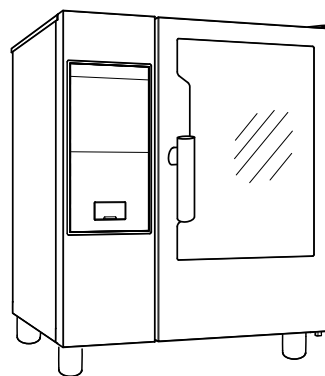


# Forno elettrico e a gas

Combi DIGITAL



---

IT

Manuale d'uso



0595402M00- 2023.02

## 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](http://www.electroluxprofessional.com) e aprire la sezione Supporto per:**

---



Registrazione del prodotto



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

---

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

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

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

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

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



### IMPORTANTE

- Il fabbricante declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le indicazioni riportate sul manuale.
- Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- È vietata la riproduzione anche parziale del presente manuale.
- Il presente manuale è disponibile in formato digitale seguendo una delle seguenti procedure:
  - contattare il fornitore oppure l'assistenza clienti di riferimento;
  - scaricare la versione più recente e più aggiornata del presente manuale dal sito web [www.electroluxprofessional.com](http://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	USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA	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	Accendere il forno	15
F.2	Descrizione display e comandi	15
F.3	Connettività del forno	17
F.4	Impostazione del ciclo di cottura	17
F.4.1	Impostazione di un CICLO DI COTTURA	17
F.4.2	Impostazione dell'UMIDITÀ	18
F.4.3	Impostazione del TEMPO di cottura	18
F.4.4	Fase di preriscaldamento/raffreddamento	18
F.4.5	Arresto del ciclo	18
F.4.6	Termine ciclo	18
F.4.7	VALVOLA DI SFIATO APERTA	19
F.4.8	ECO DELTA	19
F.4.9	RAFFREDDAMENTO	19
F.4.10	COTTURA IN CONTINUO	19
F.4.11	SONDA ALIMENTARE	19
F.4.12	SONDA ALIMENTARE USB (a richiesta)	20
F.4.13	multiFASe	20
F.4.14	UTILITÀ	20
F.5	Programmi	21
F.6	Spie luminose	22
F.7	Funzioni speciali	22
F.8	Gestione della cappa	22
F.9	Ciclo di pulizia	22
F.9.1	Pulizia forzata	24
F.9.2	Disincrostazione del boiler (dESC)	25
F.10	Spegnimento del forno	25
G	CURA DEL FORNO	25
G.1	Informazioni per la cura	25
G.2	Introduzione alla pulizia	25
G.3	Pulizia dell'apparecchiatura	25
G.4	Camera di cottura (cella)	25
G.5	Boiler o generatore di vapore (solo per modelli che ne sono forniti)	25
G.6	Filtro camera di cottura	25
G.7	Filtro aria	26
G.8	Guarnizione porta	26
G.9	Vetro interno, esterno e della camera di cottura	26
G.10	Area porta	27
G.11	Controllo di efficienza dell'impianto di scarico	27
G.12	Collettore di gocciolamento condensa	27
G.13	Sonda alimentare	28

G.14	Altre superfici.....	28
G.15	Periodi di inutilizzo .....	28
G.16	Sostituire i componenti strappati o usurati. ....	28
G.17	Riparazioni e manutenzione straordinaria .....	28
G.18	Intervalli di manutenzione .....	28
G.19	Contatti manutenzione (solo per Australia) .....	29
H	RICERCA GUASTI.....	29
H.1	Introduzione .....	29
H.2	Codici di errore .....	29
I	ULTERIORI INFORMAZIONI.....	40
I.1	Caratteristiche ergonomiche .....	40
I.1.1	Certificazione .....	40
I.1.2	Raccomandazioni generali .....	40

---

## 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	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

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).

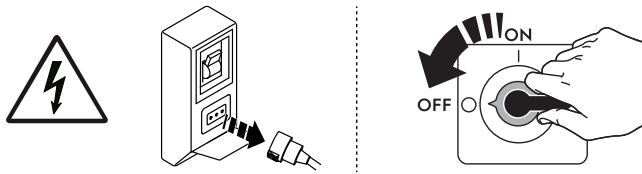
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale 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'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



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

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- 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.

<b>Rischio residuo</b>	<b>Descrizione della situazione di pericolo</b>
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 USO NORMALE DELL'APPARECCHIATURA

### 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:

- leggere 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

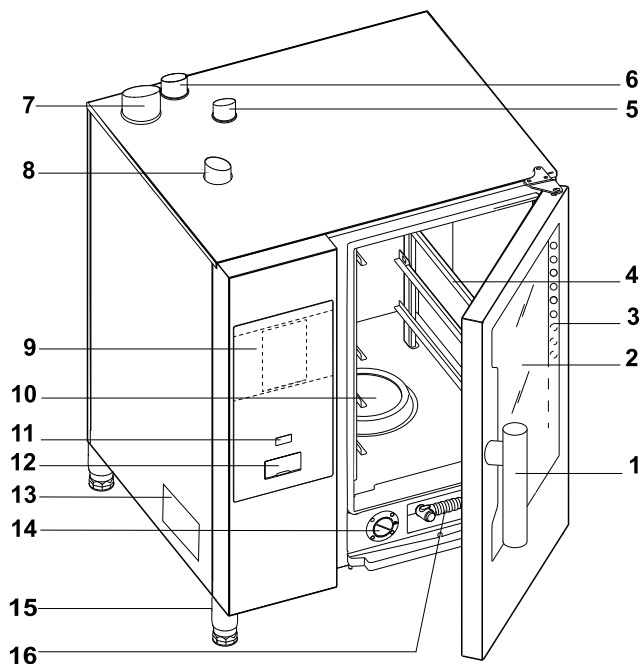
Per evitare scottature, non utilizzare contenitori contenenti liquidi (o prodotti che diventano liquidi con la cottura) nei ripiani posizionati nei livelli superiori a 1,6 m dal pavimento. Ciò al fine di evitarne il rovesciamento durante la movimentazione.

### Caricamento del cibo sul forno

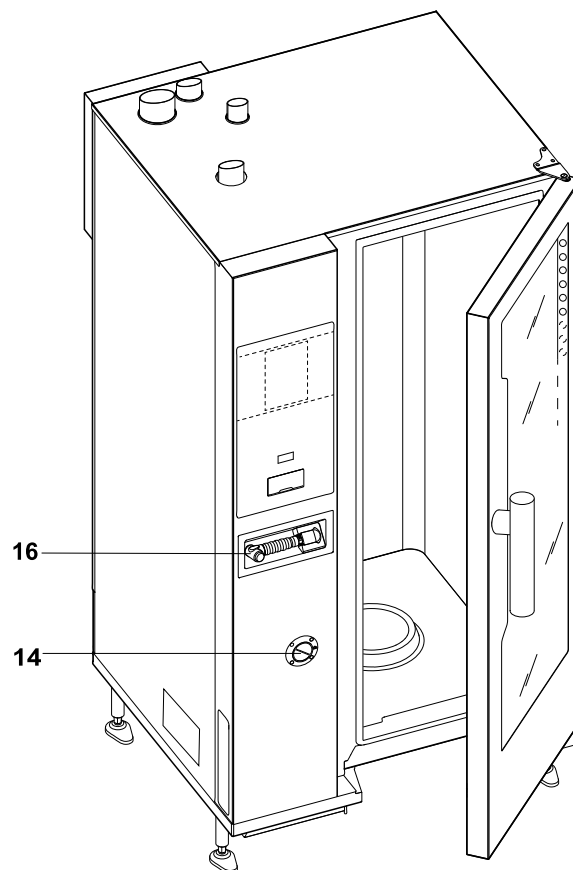
N. di griglie		MODELLI					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carico forno massimo	kg	30	60	50	100	100	200
Carico massimo recipiente pentola/vassoio	kg	15	30	15	30	15	30

## 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



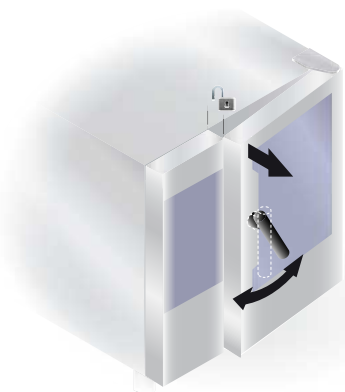
### NOTA!

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.



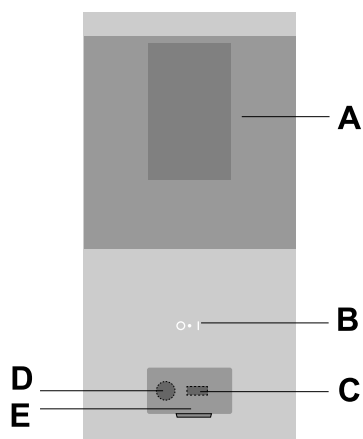
1. Ruotare l'impugnatura di 90°C in senso antiorario per aprire completamente la porta. Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.
2. Per chiudere, ruotare l'impugnatura di 90°C in senso antiorario fino all'arresto e spingere la porta contro al forno.
3. Mentre si tiene la porta spinta contro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

#### E.4 Pannello di controllo



### AVVERTENZA

Fare riferimento a “AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”.



- A. Pannello digitale
- B. Tasto ON/OFF
- C. Ingresso/uscita chiave USB
- D. Attacco per accessorio
- E. Flap apribile

## F FUNZIONAMENTO

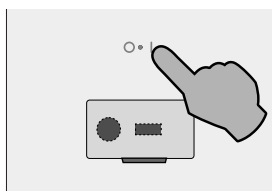
### F.1 Accendere il forno

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.



- il corrispondente tasto O - I si illumina;
- il cruscotto comandi si accende;

Il display TEMPO è illuminato:

- premere alcune volte il tasto TEMPO per impostare anno, mese, giorno, ore e minuti; sul tastierino numerico premere i tasti “>” oppure “<” per muoversi avanti o indietro al fine di impostare il valore richiesto;
- (Figura d'esempio qui sotto 12:05)

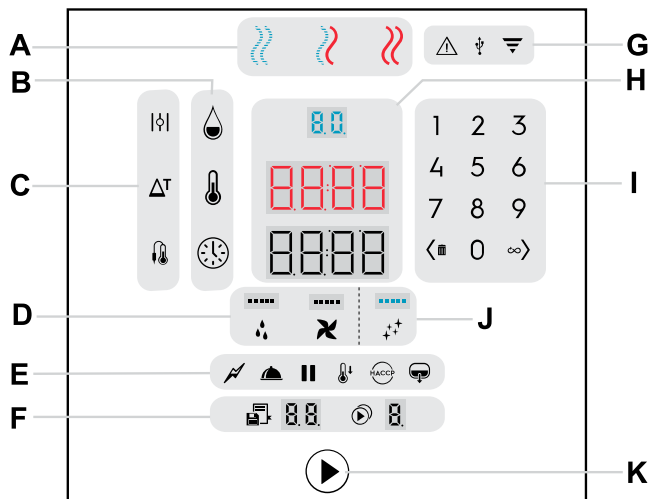


### F.2 Descrizione display e comandi

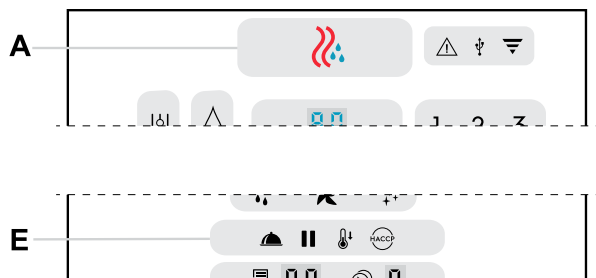
Il forno consente la cottura con modalità diverse a seconda del tipo di vivanda e dei requisiti necessari.

È possibile impostare le diverse modalità dal display premendo l'icona corrispondente.

## Modello livello B



## Modello livello C (senza boiler)



- A. Cicli di cottura
- B. Parametri di cottura
- C. Opzioni di cottura
- D. Funzioni speciali
- E. Utilità
- F. Programmi e multifase
- G. Spie luminose
- H. Display digitali
- I. Tastierino numerico
- J. Cicli di pulizia
- K. Pulsante di avvio

### Stato delle luci:

- illuminazione massima = tasti attivi
- illuminazione minima = tasti inattivi
- senza luce = tasti non disponibili
- luce lampeggiante = richiesta o avvertenza

### Stato display:

- I display normalmente indicano valori di umidità, temperatura, ora, programmi e multifase. Sono anche in grado di mostrare altri valori di funzione o parole per indicare avvertenze o azioni da eseguire.

## A - Cicli di cottura

» **Ciclo A CONVEZIONE**  
Per arrostito e gratinare  
Temperatura massima fino a 300 °C.

» in modelli senza boiler

» **Ciclo MISTO** (solo in modelli con boiler)  
Vapore surriscaldato.  
Utilizza contemporaneamente la cella e il generatore di vapore mantenendo i cibi morbidi.  
Temperatura massima fino a 300°C.

## » **Ciclo A VAPORE** (solo in modelli con boiler)

- Vapore completo: ideale per cottura a vapore 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 da 101°C a 130°C).

## B - Parametri di cottura



### Umidità

Permette di regolare:

- il livello di umidità richiesto nel ciclo misto.
- il livello di umidità massimo nel ciclo a convezione.
- i livelli di umidificazione da 10 a 100 in modelli senza boiler.



### Temperatura

Termostato digitale per temperatura della cella



### Ora

Tempo di cottura

## C - Opzioni di cottura



### Sfiato Aperto

 (solo in ciclo a convezione)

Per cotture molto secche, consente l'evacuazione dell'umidità quando necessario (temperatura massima di 300°C).



### Eco Delta

 (solo in ciclo cottura con sonda alimentare)

La funzione ECO DELTA consente di eseguire una cottura senza aggredire il cibo con alte temperature; Si tratta di un metodo di cottura avanzato in base al quale la temperatura della cella forno varia proporzionalmente alla temperatura al cuore del cibo da cuocere.



### Sonda alimentare

La Sonda alimentare permette un preciso controllo della temperatura più interna del prodotto da cuocere.

## D - Funzioni speciali



### Iniezione di acqua

L'iniezione manuale di acqua nella cella consente di aumentare istantaneamente il livello di umidità durante un ciclo di cottura.



### Ventola

Consente la regolazione della velocità della ventola.

## E - Utilità



### Potenza ridotta

 (solo in modelli con boiler)

Per cotture delicate come la pasticceria leggera. È abbinabile a tutti i cicli.



### Mantenimento

Per cotture lente e prolungate, tipicamente per le carni (grossi tagli). Ideale per mantenere il calore costante a fine cottura. È abbinabile a tutti i cicli.



### Pausa

Per impostare una pausa fra un ciclo di cottura e l'altro.





### 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.



### AVVERTENZA

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



### HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): secondo il sistema richiesto, i dadi di cottura possono essere salvati su una chiavetta USB.



### Scarico boiler (solo in modelli con boiler)

Premere questo tasto per scaricare manualmente l'acqua dal boiler.

## F - Programmi e multifase



### Programmi

Questo tasto permette di salvare e recuperare fino a 99 programmi (ricette).



### Multifase

Cottura con fasi in sequenza: questa funzione permette di impostare i programmi di cottura con diverse fasi in sequenza automatica (massimo 4 fasi).

## G - Spie luminose



### Attenzione

Indica un malfunzionamento del forno (avvertenza / errore).



### USB

Si illumina quando un dispositivo USB è collegato al forno.



### Wi-Fi

Indica una connessione a una rete Wi-Fi eseguita con successo (solo con l'apposito accessorio).

## H - Area display digitali



80

Il Display digitale umidità mostra:

- il valore di umidità impostato nel ciclo misto o nel ciclo a convezione.
- i livelli di umidificazione da 10 a 100 in modelli senza boiler.



8888

Il Display digitale temperatura mostra:

- La temperatura impostata della cella
- La temperatura della cella ECO DELTA.



8888

### Il Display digitale tempo/sonda alimentare

mostra:

- Il tempo di cottura.
- La temperatura impostata della sonda alimentare.

## I - Tastierino numerico

1 2 3  
4 5 6  
7 8 9  
< 0 >

Permette di inserire un valore numerico in varie funzioni.



tasto

- Premere per ridurre il valore sul display (<).
- Mantenere lo stesso tasto premuto per eliminare una fase o un programma (☐).



tasto

- Premere per aumentare il valore sul display (>).
- Premere lo stesso tasto per selezionare la cottura in continuo (∞) quando si imposta il tempo.

## J - Ciclo di pulizia



### Ciclo di pulizia

Questa funzione permette di pulire automaticamente la cella forno grazie a cicli di pulizia dedicati.

## F.3 Connettività del forno

Se il forno è connesso da remoto al cloud, la spia luminosa sottostante si illumina o lampeggia in base allo stato della connessione.



### Stato della spia luminosa



Spia luminosa accesa: il forno è connesso al cloud.  
Massima luminosità: il segnale Wi-Fi è **forte**.  
Media luminosità: il segnale Wi-Fi è **medio o debole**.



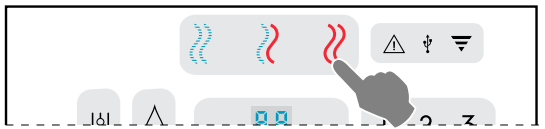
Spia luminosa lampeggiante:  
Per 1 minuto: il forno sta stabilendo la connessione al cloud  
Lampeggio continuo: il forno non riesce a stabilire la connessione al cloud oppure la connessione Wi-Fi è assente.

## F.4 Impostazione del ciclo di cottura

### F.4.1 Impostazione di un CICLO DI COTTURA

1. Premere il pulsante pertinente per selezionare un ciclo di cottura (per esempio il pulsante CONVEZIONE).

- modello con boiler

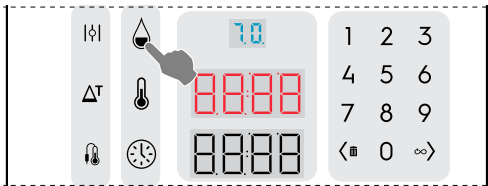


modello senza boiler



#### F.4.2 Impostazione dell'UMIDITÀ

2. Premere il tasto umidità. Impostare il valore sul tastierino numerico (per esempio 70%). Il valore inserito appare sul display digitale.



#### NOTA!

Indipendentemente dalla cifra inserita, il valore visualizzato sul display sarà sempre arrotondato alla decina più vicina (10, 20, 30,... 90 e fino a 99).

Valori inseriti (%)	Valori in uscita (%)
Da 1 a 14	10
Da 15 a 24	20
Da 25 a 34	30
Da 35 a 44	40
Da 45 a 54	50
Da 55 a 64	60
Da 65 a 74	70
Da 75 a 84	80
Da 85 a 94	90
Da 95 a 100	99

#### Condizione di umidità: CON BOILER

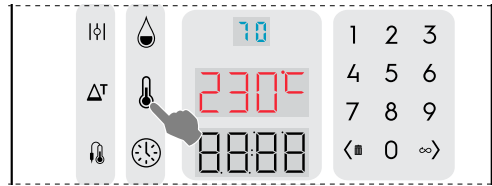
- Il ciclo a convezione permette di gestire e regolare la quantità di umidità nella cella senza generare vapore aggiuntivo.
  - Premere il tasto umidità e utilizzando il tastierino numerico impostare l'umidità massima con la conseguente regolazione dello sfiato. Impostando il valore 100, la valvola si chiude ().
- Quando il display mostra , la cella non gestisce l'umidità poiché la valvola è chiusa.
- Quando il tasto sfiato è attivato, l'umidità non è regolabile. Lo sfiato è aperto e scarica tutta l'umidità presente nella cella.

#### Condizione di umidità: SENZA BOILER

- Il ciclo a convezione consente di gestire il livello di umidità nella cella.
- Premere il tasto umidità e utilizzando il tastierino numerico impostare il livello di umidità.
- Impostando il valore 0, la valvola si chiude () e la cella non gestisce il livello di umidità.
- Quando il tasto sfiato è attivato, il livello di umidità non è regolabile. Lo sfiato è aperto e scarica tutta l'umidità presente nella cella.

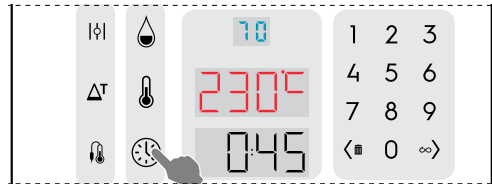
#### Set temperatura

3. Impostare la TEMPERATURA
  - Premere il tasto temperatura. Impostare il valore sul tastierino numerico (per esempio 230°C). Il valore inserito appare sul display digitale.



#### F.4.3 Impostazione del TEMPO di cottura

4. Premere il tasto tempo. Impostare il valore sul tastierino numerico (per esempio 45 minuti). Il valore inserito appare sul display digitale.



5. Premere il pulsante di START per avviare il ciclo di cottura. Se è stato impostato l'avvio automatico (Autostart), il ciclo si avvia automaticamente alla chiusura della porta.

#### F.4.4 Fase di preriscaldamento/raffreddamento

- Questa funzione prepara la temperatura della cella prima dell'inizio del ciclo selezionato. Il display di temperatura mostra la temperatura impostata; il display tempo mostra il messaggio "PrEH" o "COOL" in base alla temperatura della cella; il pulsante di start si illumina di rosso.

#### Aprire la porta dopo aver premuto il pulsante di START:

- Se la porta è aperta, il preriscaldamento è interrotto (la fase di riscaldamento continua a funzionare); il display tempo mostra il messaggio "door".
- Una volta chiusa la porta, il preriscaldamento riprende.

#### Saltare la fase di preriscaldamento/raffreddamento

- Tenere premuto il pulsante di START per avviare immediatamente il ciclo di cottura.

6. Al termine della fase di preriscaldamento/raffreddamento, sul display tempo viene visualizzato il messaggio "LOAD"; il pulsante di start lampeggia in rosso.
  - Aprire la porta;
  - Caricare il cibo nell'apparecchiatura;
  - Il ciclo di cottura inizia in corrispondenza della chiusura della porta.


#### F.4.5 Arresto del ciclo

Tenere premuto il pulsante di START per arrestare il ciclo.

#### F.4.6 Termine ciclo

7. Quando il tempo impostato è scaduto, il ciclo di cottura si arresterà automaticamente e l'apparecchiatura emetterà un allarme udibile sotto forma di bip continuo. Aprire la porta e scaricare il prodotto. L'allarme udibile può essere silenziato effettuando una qualsiasi azione sul cruscotto comandi oppure aprendo la porta.
  - Per arrestare manualmente il ciclo di cottura, premere per alcuni secondi il pulsante di START .
  - Per ripetere l'ultimo ciclo di cottura con gli stessi parametri, premere nuovamente il pulsante di START.


#### F.4.7 VALVOLA DI SFIATO APERTA

	Opzione di umidità: solo per il ciclo a convezione.
---	---

Valvola di sfiato aperta (OPEN): per cotture a secco, consentendo la rimozione dell'umidità quando necessario.


Temperatura massima fino a 300°C.

#### F.4.8 ECO DELTA

	Opzioni di temperatura (per tutte le modalità di cottura).
---	--

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.

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.

1. Per selezionare questa funzione, premere il tasto  $\Delta T$  ECO-DELTA.
2. Premere di nuovo questo tasto per digitare il valore desiderato sul tastierino numerico, per esempio 30°C. È possibile inserire un valore di differenza di temperatura da 1 a 120°C.
3. Premere il tasto PROBE (SONDA) . Impostare la temperatura al cuore del cibo richiesta.
4. Inserire la sonda nel cibo (vedere il paragrafo F.4.11 SONDA ALIMENTARE).

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

La cottura in questo caso è moderata e lunga perché 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.



#### IMPORTANTE


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





#### NOTA!

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.


#### F.4.9 RAFFREDDAMENTO

	Raffreddamento rapido 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. Premere il tasto COOLING DOWN (RAFFREDDAMENTO) .
2. Inserire il valore della temperatura che si desidera che il forno raggiunga nella prossima cottura.
3. Premere il pulsante di START  per raggiungere la temperatura impostata.

#### F.4.10 COTTURA IN CONTINUO


	Opzioni di tempo
---	------------------

Il tempo di cottura è senza fine.

1. Premere il tasto di cottura in continuo . Il display tempo mostra "cont".
2. Premere il pulsante di START  per iniziare la cottura della pietanza.

3. Una volta terminata la cottura della pietanza, tenere premuto il pulsante di START  per arrestare il ciclo di COTTURA IN CONTINUO.

#### F.4.11 SONDA ALIMENTARE

	Opzioni di tempo
---	------------------

La funzione PROBE (SONDA) è regolabile e consente di misurare la temperatura al cuore del prodotto. La presente funzione esclude l'impostazione del tempo di cottura.

1. Premere il tasto PROBE (SONDA); impostare la temperatura della sonda spillone sul tastierino numerico (per esempio, 55); il display tempo mostrerà il valore inserito.




La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Una volta raggiunto il valore impostato, il forno si arresterà automaticamente.



#### NOTA!

È possibile impostare una temperatura della sonda tra 15 e 290 °C per i cicli combinato e a convezione e tra 15 e 120 °C per il ciclo a vapore.

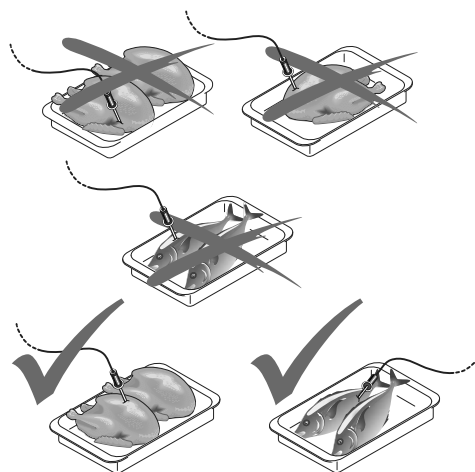
2. Chiudere la porta del forno e premere il pulsante di START  per avviare il ciclo PROBE (SONDA). Attendere fino a che il display della temperatura non indicherà il termine della fase di preriscaldamento. Apparirà il messaggio LOAD.
3. Aprire la porta, inserire il cibo nella cella.



#### AVVERTENZA

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

4. Rimuovere la sonda spillone dalla sua sede;
5. inserirla nel prodotto senza spingere eccessivamente; Assicurarsi che la punta (parte sensibile) venga posizionata vicino al centro del prodotto.



#### IMPORTANTE

La sonda spillone è un componente di precisione. Evitare nel modo più assoluto urti, forzature nell'inserimento e trazioni del cavo flessibile (in particolare modo quando si utilizzano le strutture carrellate).


La garanzia non copre la sostituzione di sonde spillone danneggiate da uso improprio.

- Chiedere 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 tempo mostra la durata del ciclo di cottura.

#### Disattivazione ciclo sonda

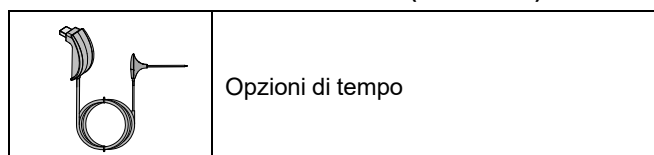
- Per disattivare il ciclo PROBE (SONDA), è sufficiente premere il tasto tempo  e impostare un tempo di cottura. La presente azione interromperà automaticamente la sonda spillone e viceversa. Allo spegnimento del forno, l'opzione sonda spillone verrà anch'essa disattivata.





#### 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 informazioni sull'utilizzo della sonda spillone esterna consultare il paragrafo dedicato.

#### F.4.12 SONDA ALIMENTARE USB (a richiesta)



- Premere il tasto PROBE (SONDA)  e tenerlo premuto per almeno 1 secondo.


La spia  inizia a lampeggiare (0,5 secondi accesa - 0,5 secondi spenta).

Impostare la temperatura finale della sonda spillone sul tastierino numerico (per esempio, 55); il display tempo mostrerà il valore inserito.



#### NOTA!

È possibile impostare una temperatura della sonda tra 15 e 290 °C per i cicli combinato e a convezione e tra 15 e 120 °C per il ciclo a vapore.


- Chiedere la porta del forno e premere il pulsante di START  per avviare il ciclo PROBE (SONDA). Attendere fino a che il display della temperatura non indicherà il termine della fase di preriscaldamento. Apparirà il messaggio LOAD.
- 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.


- Inserire lo spillone della sonda USB al centro del prodotto senza esercitare eccessiva pressione.
- Inserire l'estremità USB nella porta USB del forno.

La spia  è accesa fissa.

- Chiedere la porta del forno. La spia  lampeggia (0,5 secondi accesa - 0,5 secondi spenta).

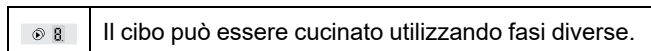


## IMPORTANTE

Nel caso in cui la spia  lampeggi rapidamente (0,1 secondi accesa - 0,1 secondi spenta), sul display più grande verrà visualizzata l'etichetta di testo "UPrb" e il forno emetterà un segnale acustico per segnalare che la sonda USB è collegata. Nel frattempo la cottura è sospesa.

Il ciclo PROBE (SONDA) continua a funzionare. Una volta raggiunto il valore impostato, il forno si arresterà automaticamente.



#### F.4.13 multiFASe



Il forno consente di impostare fino a 4 fasi per ciascun ciclo.

Durante un ciclo di cottura multifase, il forno commuta automaticamente da una fase all'altra. Il ciclo si arresta automaticamente al termine di tutte le fasi.

#### Per impostare un ciclo multifase:

- Innanzitutto, impostare il ciclo di cottura (fare riferimento al paragrafo F.4 *Impostazione del ciclo di cottura*);
- Tenere premuto il tasto multifase  per aggiungere la fase 2;
- Impostare la fase 2
  - A questo punto, è possibile impostare i parametri della nuova fase.
  - Ripetere la sequenza per tutte le fasi da impostare.
- Al termine della procedura, premere il pulsante di START  per avviare il ciclo di cottura.

#### Per cancellare una fase:

- Selezionare la fase da cancellare utilizzando le frecce < / > sul tastierino numerico.
- Tenere premuta l'icona del cestino.




#### NOTA!

Cancellando una fase intermedia, anche le fasi successive verranno automaticamente cancellate.

#### F.4.14 UTILITÀ

Le utilità sono funzioni che possono essere aggiunte al ciclo di cottura. È possibile attivarle semplicemente premendo il tasto corrispondente.

#### Pausa


- Aggiungere una nuova fase.
- Premere il tasto PAUSA .
- Impostare la durata desiderata utilizzando il tasto TEMPO.



#### NOTA!

Questa funzione può essere utilizzata come avvio ritardato se impostata all'inizio di un ciclo multifase.

#### Mantenimento

- Premendo il tasto di MANTENIMENTO  si aggiungerà la fase di mantenimento al termine del ciclo di cottura. Durante la fase di mantenimento, la lettera H appare nel display MULTIFASE mentre il display TEMPO mostra HOLD.
- Nel caso in cui la cottura sia temporizzata, la temperatura di MANTENIMENTO sarà di + 65 °C. Nel caso in cui la cottura sia guidata dalla sonda, la temperatura di mantenimento è 5 °C superiore rispetto alla temperatura al cuore impostata.

#### Scarico boiler

- Il boiler non può essere svuotato durante un ciclo.

#### Raffreddamento

- Il raffreddamento non può essere attivato durante un ciclo.
- La temperatura preimpostata è di 25 °C, ma può essere modificata tramite il tastierino numerico.

- Al fine di visualizzare la temperatura effettiva della cella, tenere premuto il tasto temperatura per più di 2 secondi.

## F.5 Programmi

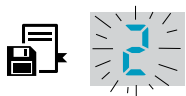
Il tasto PROGRAMMI consente di richiamare i cicli di cottura già memorizzati o crearne e memorizzarne di nuovi.

Per uscire dai PROGRAMMI, tenere premuta una delle modalità di cottura.



### Salvataggio programma

- Innanzitutto, impostare il ciclo di cottura (fare riferimento al paragrafo F.4 *Impostazione del ciclo di cottura*);
- Tenere premuto il tasto PROGRAMMI. Il display mostra il primo numero di programma disponibile;



- Selezionare il numero di PROGRAMMA desiderato (01–99) utilizzando le frecce < / >;
- Il display PROGRAMMI continuerà a lampeggiare per alcuni secondi; per completare la procedura, tenere premuto di nuovo lo stesso tasto per alcuni secondi fino a che un bip non confermerà il salvataggio del programma;
- A questo punto, premere il pulsante di START ► per avviare il programma.



#### NOTA!

Nei modelli con boiler due programmi preimpostati per la rigenerazione sono già salvati e disponibili nei programmi numero "1" e "2".

#### Programmi di rigenerazione:

1. **Rigenerazione su piastra** - ideale per banchetti


Doppia fase:

- Ciclo di convezione da 2 minuti, 120 °C, flap chiuso e ventilazione a 4;
- Ciclo combinato da 5 minuti, 120 °C, 20% di umidità e ventilazione a 4.

2. **Rigenerazione su vassoio** - ideale per la ritermalizzazione

Ciclo combinato da 15 minuti, 120 °C, 40% di umidità e ventilazione a 5.

### Eliminazione del programma

- Selezionare il programma da rimuovere;
- Tenere premuto il tasto <  (cancella) per alcuni secondi e premere lo stesso tasto di nuovo per confermare la procedura di eliminazione.

### Caricamento/scaricamento programmi – USB

Questa procedura è possibile solo dallo **stato di avviamento del forno**.



#### NOTA!

Per raggiungere lo stato di avviamento del forno, tenere premuta una delle due modalità di cottura disponibili come mostrato nella figura.



1. Inserire la chiavetta USB nella presa.
2. Per caricare/scaricare i programmi, tenere premuto il tasto PROGRAMMI fino a che non appare PROG sul display TEMPERATURA.
3. Utilizzare i tasti delle frecce < / > sul tastierino numerico per selezione il comando "upload" (caricare) o "download" (scaricare).  
La parola "dnLo" oppure "UPLO" appare sul display TEMPO a seconda della selezione.
4. Tenere premuto il tasto PROGRAMMI per avviare il caricamento o lo scaricamento della procedura.  
Tutti gli indicatori del cruscotto comandi lampeggiano.
5. Al termine della procedura, sul display TEMPO lampeggia la parola End (fine) per confermare il completamento dell'operazione.
6. Togliere la chiavetta USB dalla presa.

### Programmi da cloud

Il forno è in grado di connettersi a Internet e di ricevere i programmi di cottura (ricette) dal cloud.

Una volta che il cloud ha inviato uno o più programmi all'apparecchiatura, sui display TEMPERATURA e TEMPO viene visualizzato il messaggio "CLOU PROG".



Il numero dei programmi scaricati viene visualizzato sul display PROGRAMMI.



- Premere un pulsante qualsiasi per aggiungere i nuovi programmi nell'apparecchiatura. Il messaggio CLOU PROG scompare.

### Scaricamento del log HACCP

Questa procedura è possibile solo dallo stato di avviamento del forno.

1. Inserire la chiavetta USB nella presa.
2. Per scaricare il log HACCP, tenere premuto il tasto HACCP fino a che non appare la parola HACCP sul display TEMPERATURA.  
La parola "dnLo" appare sul display TEMPO.
3. Tutti gli indicatori del cruscotto comandi lampeggiano.
4. Al termine della procedura, sul display TEMPO lampeggia la parola "End" (fine) per confermare il completamento dell'operazione.
5. Togliere la chiavetta USB dalla presa.



## F.6 Spie luminose



**NOTA!**  
Le spie luminose non sono tasti, bensì funzioni o indicatori luminosi.

### ALLARME



La luce lampeggia per indicare la presenza di un malfunzionamento. Può essere un'avvertenza o un errore.

### USB



La luce indica l'inserimento di un dispositivo USB. All'inizio lampeggia, dopodiché, una volta riconosciuto il dispositivo USB, diventa fissa.

### Wi-Fi



Questa luce una connessione a una rete Wi-Fi (solo con l'apposito accessorio).

## F.7 Funzioni speciali

Le funzioni speciali consentono di migliorare l'utilizzo del forno e possono essere impiegate con maggiore o minore intensità.

### INIEZIONE DI ACQUA



Durante un ciclo di cottura, è possibile aumentare il livello di umidità nella cella per determinati tipi di cottura.

Premere diverse volte questi tasti per regolare la durata dell'iniezione in secondi (ogni trattino = 10 s di intervallo).

Nella figura di cui sopra, per esempio, sono rappresentati 3 trattini, i quali corrispondono a 30 secondi di iniezione di acqua.



### AVVERTENZA

Aprire la porta con cautela, l'acqua viene spruzzata sulla ventola.

### VENTOLA



La presente funzione consente di regolare la velocità della ventola per alcuni tipi di cottura, per esempio per quelli più delicati.

Premere più volte il tasto di cui sopra per regolare i 5 livelli di velocità.

Nella figura di cui sopra, per esempio, sono rappresentati 4 trattini, i quali corrispondono a una velocità superiore.

## F.8 Gestione della cappa

Una volta installata e attivata la cappa, sul display del forno vengono visualizzate delle etichette di testo che ricordano la necessità di effettuare la manutenzione della cappa dopo un certo periodo di funzionamento.



### Significato delle etichette di testo

CLLP	Pulire la lampada della cappa
rEPL	Sostituire la lampada della cappa

### Significato delle etichette di testo (continua')

CLCS	Pulire il dissipatore di condensa della cappa
CLFt	Pulire il dispositivo antiappannamento e il filtro del separatore acqua della cappa

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

### Per ignorare il promemoria:

- Premere semplicemente il pulsante di START.



I promemoria vengono visualizzati solo quando l'apparecchiatura è accesa (o dopo 7 giorni di funzionamento continuo). Nel caso in cui un promemoria venga ignorato, verrà nuovamente visualizzato all'accensione successiva.


## F.9 Ciclo di pulizia

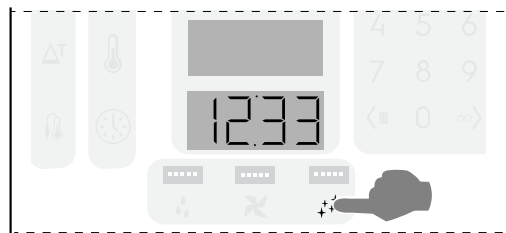
Il forno è predisposto per la pulizia automatica della cella.




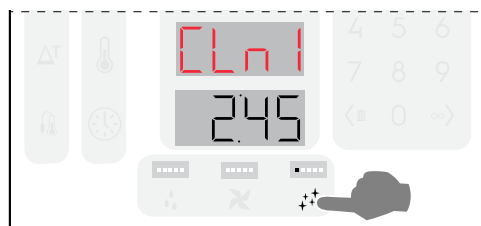
### IMPORTANTE

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. Premere il tasto  per entrare nella modalità pulizia.



2. Premere diverse volte il tasto  per impostare uno dei 5 cicli di pulizia disponibili.



### Cicli di pulizia disponibili

CLn1	= Ciclo di lavaggio leggero Pulizia di livelli di sporco ridotti, es.: cottura a vapore, cottura al forno o carichi singoli con temperature di cottura inferiori a 200°C
CLn2	= Ciclo di lavaggio medio Pulizia di livelli di sporco intermedi, es.: cottura arrosto o cottura al forno con temperature di cottura inferiori a 200°C
CLn3	= Ciclo di lavaggio forte Pulizia di livelli di sporco medio-alti con depositi di cotture arrosto e alla griglia



### Cicli di pulizia disponibili (continua')

CLn4	= Ciclo di lavaggio extra forte Pulizia di livelli di sporco alti con pesanti depositi di cotture arrosto e alla griglia di carichi multipli
CLn5	= Ciclo di risciacquo Risciacquo con acqua fredda

3. Premere il tasto  per avviare il ciclo;

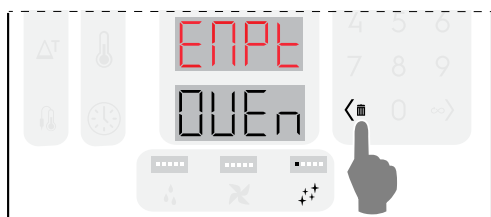



#### IMPORTANTE

Nel caso in cui la temperatura della cavità sia troppo elevata, il pulsante di START  viene disattivato. Premere il tasto  per raffreddare il forno.

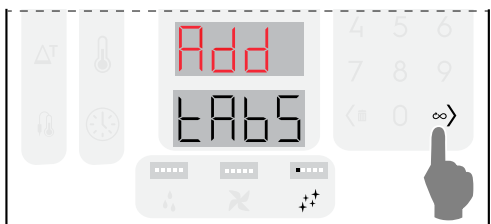
**Inserire il detergente solo al termine del raffreddamento in quanto la temperatura elevata potrebbe innescare una reazione chimica!**


4. Prima dell'avvio del ciclo di pulizia selezionato, sul display viene visualizzato un messaggio che ricorda di vuotare la cella. Aprire la porta e **RIMUOVERE TUTTI GLI OGGETTI dalla cella** (tegami, vassoi, accessori, ecc.!!).



Premere il tasto  sul tastierino per confermare.

5. Sul display viene visualizzato un messaggio che ricorda di aggiungere i detersivi. Mettere il detergente per la pulizia al centro della parte inferiore della cella e la pastiglia di risciacquo e decalcificazione nell'apposito cassetto (la sua posizione cambia a seconda del modello). Le quantità variano in funzione del ciclo selezionato (fare riferimento alle tabelle presenti in questo capitolo o alla targhetta adesiva apposta sul forno).



Premere il tasto  per confermare il caricamento dei prodotti chimici solidi.

6. Chiudere la porta; il ciclo di pulizia si avvia.

### Informazioni sul ciclo di pulizia visualizzate sui display

I diversi display mostreranno il seguente test:

Durante l'impostazione ciclo:

- Display temperatura = ciclo selezionato (per esempio CLn1)
- Display tempo = durata stimata del ciclo.

Dopo l'avviamento del ciclo:

- Display temperatura = ciclo selezionato
- Display tempo = tempo rimanente.

Al termine del ciclo:

- Display temperatura = ciclo selezionato

- Display tempo = messaggio "End" (Fine).



Premere un tasto qualsiasi per uscire dalla modalità pulizia.

### DETERGENTI

Per una pulizia ottimale, nonché per proteggere il forno con i programmi di pulizia, utilizzare detersivi, 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 detersivi 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.

#### Configurazione standard

Detergente SOLIDO

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato nelle tabelle seguenti nel filtro di scarico posto al centro nella parte inferiore della cella.

**A**



#### IMPORTANTE

Preparato per lavaggio approvato da Electrolux Professional: C22 Cleaning Tab (pastiglia detergente, ove disponibile) o C23 Cleaning Powder (detergente in polvere).

### BRILLANTANTE

#### Configurazione standard

Brillantante e disincrostante SOLIDO in pastiglie

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato nelle tabelle seguenti nel cassetto dedicato (vedi figure seguenti).

**B**

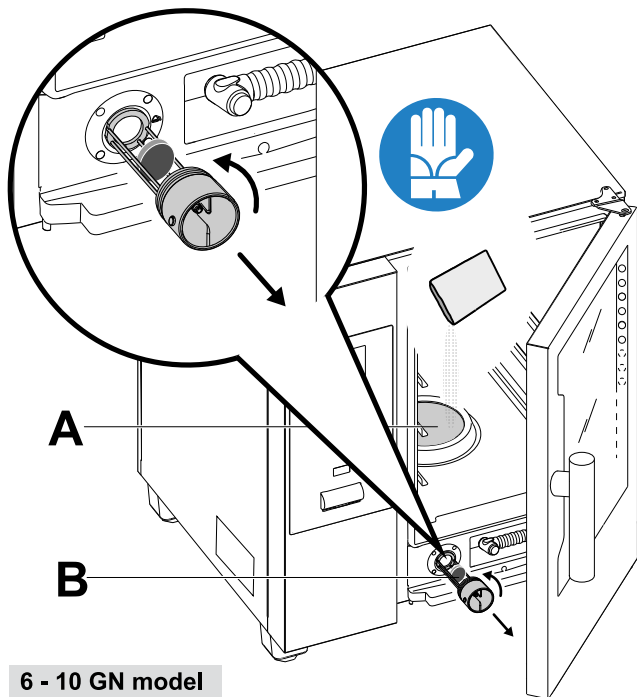


#### IMPORTANTE

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

### CARICAMENTO PRODOTTI CHIMICI SOLIDI DI MODELLI A 6 - 10 GRIGLIE

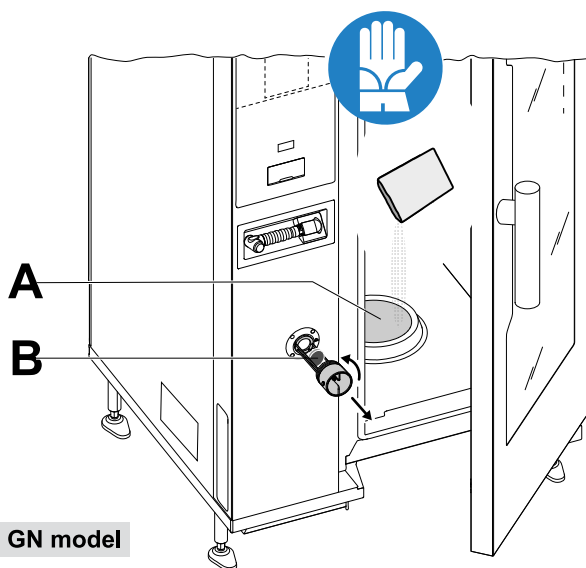
Modello 6 - 10 GN			
Ciclo di pulizia	A	B	B - dESC
	Detergente	Brillantante / Disincrostante	Disincrostante
Quantità (n. pastiglie/bustine)			
CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

**CARICAMENTO PRODOTTI CHIMICI SOLIDI DI MODELLI A 20 GRIGLIE**

Modello 20 GN			
Ciclo di pulizia	A	B	B - dESC
	Detergente	Brillantante / Disincrostante	Disincrostante
Quantità (n. pastiglie/bustine)			
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



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.

**F.9.1 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.

- Sul display TEMPO compare il messaggio FCLn lampeggiante. È necessario eseguire uno dei cicli di pulizia automatica.



- Al termine del ciclo di pulizia selezionato, il messaggio FCLn scompare e le funzioni di cottura sono ripristinate.



**NOTA!**

Questa funzione può essere attivata su richiesta del cliente in fase di installazione del forno oppure in un secondo tempo. Se necessario, contattare l'Assistenza clienti autorizzata.

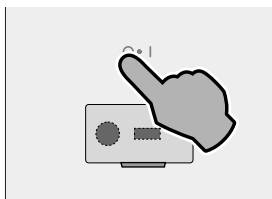
**F.9.2 Disincrostazione del boiler (dESC)**

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 la decalcificazione.

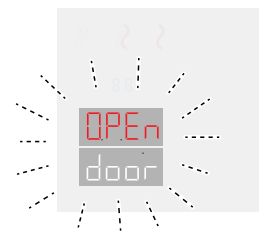
- Eseguire un programma di pulizia (da CLn1 a CLn4) con il brillantante e il ciclo di disincrostazione. Utilizzare 2 pastiglie "C25" solo per modelli 6-10 GN e 3 pastiglie solo per modelli 20 GN al posto della quantità abituale.
- Nel caso in cui, dopo aver eseguito il ciclo di pulizia, il display mostri di nuovo il codice di errore "dESC", chiamare l'Assistenza.

**F.10 Spegnimento del forno**

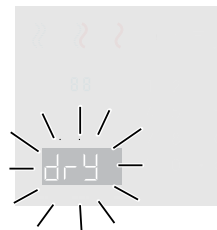
Premere il lato "O" del tasto "O - I" per spegnere il forno.

**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. I display rosso e bianco mostrano un messaggio lampeggiante: "OPEN DOOR" (Aprire la porta).



- 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 display lampeggia per circa 30 minuti, quindi il forno si spegne.

**NOTA!**

Il ciclo di asciugatura NON viene eseguito nel caso in cui il forno stesse effettuando un ciclo di cottura o di lavaggio quando è stato spento.

**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 agli intervalli di pulizia.

**G.4 Camera di cottura (cella)**

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, premere il tasto PULIZIA per selezionare i programmi dedicati come spiegato nel paragrafo F.9 *Ciclo di 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.9 *Ciclo di pulizia*.

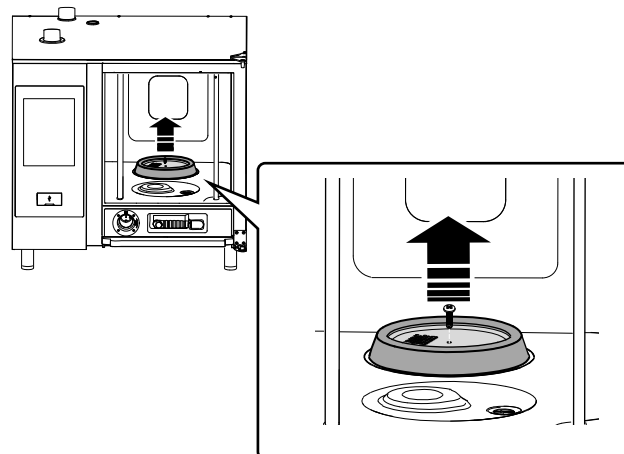
Se il forno mostra il messaggio "dESC", decalcificare come indicato nella sezione F.9.2 *Disincrostazione del boiler (dESC)* dello stesso paragrafo.

**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

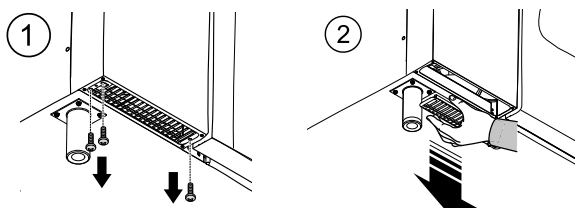
Si tratta di una spugna poliuretanic, alloggiata in un supporto dotato di feritoie per l'ingresso dell'aria di raffreddamento dei componenti del forno (vedere figura per i modelli "table-top" (tavolo), per esempio).

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

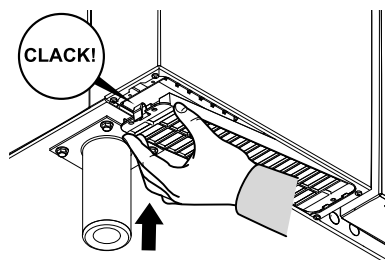
### Una volta al mese:

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.



**i** **NOTA!**  
È obbligatorio installarlo nuovamente per motivi di sicurezza. Se il filtro non è presente, l'apparecchiatura cesserà di funzionare.

## 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.

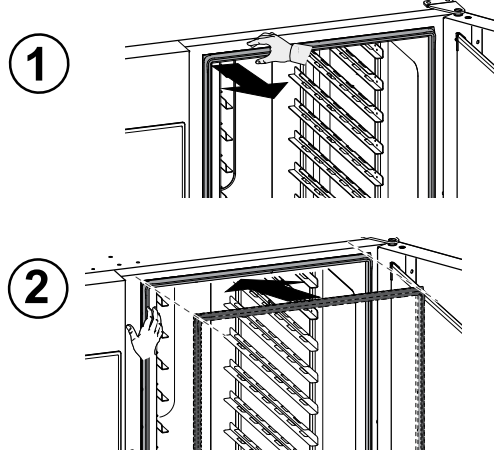
Pulire in profondità almeno **una volta al giorno** (preferibilmente dopo il ciclo di lavaggio della camera di cottura) la superficie anteriore del forno e la guarnizione usando un panno immerso in acqua.

**!** **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.

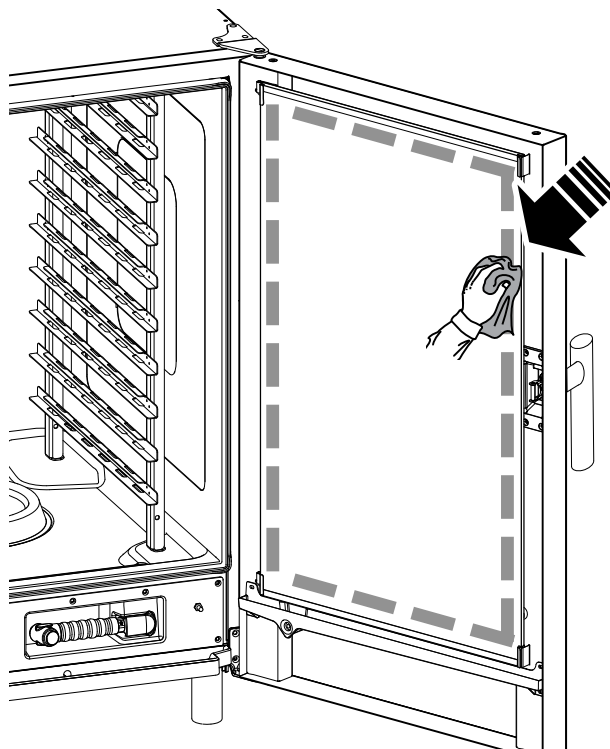


## G.9 Vetro interno, esterno e della camera di cottura

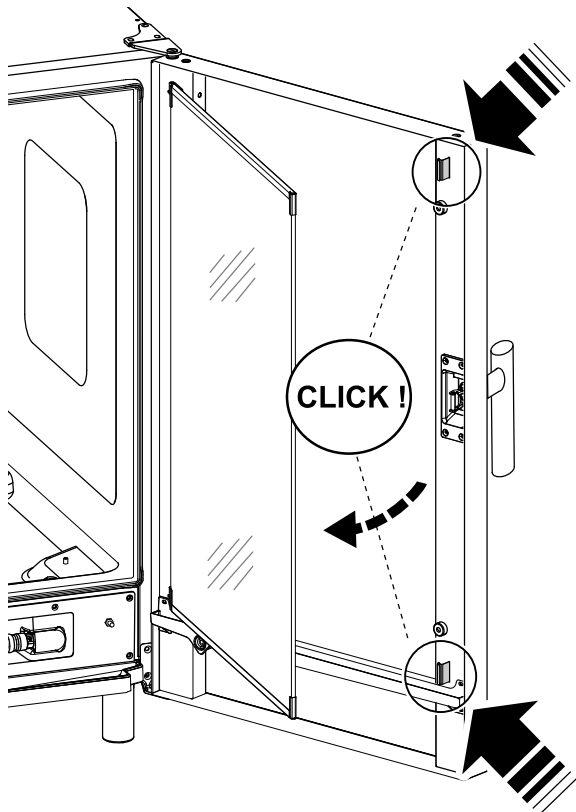
Mantenere puliti i vetri montati sulla porta del forno è importante per il loro duplice ruolo: proteggere l'utente dalle temperature che si sviluppano nella cella di cottura e permettere la visibilità all'interno per garantire il controllo della cottura in ogni momento.

**Dopo ogni ciclo di lavaggio** della camera di cottura:

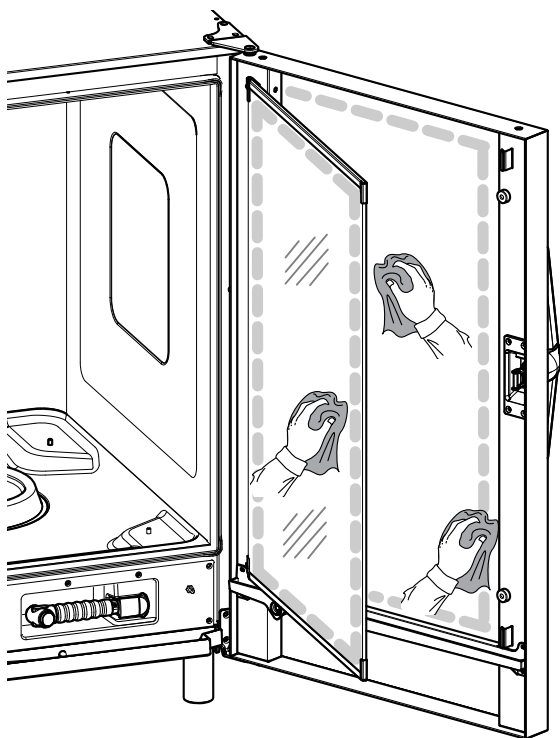
1. Pulire il bordo del vetro interno. Vedere la figura seguente:



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



- Pulire quindi le superfici dell'intercapedine tra le porte.
- Rimontare il vetro interno nelle clip e chiudere la porta forno.



## G.10 Area porta



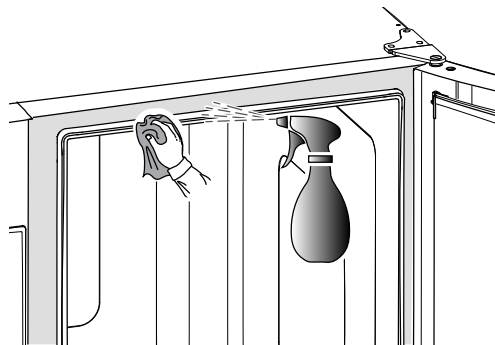
### IMPORTANTE

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

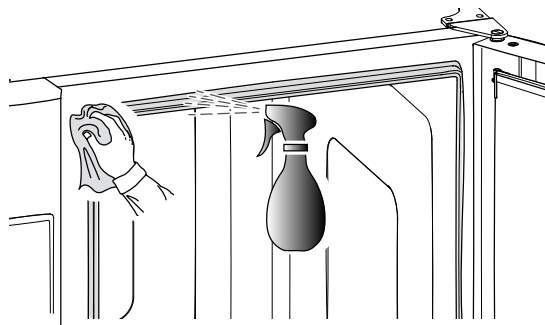
Dopo il ciclo di cottura, la porta del forno, il suo vetro interno, la guarnizione e l'area intorno al perimetro della porta possono sporcarsi facilmente a causa dei vapori grassi che fuoriescono dal forno.

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

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



- 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 volta all'anno** il tubo di scarico.

## G.12 Collettore di gocciolamento condensa

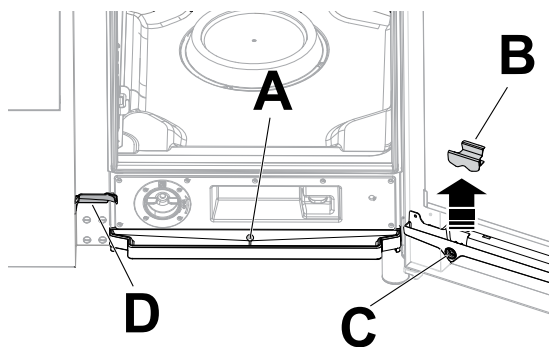
Il collettore di gocciolamento in plastica sul fondo della superficie anteriore della camera di cottura assicura che i vapori, che si condensano non appena la porta viene aperta, vengano raccolti e scaricati.

Per ragioni igieniche, pulirlo come segue:

- 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.

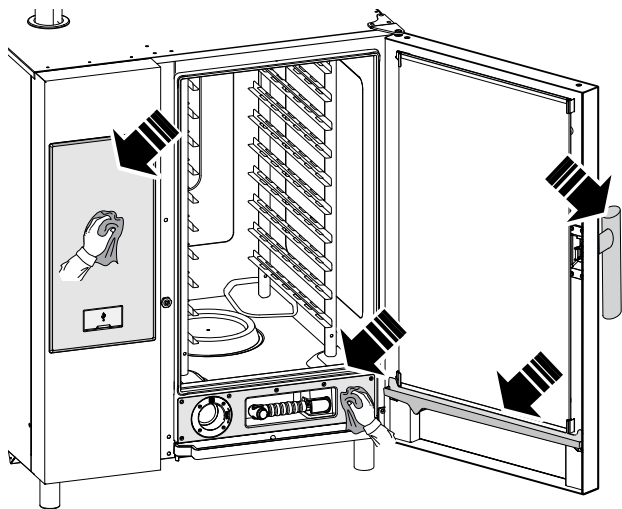
### G.14 Altre superfici

- Pulire le parti di vetro, plastica e metallo esterne solo con detersivi 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 detersivi contenenti ipoclorito sodico.



### G.18 Intervalli di manutenzione

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

- 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.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none"> <li>Pulizia generale dell'apparecchiatura e della zona circostante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ogni giorno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Operatore</li> </ul>
Dispositivi di protezione meccanica <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo dello stato e verifica che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ogni 6 mesi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>
Controllo <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>
Struttura dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) dell'apparecchiatura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica della leggibilità e dello stato della segnaletica di sicurezza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>
Cavo di collegamento elettrico <ul style="list-style-type: none"> <li>Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Annuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>
Revisione generale dell'apparecchiatura <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo di tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...</li> </ul>	Ogni 10 anni <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza</li> </ul>

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](http://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](http://www.luus.com.au)
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

## H RICERCA GUASTI

### 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.

**Se il guasto permene, contattare l'Assistenza Clienti:**

- Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
- Disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura.

### H.2 Codici di errore

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

- Chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua, se presenti;
- 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.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
ACF N°323	Avvertenza	Il filtro aria è assente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il filtro non è stato rilevato.</li> <li>Possibili danni ai componenti elettrici ed elettronici interni a causa dell'assenza del filtro aria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rimontare il filtro.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
ACUM N°200	Arresto del forno	Scheda elettronica principale non identificata.	Problema di comunicazione con la scheda elettronica principale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il filtro è sporco.</li> <li>Temperatura ambiente troppo elevata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico.</li> <li>Pulire il filtro.</li> <li>Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>È possibile cucinare. Verificare i risultati di cottura.</li> <li>Se l'avvertenza persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Bhtc N°241	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di chiusura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione).</li> <li>Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di sfiato.</li> </ul>	<p>È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Bhto N°240	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di apertura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione).</li> <li>Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di sfiato.</li> </ul>	<p>È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
bntC N°313	Arresto boiler	Guasto NTC SSR boiler (NTC4)	Problema nel sensore di temperatura.	<p>Il forno ha rilevato un problema nel funzionamento del boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare i risultati di cottura.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
BoLt N°223	Arresto del ciclo (nel caso in cui il ciclo necessiti del boiler)	Timeout di caricamento dell'acqua del boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione dell'acqua (pressione/qualità dell'acqua).</li> <li>Problema di isolamento elettrico con i sensori di livello dell'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che l'alimentazione dell'acqua sia aperta.</li> <li>Controllare che la pressione dell'acqua non sia troppo bassa.</li> <li>Verificare se il filtro acqua è ostruito. Pulirlo o sostituirlo.</li> <li>Problema meccanico con il funzionamento del boiler. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
BSHt N°315	Avvertenza	Alta temperatura NTC SSR boiler (NTC4).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda.</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno.</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura.</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
BSOt N°314	Arresto del ciclo di cottura	Sovratemperatura NTC SSR boiler (NTC4).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda.</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno.</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura.</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Cdo N°260	Arresto della pulizia Avvertenza durante la cottura	Tappo del cassetto per la pulizia assente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il tappo del cassetto per la pulizia non viene rilevato; impossibile TERMINARE un ciclo di cottura o di pulizia.</li> </ul>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fissare correttamente il tappo al cassetto per la pulizia sulla parte anteriore del forno.</li> <li>Se il problema persiste, ruotare il tappo di 180° e serrare ancora. Chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CFbL N°294	Avvertenza	Guasto ventola di raffreddamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sovraccarico del motore della ventola di raffreddamento dovuto a sporco od ossidazione.</li> <li>Altri problemi elettrici/meccanici.</li> </ul>	<p>Il forno sarà operativo fino a quando il sistema elettronico non raggiungerà la temperatura critica.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
CLdr	Avvertenza	Tappo del cassetto per la pulizia assente prima dell'avvio di un ciclo di cottura o di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il tappo del cassetto per la pulizia non è stato individuato. Non è possibile AVVIARE il ciclo di cottura o di pulizia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fissare correttamente il tappo al cassetto per la pulizia sulla parte anteriore del forno.</li> <li>Se il problema persiste, ruotare il tappo di 180° e serrare ancora. Chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CntC N°310	Arresto della cottura	Guasto NTC SSR cella (NTC3).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore NTC.</li> <li>Guasto ACU.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavviare il forno.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CPUA N°203	Arresto del forno	Il microprocessore ACS non comunica.	Guasto ACU.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavviare il forno.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CPUt N°204	Arresto del forno	Il microprocessore TC non comunica.	Guasto ACU.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavviare il forno.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CSHt N°312	Avvertenza	Alta temperatura NTC SSR cella (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda.</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno.</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura.</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CSOt N°311	Arresto del ciclo di cottura	Sovratemperatura NTC SSR cella (NTC3).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda.</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno.</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura.</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso.</li> <li>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.</li> <li>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).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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).



Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
EbOL N°222	Arresto del ciclo/preriscaldamento	Guasto termocoppia boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto ACU.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare senza il preriscaldamento (verificare i risultati di cottura).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Informare l'Assistenza del guasto.</li> </ul>
EbYP N°250	Avvertenza	Guasto sensore di temperatura scarico vapore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto ACU.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare; è probabile che il consumo d'acqua aumenti.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
ECEd N°213	Arresto del ciclo	Guasto termocoppia cella inferiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto ACU.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo a vapore da 100 °C.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
ECEu N°212	Arresto del ciclo	Guasto termocoppia cella superiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto ACU.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo a vapore da 100 °C.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
ECLt N°135	Arresto del forno	Assenza della tabella di pulizia per il MODELLO e il TIPO DETERGENTE in uso.	Software assente.	<p>Tabella di pulizia non presente per il MODELLO e il TIPO DETERGENTE in uso.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
EGA0 N°130	Arresto del forno	Assenza della tabella del GAS valida nel forno.	Software assente.	<p>Nessuna tabella del GAS valida disponibile nel forno.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
EGAd N°132	Arresto del forno	Dati della tabella del GAS errati.	Software assente.	<p>Dati della tabella del GAS errati.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
EGAt N°131	Arresto del forno	Tabella del GAS per questo modello di apparecchiatura non trovata.	Software assente.	<p>Tabella del GAS per questo modello di apparecchiatura non trovata.</p> <p>Chiamare l'Assistenza.</p>
EH2O N°327	Arresto del forno	Acqua rilevata non congruente con lo stato delle valvole.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa.</li> <li>Mancanza temporanea di pressione di alimentazione dell'acqua.</li> <li>Guasto flussometro.</li> <li>Problema all'impianto idraulico.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare (verificare i risultati di cottura).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che la valvola di alimentazione dell'acqua sia aperta.</li> <li>Verificare che la pressione dell'acqua sia &gt; 1,5 bar.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
ELMb N°322	Arresto della cottura con controllo dell'umidità (in modalità NORMALE)	È stato rilevato un problema con il sensore di ossigeno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto sonda lambda.</li> </ul>	<p>È possibile modificare la modalità di avvertimento per questo guasto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>NORMALE: il forno arresta tutti i cicli che richiedono il controllo dell'umidità.</li> <li>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.</li> <li>NASCOSTA: non viene mostrato alcun allarme.</li> </ul> <p>Per modificare la modalità di avvertimento, contattare l'Assistenza.</p>
EntC N°290	Arresto del forno	Guasto NTC comparto dei componenti (NTC1).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto ACU.</li> </ul>	<p>Sensore di temperatura della scheda elettronica danneggiato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Impossibile eseguire la cottura.</li> <li>Chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Eotd N°251	Avvertenza	Elevata temperatura sullo scarico dell'acqua.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua.</li> <li>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.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Eprb1 N°320	Blocco dei soli cicli sonda alimentare	Guasto sonda spillone a punto singolo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato).</li> <li>• Guasto connettore.</li> <li>• Guasto della sonda.</li> <li>• Guasto ACU.</li> </ul>	<p>È possibile eseguire cicli basati sul tempo (senza sonda alimentare).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se disponibile, utilizzare l'accessorio sonda alimentare USB.</li> <li>• Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.</li> </ul>
Epr6 N°321	Blocco dei soli cicli sonda alimentare	Guasto sonda spillone a sei punti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato).</li> <li>• Guasto connettore.</li> <li>• Guasto della sonda.</li> <li>• Guasto ACU.</li> </ul>	<p>È possibile eseguire cicli basati sul tempo (senza sonda alimentare).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se disponibile, utilizzare l'accessorio sonda alimentare USB.</li> <li>• Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità completa.</li> </ul>
Ertc N°1	Avvertenza	Problema con l'orologio interno.	Problema con l'hardware (per esempio, orologio a batteria scarico).	<p>È possibile che alcune funzioni non siano attuabili correttamente (per esempio HCCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
ESCH N°291	Arresto del forno	Sovratemperatura comparto dei componenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il filtro è sporco.</li> <li>• Temperatura ambiente troppo elevata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico.</li> <li>• Pulire il filtro.</li> <li>• Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura.</li> <li>• Se il problema dovesse verificarsi di nuovo, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
EStd N°253	Avvertenza	Guasto NTC scarico dell'acqua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guasto connettore.</li> <li>• Guasto sensore NTC.</li> <li>• Guasto ACU.</li> </ul>	<p>Il forno continua a funzionare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per risolvere il problema, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Etb N°220	Arresto ciclo/boiler	Il termostato di sicurezza del boiler è scattato. Sovratemperatura nel boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua mancante nel boiler.</li> <li>• Accumulo di calcare nel boiler.</li> <li>• Sensore della sonda TC inserito in modo non corretto.</li> <li>• Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati.</li> <li>• Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza.</li> <li>• Il parametro BOT è impostato su un valore troppo elevato.</li> <li>• Temperatura ambiente &lt;5 °C.</li> </ul>	<p>Il forno non è in grado di produrre vapore con il boiler. Verrà utilizzato un dispositivo alternativo, ma le prestazioni saranno ridotte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.</li> </ul>
EtC N°210	Arresto del forno	Il termostato di sicurezza della cella è scattato. Sovratemperatura nella cella.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cella è sporca.</li> <li>• Il parametro COT è impostato su un valore troppo elevato.</li> <li>• Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati.</li> <li>• La ventola del motore è bloccata mentre il riscaldamento è ancora acceso.</li> <li>• Il sensore TC di temperatura fornisce misurazioni irregolari.</li> <li>• Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza.</li> <li>• Temperatura ambiente &lt;5 °C.</li> </ul>	<p>Pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.</p>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
EtUb N°221	Arresto cicli boiler	Sovratemperatura boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acqua mancante nel boiler (solo apparecchiature riscaldate elettricamente).</li> <li>Accumulo di calcare nel boiler.</li> <li>Il parametro BOT è stato impostato su un valore troppo basso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Attendere che la temperatura del boiler si raffreddi (l'allarme ETUB scomparirà).</li> <li>Eseguire un programma di pulizia con i cicli di risciacquo e disincrostazione e utilizzare la quantità di pastiglie C25 indicata nella procedura F.9.2 <i>Disincrostazione del boiler (dESC)</i> del presente manuale.</li> <li>Nel caso in cui l'allarme appaia di nuovo, disincrostare di nuovo il boiler.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
EtUC N°211	Arresto del forno	Sovratemperatura cella.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cella è sporca.</li> <li>Il parametro COT è stato impostato su un valore troppo basso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avviare un ciclo di raffreddamento; se non è possibile aprire la porta e lasciare raffreddare il forno; pulire la cella.</li> <li>Quando la temperatura scende, è possibile avviare un nuovo ciclo di cottura.</li> <li>Nel caso in cui l'errore appaia di nuovo, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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 rimmetterlo 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/spengere 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.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FLrE N°140	Arresto del forno	Errore di lettura della memoria SPI-FLASH.		Errore durante la lettura della memoria SPI-FLASH.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FLUE N°141	Arresto del forno	Errore di scrittura della memoria SPI-FLASH.		Errore durante la scrittura della memoria SPI-FLASH.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FrA1 N°104	Arresto del forno; errore fatale	L'ID FRAM è diverso dal previsto.		Comunicazione impossibile con la memoria FRAM.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

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.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FrrE N°145	Arresto del forno	Errore di lettura della memoria FRAM.		Errore durante la lettura della memoria FRAM.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FrUE N°146	Arresto del forno	Errore di scrittura della memoria FRAM.		Errore durante la scrittura della memoria FRAM.  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FSnr N°293	Avvertenza	Problema ventola di raffreddamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>• Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>• Filtro assente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire il filtro aria in ingresso.</li> <li>• 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.</li> </ul>
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	Brucciato a gas boiler bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aria nella fornitura del gas.</li> <li>• La fornitura del gas è chiusa.</li> <li>• Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori.</li> <li>• Errore interno sistema di bruciatori.</li> </ul>	Il forno può continuare a funzionare sia in modalità a convezione sia in modalità ISG. Per recuperare la piena funzionalità del boiler: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza.</li> <li>• Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta;</li> <li>2. azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>3. se l'errore persiste, spegnere/accendere (OFF/ON) il forno e tentare nuovamente di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>4. se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ol> </li> </ul>
GbCd N°302	Ciclo in pausa	Brucciato inferiore cella bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aria nella fornitura del gas.</li> <li>• La fornitura del gas è chiusa.</li> <li>• Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori.</li> <li>• Errore interno sistema di bruciatori.</li> </ul>	Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore. Per ripristinare la funzionalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza.</li> <li>• Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta;</li> <li>2. azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>3. se l'errore persiste, spegnere/accendere (OFF/ON) il forno e tentare nuovamente di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>4. se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ol> </li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
GbCU N°300	Ciclo in pausa	Brucciato superiore cella bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aria nella fornitura del gas.</li> <li>La fornitura del gas è chiusa.</li> <li>Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori.</li> <li>Errore interno sistema di bruciatori.</li> </ul>	<p>Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore.</p> <p>Per ripristinare la funzionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: <ol style="list-style-type: none"> <li>assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta;</li> <li>azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se l'errore persiste, spegnere/accendere (OFF/ON) il forno e tentare nuovamente di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ol> </li> </ul>
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 EH2O.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il rubinetto dell'acqua è chiuso.</li> <li>Il flusso dell'acqua è inferiore a 1 l/min.</li> <li>Assenza di segnale di feedback dal flussometro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che il rubinetto dell'acqua sia aperto.</li> <li>Controllare che la pressione dell'acqua sia buona.</li> <li>Se il problema persiste per 30 minuti e viene visualizzato il messaggio EH2O, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
HdPP N°265	Arresto pulizia con liquidi	Attivazione pompe/valvole (feedback ACS).		<ul style="list-style-type: none"> <li>Spegnere e riaccendere il forno. Se il problema persiste, pulire manualmente la cella del forno e chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
HFnl N°280/ 281	Arresto dell'umidificatore	Umidificatore non funzionante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acqua assente.</li> <li>Ostruzione circuito ISG.</li> </ul>	<p>Il forno ha rilevato un problema nell'umidificatore (ISG). È possibile cucinare esclusivamente in modalità a convezione.</p> <p>Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non presenti ostruzioni. Pulire, se necessario.</p> <p>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</p>
Htd N°252	Arresto del forno	Temperatura di scarico sopra al limite di sicurezza.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua.</li> <li>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.</li> <li>Attendere che l'allarme lampeggi.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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
LPIIn N°227	Arresto del ciclo	Problema sensore di livello del boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La presenza di calcare umido manda in cortocircuito i sensori di livello del boiler.</li> <li>Problemi di isolamento con sensori di livello boiler.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione oppure in modalità ISG.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
MCbM/ Fd13	Arresto del forno	Problema di comunicazione inverter inferiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema con l'inverter del motore.</li> <li>• Problema elettrico o di connessione.</li> </ul>	<p>Errore di comunicazione con inverter del motore della cella inferiore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
MCTM/ FU13 N°201	Arresto del forno	Problema di comunicazione inverter superiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problema con l'inverter del motore.</li> <li>• Problema elettrico o di connessione.</li> </ul>	<p>Errore di comunicazione con inverter del motore della cella superiore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
nIU1 N°E160	Avvertenza Arresta solo la connettività	Comunicazione impossibile con la scheda NIU.	La UI non è in grado di comunicare con la NIU una volta che il parametro 352 sia stato impostato su 1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza</li> </ul>
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.	<p>Memoria dei parametri corrotta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
PFOr N°123		Uno o più parametri di fabbrica sono fuori dall'intervallo.	Uno o più parametri di fabbrica sono fuori dall'intervallo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza</li> </ul>
PUOr N°122		Uno o più parametri utente sono fuori dall'intervallo.	Uno o più parametri utente sono fuori dall'intervallo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza</li> </ul>
PUSr N°120		I parametri utente calcolati sono diversi da quelli memorizzati.	Dati non validi sui parametri utente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza</li> </ul>
PFAC N°121	Arresto del forno	Mappa dei parametri di fabbrica corrotta.	Problema con il SW o con l'HW.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
rtc1 N°111	Avvertenza HACCP non funzionante	La comunicazione tra l'RTC e il microcontrollore è bloccata.		Comunicazione impossibile con l'orologio interno. <ul style="list-style-type: none"><li>• Chiamare l'Assistenza</li></ul>
SbbU N°306	Arresto gas boiler	Problema velocità ventola gas boiler.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione.</li><li>• Altri problemi elettrici/meccanici.</li></ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione.</li><li>• Altri problemi elettrici/meccanici.</li></ul>	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. <ul style="list-style-type: none"><li>• Chiamare l'Assistenza</li></ul>
SbCU N°304	Arresto ciclo/convezione	Problema velocità ventola bruciatore a gas superiore della cella.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione.</li><li>• Altri problemi elettrici/meccanici.</li></ul>	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.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Problemi di cablaggio.</li></ul>	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. <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Pulire manualmente il forno e chiamare l'Assistenza.</li></ul>
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. <ul style="list-style-type: none"><li>• Chiamare l'Assistenza</li></ul>
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. <ul style="list-style-type: none"><li>• Sovratemperatura termostato di sicurezza ventola della cappotta.</li><li>• Danni controllo automatico.</li><li>• Cavo di interfaccia forno/cappotta disconnesso o danneggiato.</li></ul>	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.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
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.
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.

## 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.



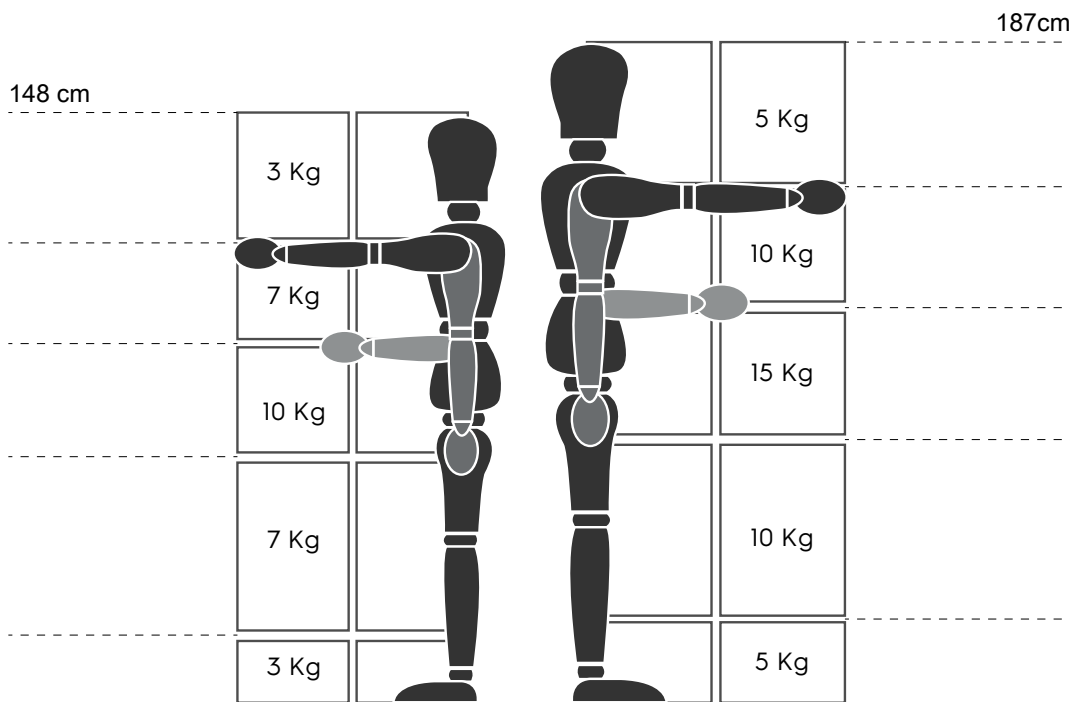
Il carico e lo scarico dei vassoi e l'interazione con il prodotto possono portare a posture incongrue e alla movimentazione di pesi elevati; caratteristiche della vostra attività quotidiana che abbiamo cercato di alleviare.

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).

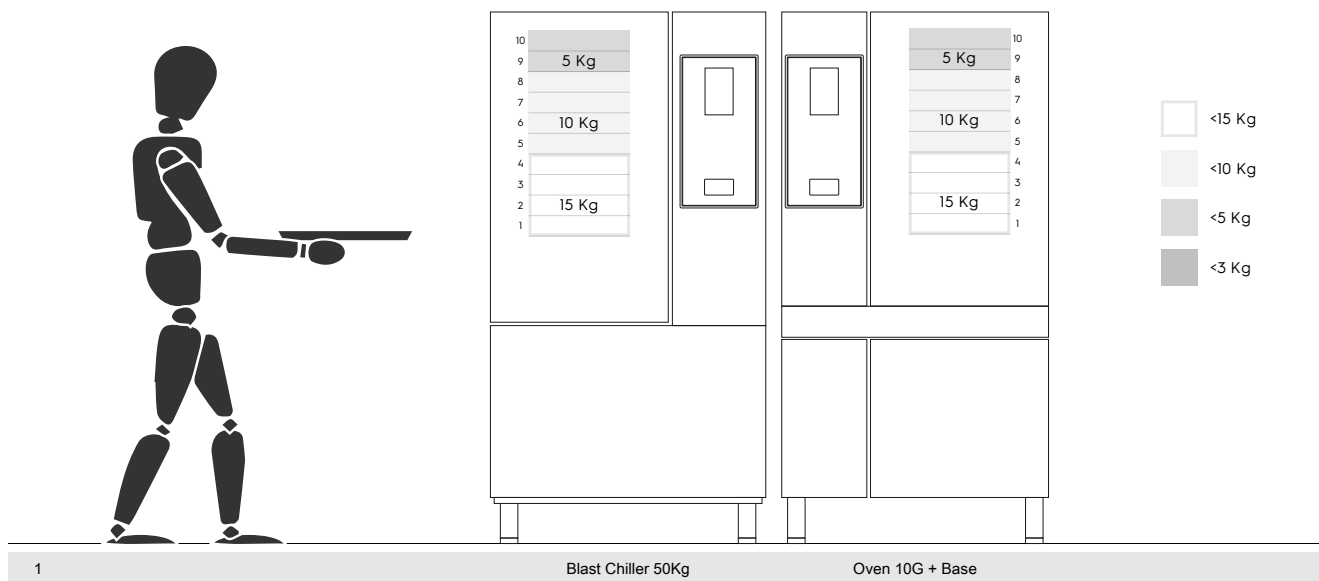
**Movimentazione consigliata dei vassoi in base al loro peso.**

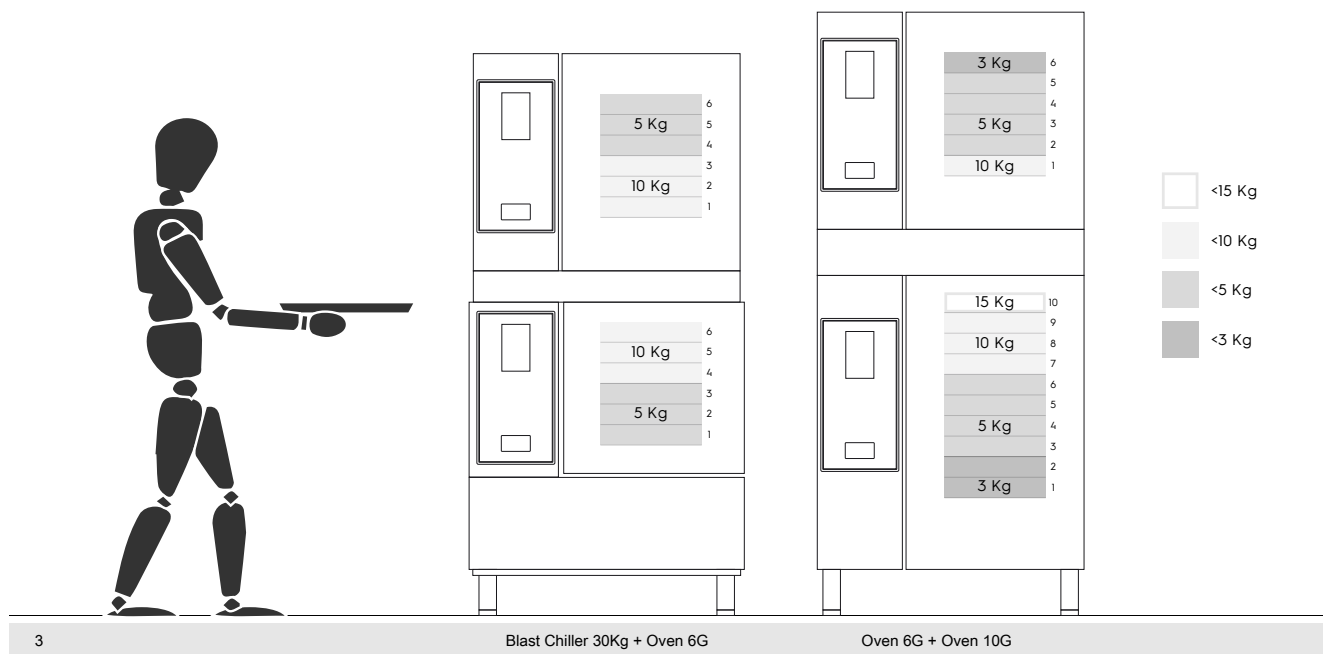
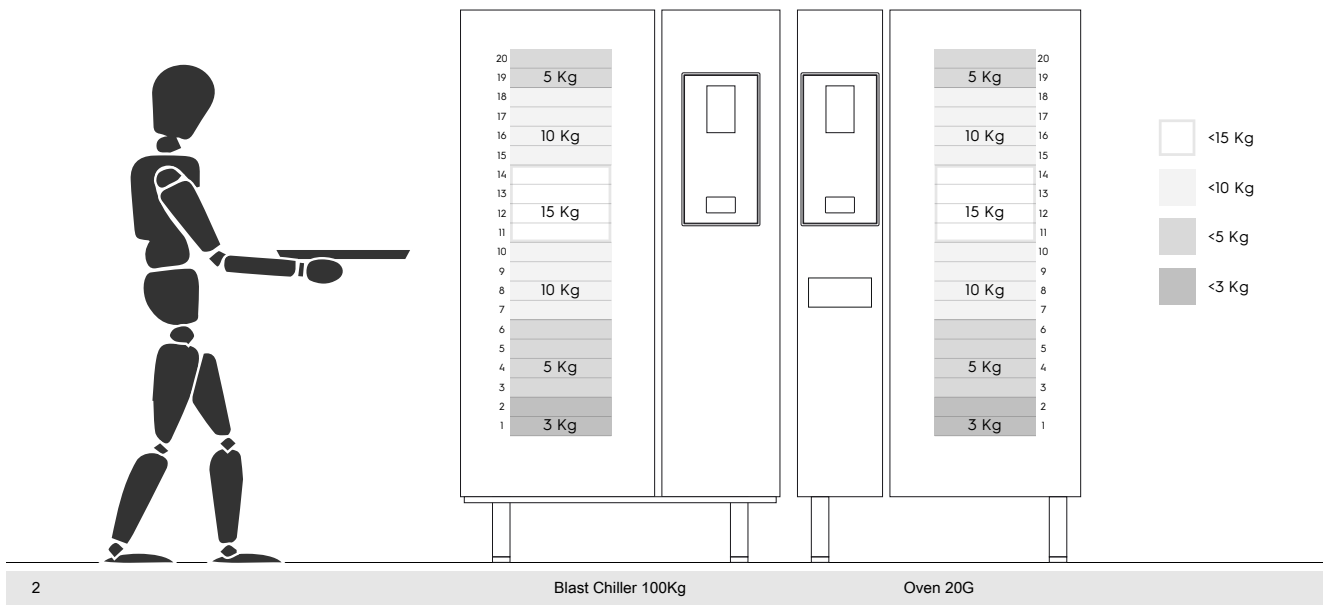
Cercare di posizionare i vassoi nelle celle tenendo in considerazione il loro peso, come suggerito dalle immagini di cui sotto.



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.





### 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