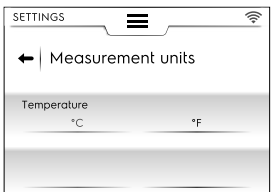
Questa impostazione consente di impostare l'orario attuale.

- Impostare il formato dell'ora (24H oppure 12H AM/PM).
- Inserire l'ora: toccare il numero corrispondente sul tastierino numerico.

F.17.4 UNITÀ DI MISURA (MEASUREMENT UNITS)

Unità di misura

- Questa impostazione consente di impostare l'unità di misura della temperatura (°C oppure °F).



F.17.5 SOUND (SUONO)

Suono

Questa impostazione consente di impostare:

- il livello del volume da “0“ a “10“;
- abilitare/disabilitare il suono di termine cottura (/);
- scegliere e impostare il suono di “termine cottura“.

F.17.6 CAVITY LIGHT (LUCE CELLA)

Luce cella

Questa impostazione consente di abilitare / disabilitare la luce cella (/)

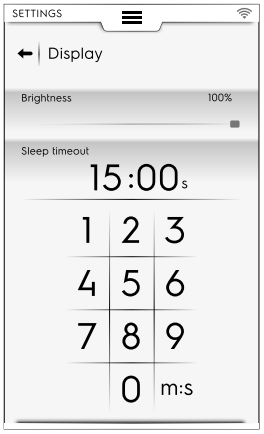
- Impostare la luminosità dallo 0 a 100%.
- Abilitare/disabilitare la luce lampeggiante di termine cottura.
- Abilitare/disabilitare la luce lampeggiante di allarme.
- Abilitare/disabilitare la luce lampeggiante di preriscaldamento.

F.17.7 DISPLAY

Il display

Questa impostazione consente di:

- regolare la luminosità del display dallo “0“ al “100“%;
- impostare il timeout attesa (minuti/secondi).

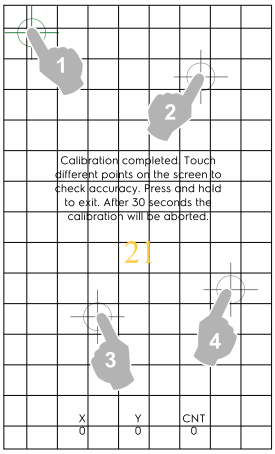


F.17.8 TOUCH SCREEN CALIBRATION (CALIBRAZIONE DEL TOUCH SCREEN)

Calibrazione del touch screen

Questa impostazione consente di impostare la calibrazione dello schermo.

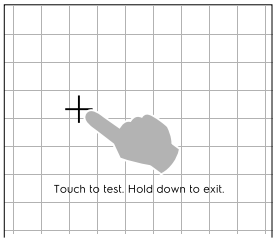
1. Toccare vari punti dello schermo per verificare l’accuratezza della calibrazione.
2. Toccare e tenere premuto per uscire.



F.17.9 TOUCH SCREEN TEST (TEST DEL TOUCH SCREEN)

Test del touch screen

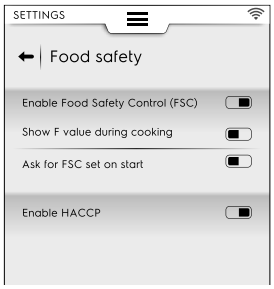
1. Toccare lo schermo il più vicino possibile al centro della croce rossa.
2. Ripetere fino a che la croce non diventa verde.
3. Toccare l'icona ✓ per uscire.



F.17.10 FOOD SAFETY (SICUREZZA ALIMENTARE)

Sicurezza alimentare

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) i seguenti parametri:



Food Safe Control (FSC, Controllo sicurezza cibo)

La funzione FSC garantisce la condizione microbiologica di sicurezza del cibo. Nel caso in cui la funzione FSC sia abilitata, è possibile:

- abilitare/disabilitare la visualizzazione del fattore "F";
- abilitare/disabilitare la richiesta di FSC all'avvio.

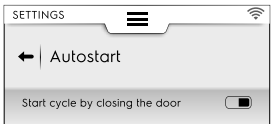
HACCP

- La funzione HACCP consente di memorizzare tutti i valori impostati che identificano un processo di cottura e la loro variazione, la temperatura della cella e, se utilizzata, la temperatura al cuore del cibo a intervalli specifici.

F.17.11 AUTOSTART (AVVIO AUTOMATICO)

Autostart (Avvio automatico)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la funzione Autostart (Avvio automatico) in tutte le modalità.

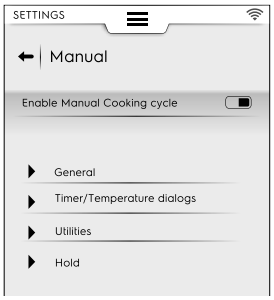


La funzione Autostart (Avvio automatico) consente l'avvio del programma selezionato alla chiusura della porta del forno.

F.17.12 MANUAL (MANUALE)

Manual (Manuale)

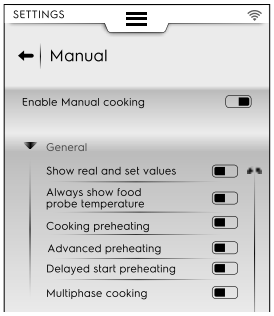
Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la modalità manuale e le sue opzioni:



NOTA!
Nel caso in cui la modalità sia disabilitata, non sarà visibile nel cassetto superiore.

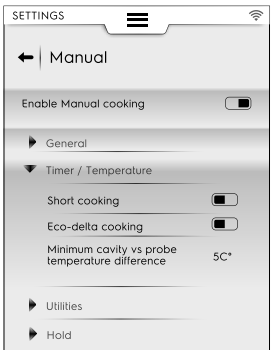
Generalità

- Show real and set values (Mostra valori reali e impostati). L'attivazione consente di visualizzare il ciclo con informazioni maggiormente dettagliate: umidità, temperatura e tempo vengono mostrati come valori reali e impostati.
- Mostrare sempre la temperatura della sonda alimentare. Consente di visualizzare i valori della temperatura della sonda.
- Cooking preheating (Preriscaldamento cotture). Consente al forno di eseguire la fase di preriscaldamento/ preraffreddamento.
- Advanced preheating (Preriscaldamento avanzato). Questa attivazione consente di impostare la temperatura da raggiungere nella fase di preriscaldamento/preraffreddamento. Toccare la riga della temperatura e impostare il valore desiderato.
- Preriscaldamento avvio ritardato. Questa attivazione consente al forno di preparare la cella per il ciclo di cottura ritardato.
- Multi-phase cooking (Cottura multifase). Consente al forno di eseguire il ciclo di cottura multifase.



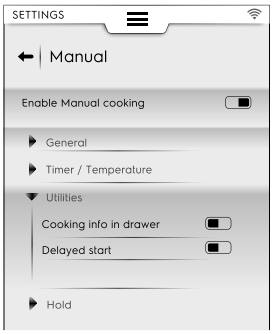
Timer/Dialoghi temperatura

- Short cooking (Cottura breve). L'attivazione abilita la visualizzazione della funzione di cottura breve.
- Eco-delta cooking (Cottura Eco-Delta). L'attivazione abilita la visualizzazione della funzione di cottura Eco-Delta.
- Differenza temperatura della sonda-cella minima. Toccare per impostare il valore minimo sul touchpad che appare (per esempio, 5 °C).



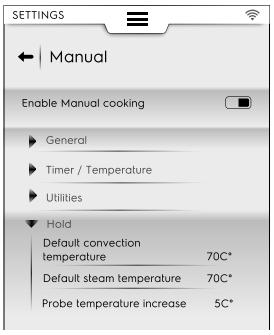
Utilità

- Cooking info in option drawer (Informazioni relative alla cottura nel cassetto opzioni). Questa attivazione consente di visualizzare le informazioni nel cassetto.
- Delayed start (Avvio ritardato). L'attivazione consente di posticipare un ciclo a un orario più adeguato.



Mantenimento

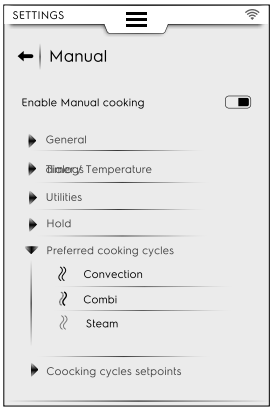
- Default convection temperature 70 ° (Temperatura di convezione predefinita 70 °). Toccare il valore per impostare la temperatura desiderata sul tastierino numerico che appare.
- Default steam temperature 70 ° (Temperatura vapore predefinita 70 °). Toccare il valore per regolare la temperatura predefinita sul tastierino numerico che appare.
- Probe temperature increase 5 ° (Aumento temperatura rispetto sonda spillone 5 °). Toccare il valore per regolare la temperatura della sonda sul tastierino numerico che appare.



Preferred Cooking Cycles (Cicli di cottura preferiti)

Scegliere il ciclo proposto dal forno quando viene selezionata la modalità Manual (Manuale).

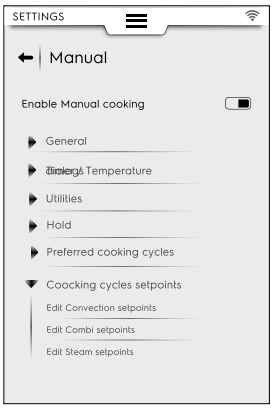
- Convection (Convezione)
- Combi (Combinato)
- Steam (Vapore)



Cooking Cycles setpoints (Setpoint cicli di cottura)

È possibile scegliere i valori di setpoint preimpostati dei cicli:

- Edit Convection setpoints (Modifica setpoint convezione): consente l'inserimento di valori più appropriati per il ciclo di cottura a convezione preimpostato
- Edit Combi setpoints (Modifica setpoint combinato): consente l'inserimento di valori più appropriati per il ciclo di cottura combinato preimpostato.
- Edit Steam setpoints (Modifica setpoint vapore): consente l'inserimento di valori più appropriati per il ciclo di cottura a vapore preimpostato.



F.17.13 AUTOMATIC (AUTOMATICO)

Automatico

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la cottura automatica e i relativi cicli.

NOTA!
Nel caso in cui la modalità sia disabilitata, non sarà visibile nel cassetto superiore.

Enable step view (Abilita visualizzazione fasi)

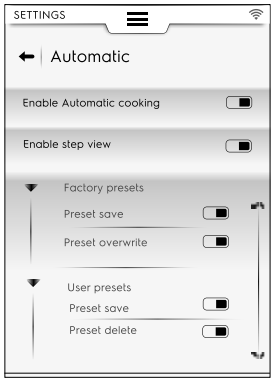
- Questa impostazione consente di visualizzare o nascondere le fasi di un ciclo di cottura automatico.

Factory presets (Preimpostazioni di fabbrica)

- Questa impostazione consente di salvare e/o sovrascrivere le impostazioni di fabbrica che sono state modificate.

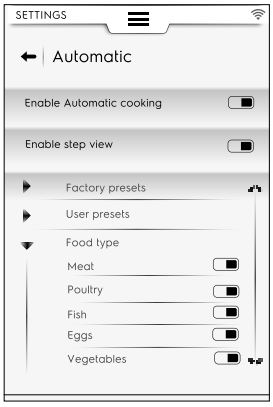
User presets (Preimpostazioni utente)

- Questa impostazione consente di salvare e/o cancellare le preimpostazioni create totalmente dall'utente.



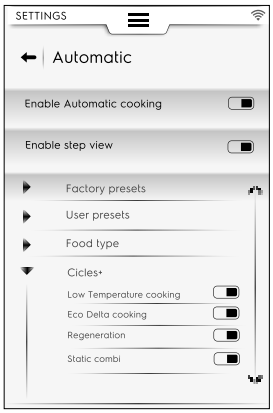
Food type (Tipo di alimento)

- Questa impostazione consente di visualizzare o nascondere i vari tipi di cibo sul display.



Cycles+ (Cicli+)

- Questa impostazione consente di visualizzare o nascondere i vari cicli automatici nella lista sul display.

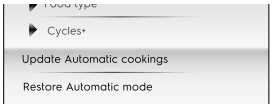


Update automatic cookings (Aggiornamento cicli automatici)

- Questa impostazione consente di aggiornare i cicli automatici memorizzati nel forno alla versione più recente. Utilizzare una chiave USB.

Restore automatic cooking (Ripristino cicli automatici)

- Questa impostazione consente di ripristinare la versione dei cicli automatici precedente all'ultimo aggiornamento.



NOTA!
Per aggiornare e/o ripristinare i cicli automatici, seguire le istruzioni fornite nel paragrafo F.7.2 *AGGIORNAMENTO/RIPRISTINO DEI CICLI AUTOMATICI* al capitolo F.7 *MODALITÀ "AUTOMATIC" (AUTOMATICA)*.

F.17.14 PROGRAMS (PROGRAMMI)

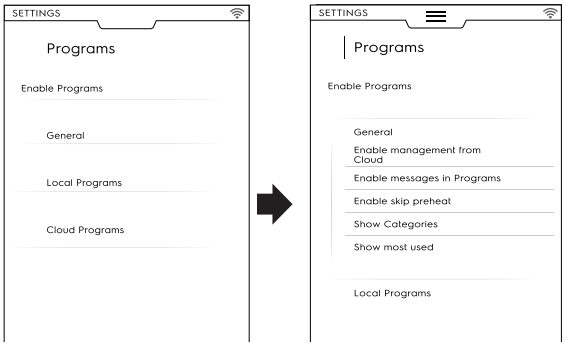
Programs (Programmi)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la modalità "Programs" (Programmi) e le relative funzioni.

Le funzioni sono suddivise in General (Generalità), Local Programs (Programmi locali) e Cloud Programs (Programmi su cloud):

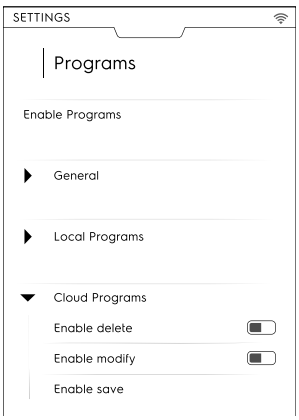
Generalità

- Enable management from Cloud (Abilita gestione da cloud). Consente di scaricare/gestire i programmi dal cloud.
- Enable messages in Programs (Abilita messaggi in Programmi). Consente di visualizzare i messaggi durante un ciclo.
- Enable skip preheat (Abilita salta preriscaldamento). Consente di saltare la fase di preriscaldamento.
- Show categories (Mostra categorie). Questa attivazione permette di visualizzare sul display le categorie di alimenti.
- Show most used (Mostra più utilizzati). Consente di visualizzare sul display i programmi più utilizzati.



Programmi locali

- Programs delete (Eliminazione dei programmi). Abilita la funzione "Delete programs" per la cancellazione dei programmi.
- Enable Programs modify (Abilita modifica dei programmi). Abilita la funzione "Modify programs" per la modifica dei programmi.
- Enable Programs save (Abilita salvataggio programmi). Abilita la funzione "Save programs" per il salvataggio dei programmi.
- Programs overwrite (Sovrascrittura programmi). Al momento del salvataggio, consente di sovrascrivere i programmi con lo stesso nome.



Programmi su cloud

- Programs delete (Eliminazione dei programmi). Abilita la funzione “Delete programs“ per la cancellazione dei programmi.
- Enable Programs modify (Abilita modifica dei programmi). Abilita la funzione “Modify cloud programs“ per la modifica dei programmi su cloud.
- Enable Programs save (Abilita salvataggio programmi). Abilita la funzione “Save cloud programs“ per il salvataggio dei programmi su cloud.

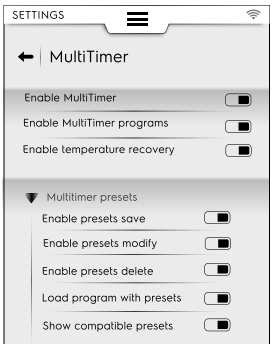
F.17.15 MULTITIMER

MultiTimer

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la funzione MultiTimer.

Una volta attivati, è possibile:

- abilitare/disabilitare la visualizzazione sul display dei programmi MultiTimer;
- abilitare/disabilitare il recupero della temperatura all'interno della cella.



Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare le funzioni MultiTimer preimpostate:

- Enable Presets save (Abilita salvataggio preimpostazioni). Permette di abilitare la funzione “Salva preimpostazioni“
- Enable Presets modify (Abilita modifica delle preimpostazioni). Permette di abilitare la funzione “Modifica preimpostazioni“
- Enable Presets delete (Abilita eliminazione preimpostazioni). Permette di abilitare la funzione “Elimina preimpostazioni“
- Load programs with presets (Carica programmi con preimpostazioni). Richiamando un programma MT vengono caricate automaticamente tutte le preimpostazioni ad esso associate.
- Show compatible Presets (Mostra preimpostazioni compatibili). Selezionando le preimpostazioni per un programma vengono visualizzate tutte le preimpostazioni compatibili.

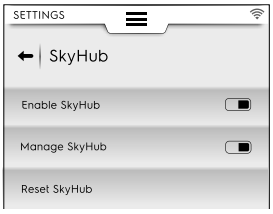
F.17.16 MODALITÀ “HOMEPAGE FAVOURITES” (HOMEPAGE PREFERITI)

Modalità “Homepage favorites” (Homepage preferiti) (SkyHub/SoloMio)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la modalità “Homepage” (SkyHub/SoloMio).

Una volta abilitata la modalità, è possibile:

- abilitare/disabilitare la gestione di SkyHub (creazione/salvataggio di link e pagine);
- ripristinare l’ambiente SkyHub. Tutti i link e le pagine salvati saranno cancellati.



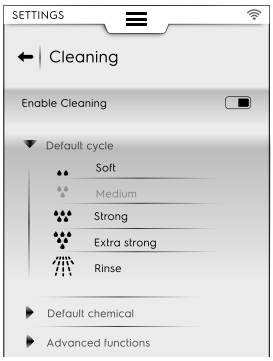
F.17.17 PULIZIA

Lavaggio

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) la funzione Cleaning (Pulizia) e i relativi cicli e funzioni.

Ciclo predefinito

- Questa impostazione consente di impostare il ciclo predefinito quando si seleziona la modalità di pulizia dal cassetto superiore.



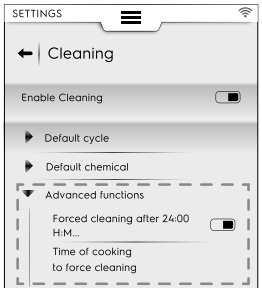
Prodotti chimici predefiniti

- Questa attivazione consente di scegliere il formato del detergente:
  - solido
  - liquido (in caso di abilitazione del kit per detergente liquido esterno)
  - in polvere

Pulizia – Funzioni avanzate

- Pulizia forzata dopo [xx]:[xx] H:M...

  Questa impostazione consente di attivare/disattivare (/) la funzione di pulizia forzata dopo un tempo di cottura impostato.



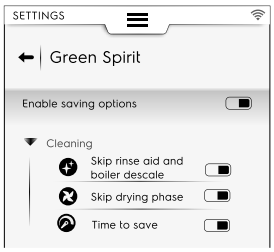
- Tempo di cottura per forzare la pulizia

  Impostare il tempo desiderato sul tastierino numerico che verrà visualizzato. Il valore preimpostato è 24:00 H:M.

F.17.18 GREEN SPIRIT/ECONOMIZER (SPIRITO VERDE/ ECONOMIZZATORE)

Green Spirit/Economizer (Spirito verde/ Economizzatore)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) le “Opzioni di salvataggio“:



Opzioni di pulizia

	Skip rinse-aid and boiler descale (Salta brillantante e disincrostazione del boiler). Consente di saltare la fase relativa al brillantante e alla disincrostazione del boiler.
	Skip drying phase (Salta fase di asciugatura). Consente di saltare la fase di asciugatura.
	Time to save (Risparmia tempo). Consente di abbreviare il tempo di pulizia.

F.17.19 ACCESSORI (ACCESSORIES)

Accessori

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (/) le seguenti funzioni/opzioni:

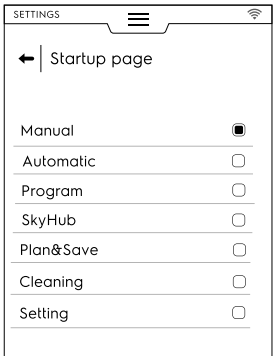
SkyDuo/ Match	Se disponibile sul proprio modello
	USB food probe (Sonda alimentare USB)
	Cleaning with Liquid chemicals (Pulizia con sostanze chimiche liquide)

F.17.20 PAGINA INIZIALE

Pagina iniziale

Quando il forno è acceso, la pagina iniziale predefinita è la modalità manuale.

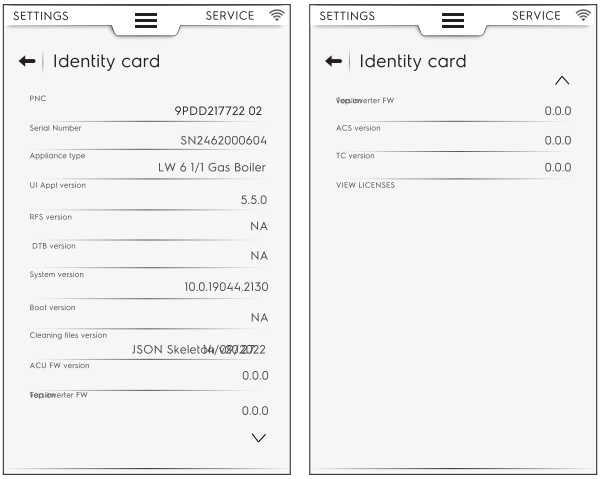
- Questa impostazione consente di impostare un ambiente diverso per la pagina inziale. Selezionare l'ambiente desiderato.



F.17.21 SCHEDA PRODOTTO (IDENTITY CARD)

Scheda prodotto

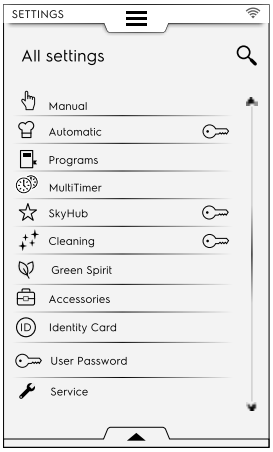
- In questa pagina sono riportati i dati tecnici del forno e le ultime versioni caricate di: software, sistema, file di pulizia, cicli automatici, firmware dell’ACU, tutte le licenze relative al SW e il tipo di scheda di connettività.



F.17.22 USER PASSWORD (PASSWORD UTENTE)

Password utente

- Questa impostazione consente di impostare una password per accedere ad ambienti, funzioni e opzioni specifici per evitare modifiche alle impostazioni.



Nel caso in cui si dimentichi la password, chiamare l'Assistenza.

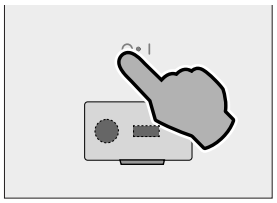
F.17.23 ASSISTENZA (SERVICE)

Assistenza

- Questo ambiente deve essere eseguito esclusivamente da un tecnico autorizzato.

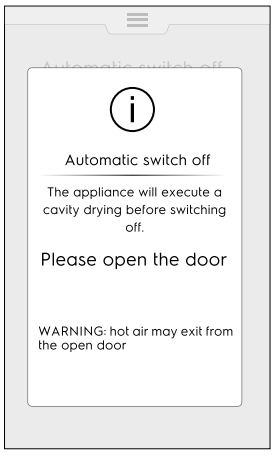
F.18 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Premere il lato “O“ del tasto “O – I“ per spegnere il forno.

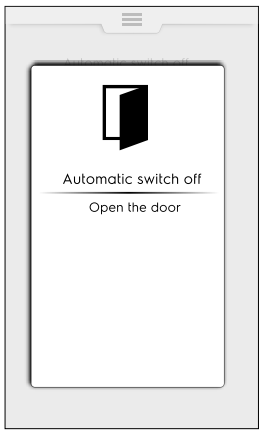


IMPORTANTE

Prima di spegnersi, l’apparecchiatura esegue un ciclo di asciugatura della cella: la ventola di raffreddamento resta attiva alla massima velocità per raffreddare il comparto dei componenti e per asciugare la camera del forno. Un messaggio di pop-up richiede di APRIRE LA PORTA e di confermarne l’apertura.



- Qualora la porta del forno sia aperta, la procedura di asciugatura inizia con un conto alla rovescia di 5 minuti. Quindi il forno si spegne.



- Qualora la porta sia ancora chiusa, il messaggio di pop-up resta visibile per circa 30 minuti, quindi il forno si spegne.

IMPORTANTE

Questa procedura non inizia nel caso in cui il forno sia stato utilizzato solo per attività di “consultazione“, quali per esempio la modifica dei parametri, l’aggiornamento del software, ecc.

G CURA DEL FORNO

AVVERTENZA

Fare riferimento a “*AVVERTENZE e informazioni di sicurezza*“.

G.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.

G.2 Introduzione alla pulizia

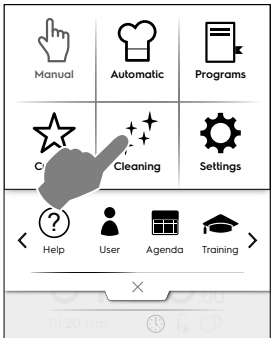
G.3 Pulizia dell'apparecchiatura

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 agl'intervalli di pulizia.

G.4 Camera di cottura

Si consiglia di eseguire la pulizia almeno una volta al giorno in caso di uso quotidiano: potrebbe capitare, con particolari tipi di cottura, di doverlo pulire anche più di una volta al giorno.

Per pulire la camera di cottura, utilizzare i programmi dedicati come spiegato nel paragrafo F.16 *MODALITÀ “CLEANING” (PULIZIA)*.



G.5 Boiler o generatore di vapore (solo per modelli che ne sono forniti)

Si consiglia di decalcificare ogni giorno in caso di uso quotidiano.

Il ciclo disincrostante è incluso negli stessi programmi di lavaggio della camera di cottura, tranne il programma di risciacquo. Assicurarsi di aggiungere la tavoletta apposita come spiegato nel paragrafo F.16 *MODALITÀ "CLEANING" (PULIZIA)*.

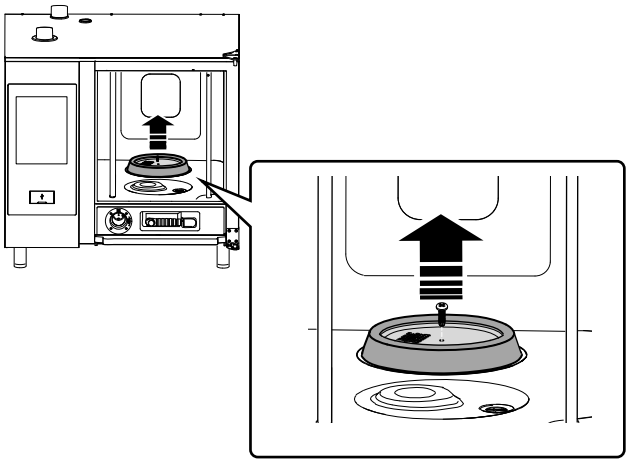
Utilizzando la funzione ecologica "Green Spirit/Economizer" (Spirito verde/Economizzatore) si esclude la decalcificazione del generatore di vapore, il che nel tempo porta all'accumulo di calcare. Quando il forno mostra il messaggio "dESC", decalcificare come indicato nelle istruzioni nella sezione F.16.2 *DISINCROSTAZIONE DEL BOILER* del paragrafo precedente.

G.6 Filtro camera di cottura

Questo filtro è chiaramente visibile al centro del fondo della camera di cottura e serve a evitare danni alla pompa di lavaggio e/o a evitare ostruzioni nel circuito di lavaggio.

Una volta alla settimana:

1. Svitare la vite dal centro del filtro.



2. Rimuovere il filtro dal suo alloggiamento.
3. Lavare il filtro in lavastoviglie con un programma delicato; negli altri casi, lavare il filtro a mano con detersivo neutro per stoviglie e risciacquare abbondantemente.
4. Rimontare il filtro nella sua sede e avvitare la vite centrale per fissarlo.

G.7 Filtro aria

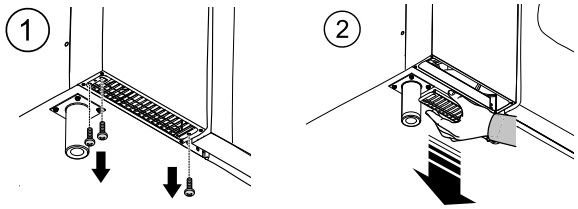
Si tratta di una spugna poliuretanica, alloggiata in un supporto dotato di feritoie per l'ingresso dell'aria di raffreddamento dei componenti del forno (vedere figura per i modelli "table-top" (tavolo), per esempio).

Evita che le impurità dell'ambiente cucina (oli, grassi, farine, polveri, ecc.) vengano trasportate sui componenti interni causando malfunzionamenti.

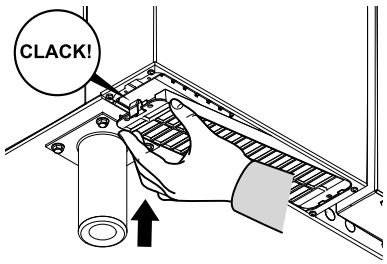
Una volta al mese:

1. Sbloccare il supporto del filtro svitando le viti e rimuoverlo;

Le immagini si riferiscono al modello 6-10 GN



2. Rimuovere il filtro e sgrassarlo lavandolo con detersivo per stoviglie;
3. Asciugare il filtro e rimetterlo nel supporto;
4. Rimontare il supporto in sede. Se necessario, in base al modello, fissarlo con le viti.



IMPORTANTE
Per motivi di sicurezza, il forno è dotato di un meccanismo per rilevare la presenza del supporto del filtro. Se il filtro non viene rimontato, viene visualizzato un messaggio che indica che il filtro deve essere rimesso in posizione. Dopo 8 ore di funzionamento senza filtro, il forno si blocca fino a quando il supporto non viene rimontato.

G.8 Guarnizione porta

La guarnizione in silicone che circonda la superficie anteriore della camera di cottura è un elemento essenziale per ottenere i risultati di cottura desiderati ed evitare perdite di aria, acqua o vapore durante il funzionamento del forno. La guarnizione è l'elemento più sollecitato del forno perché soggetto a molteplici tipi di sollecitazioni: termica, chimica, fisica.

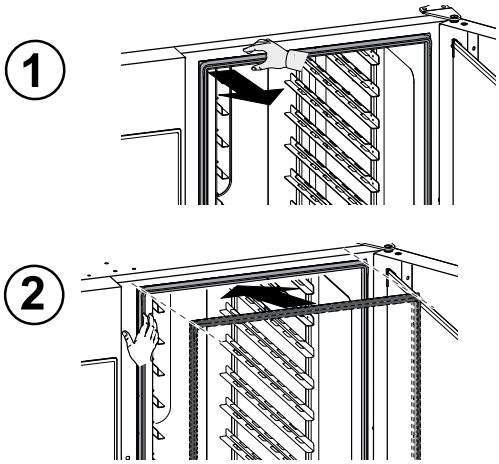
Pulire in profondità almeno **una volta al giorno** (preferibilmente dopo il ciclo di lavaggio della camera di cottura) la superficie anteriore del forno e la guarnizione usando un panno immerso in acqua.

IMPORTANTE
È necessario pulire frequentemente la guarnizione durante l'uso quotidiano, in particolare quando le temperature di cottura utilizzate superano i 220 °C. Pulire la guarnizione con un panno umido durante la cottura con la griglia aumenta considerevolmente la durata della guarnizione stessa. Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire la guarnizione. Non lasciare il forno vuoto acceso ad alte temperature.

Sostituire la guarnizione della superficie anteriore ogni sei (6) mesi.

Per sostituirla operare come segue:

1. Rimuovere la guarnizione dalla sua sede;
2. pulire quest'ultima da eventuali tracce di sporco;
3. Inserire la nuova guarnizione lungo tutta la sede.



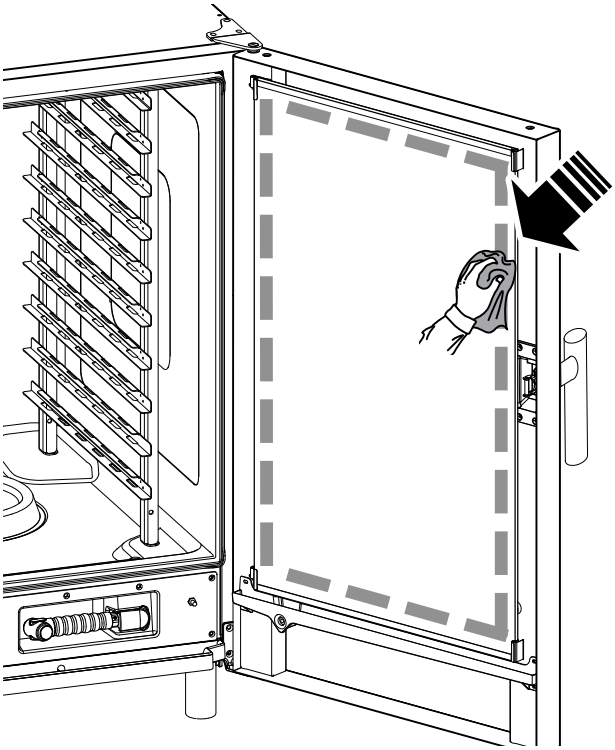
G.9 Vetro interno, esterno e della camera di cottura

Mantenere puliti i vetri montati sulla porta del forno è importante per il loro duplice ruolo: proteggere l'utente dalle temperature che si sviluppano nella cella di cottura e

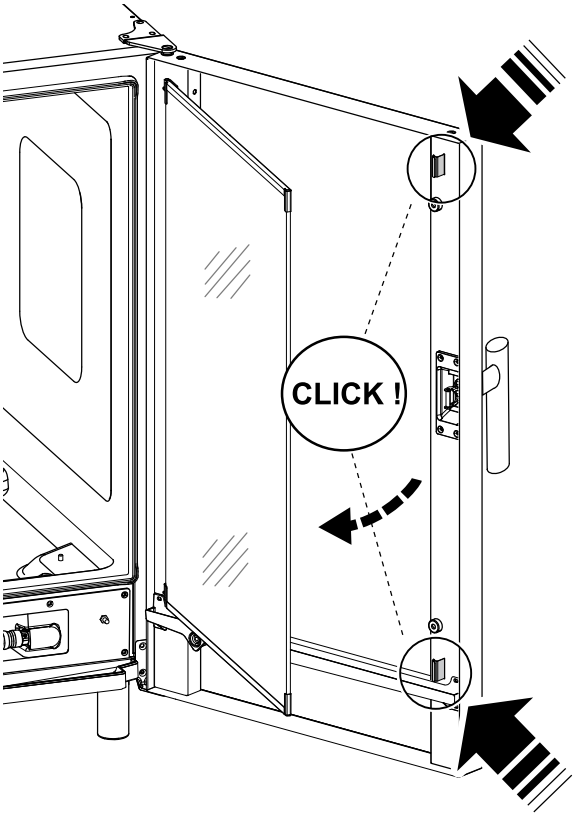
permettere la visibilità all'interno per garantire il controllo della cottura in ogni momento.

Dopo ogni ciclo di lavaggio della camera di cottura:

1. Pulire il bordo del vetro interno. Vedere la figura seguente:

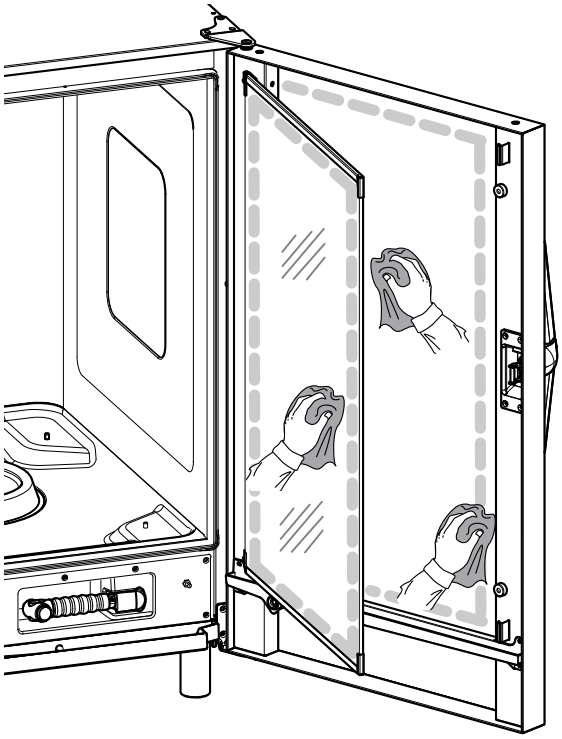


2. Con porta aperta premere le due mollette di fermo superiore e inferiore come mostrato nella figura per raggiungere l'intercapedine tra il verno interno ed esterno; Pulire il lato esterno della porta a vetro interna usando un prodotto per vetri;



3. Pulire quindi le superfici dell'intercapedine tra le porte.

4. Rimontare il vetro interno nelle clip e chiudere la porta forno.



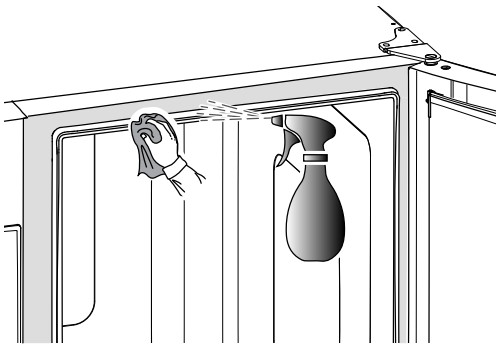
G.10 Area porta

IMPORTANTE
È fortemente consigliato eseguire una pulizia **ogni girono** dell'area lungo l'intero perimetro della porta, la guarnizione di gomma e il vetro interno, specialmente nei pressi del bordo.

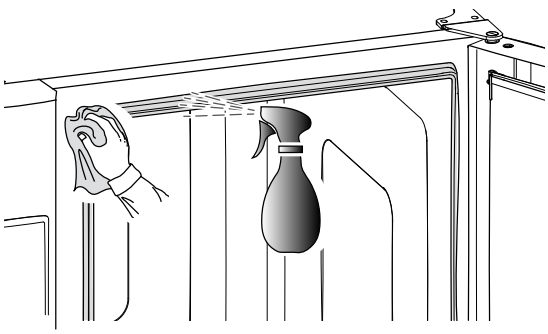
Dopo il ciclo di cottura, la porta del forno, il suo vetro interno, la guarnizione e l'area intorno al perimetro della porta possono sporcarsi facilmente a causa dei vapori grassi che fuoriescono dal forno.

Queste operazioni devono essere condotte con vetro porta freddo senza utilizzare panni o detergenti abrasivi.

1. Pulire accuratamente l'area del forno lungo il perimetro della porta come indicato nella figura seguente:



2. Pulire la guarnizione di gomma;



G.11 Controllo di efficienza dell'impianto di scarico

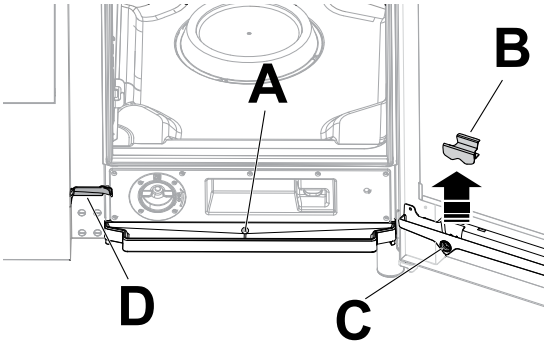
I residui rilasciati durante la cottura, nonostante la regolare pulizia della camera di cottura, possono incrostare il tubo di scarico esterno. È quindi indispensabile verificare l'efficienza dello scarico e pulire il tubo esterno non appena vi sono segni di ostruzione. Pulire almeno **una vota all'anno** il tubo di scarico.

G.12 Collettore di gocciolamento condensa

Il collettore di gocciolamento in plastica sul fondo della superficie anteriore della camera di cottura assicura che i vapori, che si condensano non appena la porta viene aperta, vengano raccolti e scaricati.

Per ragioni igieniche, pulirlo come segue:

1. Utilizzare l'acqua per pulire regolarmente il tubo di scarico ("A") del collettore di gocciolamento.
   Se lo scarico non è uniforme, spruzzare una soluzione detergente neutra e lasciare sciogliere le incrostazioni prima della pulizia con un getto d'acqua.
2. Rimuovere il coperchio in metallo ("B") e utilizzare lo stesso sistema per pulire la valvola di ritegno singola ("C").



3. Utilizzare regolarmente un pulitore per tubazioni con setole di nylon (fornito con l'apparecchiatura, a seconda del modello) per pulire il piccolo solco di raccolta ("D").

G.13 Sonda alimentare

I residui rilasciati durante la cottura, nonostante la regolare pulizia della camera di cottura, possono incrostare la sonda alimentare, alterando il rilevamento della temperatura.

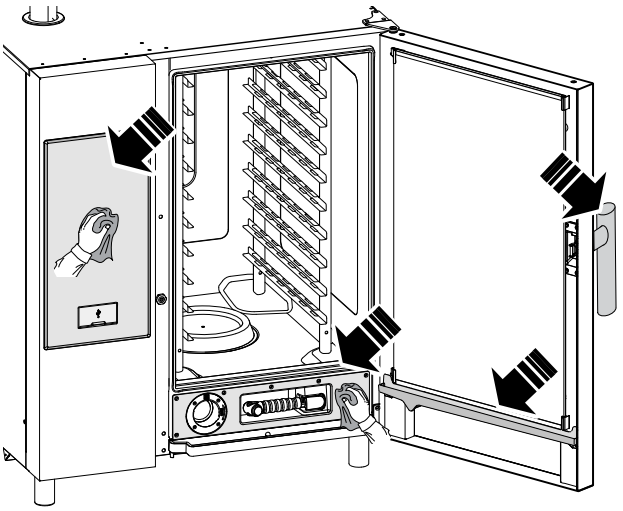
Per garantire il funzionamento ottimale del forno con la sonda alimentare, si consiglia di pulire manualmente la sonda alimentare **ogni giorno**, utilizzando acqua tiepida e sapone neutro, evitando di legare il cavo della sonda e sciacquando con acqua.

IMPORTANTE
Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura, anche in fase di pulizia.

G.14 Altre superfici

- Pulire le parti di vetro, plastica e metallo esterne solo con detergenti non aggressivi. Fermare immediatamente l'uso di questi prodotti se si rileva qualsiasi modifica visiva o tattile delle superfici e risciacquare con acqua (esempio: vetri opachi/graffiati/altro, scolorimento plastica/fusione/altro, o segni di ruggine/macchie/graffi sul metallo). Asciugare con cura dopo il risciacquo.

IMPORTANTE
Per quanto riguarda la maniglia in plastica, non usare detergenti contenenti ipoclorito sodico.



- Pulire le parti in acciaio inox ogni giorno usando acqua saponata tiepida neutra;
  Sciacquare abbondantemente con acqua e asciugare attentamente.
- Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.

G.15 Periodi di inutilizzo

Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:

- chiudere il/i rubinetto/i alimentazione acqua, se presente/i;
- chiudere le valvole del gas;
- chiudere l'alimentazione elettrica o rimuovere la spina dalla presa, se presente;
- pulire il mobile passando energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo;
- arieggiare periodicamente i locali.

IMPORTANTE
La garanzia non copre danni causati da formazione di ghiaccio nelle tubazioni dell'apparecchiatura.

G.16 Sostituire i componenti strappati o usurati.

Vi sono parti, i cui danni si verificano a causa dell'utilizzo ordinario durante un certo lasso di tempo, i quali non sono coperti dalla garanzia del produttore.

G.17 Riparazioni e manutenzione straordinaria

NOTA!
Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

G.18 Intervalli di manutenzione

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

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • 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	• Ogni 6 mesi	• 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
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 • Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)	• Annuale	• Assistenza
Revisione generale dell'apparecchiatura • Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni…	Ogni 10 anni[1]	• 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.

G.19 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – chiamare il numero 1300 888 948 – sito web: www.electroluxprofessional.com
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – chiamare il numero (03) 9240 6822 – sito web: www.luus.com.au
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

H RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

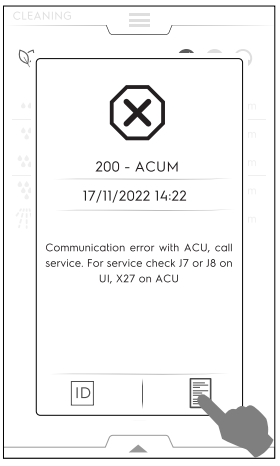
H.1 Introduzione

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.

⚠	Icona di avvertenza
⊗	Icona di segnalazione allarmi

Sul display viene visualizzata un'icona di allarme con un messaggio contenente il numero, il codice, la data e il problema in corso.



Per maggiori informazioni circa la natura dell'allarme, toccare l'icona ID per aprire la pagina "Technical Service ID" (ID assistenza tecnica) o l'icona per aprire le pagine "Data Monitor" (Controllo dati).

Se il guasto permane, contattare l'Assistenza Clienti:

1. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
2. Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.
3. Chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua, se presenti;
4. 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.

H.2 Codici di errore

Controllare l'anomalia indicata dall'avvertenza e, se richiesto, contattare l'Assistenza clienti.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
ACF N°323	Avvertenza	Il filtro aria è assente.	• Il filtro non è stato rilevato. • Possibili danni ai componenti elettrici ed elettronici interni a causa dell'assenza del filtro aria.	• Rimontare il filtro. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
ACUM N°200	Arresto del forno	Scheda elettronica principale non identificata.	Problema di comunicazione con la scheda elettronica principale.	• Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
ACUP N°205	Arresto del forno	Rilevato errore del protocollo di comunicazione.	La ACU non è stata programmata correttamente. La scheda SD sulla UI potrebbe essere corrotta e non riuscire a eseguire l'aggiornamento della ACU con il software caricato temporaneamente.	• Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
ACSS N°116	Blocco del forno; errore fatale	ACS Versione software ACS (all'interno della scheda ACU) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI.	Caricamento errato del software (per esempio dopo la sostituzione della scheda ACU il SW non è stato caricato).	ACS Versione software ACS (all'interno della scheda ACU) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI. Chiamare l'Assistenza
ACUS N°115	Blocco del forno; errore fatale	ACU Versione software ACU (uC principale) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI.	Caricamento errato del software (per esempio dopo la sostituzione della scheda ACU il SW non è stato caricato).	Versione software ACU (uC principale) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI. Chiamare l'Assistenza.
ASCH N°292	Avvertenza	Avvertenza relativa alla temperatura del comparto dei componenti.	• Il filtro è sporco. • Temperatura ambiente troppo elevata.	• Verificare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico. • Pulire il filtro. • Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
bAtt N°110	Avvertenza	Batteria bassa.	Invecchiamento.	Chiamare l'Assistenza per sostituire la batteria.
BEtc N°243	Arresto della pulizia	Errore, tempo eccessivo dell'operazione di chiusura durante la pulizia.	Problema meccanico o elettrico con la valvola di sfiato.	Chiamare l'Assistenza.
BEto N°242	Arresto della pulizia	Errore, tempo eccessivo dell'operazione di apertura durante la pulizia.	Problema meccanico o elettrico con la valvola di sfiato.	Chiamare l'Assistenza.
BEtr N°224	Avvertenza	Tempo di innalzamento della temperatura del boiler eccessivo.	Il forno ha rilevato un basso rendimento nel boiler.	• È possibile cucinare. Verificare i risultati di cottura. • Se l'avvertenza persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Bhtc N°241	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di chiusura.	• Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione). • Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di sfiato.	È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale. • Una volta spento (OFF) e raffreddato il forno, verificare l'eventuale presenza di ostruzioni in corrispondenza del camino di ventilazione sulla parte superiore del forno: rimuovere l'ostruzione, qualora presente; • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Bhto N°240	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di apertura.	• Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione). • Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di sfiato.	È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale. • Una volta spento (OFF) e raffreddato il forno, verificare l'eventuale presenza di ostruzioni in corrispondenza del camino di ventilazione sulla parte superiore del forno: rimuovere l'ostruzione, qualora presente; • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
bntC N°313	Arresto boiler	Guasto NTC SSR boiler (NTC4)	Problema nel sensore di temperatura.	Il forno ha rilevato un problema nel funzionamento del boiler. • Verificare i risultati di cottura. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
BoLt N°223	Arresto del ciclo (nel caso in cui il ciclo necessiti del boiler)	Timeout di caricamento dell'acqua del boiler.	• Alimentazione dell'acqua (pressione/qualità dell'acqua). • Problema di isolamento elettrico con i sensori di livello dell'acqua.	• Controllare che l'alimentazione dell'acqua sia aperta. • Controllare che la pressione dell'acqua non sia troppo bassa. • Verificare se il filtro acqua è ostruito. Pulirlo o sostituirlo. • Problema meccanico con il funzionamento del boiler. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
BSHt N°315	Avvertenza	Alta temperatura NTC SSR boiler (NTC4).	• Filtro aria in ingresso sporco. • Guasto ventola di raffreddamento. • Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. • Forno installato vicino a una macchina calda. • Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.	• Non spegnere il forno. • Attendere la diminuzione della temperatura. • Pulire il filtro aria in ingresso. • Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. • Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
BSOt N°314	Arresto del ciclo di cottura	Sovratemperatura NTC SSR boiler (NTC4).	• Filtro aria in ingresso sporco. • Guasto ventola di raffreddamento. • Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. • Forno installato vicino a una macchina calda. • Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.	Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler. • Non spegnere il forno. • Attendere la diminuzione della temperatura. • Pulire il filtro aria in ingresso. • Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso di aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. • Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
butn N°101	Arresto del forno	Un tasto o una combinazione di tasti del pannello sono bloccati modo permanente.	Il pannello è stato accidentalmente colpito o danneggiato.	Premere tutti i tasti per sbloccare possibilmente quello/i sbagliato/i. I tasti bloccati in modo permanente sono illuminati quando l'errore è visualizzato sul display.
Cdo N°260	Arresto della pulizia Avvertenza durante la cottura	Tappo del cassetto per la pulizia assente.	• Il tappo del cassetto per la pulizia non viene rilevato; impossibile TERMINARE un ciclo di cottura o di pulizia.	Il forno può continuare a cuocere ma il ciclo di pulizia non potrà essere eseguito fino a quando il tappo del cassetto non sarà in posizione. • Fissare correttamente il tappo al cassetto per la pulizia sulla parte anteriore del forno. • Se il problema persiste, ruotare il tappo di 180° e serrare ancora. Chiamare l'Assistenza.
CFbL N°294	Avvertenza	Guasto ventola di raffreddamento.	• Sovraccarico del motore della ventola di raffreddamento dovuto a sporco od ossidazione. • Altri problemi elettrici/ meccanici.	Il forno sarà operativo fino a quando il sistema elettronico non raggiungerà la temperatura critica. Chiamare l'Assistenza.
CLdr	Avvertenza	Tappo del cassetto per la pulizia assente prima dell'avvio di un ciclo di cottura o di pulizia.	• Il tappo del cassetto per la pulizia non è stato individuato. Non è possibile AVVIARE il ciclo di cottura o di pulizia.	• Fissare correttamente il tappo al cassetto per la pulizia sulla parte anteriore del forno. • Se il problema persiste, ruotare il tappo di 180° e serrare ancora. Chiamare l'Assistenza.
CntC N°310	Arresto della cottura	Guasto NTC SSR cella (NTC3).	• Guasto connettore. • Guasto sensore NTC. • Guasto ACU.	• Riavviare il forno. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CPUA N°203	Arresto del forno	Il microprocessore ACS non comunica.	Guasto ACU.	• Riavviare il forno. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CPUt N°204	Arresto del forno	Il microprocessore TC non comunica.	Guasto ACU.	• Riavviare il forno. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CSHt N°312	Avvertenza	Alta temperatura NTC SSR cella (NTC3)	• Filtro aria in ingresso sporco. • Guasto ventola di raffreddamento. • Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. • Forno installato vicino a una macchina calda. • Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.	• Non spegnere il forno. • Attendere la diminuzione della temperatura. • Pulire il filtro aria in ingresso. • Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. • Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CSOt N°311	Arresto del ciclo di cottura	Sovratemperatura NTC SSR cella (NTC3).	• Filtro aria in ingresso sporco. • Guasto ventola di raffreddamento. • Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. • Forno installato vicino a una macchina calda. • Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.	Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler. • Non spegnere il forno. • Attendere la diminuzione della temperatura. • Pulire il filtro aria in ingresso. • Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso di aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. • Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
dESC N°230	Avvertenza	Disincrostazione boiler.	Il parametro bSCt è stato raggiunto.	Eseguire un programma di pulizia con il ciclo di risciacquo e di disincrostazione e utilizzare 2 pastiglie C25 esclusivamente nei modelli a 6-10 griglie e 3 pastiglie esclusivamente nei modelli a 20 griglie (seguire la procedura descritta nel manuale d'uso).
EbOL N°222	Arresto del ciclo/preriscaldamento	Guasto termocoppia boiler.	• Guasto connettore. • Guasto sensore TC. • Guasto ACU.	Il forno può continuare a funzionare senza il preriscaldamento (verificare i risultati di cottura). • Informare l'Assistenza del guasto.
EbYP N°250	Avvertenza	Guasto sensore di temperatura scarico vapore.	• Guasto connettore. • Guasto sensore TC. • Guasto ACU.	Il forno può continuare a funzionare; è probabile che il consumo d'acqua aumenti. Chiamare l'Assistenza.
ECEd N°213	Arresto del ciclo	Guasto termocoppia cella inferiore.	• Guasto connettore. • Guasto sensore TC. • Guasto ACU.	Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo a vapore da 100 °C. Chiamare l'Assistenza.
ECEu N°212	Arresto del ciclo	Guasto termocoppia cella superiore.	• Guasto connettore. • Guasto sensore TC. • Guasto ACU.	Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo a vapore da 100 °C. Chiamare l'Assistenza.
ECLt N°135	Arresto del forno	Assenza della tabella di pulizia per il MODELLO e il TIPO DETERGENTE in uso.	Software assente.	Tabella di pulizia non presente per il MODELLO e il TIPO DETERGENTE in uso. Chiamare l'Assistenza.
EGA0 N°130	Arresto del forno	Assenza della tabella del GAS valida nel forno.	Software assente.	Nessuna tabella del GAS valida disponibile nel forno. Chiamare l'Assistenza.
EGAd N°132	Arresto del forno	Dati della tabella del GAS errati.	Software assente.	Dati della tabella del GAS errati. Chiamare l'Assistenza.
EGAt N°131	Arresto del forno	Tabella del GAS per questo modello di apparecchiatura non trovata.	Software assente.	Tabella del GAS per questo modello di apparecchiatura non trovata. Chiamare l'Assistenza.
EH2O N°327	Arresto del forno	Acqua rilevata non congruente con lo stato delle valvole.	• Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa. • Mancanza temporanea di pressione di alimentazione dell'acqua. • Guasto flussometro. • Problema all'impianto idraulico.	Il forno può continuare a funzionare (verificare i risultati di cottura). • Controllare che la valvola di alimentazione dell'acqua sia aperta. • Verificare che la pressione dell'acqua sia > 1,5 bar. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
ELMb N°322	Arresto della cottura con controllo dell'umidità (in modalità NORMALE)	È stato rilevato un problema con il sensore di ossigeno.	• Guasto sonda lambda.	È possibile modificare la modalità di avvertimento per questo guasto: • NORMALE: il forno arresta tutti i cicli che richiedono il controllo dell'umidità. • AVANZATA: l'allarme è un'avvertenza. Il forno continua a funzionare in "modalità recupero". È sempre possibile eseguire i cicli, ma i risultati potrebbero non essere ottimali. • NASCOSTA: non viene mostrato alcun allarme. Per modificare la modalità di avvertimento, contattare l'Assistenza.
EntC N°290	Arresto del forno	Guasto NTC comparto dei componenti (NTC1).	• Guasto connettore. • Guasto sensore TC. • Guasto ACU.	Sensore di temperatura della scheda elettronica danneggiato. • Impossibile eseguire la cottura. • Chiamare l'Assistenza.
Eotd N°251	Avvertenza	Elevata temperatura sullo scarico dell'acqua.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	• Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua. • Versare dell'acqua sul filtro posto sul fondo della cella. Fare attenzione a non cospargere la cella calda di acqua fredda perché ciò potrebbe danneggiare la macchina. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Eprb1 N°320	Blocco dei soli cicli sonda alimentare	Guasto sonda spillone a punto singolo.	• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). • Guasto connettore. • Guasto della sonda. • Guasto ACU.	È possibile eseguire cicli basati sul tempo (senza sonda alimentare). • Se disponibile, utilizzare l'accessorio sonda alimentare USB. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Epr6 N°321	Blocco dei soli cicli sonda alimentare	Guasto sonda spillone a sei punti.	• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). • Guasto connettore. • Guasto della sonda. • Guasto ACU.	È possibile eseguire cicli basati sul tempo (senza sonda alimentare). • Se disponibile, utilizzare l'accessorio sonda alimentare USB. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.
Ertc N°1	Avvertenza	Problema con l'orologio interno.	Problema con l'hardware (per esempio, orologio a batteria scarico).	È possibile che alcune funzioni non siano attuabili correttamente (per esempio HCCP). • Chiamare l'Assistenza.
ESCH N°291	Arresto del forno	Sovratemperatura comparto dei componenti.	• Il filtro è sporco. • Temperatura ambiente troppo elevata.	• Controllare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico. • Pulire il filtro. • Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura. • Se il problema dovesse verificarsi di nuovo, chiamare l'Assistenza.
EStd N°253	Avvertenza	Guasto NTC scarico dell'acqua.	• Guasto connettore. • Guasto sensore NTC. • Guasto ACU.	Il forno continua a funzionare. • Per risolvere il problema, chiamare l'Assistenza.
Etb N°220	Arresto ciclo/boiler	Il termostato di sicurezza del boiler è scattato. Sovratemperatura nel boiler.	• Acqua mancante nel boiler. • Accumulo di calcare nel boiler. • Sensore della sonda TC inserito in modo non corretto. • Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati. • Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza. • Il parametro BOT è impostato su un valore troppo elevato. • Temperatura ambiente <5 °C.	Il forno non è in grado di produrre vapore con il boiler. Verrà utilizzato un dispositivo alternativo, ma le prestazioni saranno ridotte. • Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.
EtC N°210	Arresto del forno	Il termostato di sicurezza della cella è scattato. Sovratemperatura nella cella.	• La cella è sporca. • Il parametro COT è impostato su un valore troppo elevato. • Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati. • La ventola del motore è bloccata mentre il riscaldamento è ancora acceso. • Il sensore TC di temperatura fornisce misurazioni irregolari. • Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza. • Temperatura ambiente <5 °C.	Pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
EtUb N°221	Arresto cicli boiler	Sovratemperatura boiler.	• Acqua mancante nel boiler (solo apparecchiature riscaldate elettricamente). • Accumulo di calcare nel boiler. • Il parametro BOT è stato impostato su un valore troppo basso.	• Attendere che la temperatura del boiler si raffreddi (l'allarme ETUB scomparirà). • Eseguire un programma di pulizia con i cicli di risciacquo e disincrostazione e utilizzare la quantità di pastiglie C25 indicata nella procedura F.16.2 *DISINCROSTAZIONE DEL BOILER* del presente manuale. • Nel caso in cui l'allarme appaia di nuovo, disincrostare di nuovo il boiler. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
EtUC N°211	Arresto del forno	Sovratemperatura cella.	• La cella è sporca. • Il parametro COT è stato impostato su un valore troppo basso.	• Avviare un ciclo di raffreddamento; se non è possibile aprire la porta e lasciare raffreddare il forno; pulire la cella. • Quando la temperatura scende, è possibile avviare un nuovo ciclo di cottura. • Nel caso in cui l'errore appaia di nuovo, chiamare l'Assistenza.
FA8H N°324	Al termine del ciclo di cottura, arresto della cottura del forno	Il forno è stato utilizzato per 8 ore senza il filtro di ingresso dell'aria	Impiego errato.	Ripristinare il filtro di ingresso dell'aria controllandone la pulizia prima di rimetterlo in posizione. In caso di perdita del filtro, chiamare l'Assistenza.
FCLn	Arresto del successivo ciclo di cottura	Pulizia forzata	Tempo di cottura massimo dal precedente ciclo di pulizia automatica trascorso.	Eseguire un ciclo di pulizia automatica.
FCt	Arresto del forno		L'interfaccia utente non è programmata con il software.	Chiamare l'Assistenza.
FDXX (XX = 00 - 17)	Arresto del forno.	Guasto motore cella inferiore.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 00 a 17).	Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
FLA1 N°102	Arresto del forno; errore fatale	L'ID FLASH EPROM è diverso dal previsto.		Comunicazione impossibile con la memoria SPI-FLASH. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FLA2 N°103	Arresto del forno; errore fatale	Il canale di comunicazione tra FRAM e microcontrollore è malfunzionante o bloccato.		Dispositivo memoria SPI-FLASH sconosciuto. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FLEE N°142	Arresto del forno	Errore di cancellazione del blocco di memoria SPI-FLASH (blocco da 4 kb).		Errore durante la cancellazione del blocco di memoria SPI-FLASH. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FLrE N°140	Arresto del forno	Errore di lettura della memoria SPI-FLASH.		Errore durante la lettura della memoria SPI-FLASH. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FLUE N°141	Arresto del forno	Errore di scrittura della memoria SPI-FLASH.		Errore durante la scrittura della memoria SPI-FLASH. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FrA1 N°104	Arresto del forno; errore fatale	L'ID FRAM è diverso dal previsto.		Comunicazione impossibile con la memoria FRAM. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FrA2 N°105	Arresto del forno; errore fatale	L'MD5 calcolato dei dati di interruzione dell'alimentazione FRAM è diverso da quello memorizzato.		Dispositivo memoria FRAM sconosciuto. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
FrMC N°106	Arresto del forno; errore fatale	L'MD5 calcolato dei dati di interruzione dell'alimentazione FRAM è diverso da quello memorizzato.		Errore software: dati non validi sulla memoria FRAM. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FrrE N°145	Arresto del forno	Errore di lettura della memoria FRAM.		Errore durante la lettura della memoria FRAM. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FrUE N°146	Arresto del forno	Errore di scrittura della memoria FRAM.		Errore durante la scrittura della memoria FRAM. • Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
FSnr N°293	Avvertenza	Problema ventola di raffreddamento.	• Filtro aria in ingresso sporco. • Guasto ventola di raffreddamento. • Filtro assente.	• Pulire il filtro aria in ingresso. • Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso di aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.
FUXX (XX = 00 - 17)	Arresto del forno.	Guasto motore cella superiore.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 00 a 17).	Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
GbbU N°301	Arresto boiler	Bruciatore a gas boiler bloccato.	• Aria nella fornitura del gas. • La fornitura del gas è chiusa. • Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori. • Errore interno sistema di bruciatori.	Il forno può continuare a funzionare sia in modalità a convezione sia in modalità ISG. Per recuperare la piena funzionalità del boiler: • Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza. • Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: 1. assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta; 2. azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo; 3. se l'errore persiste, spegnere/accendere (OFF/ON) il forno e tentare nuovamente di eseguire un nuovo ciclo; 4. se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
GbCd N°302	Ciclo in pausa	Bruciatore inferiore cella bloccato.	• Aria nella fornitura del gas. • La fornitura del gas è chiusa. • Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori. • Errore interno sistema di bruciatori.	Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore. Per ripristinare la funzionalità: • Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza. • Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: 1. assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta; 2. azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo; 3. se l'errore persiste, spegnere/accendere (OFF/ON) il forno e tentare nuovamente di eseguire un nuovo ciclo; 4. se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
GbCU N°300	Ciclo in pausa	Bruciatore superiore cella bloccato.	• Aria nella fornitura del gas. • La fornitura del gas è chiusa. • Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori. • Errore interno sistema di bruciatori.	Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore. Per ripristinare la funzionalità: • Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza. • Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: 1. assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta; 2. azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo; 3. se l'errore persiste, spegnere/accendere (OFF/ON) il forno e tentare nuovamente di eseguire un nuovo ciclo; 4. se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
GrCo N°325	Arresto ciclo di pulizia	Valvola a collettore per il grasso aperta.	Impiego errato.	Assicurarsi di chiudere la valvola di scarico a collettore per il grasso prima di riavviare il ciclo di pulizia.
H2OC N°329	Avvertenza	Controllo H2O. Il forno riprova a eseguire il controllo dell'acqua 3 volte a intervalli di 10 minuti. Dopodiché viene visualizzato il messaggio EH20.	• Il rubinetto dell'acqua è chiuso. • Il flusso dell'acqua è inferiore a 1 l/min. • Assenza di segnale di feedback dal flussometro.	• Controllare che il rubinetto dell'acqua sia aperto. • Controllare che la pressione dell'acqua sia buona. • Se il problema persiste per 30 minuti e viene visualizzato il messaggio EH2O, chiamare l'Assistenza.
HdXX (XX = 01-26)	Arresto del forno	Attivazione pompe/ valvole.	Visualizzazione diagnostica in base al numero di errore (da 01 a 26).	Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se il problema persiste, seguire le istruzioni visualizzate.
HdPP N°265	Arresto pulizia con liquidi	Attivazione pompe/ valvole (feedback ACS).		• Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, pulire manualmente la cella del forno e chiamare l'Assistenza.
HFnI N°280/ 281	Arresto dell'umidificatore	Umidificatore non funzionante.	• Acqua assente. • Ostruzione circuito ISG.	Il forno ha rilevato un problema nell'umidificatore (ISG). È possibile cucinare esclusivamente in modalità a convezione. Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non presenti ostruzioni. Pulire, se necessario. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Htd N°252	Arresto del forno	Temperatura di scarico sopra al limite di sicurezza.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	• Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua. • Versare dell'acqua sul filtro posto sul fondo della cella. Fare attenzione a non cospargere la cella calda di acqua fredda perché ciò potrebbe danneggiare la macchina. • Attendere che l'allarme lampeggi. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
InuS N°118	Arresto del forno	Versione software inverter (scheda YODA) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI.	Caricamento errato del software (esempio: dopo la sostituzione della scheda ACU).	Versione software inverter (scheda YODA) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI. Chiamare l'Assistenza
LPIn N°227	Arresto del ciclo	Problema sensore di livello del boiler.	• La presenza di calcare umido manda in cortocircuiti i sensori di livello del boiler. • Problemi di isolamento con sensori di livello boiler.	Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione oppure in modalità ISG. • Presenza di un problema con il livello dell'acqua nel boiler: eseguire un programma di pulizia con i cicli di risciacquo e disincrostazione e utilizzare solo 2 pastiglie C25. (Seguire la procedura riportata nel manuale d'uso). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
MCbM/ Fd13	Arresto del forno	Problema di comunicazione inverter inferiore.	• Problema con l'inverter del motore. • Problema elettrico o di connessione.	Errore di comunicazione con inverter del motore della cella inferiore. • Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
MCtM/ FU13 N°201	Arresto del forno	Problema di comunicazione inverter superiore.	• Problema con l'inverter del motore. • Problema elettrico o di connessione.	Errore di comunicazione con inverter del motore della cella superiore. • Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
nIUS N°E161	Avvertenza Arresta solo la connettività	NIU La versione del SW della NIU è incompatibile con la versione del SW della UI.	Una volta installata la NIU, è stata rilevata una versione incompatibile del software della NIU	• Chiamare l'Assistenza
nIUH N°E162	Avvertenza Arresta solo la connettività	NIU non riconosciuta	-	-
nIUC N°E163	Avvertenza Arresta solo la connettività	NIU Configurazione NIU non valida	-	-
nIUP N°E164	Avvertenza Arresta solo la connettività	Non stati trovati PNC e SN validi.		
PCE1 N°125	Arresto del forno	Configurazione parametro errata: apparecchiatura con boiler ma senza sonda lambda.		Configurazione parametro errata: apparecchiatura con boiler ma senza sonda lambda.
PdEF	Arresto del forno	Parametri preimpostati memorizzati corrotti.	Errore memoria fisica.	Memoria dei parametri corrotta: • Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
PFOr N°123		Uno o più parametri di fabbrica sono fuori dall'intervallo.	Uno o più parametri di fabbrica sono fuori dall'intervallo.	• Chiamare l'Assistenza
PUOr N°122		Uno o più parametri utente sono fuori dall'intervallo.	Uno o più parametri utente sono fuori dall'intervallo.	• Chiamare l'Assistenza
PUSr N°120		I parametri utente calcolati sono diversi da quelli memorizzati.	Dati non validi sui parametri utente.	• Chiamare l'Assistenza
PFAC N°121	Arresto del forno	Mappa dei parametri di fabbrica corrotta.	Problema con il SW o con l'HW.	• Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
rtc1 N°111	Avvertenza HACCP non funzionante	La comunicazione tra l'RTC e il microcontrollore è bloccata.		Comunicazione impossibile con l'orologio interno. • Chiamare l'Assistenza

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
SbbU N°306	Arresto gas boiler	Problema velocità ventola gas boiler.	• Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione. • Altri problemi elettrici/ meccanici.	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. Chiamare l'Assistenza.
SbCd N°305	Arresto del ciclo	Problema velocità ventola bruciatore a gas inferiore della cella.	• Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione. • Altri problemi elettrici/ meccanici.	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. • Chiamare l'Assistenza
SbCU N°304	Arresto ciclo/convezione	Problema velocità ventola bruciatore a gas superiore della cella.	• Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione. • Altri problemi elettrici/ meccanici.	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. I forni dotati di boiler possono cucinare in modalità a vapore a 100°C. Per ripristinare la piena funzionalità del forno, chiamare l'Assistenza.
SCbL N°107	Arresto della pulizia	L'apparecchiatura è accesa ma secondo il feedback dell'interruttore ON/OFF è ancora spenta.	• Problemi di cablaggio.	L'apparecchiatura è accesa ma secondo il feedback dell'interruttore ON/OFF è ancora spenta. Cottura ancora possibile. La pulizia è bloccata per motivi di sicurezza. • Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se l'allarme persiste, è ancora possibile procedere alla cottura, ma è consigliabile non iniziare alcun ciclo di pulizia fino a quando l'Assistenza non avrà risolto il problema. • Pulire manualmente il forno e chiamare l'Assistenza.
tCMS N°117	Arresto del forno; errore fatale	Versione software TC (all'interno della scheda ACU) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI.	Caricamento errato del software (esempio: dopo la sostituzione della scheda ACU).	Versione software TC (all'interno della scheda ACU) incompatibile con l'attuale versione del SW della UI. • Chiamare l'Assistenza
Hod0 N°600	Cappotta livello 2 forno elettrico: Avvertenza Cappotta livello 2 forno a gas: arresto del forno Cappotta livello 3 (solo elettrico): Avvertenza Cappotta livello 4 (solo elettrico): arresto del forno	Livello 2, 3, 4: malfunzionamento regolatore del motore della cappotta.	Alimentazione elettrica della cappotta spenta. • Sovratemperatura termostato di sicurezza ventola della cappotta. • Danni controllo automatico. • Cavo di interfaccia forno/cappotta disconnesso o danneggiato.	Riavviare il forno. Se le cause persistono, l'errore apparirà di nuovo, chiamare l'Assistenza.
hod1 N°601	Avvertenza	Solo livello 4: vano lampada UV cappotta aperto.	Cassetta lampada UV-C non correttamente posizionata.	Riavviare il forno. Se le cause persistono, l'errore apparirà di nuovo, chiamare l'Assistenza.
Hod2 N°602	Avvertenza	Solo livello 4: vano lampada UV cappotta aperto.	Il pannello di copertura del vano tecnico centrale (UV-C) non è posizionato in maniera corretta o non è chiuso correttamente.	Riavviare il forno. Se le cause persistono, l'errore apparirà di nuovo, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Hod3 N°603	Avvertenza	Solo livello 4: filtro separatore acqua della cappotta mancante.	Il dispositivo antiappannamento e il filtro del separatore acqua non sono in posizione corretta.	Riavviare il forno. Se le cause persistono, l'errore apparirà di nuovo, chiamare l'Assistenza.
hod5 N°605	Avvertenza	Solo livello 4: lampada 1 della cappotta assente o non funzionante.	Lampada UV-C 1 e/o 2 della cappotta assente o non funzionante.	Riavviare il forno. Se le cause persistono, l'errore apparirà di nuovo, chiamare l'Assistenza.
hod6 N°606	Avvertenza	Solo livello 4: lampada 2 della cappotta assente o non funzionante.	Lampada 3 e/o 4 della cappotta assente o non funzionante.	Riavviare il forno. Se le cause persistono, l'errore apparirà di nuovo, chiamare l'Assistenza.
UPrb N°620	Arresto del forno	Sonda alimentare USB mancante o rimossa durante la cottura.	La sonda alimentare USB non è collegata correttamente.	Assicurarsi che la sonda alimentare USB sia collegata correttamente. Chiamare l'Assistenza.
Urt2 N°112	Arresto del forno	La segnale di arresto RTC è attivo anche dopo la procedura di recupero dell'alimentazione.		Orologio interno permanentemente bloccato. Chiamare l'Assistenza.
Urt3 N°113	Arresto del forno	L'oscillatore interno dell'RTC non funziona correttamente.		Guasto oscillatore orologio. Chiamare l'Assistenza.
USdC N°154	Arresto del forno	Errore durante la creazione di una directory sulla chiave USB.		Errore durante la creazione di una directory sulla chiave USB. • Provare con un'altra chiave USB.
USFC N°151	Arresto del forno	Errore durante la chiusura di un file sulla chiave USB.		Errore durante la chiusura di un file sulla chiave USB. • Provare con un'altra chiave USB.
USFO N°150	Arresto del forno	Errore durante la creazione/apertura di un file sulla chiave USB.		Errore durante la creazione/apertura di un file sulla chiave USB. • Provare con un'altra chiave USB.
USFU N°155	Arresto del forno	Impossibile scrivere sulla chiave USB: chiave USB piena.		Impossibile scrivere sulla chiave USB: chiave USB piena. • Provare con un'altra chiave USB.
USrE N°152	Arresto del forno	Errore durante la lettura di un file sulla chiave USB.		Errore durante la lettura di un file sulla chiave USB. • Provare con un'altra chiave USB.
USUE N°153	Arresto del forno	Errore durante la scrittura di un file sulla chiave USB.		Errore durante la scrittura di un file sulla chiave USB. • Provare con un'altra chiave USB.

H.3 Problemi di connettività del forno (a seconda della versione del SW)

Nel caso in cui il forno non riesca a stabile una connessione remota a Internet, sul display vengono visualizzate diverse icone indicanti il tipo di problema di connessione. Di seguito è illustrato il significato delle icone:

Errori di connessione

Forno non connesso al modulo di connettività

Non connesso all'Hub LAN (connesso al modulo NIU PROE o al modulo IoT ma non all'Hub)

Non connesso all'Hub Wifi (connesso al modulo di connettività)

Connesso all'Hub tramite LAN ma non al cloud.

Connesso all'Hub tramite Wifi ma non al cloud.

I ULTERIORI INFORMAZIONI

I.1 Caratteristiche ergonomiche

I.1.1 Certificazione

Le caratteristiche ergonomiche del prodotto, le quali possono influenzare l'interazione fisica e cognitiva che l'utente ha con esso, sono state valutate e certificate.

Infatti, un prodotto con caratteristiche ergonomiche rispetta requisiti ergonomici specifici, appartenenti a tre diverse aree: politecnica, biomedicale e psicosociale (usabilità e soddisfazione).

Per ciascuna di queste tre aree, sono stati eseguiti test specifici con utenti reali. Il prodotto si è quindi rivelato essere conforme ai criteri di accettabilità ergonomica previsti dalla normativa.

I.1.2 Raccomandazioni generali

Il forno (o l'abbattitore) è stato appositamente studiato e testato per ridurre al minimo i problemi fisici associati alle interazioni con il prodotto.

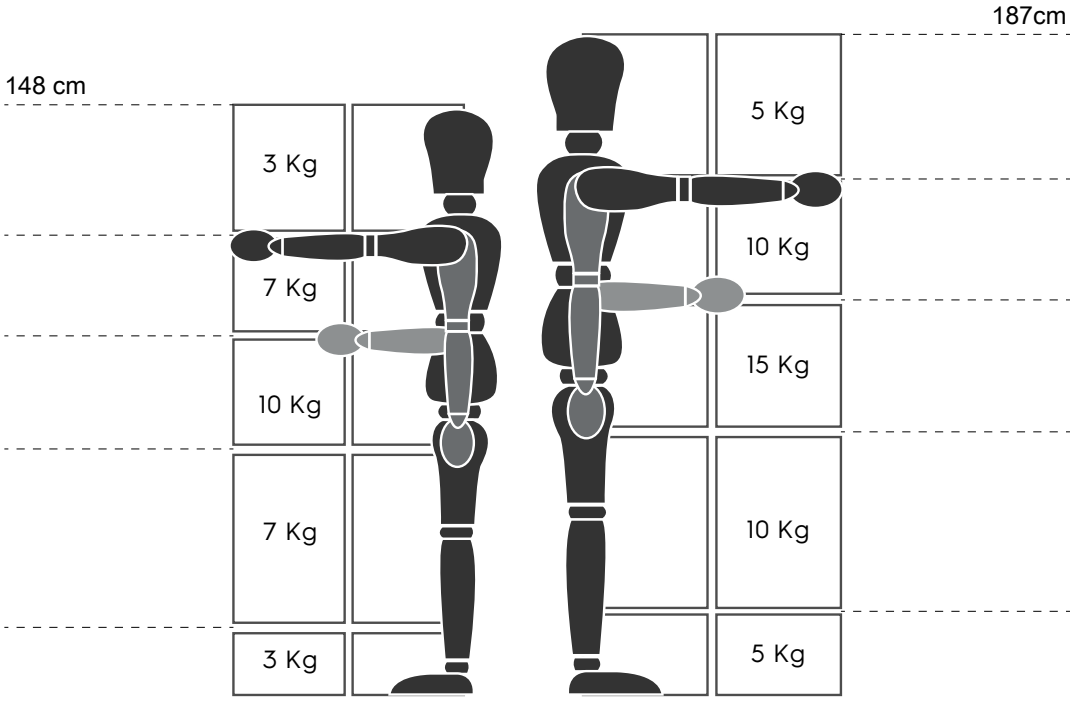
Il carico e lo scarico dei vassoi e l'interazione con il prodotto possono portare a posture incongrue e alla movimentazione di pesi elevati; caratteristiche della vostra attività quotidiana che abbiamo cercato di alleviare.

In ogni caso, vorremmo suggerire alcune procedure operative da adottare:

- Maneggiare il vassoio in modo equilibrato, cercando di non piegare la schiena durante il carico/scarico.
- Se possibile, flettere le gambe e non piegare in avanti la schiena durante il posizionamento dei vassoi nei ripiani inferiori e mentre si tenta di raggiungere attrezzi o oggetti posti in basso.
- Qualora possibile, cercare di posizionare i vassoi nelle celle tenendo in considerazione il loro peso, come suggerito dalle immagini di cui sotto.
- Se possibile, spingere il carrello portavassoi e tirarlo per ridurre le distanze.
- Mantenere la distanza di visione per comprendere correttamente le informazioni visualizzate sul display o per visualizzare l'oggetto nella cella, riducendo il più possibile il tempo trascorso con gli occhi rivolti verso l'alto (estensioni del collo).

Movimentazione consigliata dei vassoi in base al loro peso.

Cercare di posizionare i vassoi nelle celle tenendo in considerazione il loro peso, come suggerito dalle immagini di cui sotto.



Pesi massimi consigliati - "Manual Handling Operations Regulations" (Normativa sulle operazioni di movimentazione manuale) - Health and Safety Executive, HSE (Comitato esecutivo per la salute e la sicurezza), Regno Unito, 2016.

Di seguito sono riportati alcuni esempi di installazioni comuni e di pesi massimi consigliati per i vassoi.

1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base

2	Blast Chiller 100Kg	Oven 20G

3	Blast Chiller 30Kg + Oven 6G	Oven 6G + Oven 10G

I.1.2.1 Raccomandazioni sugli accessori

- **Per l'installazione dell'abbattitore da 180 Kg, si consiglia la predisposizione del pavimento isolato per evitare ulteriori sforzi per l'operatore che utilizza il cestello Mobile GastroNorm.**
- **Per l'installazione a parete del modello 10GN si consiglia l'utilizzo dell'accessorio di alzata non superiore a 700 mm per migliorare la facilità di carico.**
- **Nell'installazione a impilaggio 6GN + 6GN, si consiglia di utilizzare i piedi regolabili 230-290 mm (codice 922745) e di posizionarli a un'altezza massima di 290 mm per facilitare il carico.**
- **Nella configurazione 6GN + 6GN sull'accessorio di alzata, si consiglia di caricare al piano superiore vassoi con peso inferiore a 3 Kg.**

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com