

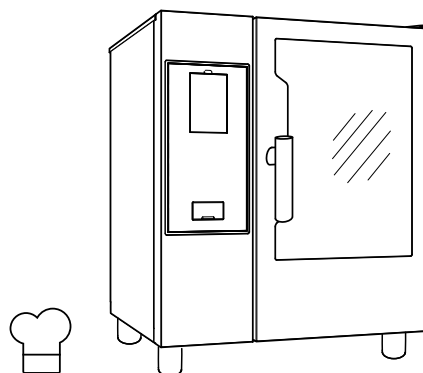
01/2020

Mod: SDET/XC-20

Production code: 228624

Forno elettrico e a gas

Combi TOUCH



IT

Manuale d'uso



0595402L00- 2019.06

Premessa



Il manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito denominato "manuale") fornisce all'utente informazioni utili per utilizzare la macchina (o "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 della macchina 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 della macchina, consulti e legga attentamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina 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 sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo d'esercizio della macchina 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 macchina. Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina 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 la macchina 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;
- Il manuale deve essere sempre conservato nei pressi della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e gli addetti all'uso ed alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA	4
A.1	Informazioni generali	4
A.2	Dispositivi di protezione individuale	5
A.3	Sicurezza generale	5
A.4	Norme di sicurezza generali	6
A.5	Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina	8
A.6	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	8
A.7	Pulizia e manutenzione della macchina	9
B	INFORMAZIONI GENERALI	10
B.1	Introduzione	10
B.2	Indicazioni aggiuntive	10
B.3	Destinazione d'uso e restrizioni	10
B.4	Collaudo	10
B.5	Diritti d'autore	10
B.6	Conservazione del manuale	10
B.7	Destinatari del manuale	10
B.8	Definizioni	10
B.9	Responsabilità	11
C	UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA	11
C.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina	11
C.2	Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina	11
C.3	L'operatore addetto all'uso ordinario	11
D	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	11
D.1	Istruzioni di utilizzo	11
D.2	Panoramica dell'apparecchiatura	12
D.3	Apertura e chiusura della porta del forno	12
D.4	Pannello di controllo	13
E	FUNZIONAMENTO	13
E.1	Accendere il forno	13
E.2	Menu principale	14
E.3	Comandi touch screen / info e messaggi display	15
E.4	Area cassette	15
E.5	Modalità manuale	17
E.6	Modalità automatica	24
E.6.1	Cicli+ / Cicli speciali	26
E.7	Modalità programmi	31
E.8	Modalità favoriti SkyHub (Homepage)	33
E.9	Modalità "Help" (Aiuto)	33
E.10	Modalità "Agenda" (Calendario – La mia agenda)	34
E.11	Modalità USB	36
E.12	Modalità Plan-N-Save/Ottimizzatore cottura	38
E.13	Modalità SkyDuo (opzionale)	39
E.14	Modalità "Cleaning" (Pulizia)	40
E.15	Impostazioni	44
F	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	47
F.1	Manutenzione ordinaria	47
F.1.1	Informazioni per la manutenzione	47
F.1.2	Pulizia dell'apparecchiatura	47
F.1.3	Manutenzione boiler	49
F.1.4	Pulizie particolari	49
F.1.5	Sostituire i componenti strappati o usurati	51
F.2	Riparazioni e manutenzione straordinaria	51
F.3	Intervalli di manutenzione	51
G	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	52
G.1	Tabella anomalie	52
H	ULTERIORI INFORMAZIONI	60
H.1	Caratteristiche ergonomiche	60
H.1.1	Certificazione	60
H.1.2	Raccomandazioni generali	60
I	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	62
I.1	Stoccaggio dei rifiuti	62
I.2	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	62

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo della macchina ed 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 alla macchina o al prodotto in lavorazione.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



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.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un utilizzo commerciale e collettivo, non per la produzione continua e in massa di cibo. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sulla macchina.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non conservare sostanze esplosive, come contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura o vicino all'apparecchiatura
- Non rimuovere, manomettere, o rendere illeggibile la marcatura "CE" della macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura "CE" della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura "CE" dovrà essere distrutta.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	○	—	—
Uso ordinario	●	●	● ¹	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante l'uso ordinario, 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 ed eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.
- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con protezioni disattivate.
- E' vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

- 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.
- Non nebulizzare getti d'acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri apparecchi.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- 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.

A.4 Norme di sicurezza generali

Protezioni installate sulla macchina

- Sulla macchina i ripari sono rappresentati da:
protezioni fisse (ad es.: carter, coperchi, pannellature laterali, etc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utente dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Nella macchina 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.
- Durante la manutenzione, che deve essere sempre svolta da personale qualificato, 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.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.

Rischi residui

- La macchina evidenzia dei rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti.

Per limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina 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 sulla macchina: tali situazioni sono da considerare scorrette e quindi sono severamente vietate.

Rischio residuo	Descrizione situazione pericolosa
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento
Ustione/abrasioni (es.: resistenze)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione
Elettrocuzione	Contatto con le parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione
Chiusura improvvisa del coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura)
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione della macchina o dell'imballo che la contiene
Chimico	Contatto con sostanze chimiche (ad 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.

Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

- L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri. Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti, per impedire un accesso accidentale.



ATTENZIONE

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad es.: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, odore di gas a indicare una possibile perdita, ecc.) l'operatore deve: disattivare immediatamente la macchina.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre nei pressi della macchina

Divieto	Significato
	È vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	È vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sulle parti elettriche)
	Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura.
	Installare l'apparecchiatura in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

Pericolo	Significato
	attenzione, superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione)

Cessato utilizzo

- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina 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 della macchina;
- 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);
- il deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!

A.7 Pulizia e manutenzione della macchina



IMPORTANTE

Per poter mantenere le prestazioni e la sicurezza del forno, devono essere eseguite manutenzione e pulizia del forno.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica. Per maggiori dettagli, vedere il paragrafo Collegamenti elettrici nel Manuale d'installazione.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- E' vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità dall'alto.
- Utilizzare mezzi di protezione individuale adeguati.
- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato o dall'assistenza clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato o dall'assistenza clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina 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.

Manutenzione ordinaria

- Per eseguire la manutenzione manuale ordinaria, togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura.
Per maggiori dettagli, vedere il paragrafo Collegamenti elettrici nel Manuale d'installazione.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

Manutenzione preventiva

- La manutenzione preventiva, eseguita in conformità ai suggerimenti di Electrolux da personale addestrato, garantisce le prestazioni e la disponibilità dell'attrezzatura, assicurando al tempo stesso la validità della garanzia.

Precauzioni in caso di lunga inattività

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

Riparazioni e manutenzione straordinaria

- Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso guasti o danni dovuti a personale non autorizzato dal costruttore. Gli interventi eseguiti da personale non autorizzato renderanno nulla la garanzia del costruttore originale.

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 la macchina non conforme agli standard di sicurezza.

B INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

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

B.1 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso di questa apparecchiatura, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale ed una serie di informazioni utili all'utente dell'apparecchiatura.

B.2 Indicazioni aggiuntive

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 mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

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

B.3 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.



ATTENZIONE

la macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o ambienti sottoposti alle azioni degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente, ecc.).



NOTA!

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

B.4 Collaudo

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

Il prodotto viene spedito pronto all'uso.

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

B.5 Diritti d'autore

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

B.6 Conservazione del manuale

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

B.7 Destinatari del manuale

Questo manuale si rivolge:

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

B.8 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 della macchina.
Costruttore	Electrolux Professional SpA o qualsiasi altro Centro assistenza autorizzato da Electrolux Professional SpA.
Addetto all'uso ordinario della macchina	operatore che è stato informato, formato ed addestrato in merito ai compiti da svolgere ed ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.
Assistenza Clienti o personale specializzato	un operatore addestrato/formato dal Costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare i 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 una macchina 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 la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).
Elettrocuzione	scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

B.9 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 di 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 della macchina 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 della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato e/o non formato;

- non applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzo in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

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

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

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

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

C UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA

C.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina sia adeguatamente addestrato e dimostri competenza nell'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura sia della propria sicurezza sia di quella di terze persone.

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 della macchina.

C.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina

È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:

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

C.3 L'operatore addetto all'uso ordinario

Deve avere almeno:

- conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;
- 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 sua competenza specificati nel manuale;
- conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Nel caso dovesse verificarsi qualche sostanziale anomalia (ad esempio: corto circuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsetti, avarie di motori, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici, ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve seguire le seguenti indicazioni:

- disattivare immediatamente la macchina.

D DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

D.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.
- **Nei modelli 20 GN 1/1 e 2/1, inserire sempre il carrello durante la cottura e la pulizia per chiudere l'apertura inferiore 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 dei forni in colonna, verificare a quale altezza le teglie superiori sono posizionate nel forno. Se si raggiunge o si supera la distanza di 1,6 m dal pavimento, apporre la seguente targhetta adesiva (in dotazione) sulla parte anteriore del forno in posizione visibile.



ATTENZIONE

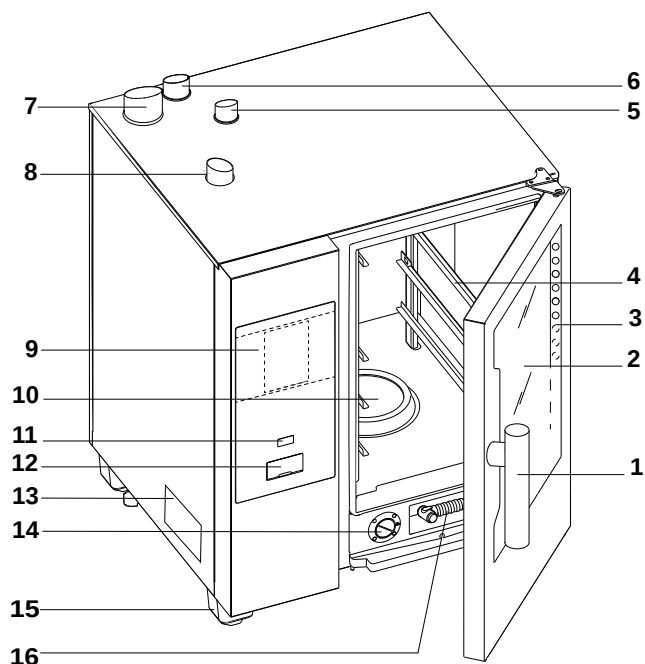
Per evitare scottature, non utilizzare contenitori contenenti liquidi (o prodotti che diventano liquidi con la cottura) nei livelli al di sopra di quelli facilmente visibili. Ciò al fine di evitarne il rovesciamento durante la movimentazione.

Caricamento del cibo sul forno

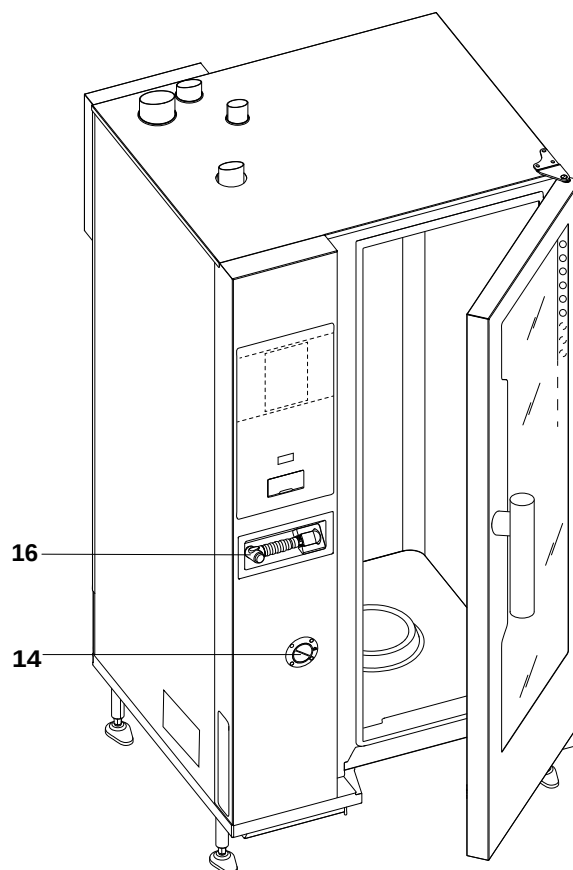
N. di griglie		MODELLI					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carico forno massimo	kg	30	60	50	100	100	200
Carico massimo recipiente pentola/ vassoio	kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Panoramica dell'apparecchiatura

6 - 10 GN model



20 GN model

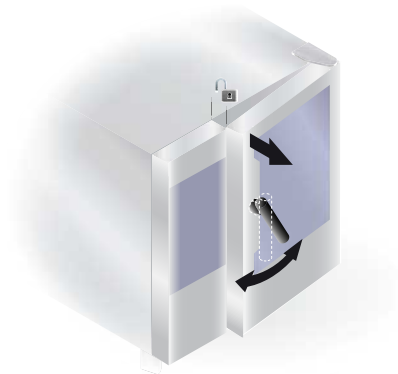


1. Maniglia porta (forma in base al modello)
2. Porta vetro
3. Barra LED per illuminazione cella
4. Supporto griglie
5. Scambiatore di calore cella gas di scarico (tutti i modelli a gas)
6. Scarico vapore (modelli elettrici e a gas)
7. Gas di scarico dal generatore di vapore (modelli a gas con boiler)
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

D.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 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.

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.

Modello 20 GN

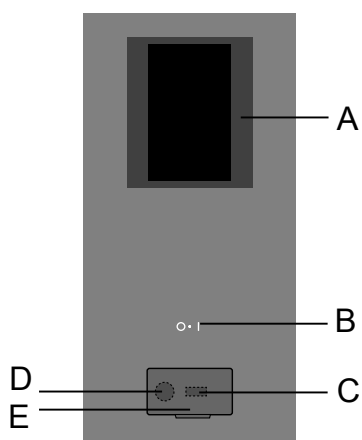


D.4 Pannello di controllo



AVVERTENZA

Fare riferimento a “AVVERTENZE e informazioni di sicurezza”.

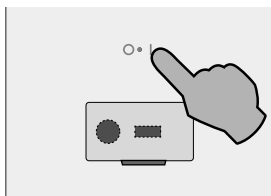


- A. Display – Touch screen
- B. Tasto ON/OFF
- C. Ingresso/uscita chiave USB
- D. Collegamento per accessorio/recupero dati
- E. Flap apribile

E FUNZIONAMENTO

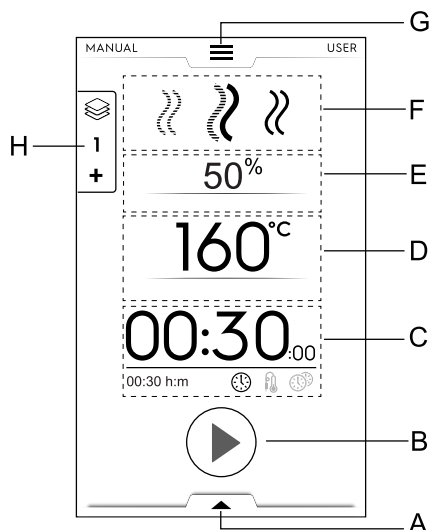
E.1 Accendere il forno

Premere il pulsante ON/OFF per accendere il forno.



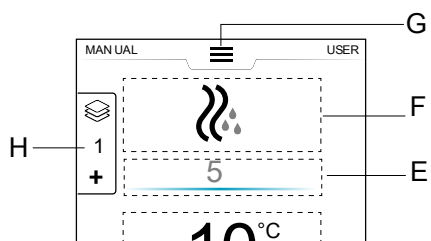
Il display si illumina, carica il software e dopo un breve tempo mostra, per impostazione predefinita, la seguente schermata in modalità MANUALE.

Modelli con boiler



- A. Funzioni aggiuntive cassetto inferiore (utilità)
- B. Area pulsante di start
- C. Area Tempo / Sonda alimentare / MultiTimer
- D. Area temperatura cella
- E. Area umidificazione cella
- F. Area ciclo/i cottura
- G. Menu principale cassetto superiore
- H. Cassetto multifase

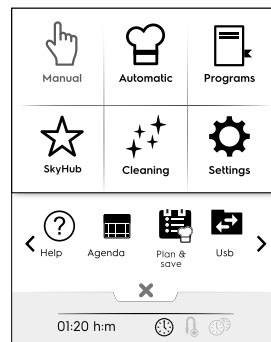
Modelli senza boiler



E.2 Menu principale

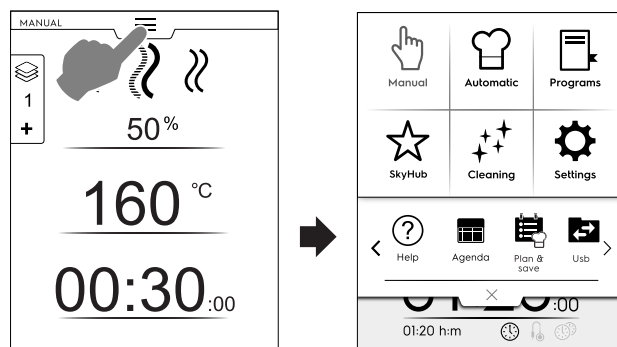
Il forno consente di cucinare in diverse modalità di cottura (in base ai requisiti e al tipo di cibo), di creare, memorizzare e richiamare ricette e programmi, nonché di pianificare attività di cucina o di eseguire una pulizia automatica.

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



NOTA!

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



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

Modalità di cottura



Modalità "Manual" (Manuale)

La modalità "Manual" (Manuale) consente di personalizzare i cicli di cottura scegliendo tra i cicli Convezione, Combi e Vapore, nonché le impostazioni relative al livello di umidità, al tempo e alla temperatura (fare riferimento al capitolo E.5 *Modalità manuale*).



Modalità "Automatic" (Automatica)

La modalità "Automatic" (Automatica) permette di cucinare il cibo in modo facile e veloce, scegliendo semplicemente il cibo desiderato e la modalità di cottura.

I parametri impostati consentono di ottenere risultati di cottura eccellenti e ripetibili ogni volta che si desidera (fare riferimento al capitolo E.6 *Modalità automatica*).



Modalità programmi

La modalità "Programs" (Programmi) richiama le ricette precedentemente salvate e ripristina velocemente i parametri e le impostazioni di ciascun ciclo di cottura, evitando di doverli assegnare di nuovo (fare riferimento al capitolo E.7 *Modalità programmi*).



Modalità Homepage (SkyHub/SoloMio)

La modalità "Homepage" aiuta a memorizzare le ricette gestendole all'interno di un'area personalizzata (fare riferimento al capitolo E.7 *Modalità programmi*).

Altre modalità



Modalità Pulizia

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



Modalità "Settings" (Impostazioni)

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

< Opzioni AREA DI SCORRIMENTO >



Aiuto

Questa funzione fornisce codici QR per mostrare il manuale d'uso sul dispositivo (smartphone, tablet o laptop). Fare riferimento al capitolo E.9 *Modalità "Help" (Aiuto)*.



AGENDA (Il mio planner/Agenda)

Questa funzione permette di pianificare attività del forno, programmi di cottura o pulizia o impostare dei promemoria sulla base della programmazione (fare riferimento al capitolo E.10 *Modalità "Agenda" (Calendario – La mia agenda)*).



PLAN-N-SAVE/OTTIMIZZATORE COTTURA

Questa funzione consente di ottimizzare processi di cottura consecutivi per ridurre il consumo di energia e acqua nelle fasi di transizione (fare riferimento al capitolo E.12 *Modalità Plan-N-Save/Ottimizzatore cottura*).



SKYDUO



NOTA!

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

Questa funzione può essere attivata a richiesta e funziona in combinazione con dispositivi di connettività, installati da personale specializzato. Permette di collegare il forno a un abbattitore (fare riferimento al capitolo E.13 *Modalità SkyDuo (opzionale)*).

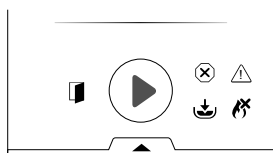


USB

La modalità USB permette di caricare/scaricare dalla o sulla apparecchiatura, programmi o altri dati attraverso la penna USB. Fare riferimento al capitolo E.11 *Modalità USB*.

E.3 Comandi touch screen / info e messaggi display

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



Comandi touch screen



Toccare questa icona per confermare e/o salvare la selezione



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



Toccare questa icona per tornare al menu precedente



Toccare questa icona per avviare un ciclo



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



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



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

Segnalazione informazioni



Icona di segnalazione avvertenza porta aperta

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



Livello velocità ventola



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



Temperatura boiler troppo elevata
Non disponibile nei modelli senza boiler



Bruciatore a gas bloccato



Iniezione di acqua



Metà potenza



Allarme di bloccaggio

Messaggi display



Avvertenze:

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



Icona di segnalazione allarmi

Una finestra di pop-up appare sul display per mostrare l'allarme in corso. L'icona resta visibile fino a quando il problema non è risolto.



Informazioni

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

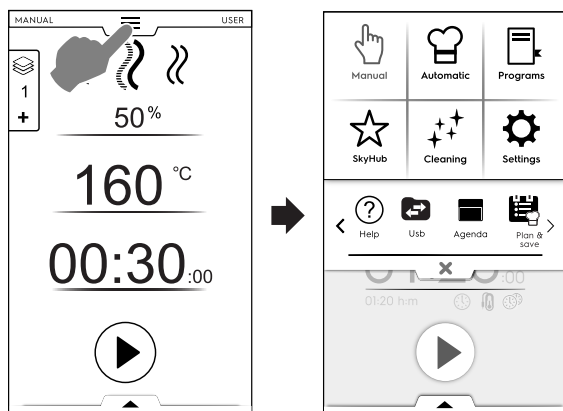
E.4 Area casseti

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

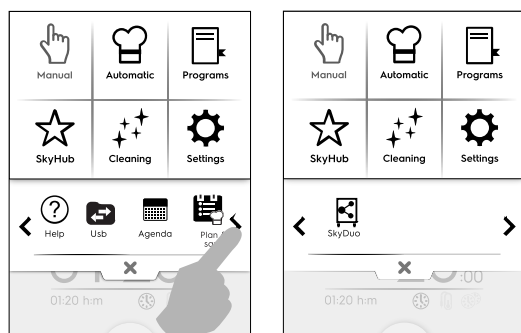


CASSETTO SUPERIORE

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

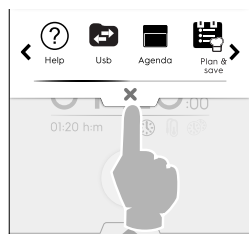


- Spostamento tra le pagine:



Toccare le frecce nell'area di scorrimento.

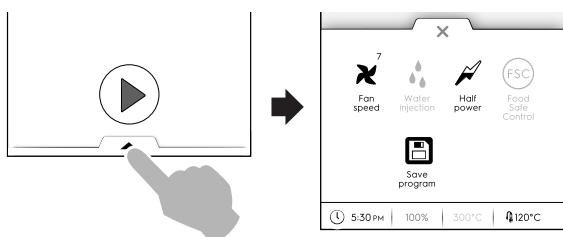
- Chiusura cassetto superiore:



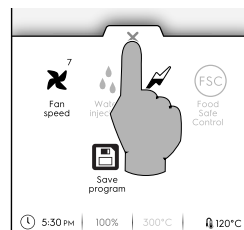
Toccare il tasto **X** per chiudere il cassetto.

CASSETTO INFERIORE

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



- Chiusura cassetto inferiore

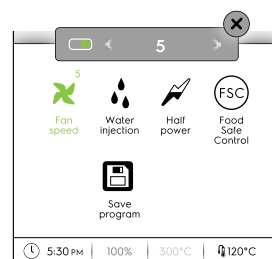


Funzioni CASSETTO INFERIORE – Utilità

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

Velocità ventola

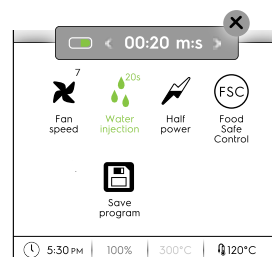
- Toccare questa icona per impostare la velocità della ventola dal livello 1 al livello 7.
- Toccare l'icona **X** per chiudere e abilitare l'impostazione.
- Per disabilitare questa funzione utilizzare le icone / .



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

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

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



Metà potenza

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

Food Safe Control (FSC, Controllo sicurezza cibo)

Per abilitare questa funzione fare riferimento al paragrafo *Food Safe Control (FSC, Controllo sicurezza cibo)* del capitolo E.15 Impostazioni.

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

- Toccare questa icona. Un messaggio di pop-up chiede di selezionare il livello di rischio tra "standard" o "elevato".

- Impostare l'icona del cibo desiderato per modificare il livello di rischio.

L'icona corrispondente sul cassetto inferiore  cambia in base a .

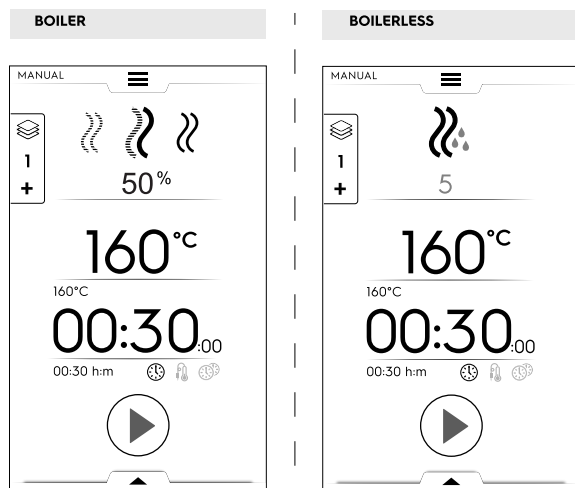


Salva programma

Toccare questa icona per salvare e memorizzare i cicli di cottura personalizzati. Vedere il paragrafo *Come creare e salvare un programma*, nel capitolo E.7 *Modalità programmi*.

E.5 Modalità manuale

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



Per visualizzare l'homepage con informazioni più dettagliate, consultare il capitolo E.15 *Impostazioni* (Manuale → Generale, ⇒ Mostrare valori impostati e reali).

CICLI DI COTTURA

Modelli con boiler



Ciclo A CONVEZIONE

Per arrostiti e gratinare:
Temperatura massima fino a 300 °C.



Ciclo MISTO

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



Ciclo A VAPORE

Ideale per lessare (temperatura di lavoro fissata automaticamente a 100 °C).

Vapore a bassa temperatura per cotture delicate, cibi in buste sottovuoto e per scongelamento (temperatura da 25 °C a 99 °C).

Vapore surriscaldato (temperatura 101 °C – 130 °C).

Modelli senza boiler



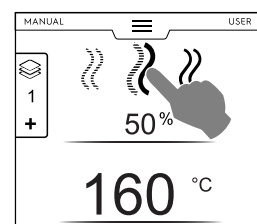
Ciclo A CONVEZIONE

Temperatura massima fino a 300 °C.

Per arrostiti e gratinare; temperatura massima fino a 300 °C.

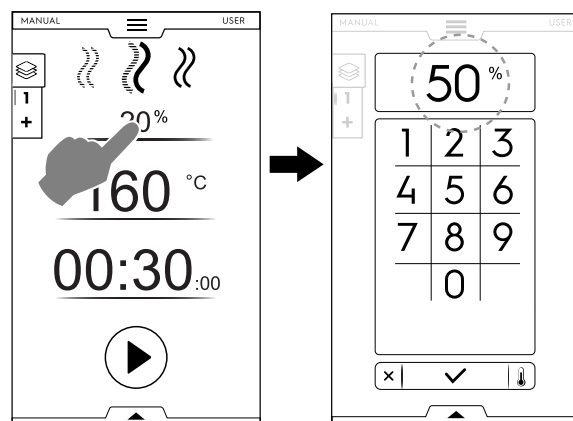
Come impostare un ciclo di cottura

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



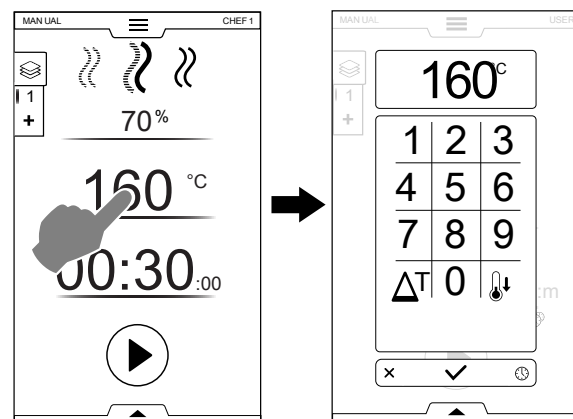
2. Se necessario, impostare l'UMIDITÀ desiderata.

- Toccare la riga dei valori di umidità.
- Inserire il nuovo valore sul tastierino numerico che appare sul display.



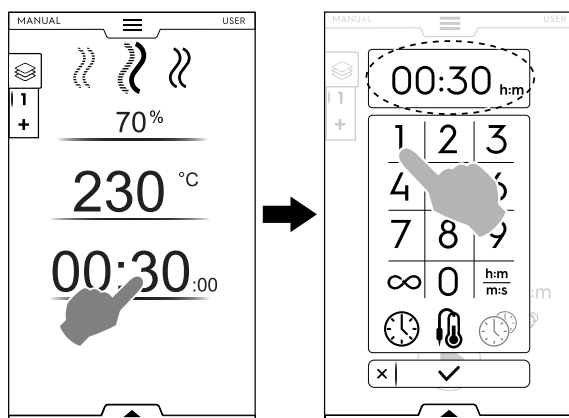
3. Impostare la TEMPERATURA desiderata.

- Toccare la riga dei valori di temperatura; inserire il nuovo valore sul tastierino numerico che appare sul display.



4. Imposta il TEMPO di durata

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



∞ Tempo di cottura continuo

$\frac{h:m}{m:s}$ Tempo mostrato

👂 Sonda alimentare

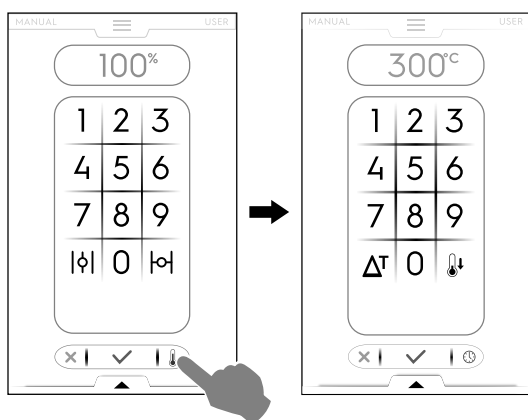
🕒 MultiTimer



IMPORTANTE

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

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



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

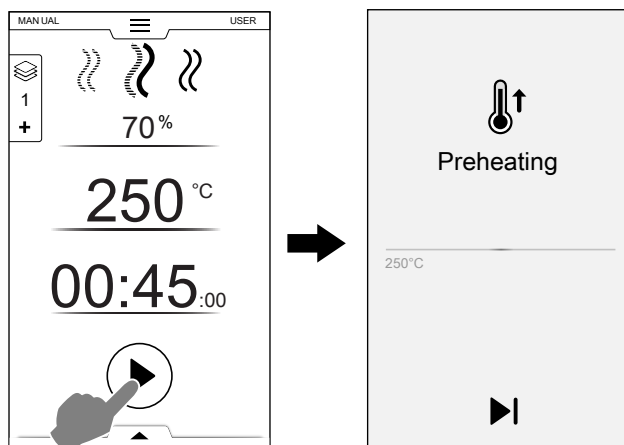
Opzioni di avvio

AVVIO AUTOMATICO

Il ciclo di cottura inizia in corrispondenza della chiusura della porta. Il pulsante di start non è visibile sul display.

Per abilitare l'avvio automatico in tutte le modalità, fare riferimento al capitolo E.15 *Impostazioni* (Autostart).

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



Skip Preheating / Precooling (Salta preriscaldamento/preraffreddamento)

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



NOTA!

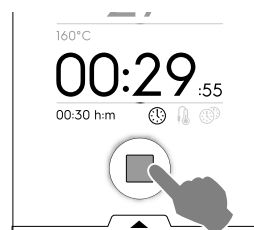
Questa fase può essere abilitata o disabilitata nel capitolo E.15 *Impostazioni* (Manuale ⇒ Generale, ⇒ Preriscaldamento cotture).

7. Al termine della fase di preriscaldamento, vengono emessi dei segnali acustici e la luce della porta lampeggia. Si apre una finestra pop-up, indicante il messaggio che il ciclo può avviarsi.
1. Se si sceglie un CICLO A TEMPO: inserire le vivande nell'apparecchiatura e chiudere la porta per avviare il ciclo.
2. Se si sceglie un CICLO SONDA: inserire le vivande nell'apparecchiatura, la sonda alimentare nel prodotto e chiudere la porta per avviare il ciclo.



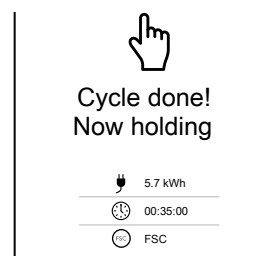
Arresto del ciclo

- Tenere premuto il tasto ⏻ per arrestare il ciclo.



3. Al termine del ciclo, vengono emessi dei segnali acustici. Si apre una finestra di pop-up che mostra il riassunto dei consumi, il ciclo a tempo e il servizio utilizzato.

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



L'apparecchiatura avvia il mantenimento.



Consumo elettrico in kWh



Consumo di tempo in ore : minuti : secondi



Servizio utilizzato: FSC (Food Safe Control, Controllo Sicurezza Cibo)
La verifica finale dell'FSC ha avuto successo.



Servizio utilizzato: FSC (Food Safe Control, Controllo Sicurezza Cibo)
La verifica finale dell'FSC non ha avuto successo.

OPZIONI TEMPERATURA

(per tutte le modalità di cottura)

ECO DELTA ΔT

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

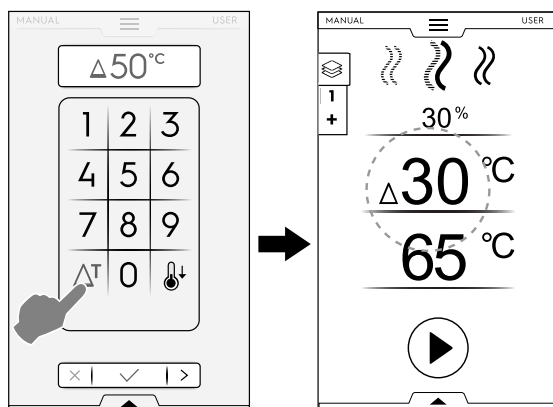
Differenza di temperatura

Valori da impostare:	da 5 a 120°C
----------------------	--------------

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

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

- Durante l'impostazione della temperatura, toccare l'icona ΔT .
- Inserire il valore di delta sul tastierino numerico, toccare il tasto ✓ per confermare.



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



NOTA!

Per eliminare la funzione ECO-DELTA, toccare di nuovo l'icona ΔT .

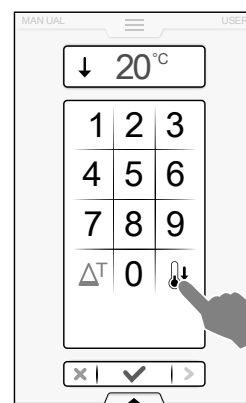
Con la funzione ECO-DELTA attiva, la modalità passa automaticamente da "Cooking Time" (Tempo di cottura) a "Core Probe" (Sonda spillone), la quale rileva la temperatura interna del cibo (65°C).

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

RAFFREDDAMENTO

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

- Toccare il tasto .



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

OPZIONI UMIDITÀ

Ciclo A VAPORE

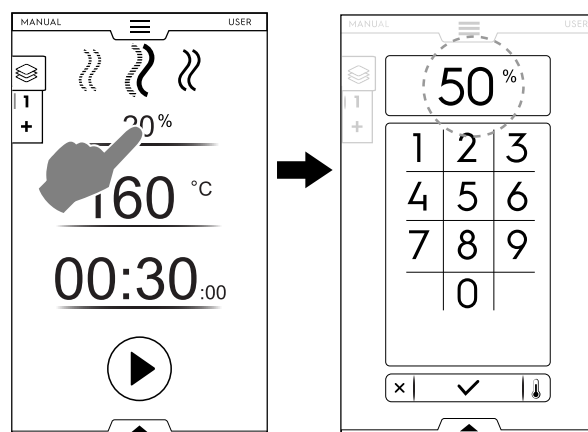
- Il valore dell'umidità pari a - 100°C è fisso e non può essere regolato.

Ciclo MISTO – LIVELLO PERCENTUALE umidità

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

- Toccare la riga relativa all'umidità. Inserire il nuovo valore sul tastierino numerico (per esempio, 50).

Il forno raggiungerà e manterrà il livello di umidità impostato durante l'intero ciclo di cottura.



Ciclo A CONVEZIONE - VALVOLA DI SFIATO



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

01 %

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

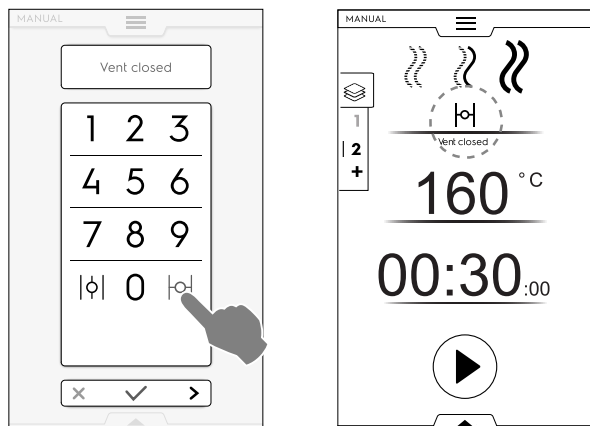


Valvola di sfiato aperta (OPEN): per cotture a secco, consentendo la rimozione dell'umidità quando necessario.

Temperatura massima fino a 300°C).

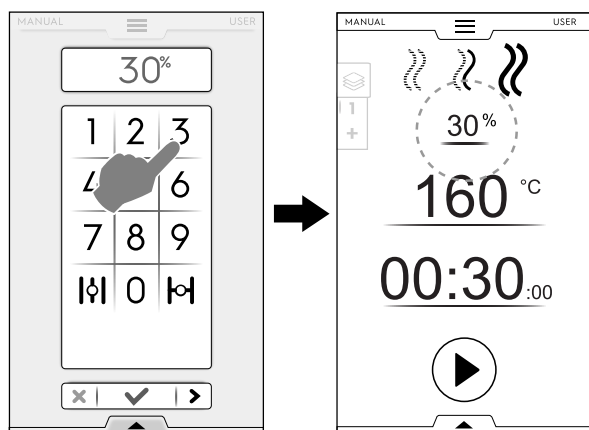
Impostazioni sfiato (solo per ciclo A CONVEZIONE)

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

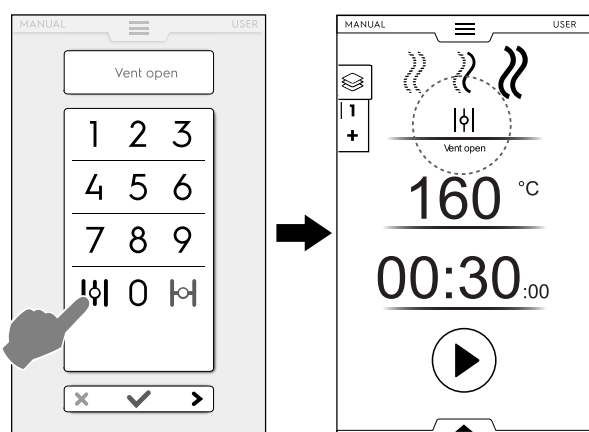


- Controllo PERCENTUALE DI UMITÀ

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



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



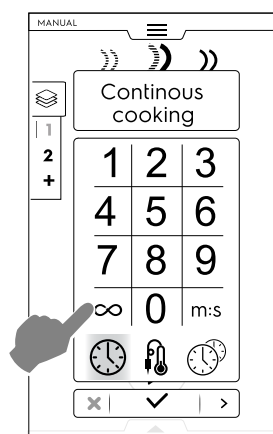
IMPOSTAZIONE DEL TEMPO O IMPOSTAZIONE Sonda



OPZIONI DI TEMPO

COTTURA IN CONTINUO

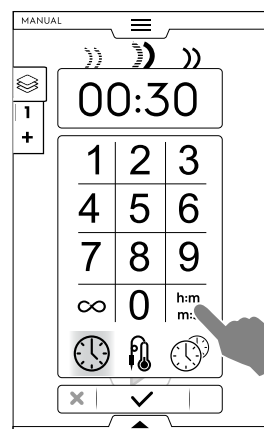
- Se questa opzione è attiva, il ciclo di cottura non ha fine.



Una volta cotto il cibo, tenere premuto il tasto

TEMPO MOSTRATO

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



OPZIONE Sonda SPILLONE CIBO

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

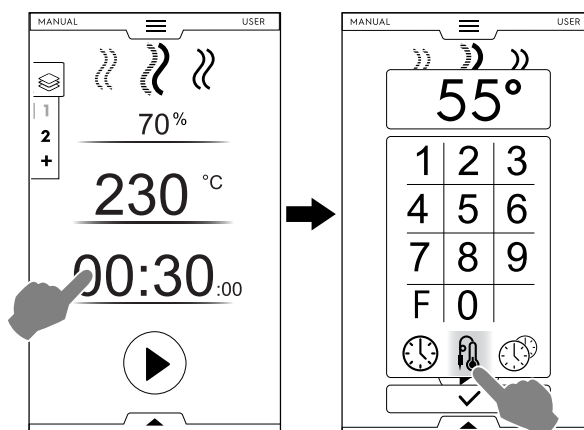
Temperatura della sonda

Valori da impostare:	da 10 a 290°C
----------------------	---------------

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

Come utilizzare una sonda

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



Fattore di pastorizzazione (se attivo)

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

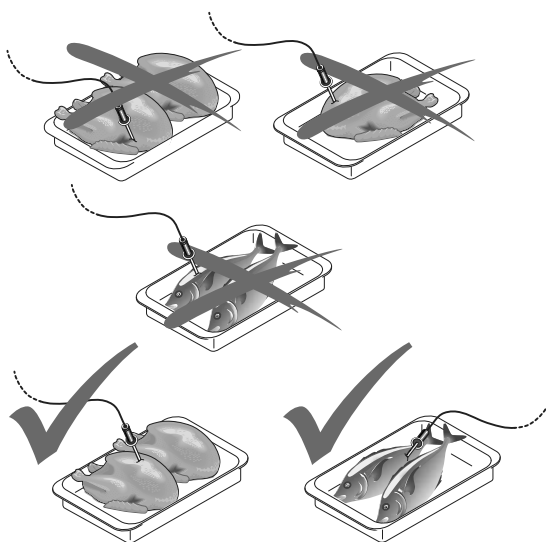
2. Toccare il tasto  per avviare il ciclo.
Attendere fino a che il display non indicherà che la fase di preriscaldamento (o preraffreddamento) è terminata.
3. Aprire la porta, inserire il cibo nella cella.



AVVERTENZA

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

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



IMPORTANTE

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

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

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

Termine ciclo sonda

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

Disattivazione ciclo sonda

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



NOTA!

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



OPZIONE MULTITIMER

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

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

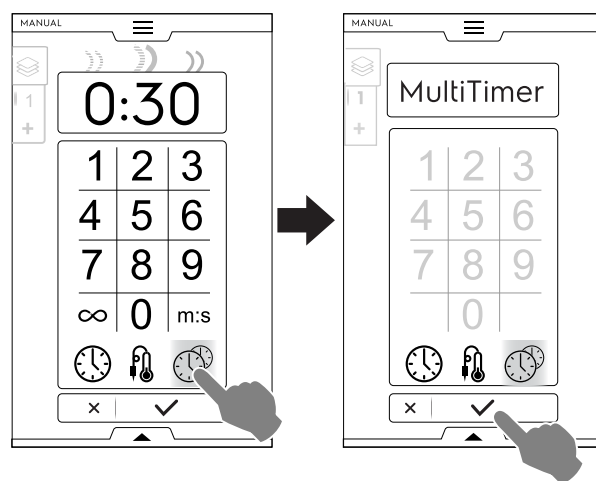


NOTA!

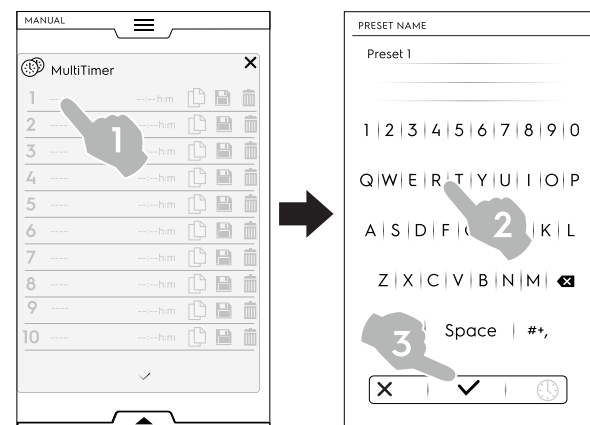
Questa funzione non può essere selezionata in un ciclo Multifase.

Impostare un'opzione Multitimer

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

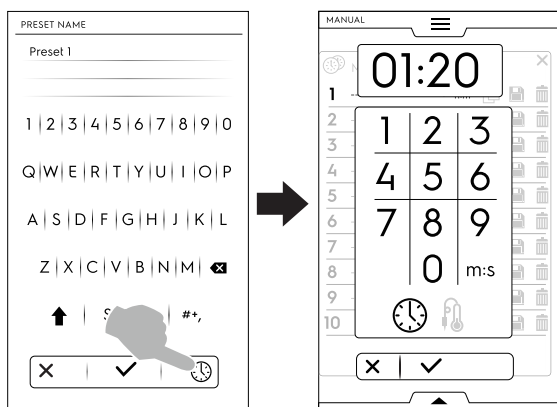


2. Si apre una finestra di pop-up. Toccare la parte sinistra di una riga per creare una nuova preimpostazione, digitare il nuovo nome sul tastierino numerico e confermare.

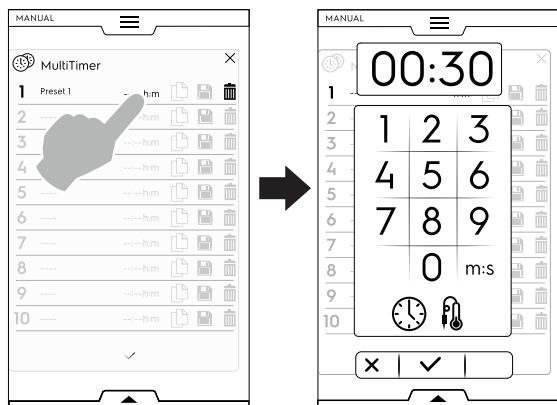


3. Impostare la durata della preimpostazione o la temperatura al cuore del cibo. Esistono due modalità per eseguire questa operazione:

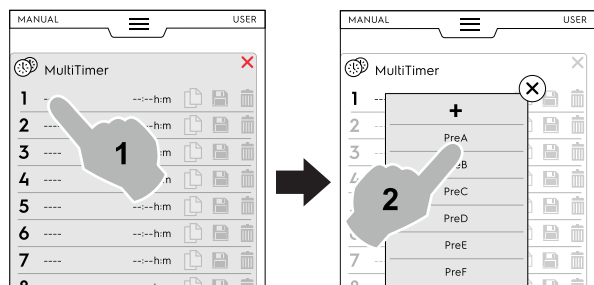
- Toccare l'icona  sul tastierino numerico per accedere alla pagina di modifica.



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

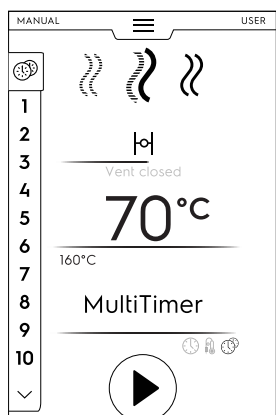


- L'apparecchiatura mostra le preimpostazioni più simili o le preimpostazioni compatibili con la preimpostazione appena impostata. Toccare la parte sinistra di ogni riga per richiamare le impostazioni e selezionare quella desiderata.

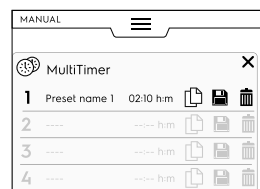


- Toccare "+" per creare e aggiungere una nuova preimpostazione. Digitare il nuovo nome sul tastierino numerico e confermare.

È possibile aggiungere fino a 20 preimpostazioni.



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



Come per le preimpostazioni di gestione, è possibile:



Duplica la preimpostazione

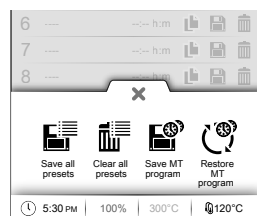


Salvare la preimpostazione
(disponibile solo per le nuove preimpostazioni)



Cancellare la preimpostazione

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



Salvare tutte le preimpostazioni
Salvare tutte le preimpostazioni invece di salvarle una a una.



Eliminare tutte le preimpostazioni
Eliminare tutte le preimpostazioni invece di eliminarle una a una.



Salvare programma MT
Salvare tutte le preimpostazioni come un programma MultiTimer.



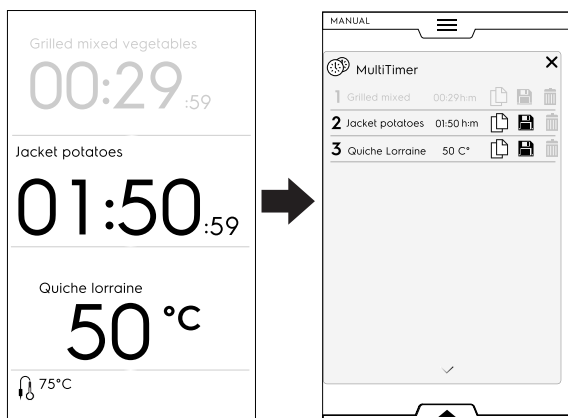
Ricarica preimpostazioni
Disponibile esclusivamente in un programma Multitimer, consente di ricaricare le preimpostazioni eliminate di un programma MT.



Ricarica programmi MT
Consente di caricare di nuovo un programma MT.

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

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



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



NOTA!

Durante una preimpostazione, è possibile aggiungere altre preimpostazioni. Il numero di riferimento preimpostato lampeggia mentre la porta è aperta per indicare di inserire il cibo nell'apparecchio. Una volta chiusa di nuovo la porta, il numero di riferimento preimpostato smette di lampeggiare.

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



CASSETTO MULTIFASE

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

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

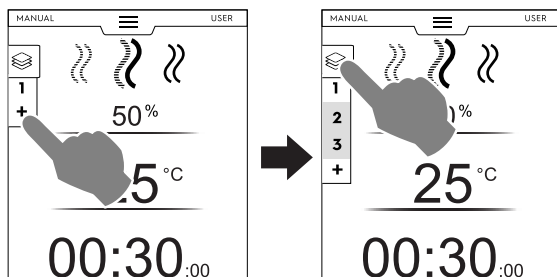
Durante un programma, il passaggio da una fase all'altra avviene automaticamente. Il programma si arresta automaticamente al termine di tutte le fasi.

Come impostare il programma Multifase

1. Innanzitutto, impostare il ciclo di cottura (fare riferimento al paragrafo E.5 *Modalità manuale*).
2. Aggiungere una nuova fase.

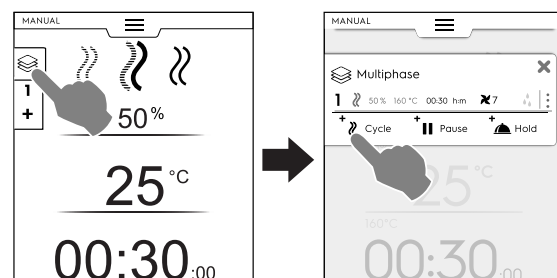
Esistono due modalità per aggiungere una fase:

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



L'apparecchiatura aggiunge ulteriori fasi. Toccare il Cassetto multifase per verificare l'elenco delle fasi. Toccare ogni riga corrispondente alla fase per assegnare nuovi parametri.

- Aprire il Cassetto multifase e toccare l'icona "Add cycle" (Aggiungi ciclo).



Aggiungi ciclo

Toccare questa icona per aggiungere una nuova fase.

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



Aggiungi pausa

Toccare questa icona per aggiungere la fase di pausa.



Aggiungi mantenimento

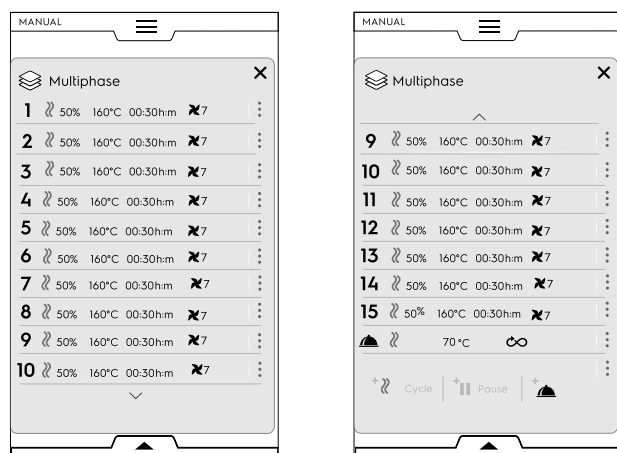
Toccare questa icona per aggiungere la fase di mantenimento.



NOTA!

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

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



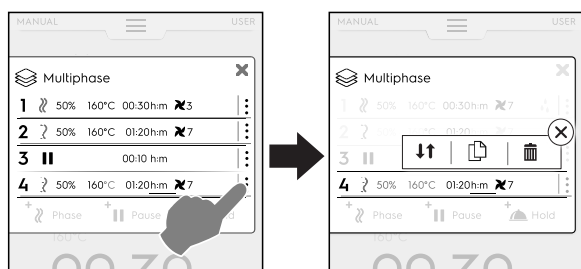
3. Impostare i parametri dei nuovi cicli aggiunti e toccare il tasto  per avviare il ciclo.



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

Gestione delle fasi:

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



NOTA!

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

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



Sposta fase

Toccare questa icona per modificare la posizione della fase. Gli altri numeri della fase iniziano a lampeggiare.

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



Elimina fase

Toccare questa icona per eliminare immediatamente la fase.



Duplica fase

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

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

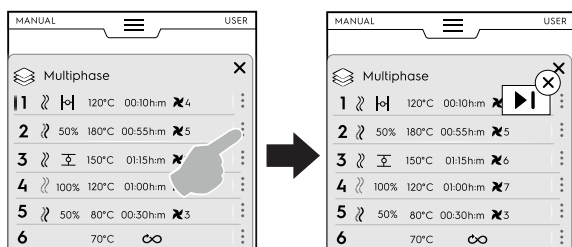
- Toccare i tre punti a destra della fase selezionata per aprire la mini-finestra di pop-up con il comando Salta funzione.



NOTA!

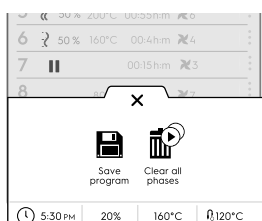
La finestra di pop-up si apre esclusivamente se il ciclo è già iniziato.

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



Funzioni cassetto inferiore:

- È possibile eseguire ulteriori azioni attraverso il cassetto inferiore:



Salva programma

Toccare questa opzione per salvare e memorizzare cicli personalizzati nella modalità programma. Digita un nome sul tastierino numerico da assegnare.



Elimina tutte le fasi

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

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

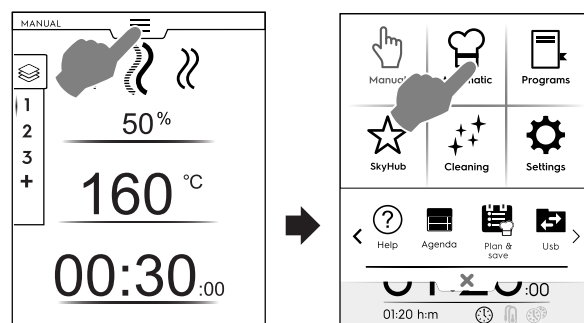
E.6 Modalità automatica

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

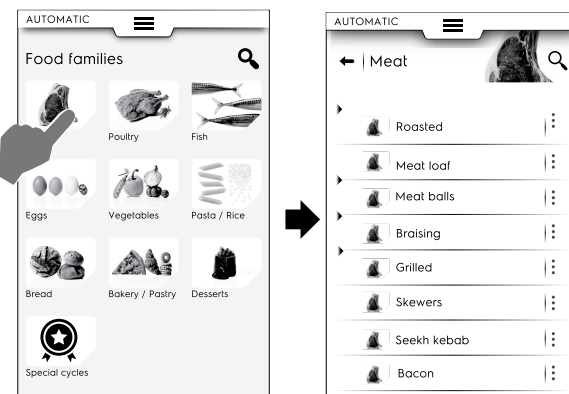
Cucinare in modalità "Automatic" (Automatica) significa non aver bisogno di conoscere i valori dei parametri di cottura (temperatura, tempo e umidità) e ottenere ottimi risultati di cottura per ogni tipo di alimento.

Come impostare un ciclo automatico

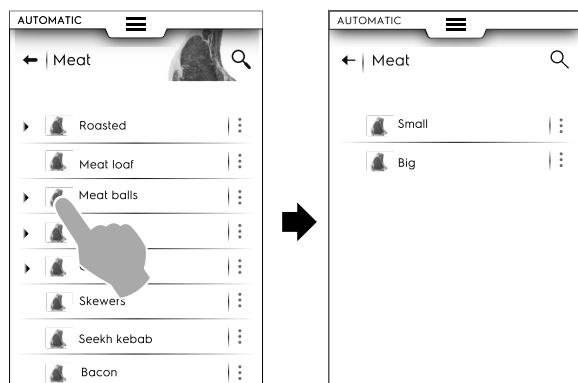
- Aprire il cassetto superiore e selezionare la modalità "Automatic" (Automatica).



- Selezionare una categoria di cibo.

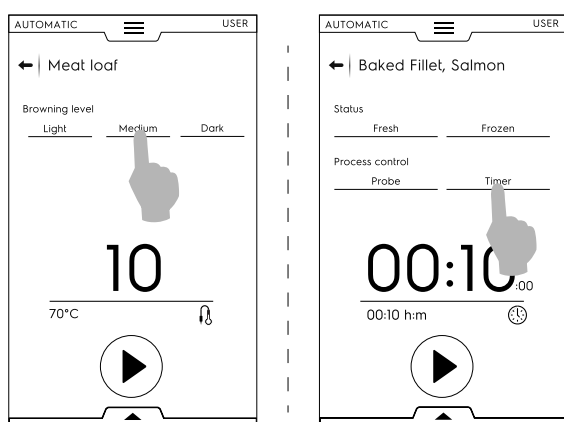


3. Selezionare la categoria di cibo e la preimpostazione associata richiesta.



Ciascuna categoria può presentare più preimpostazioni associate a essa.

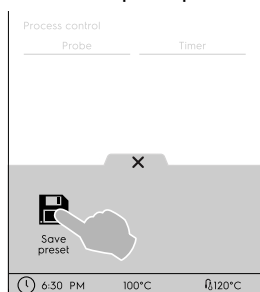
4. Selezionare la preimpostazione richiesta e, se necessario, impostare i parametri.
Se necessario, modificare la temperatura e/o il controllo della cottura.



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

Altre preimpostazioni consentono di modificare alcuni parametri:

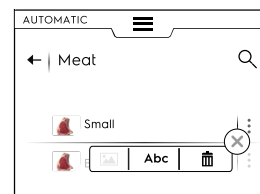
- Livello di Brunitura
 - Controllo della cottura (tempo/sonda).
 - Stato cibo
- Una volta modificato il ciclo con i nuovi parametri, è possibile salvarlo come una preimpostazione.



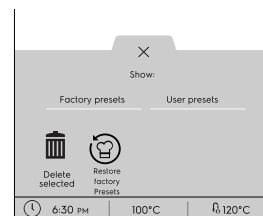
- Toccare l'icona per salvare la preimpostazione.
- Si apre una finestra di pop-up che mostra il messaggio per sovrascrivere la preimpostazione.
- Toccare l'icona ✓ per confermare oppure l'icona X per salvare una nuova preimpostazione.

Gestione delle preimpostazioni

- Toccare i 3 punti per rinominare o eliminare le preimpostazioni.



- Ulteriori azioni sono disponibili nel cassetto inferiore. Aprirlo per:



- Consultare le preimpostazioni di fabbrica o le preimpostazioni dell'utente.
- Eliminare le preimpostazioni selezionate (selezionare una o più preimpostazioni mostrate sul display e confermare).
- Ripristinare le preimpostazioni di fabbrica.

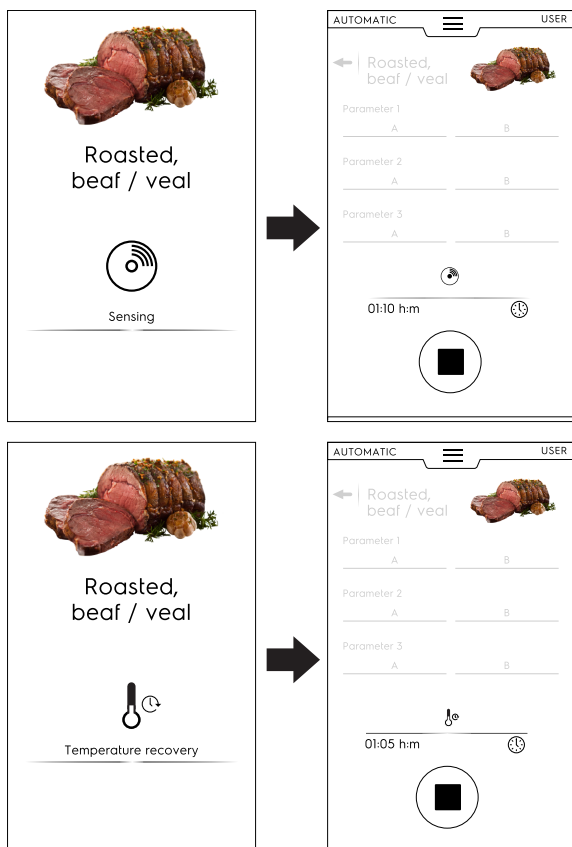
5. Toccare ▶ per avviare il ciclo.
Inizia la fase di preriscaldamento (o preraffreddamento).



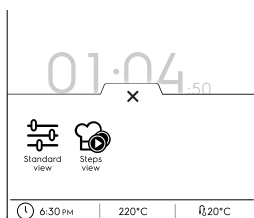
NOTA!
Durante la preparazione della cella, è ancora possibile apportare alcune modifiche ai parametri.

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

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



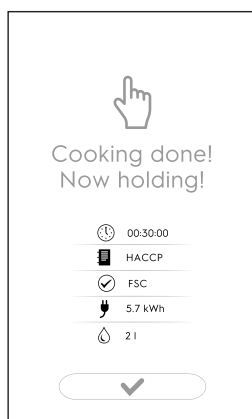
9. Al termine delle fasi di recupero temperatura/rilevamento, uno screen saver appare durante il ciclo.
È possibile personalizzare questa visualizzazione attraverso il cassetto inferiore. Aprirlo e scegliere la vista che si preferisce.



Vista standard

Vista fasi

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



Consumo di tempo in ore : minuti : secondi

HACCP
(dati relativi alla ricetta memorizzati nel log HACCP)

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

Consumo elettrico in kWh

Consumo di acqua in litri

E.6.1 Cicli+ / Cicli speciali

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

Cicli speciali/Cicli+

Toccare questa icona per entrare nell'elenco dei cicli:



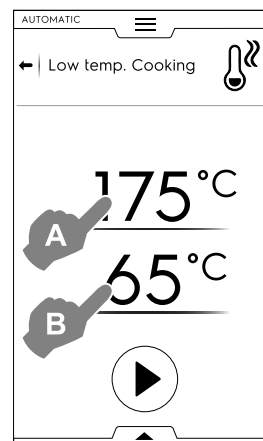
LOW TEMPERATURE COOKING (COTTURA A BASSA TEMPERATURA)

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

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

Il programma è composto dalle seguenti fasi principali:

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



1. Impostare la temperatura di SIGILLATURA "A".
2. Impostare la temperatura finale della PROBE (SONDA) "B".

3. Toccare il tasto  per avviare il ciclo.

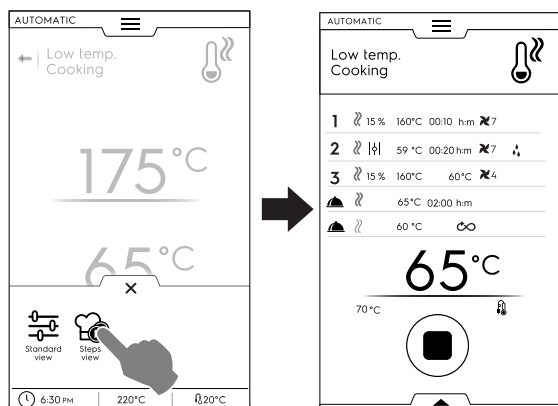


IMPORTANTE

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

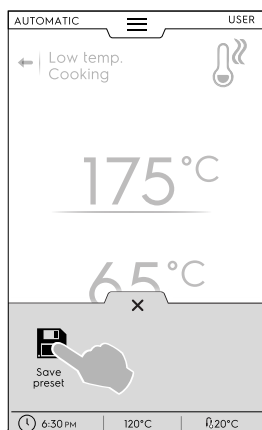
Visualizzazione ciclo

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



Salvataggio preimpostazioni

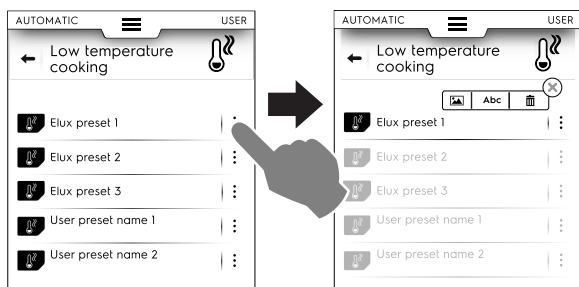
- Una volta impostato il ciclo, è possibile salvarlo come preimpostazione. Aprire il cassetto inferiore e selezionare la relativa icona.



Gestione preimpostazioni

- Nel caso in cui le preimpostazioni di "Low Temperature Cooking" (Cottura a bassa temperatura) siano già state salvate, dovrebbero apparire nell'elenco.

Toccare i tre punti per cambiare l'immagine, rinominare o eliminare le preimpostazioni (fare riferimento alla stessa procedura presente nel paragrafo *Come gestire i programmi memorizzati* del capitolo E.7 Modalità programmi).



- È possibile eseguire ulteriori azioni attraverso il cassetto inferiore.

Consultare le funzioni disponibili con le preimpostazioni tramite il cassetto inferiore nel paragrafo *Gestione delle preimpostazioni* del presente capitolo.

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



ECO DELTA COOKING (COTTURA ECO DELTA)

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

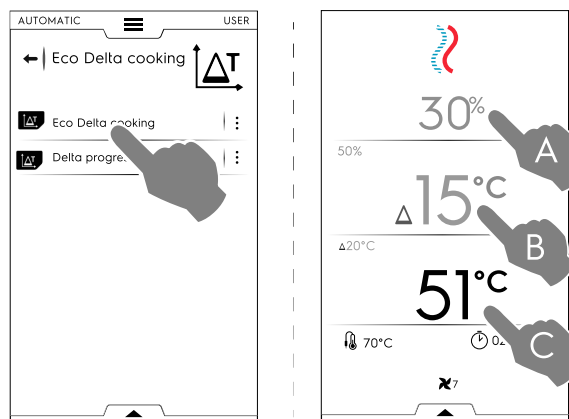
- Impostare il valore dell'umidità.
- Impostare il valore di delta per la temperatura della cella.
- Poi impostare la temperatura della sonda spillone.

Nel campo della umidità il display visualizza il valore di umidità impostato (A), nel campo della temperatura della cella il display visualizza il valore di delta impostato (B) e nel campo della sonda spillone il display visualizza il valore della sonda reale e il valore finale impostato della sonda (C);



NOTA!

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



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

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



RIGENERAZIONE

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

Per avviare un ciclo di rigenerazione, procedere come segue:

1. Accedere al ciclo;



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

3. Toccare il tasto  per avviare il ciclo.



ATTENZIONE

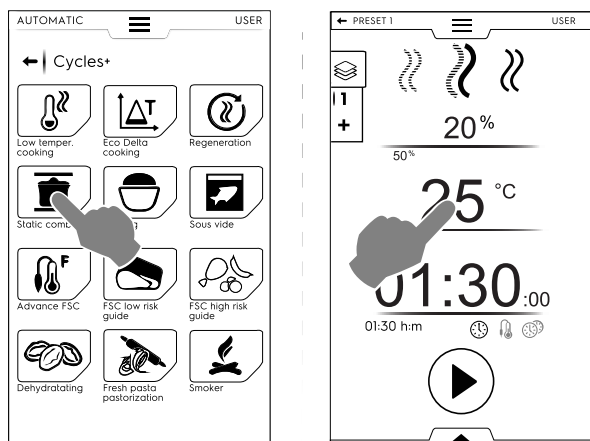
Gli alimenti freddi non dovrebbero essere aggiunti alla cella per la rigenerazione mentre è in corso la fase di mantenimento (HOLD).

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



STATIC COMBI

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



Per avviare un ciclo STATIC COMBI, procedere come segue:

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

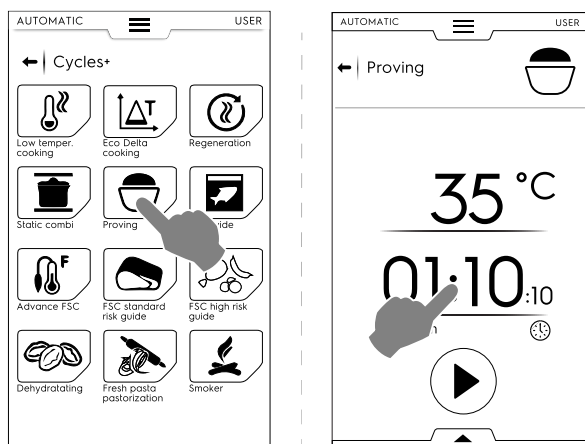
Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

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



PROVING (LIEVITAZIONE)

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



Per avviare un ciclo di lievitazione, procedere come segue:

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

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

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

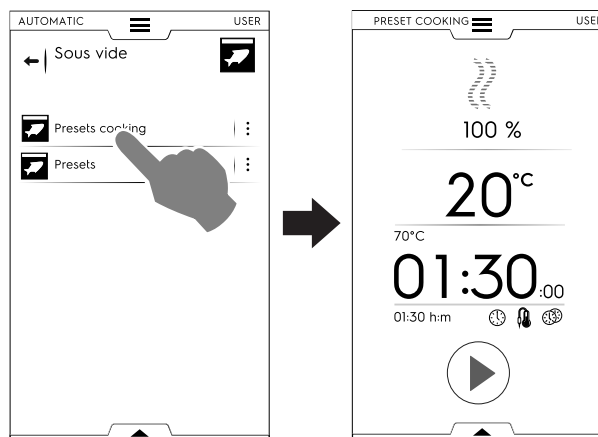


SOUS VIDE (SOTTOVUOTO)

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

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

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



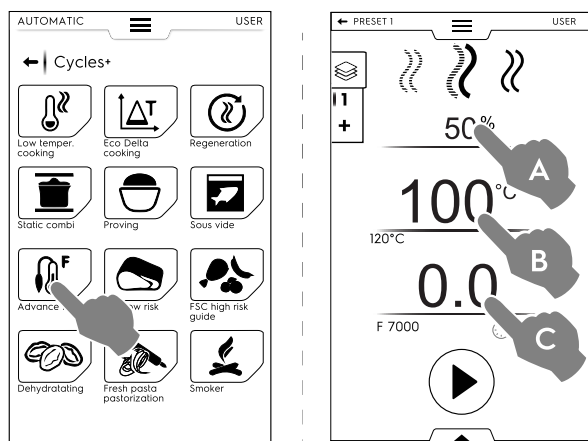
Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.



ADVANCED FSC (FSC AVANZATO)

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

Questo ciclo viene eseguito come ciclo manuale.



Per avviare il ciclo FSC avanzato, procedere come segue:

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

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

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



FSC RISCHIO STANDARD

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

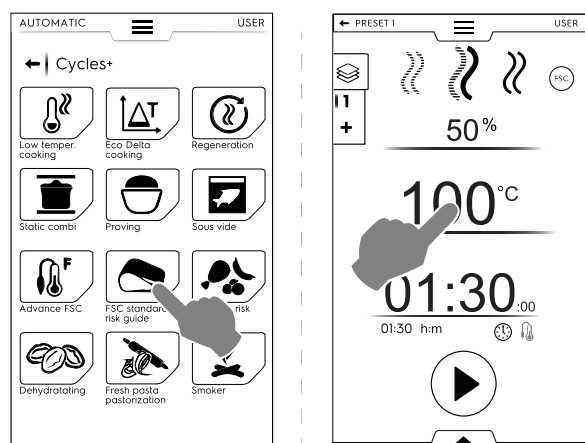
Il processo richiede la scrupolosa osservanza delle buone pratiche di lavorazione del cibo secondo le norme di corretta prassi igienica, prima e dopo la cottura.



NOTA!

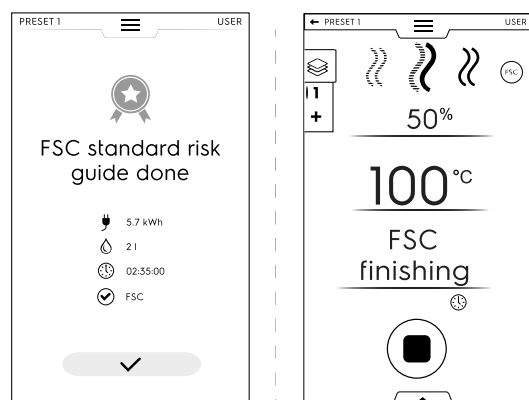
La cottura mediante l'FSC non sanitizza un cibo avariato o deteriorato che rimane tale anche dopo la cottura.

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



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

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



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

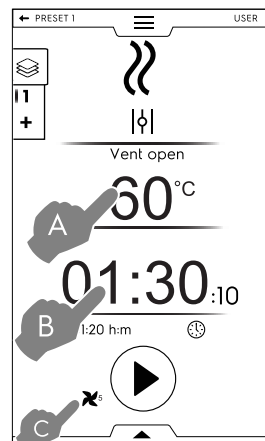
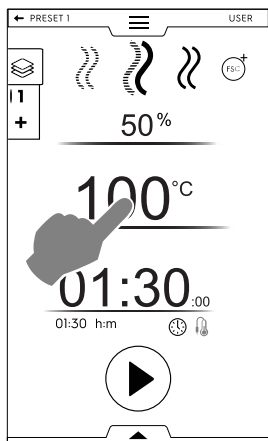
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni* del presente capitolo.



FSC RISCHIO ALTO

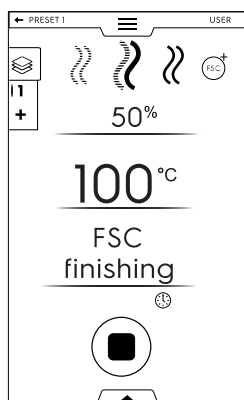
Per alimenti con un alto livello di contaminazione. (Per esempio, involtini di carne, carne macinata, pollame, carne di maiale, pesce)

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



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

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



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

DEHYDRATION (DISIDRATAZIONE)

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

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

Per impostare il ciclo di disidratazione, procedere come segue:

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

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

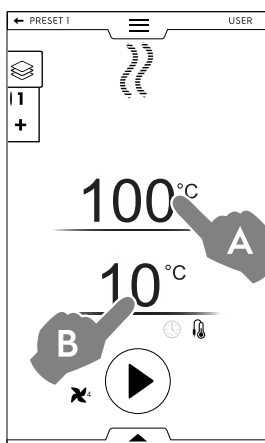
È possibile salvare e memorizzare le preimpostazioni eseguite; per maggiori informazioni su come gestirle, fare riferimento al paragrafo *Gestione delle preimpostazioni* del presente capitolo.



PASTORIZZAZIONE DELLA PASTA

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

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



Per impostare il ciclo, procedere come segue:

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

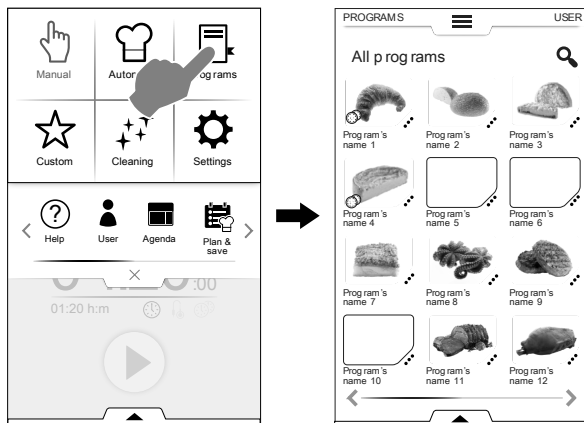
Al termine del ciclo, il display mostra i consumi (se disponibili) come messaggio di riepilogo.

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

E.7 Modalità programmi

La modalità "Programmi" consente di richiamare programmi e ricette già memorizzati o crearne e memorizzarne di nuovi.

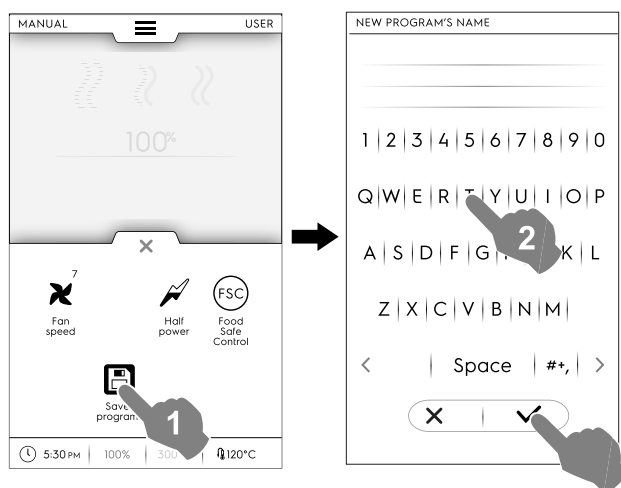
1. Selezionare modalità "Programmi" (Programmi). Il display mostra tutti i programmi memorizzati.
(Per modificare la visualizzazione dei programmi, fare riferimento al capitolo E.15 *Impostazioni* ⇒ Modalità programma ⇒ Visualizzazione griglia).
2. Toccare il programma desiderato.



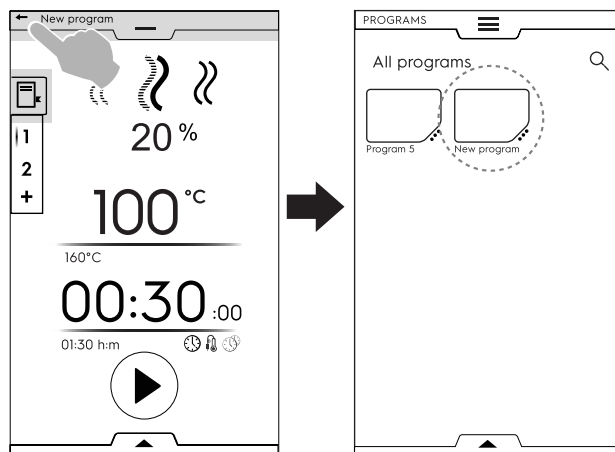
Il forno carica il programma in modalità manuale pronto per essere avviato.

Come creare e salvare un programma.

- Selezionare un ciclo in modalità manuale (fare riferimento al capitolo E.5 *Modalità manuale*).
- Qualora necessario, modificare i parametri di cottura in base alle proprie esigenze.
- Aprire il cassetto inferiore e toccare l'apposita icona per salvare il programma.
- Modificare il nome del programma sul tastierino numerico che apparirà e confermare.

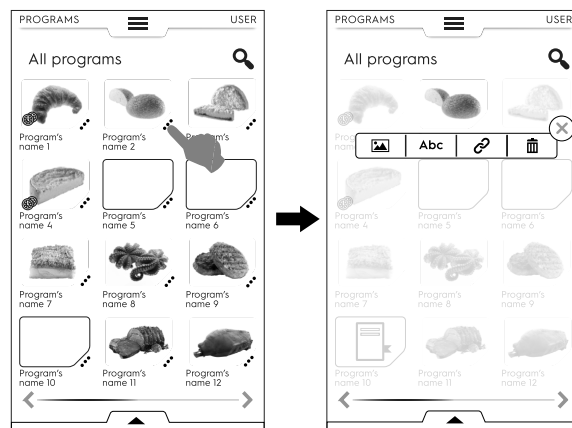


Il nuovo programma verrà memorizzato in modalità Programmi.



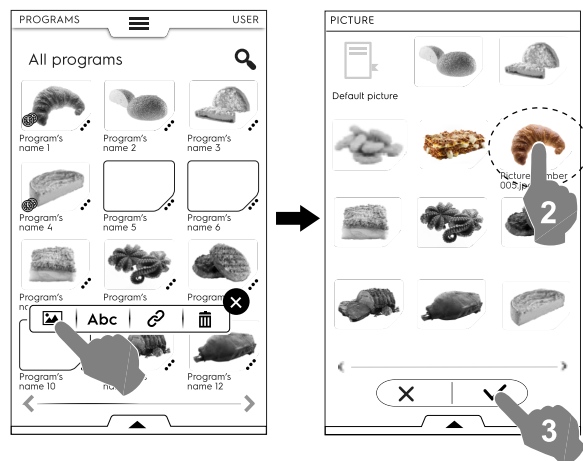
Come gestire i programmi memorizzati.

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



CHANGE IMAGE (MODIFICARE IMMAGINE)

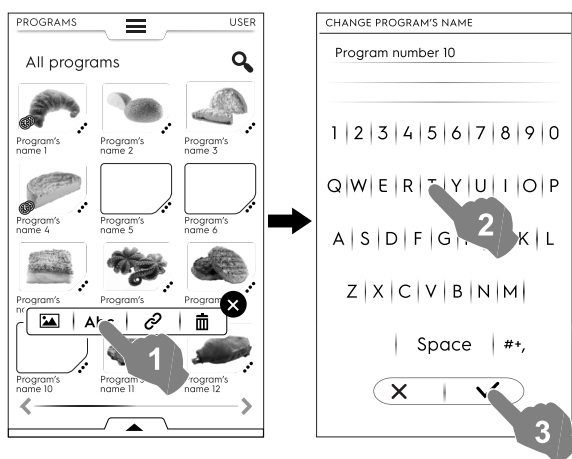
- Toccare l'icona dell'immagine per modificare l'immagine predefinita.
Scegliere l'immagine desiderata e confermare.



Abc

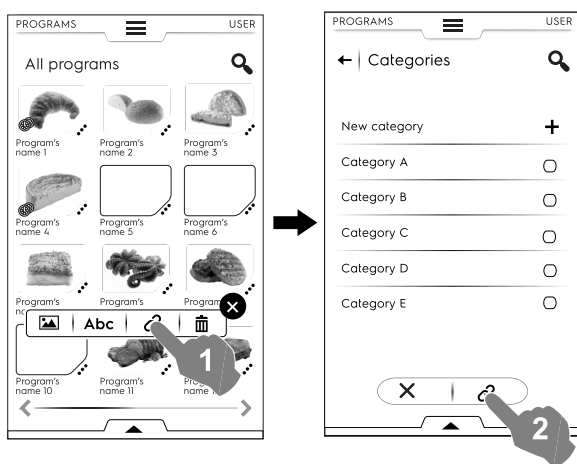
EDIT NAME (MODIFICARE NOME)

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



LINK TO CATEGORY (COLLEGAMENTO ALLA CATEGORIA)

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

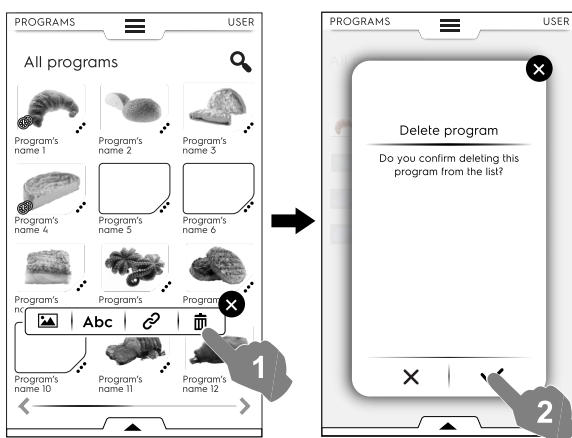


Una volta selezionata la categoria, toccare il tasto del collegamento.



DELETE PROGRAM (ELIMINARE PROGRAMMA)

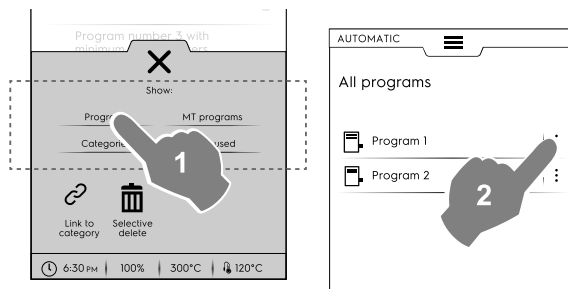
- Toccare l'icona del cestino per eliminare un programma. Confermare per eliminare.



Menu caratteristiche di gestione

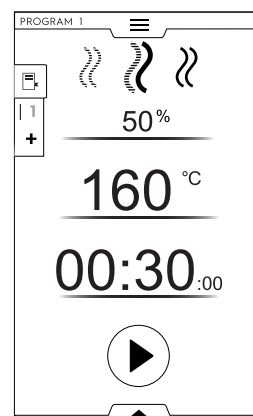
È inoltre possibile accedere al menu delle caratteristiche di gestione attraverso il cassetto inferiore.

- Aprire il cassetto inferiore al fine di:



- visualizzare l'elenco di tutti i programmi (Programs); I tre punti verticali sul lato destro dei programmi visualizzati aprono una finestra di pop-up con funzioni per modificare ed eliminare programmi.
- visualizzare esclusivamente l'elenco dei programmi MultiTimer (MT programs); (finestra di pop-up con funzioni per la gestione dei programmi).
- visualizzare l'elenco di tutte le categorie (Categories); Ogni categoria si espande mostrando i programmi collegati. (finestra di pop-up con funzioni per la gestione delle categorie).

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

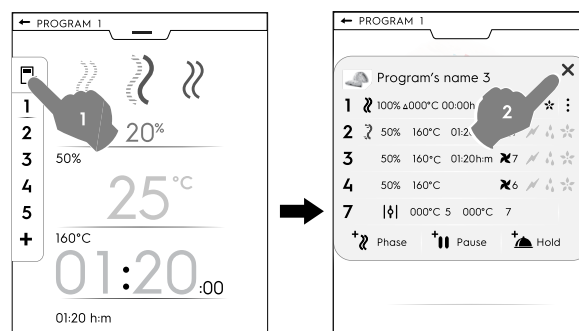


NOTA!

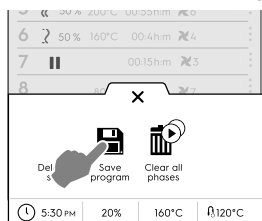
Una volta richiamato il programma, è ancora possibile modificarlo aggiungendo più fasi o più preimpostazioni.

Aggiungere fasi a un programma

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



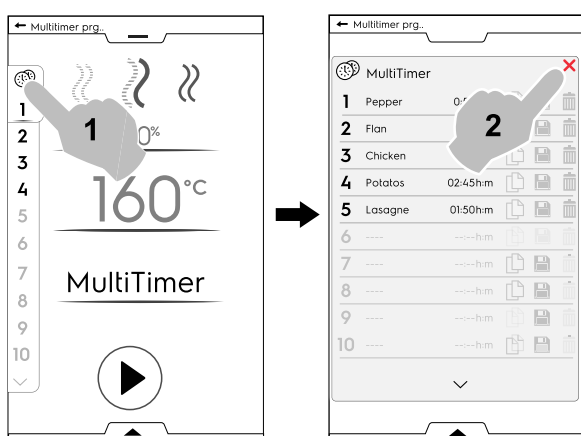
- Aprire il cassetto inferiore e salvare il programma:



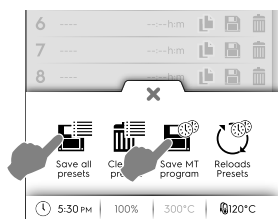
- Modificare lo stesso nome del programma sul tastierino numerico che apparirà per sovrascrivere quello già esistente;
- Inserire un nome nuovo per salvare il programma con la fase appena aggiunta.

Aggiungere preimpostazioni a un programma MultiTimer.

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



- Aprire il cassetto inferiore al fine di:
 - salvare tutte le preimpostazioni per salvare il ciclo aggiunto;
 - salvare il programma MT. Il display chiede di sovrascrivere il programma esistente.



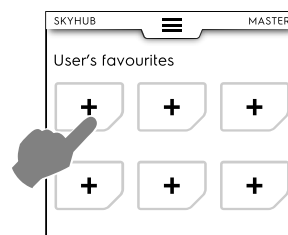
E.8 Modalità preferiti SkyHub (Homepage)

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

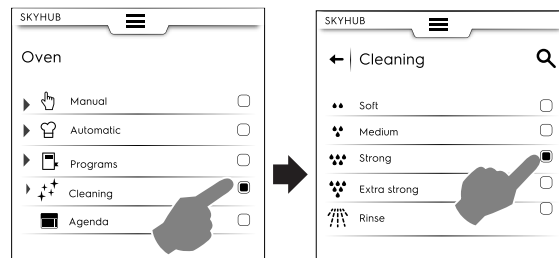
1. Selezionare modalità SkyHub.



2. La prima volta che si accede al menu, tutti i preferiti sono vuoti. Toccare "+" per aggiungere nuovi preferiti.

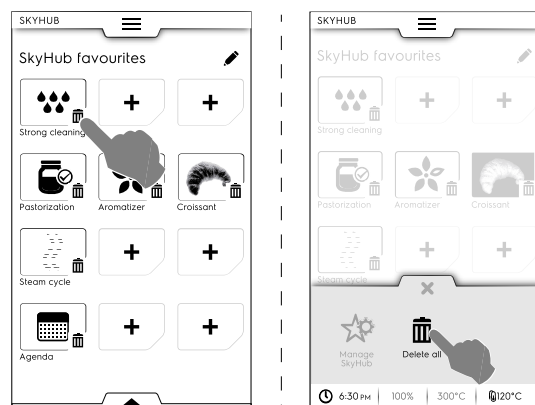


3. Selezionare la funzione desiderata (per esempio, ciclo "Strong" (Forte) in modalità pulizia) e confermarla;



4. A questo punto, se è necessario eliminare una funzione:

- toccare una a una;
- oppure apri il cassetto inferiore e seleziona (Delete all, Cancella tutto).



5. Per salvare i tuoi preferiti, aprire il cassetto inferiore e toccare l'icona "Manage SkyHub" (Gestisci SkyHub). L'icona verde diventerà bianca. Il display uscirà dal menu di MODIFICA e tornerà all'elenco dei preferiti.

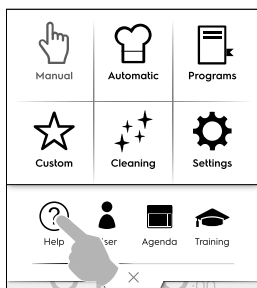


E.9 Modalità "Help" (Aiuto)

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

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

2. Selezionare la modalità "Help" (Aiuto).



3. Il display mostra il codice QR.



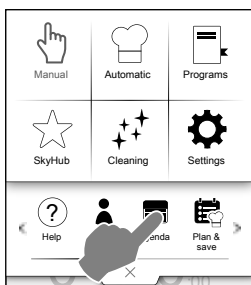
4. Scansionare il codice QR.

5. Consultare i documenti necessari.

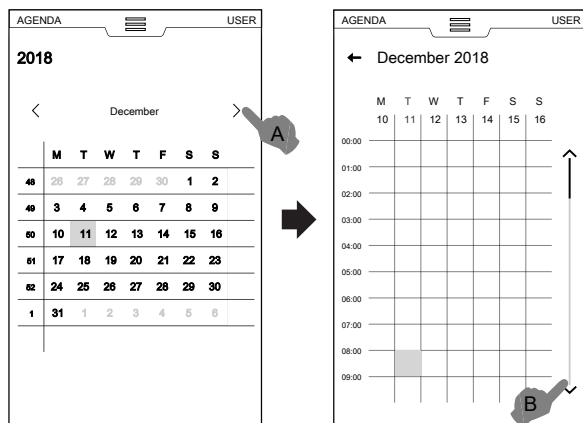
E.10 Modalità "Agenda" (Calendario – La mia agenda)

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

1. Selezionare la funzione agenda nel cassetto superiore.



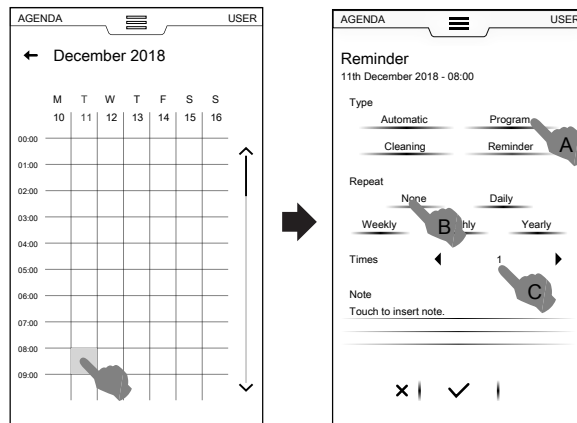
2. Selezionare data e ora.



a. Toccare per scorrere i mesi.

b. Toccare per scorrere l'ora.

3. Toccare l'ora desiderata.



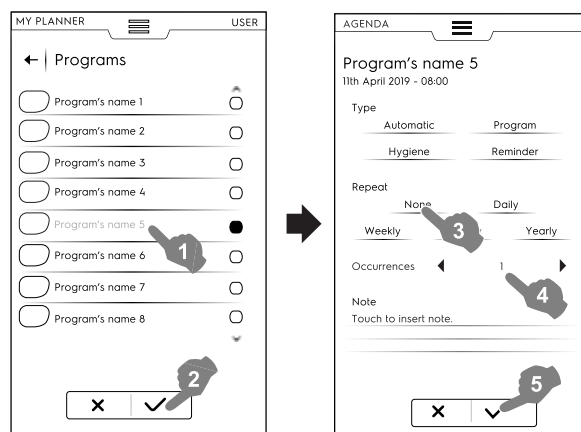
a. Selezionare il tipo di evento.

b. Selezionare la frequenza.

c. Selezionare il numero dell'evento.

Impostazione del programma

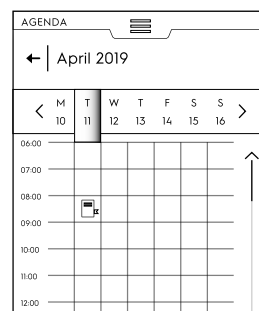
- Selezionare la data e l'ora.
- Selezionare il tipo di evento (programmi, nel caso specifico).
Il display mostra l'elenco dei programmi memorizzati. Selezionare il programma desiderato tra quelli disponibili.



• Selezionare la frequenza e l'occorrenza.

• Toccare  per confermare.

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

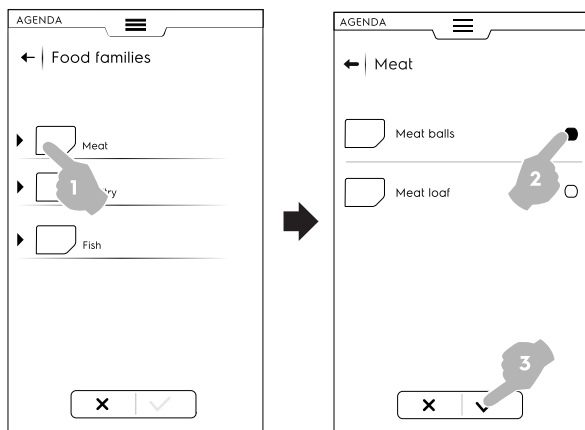


Evento programma automatico

- Selezionare la data e l'ora.
- Selezionare il tipo di evento (Automatico, nel caso specifico).
Il display mostra l'elenco di tutte le categorie di cibo memorizzate.

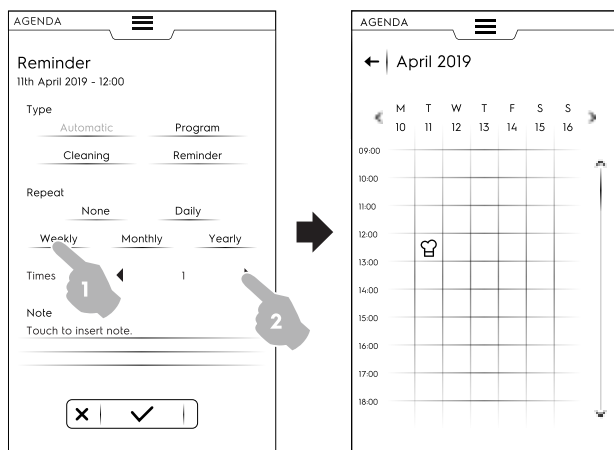
- Selezionare la categoria di cibo desiderata e la preimpostazione.

Il display mostra i dettagli del programma automatico.



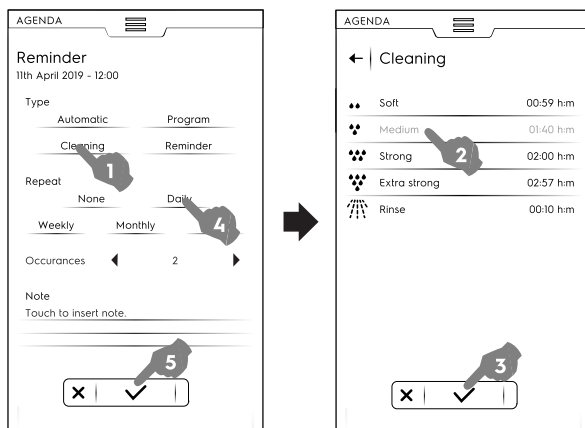
- Selezionare la frequenza e l'occorrenza.
- Toccare ✓ per confermare.

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



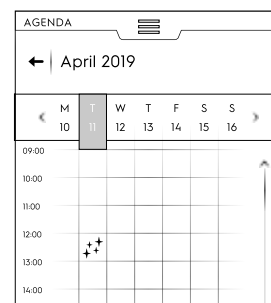
Impostazione "Cleaning" (Pulizia)

- Selezionare la data e l'ora.
 - Selezionare il tipo di evento (Pulizia, nel caso specifico).
- Il display mostra l'elenco di tutti i cicli.
- Selezionare il ciclo di pulizia desiderato tra quelli disponibili.
- Il display mostra i dettagli dei cicli selezionati.



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

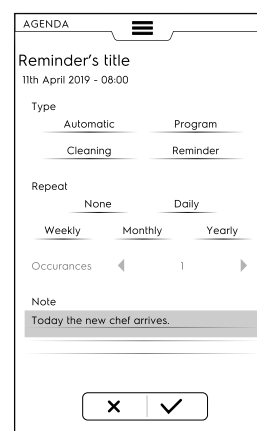
Il display mostra nel calendario l'evento selezionato all'ora desiderata.



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

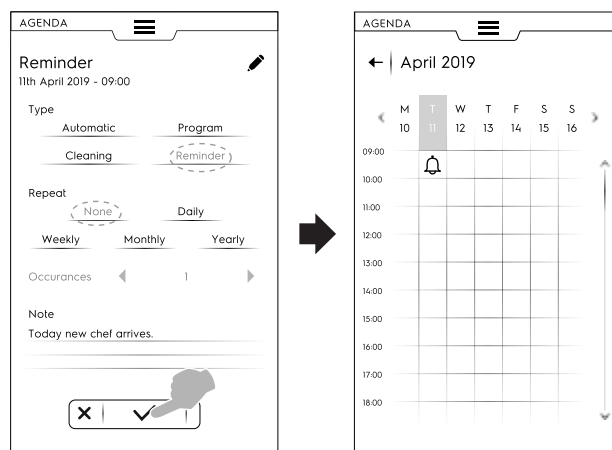
Impostazione "Reminder" (Promemoria)

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

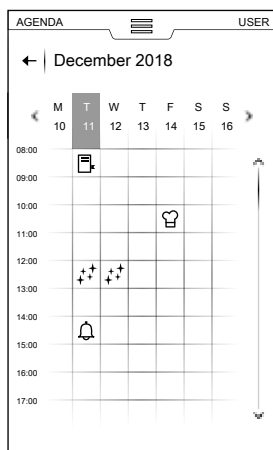


- Selezionare la frequenza e il numero del promemoria e confermare.
- Toccare ✓ per confermare.

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

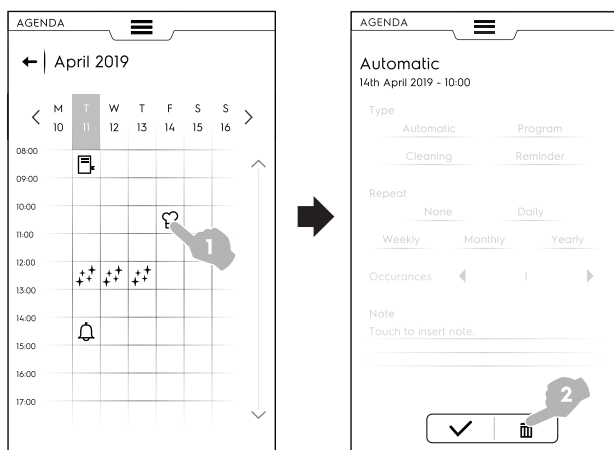


Se vi sono altri eventi pianificati nel calendario, il display li mostra:

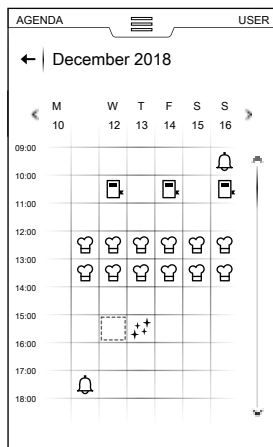


Cancellazione di un evento

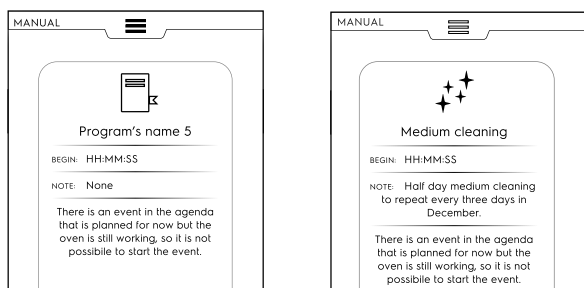
- Selezionare un evento e toccare l'icona per eliminare.



Il calendario mostra la cancellazione dell'evento.



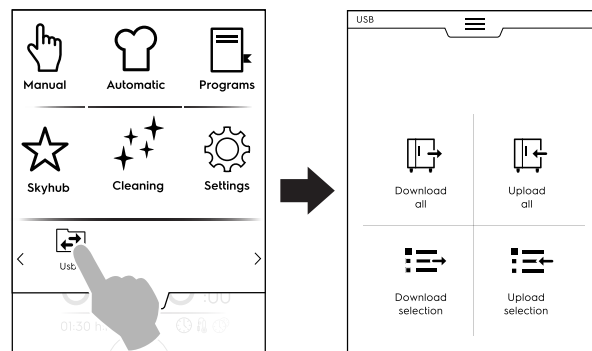
- Nel caso in cui vi sia in agenda un evento pianificato mentre il forno è ancora in funzione, l'apparecchiatura consiglia di non iniziare l'evento. È necessario pianificare un nuovo evento.



E.11 Modalità USB

La modalità "USB" permette di caricare/scaricare dalla o sulla apparecchiatura, programmi o altri dati attraverso la penna USB.

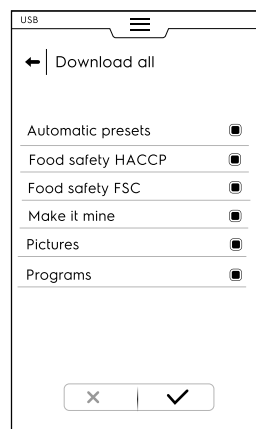
- Selezionare USB dal cassetto superiore.



- Scegliere la funzione desiderata.

Scarica tutto (Download all)

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

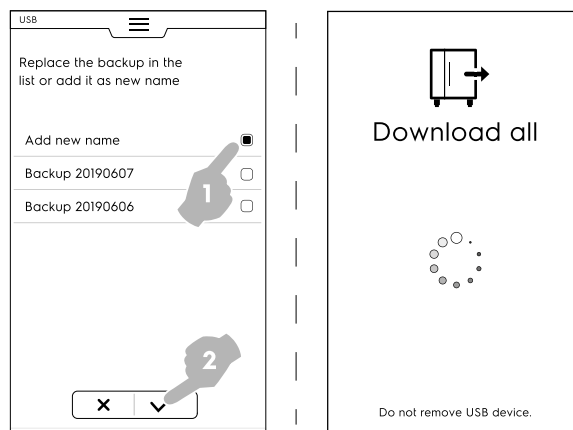


- Tramite il download è possibile:
 - sostituire un backup nella lista;
 - salvarlo con un nome nuovo.

Toccare **✓** per confermare.

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

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



Inizia il download.

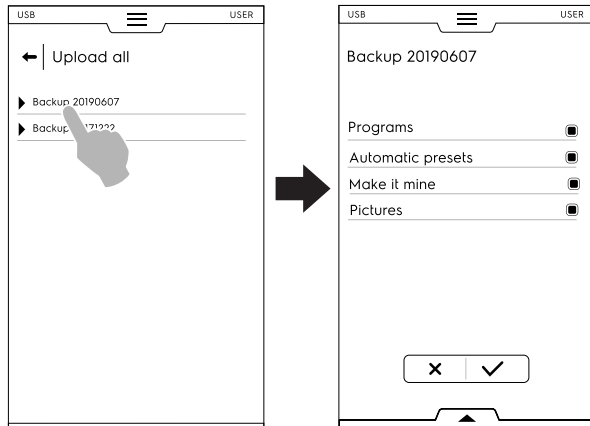


NOTA!

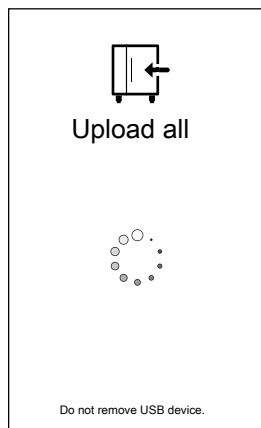
Non togliere la penna USB durante il download.

Carica tutto

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



- Confermare la selezione. Inizia il caricamento.

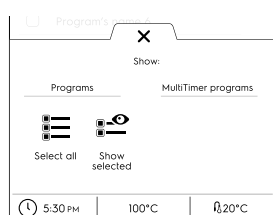


Download selezione

- Selezionare "Download selection" (Download selezione).
- Espandere gli oggetti. Tutti i file associati vengono selezionati.



- Deselezionare i file desiderati e toccare ✓ per confermare. È inoltre possibile selezionare tutti i file oppure verificare quelli selezionati attraverso il **cassetto inferiore**:

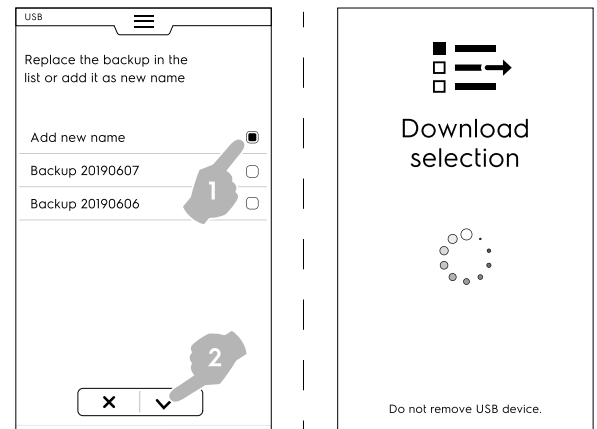


☰ Select all (Seleziona tutto)

☰ Show selected (Mostra selezione)

Programmi touch e/o programmi MultiTimer. Quando le diciture diventano verdi, tutti i programmi associati vengono mostrati sul display.

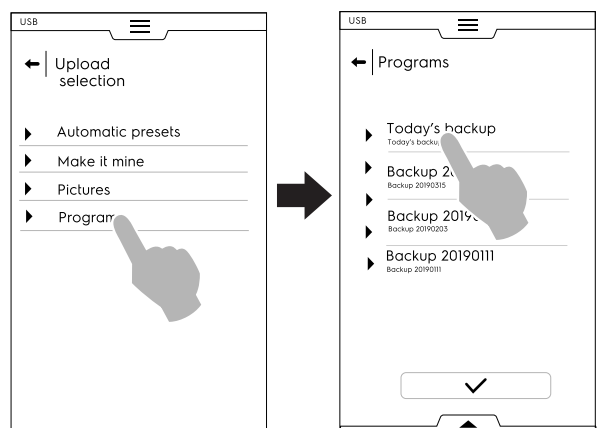
- Il backup appena creato può sostituire quello esistente oppure può essere memorizzato con un nuovo nome. Se il nuovo nome esiste già, una finestra di pop-up informa che il nome deve essere modificato.



Inizia il download.

Carica selezione

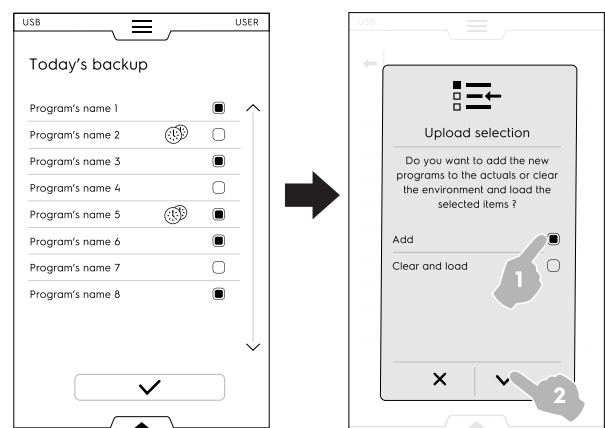
- Selezionare "Upload selection" (Carica selezione).
- Espandere gli oggetti. I backup associati vengono visualizzati;
- Selezionare il backup desiderato dall'elenco.



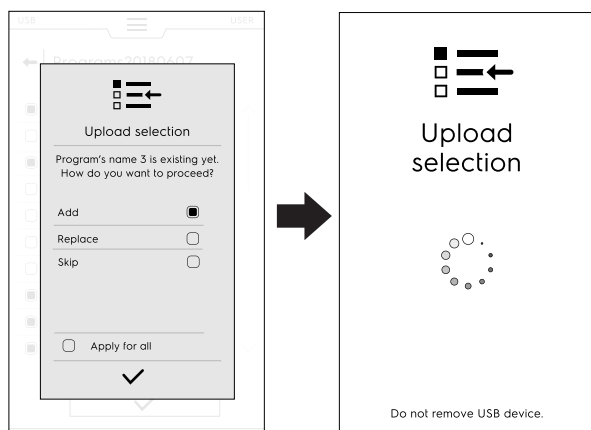
- Tutti i file associati vengono selezionati. Deselezionare i file non necessari e toccare ✓ per confermare.

Per quanto riguarda i file selezionati, il forno chiede di scegliere tra:

- aggiungerli a quelli attuali;
- eliminare quelli esistenti e caricare gli elementi selezionati;



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

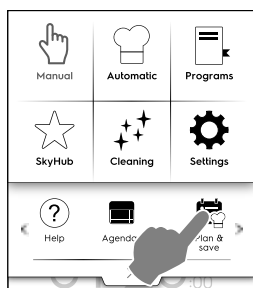


Confermare la selezione; inizia il caricamento.

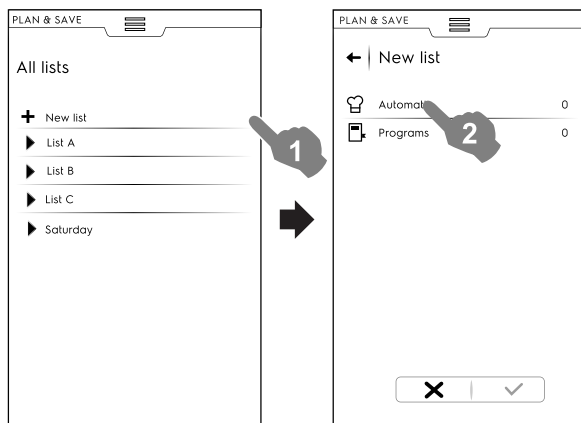
E.12 Modalità Plan-N-Save/Ottimizzatore cottura

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

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



2. Selezionare un elenco preesistente oppure crearne uno nuovo.



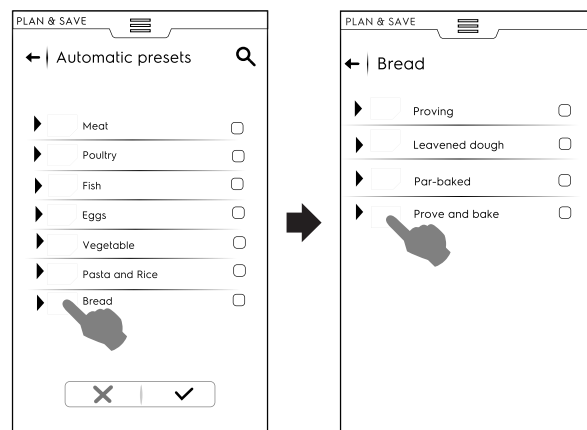
Creazione di un nuovo elenco

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

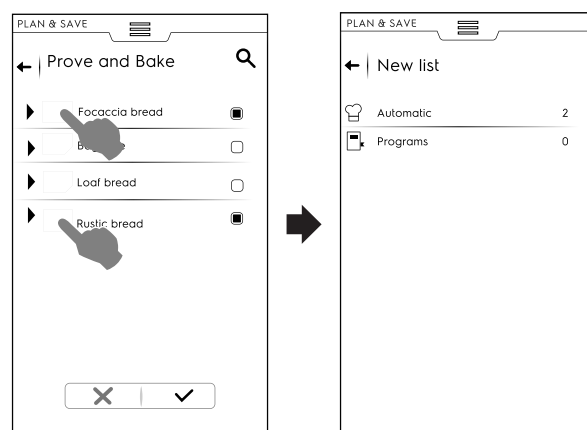
Selezione di una preimpostazione automatica

- Selezionare DOSATORE AUTOMATICO: tutti i tipi di cibo vengono visualizzati; espandere il tipo di cibo richiesto;

- Espandere gli oggetti associati per trovare la/le preimpostazione/i richiesta/e;



- Toccare l'icona ✓ per confermare.



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

Selezione di un programma

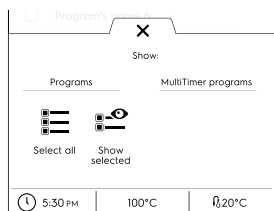
- Toccare PROGRAMMI: vengono mostrati tutti i programmi disponibili;
- Selezionare il/i programma/i desiderati;
- Toccare l'icona ✓ per confermare;



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

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

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



Select all (Seleziona tutto)

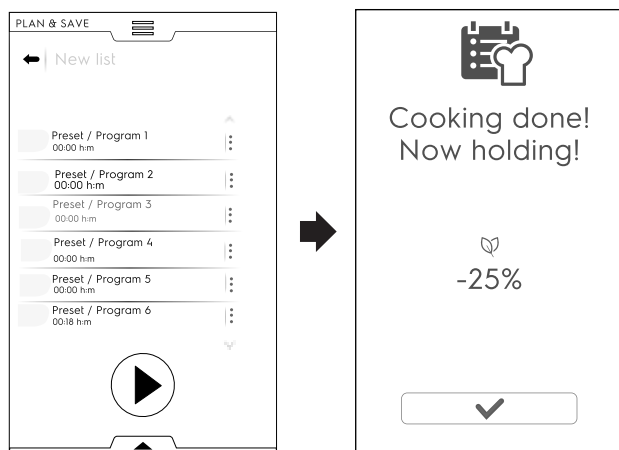
Show selected (Mostra selezione)

3. Una volta selezionata una serie di processi di cottura:

- Toccare l'icona per confermare; si aprirà la lista dei processi di cottura selezionati;
- Toccare l'icona per avviare l'ottimizzazione;



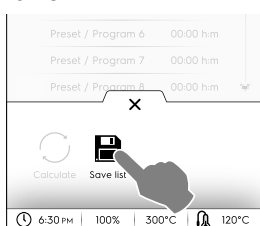
4. Quando il forno ha ottimizzato la sequenza, premere il tasto per avviare l'esecuzione;



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

Salvataggio di un elenco

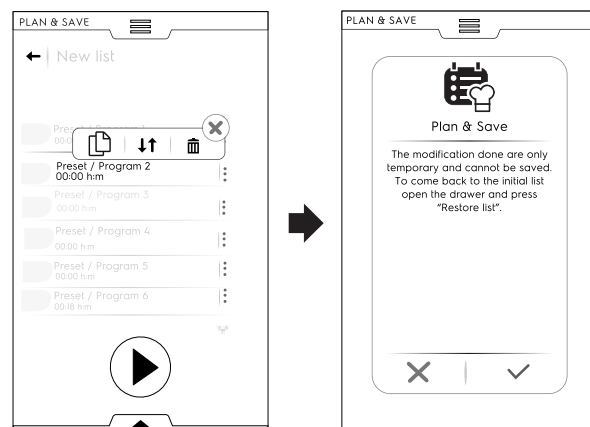
- Aprire il cassetto inferiore.
- Selezionare "Save list" (Salva elenco).
- Digitare il nuovo nome.



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

Modifica dell'ordine dell'elenco

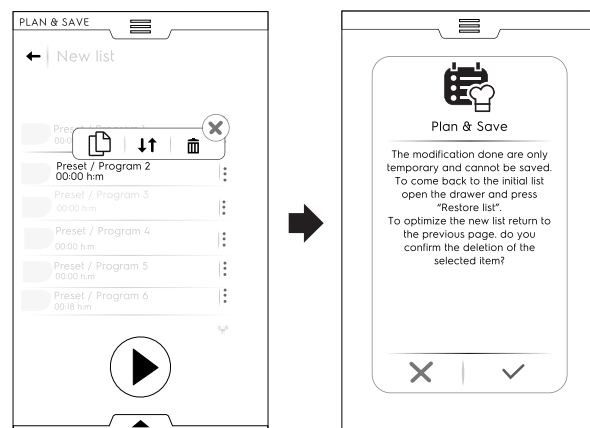
- Toccare i tre punti della riga corrispondente alla modalità di cottura da spostare;
 - Toccare per spostare l'elemento.
- Un messaggio pop-up informa che non è possibile salvare questa modifica.



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

Cancellazione di un elemento dall'elenco

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



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

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

E.13 Modalità SkyDuo (opzionale)

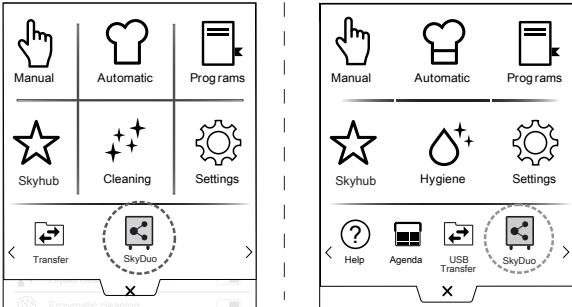
Questa opzione può essere attivata su richiesta. Funziona con una connessione Wi-Fi, deve essere installata da un tecnico autorizzato e consente di connettere il forno e un abbattitore.



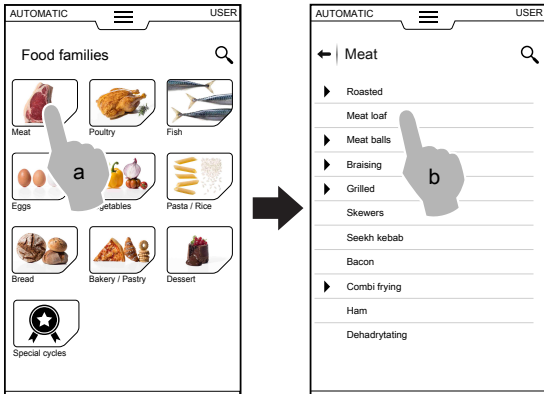
IMPORTANTE

Assicurarsi di avere l'opzione SkyDuo attivata su entrambe le apparecchiature. Solo un tecnico autorizzato può installare e attivare l'opzione SkyDuo.

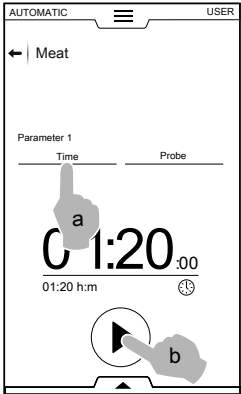
- Quando le icone SkyDuo  sono verdi in entrambe le apparecchiature (si veda la figura sotto), la connessione funziona correttamente.



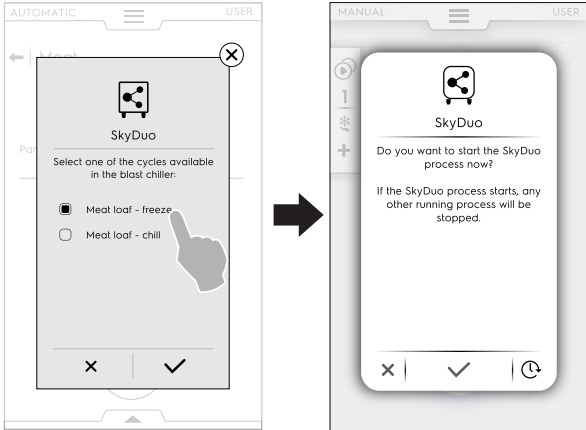
- Selezionare un ciclo di cottura nella modalità automatica del forno.
 - Selezionare la categoria di cibo (per esempio, "Meat", carne).
 - Selezionare il tipo di cibo (per esempio, "Meat loaf", sfilatino di carne).



- Selezionare parametri di cottura.
Selezionare "Time" (Tempo) o "Probe" (Sonda). Per esempio, "Time" (Tempo).
- Avviare il ciclo.

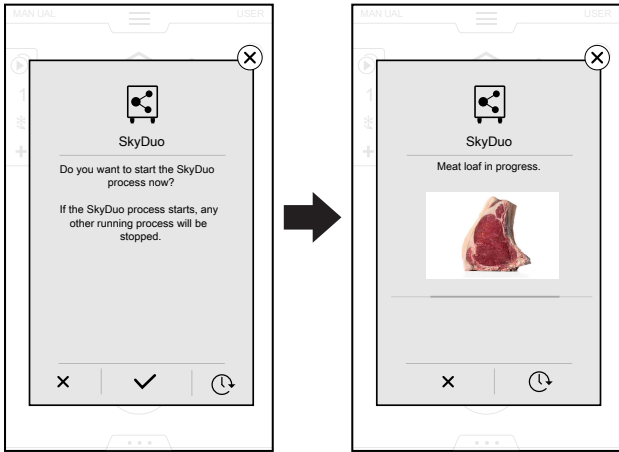


- Il forno ha trovato un ciclo simile nell'abbattitore. Selezionare il ciclo richiesto (per esempio "X-freeze", congelamento X) e confermare.



Confermare la sincronizzazione sul display dell'abbattitore.

- Si apre una finestra pop-up, indicante l'immagine del ciclo che verrà eseguito.



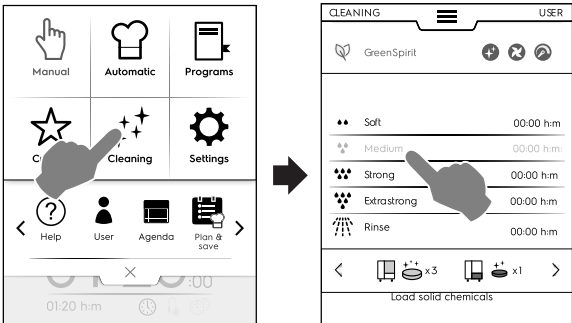
NOTA!
Se si avvia il processo SkyDuo, verrà arrestato qualsiasi altro processo in esecuzione.

- Toccando l'icona , è possibile rinviare la connessione con il forno.
- La finestra di pop-up con la richiesta di sincronizzazione apparirà alcuni minuti prima del termine del ciclo di cottura del forno.
- Alcuni minuti prima del termine del ciclo del forno, inizia il ciclo di preraffreddamento per preparare la cella abbattitore per il cibo appena cucinato.

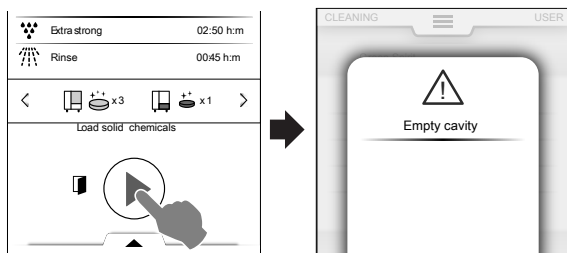
E.14 Modalità "Cleaning" (Pulizia)

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

- Toccare l'icona pulizia e selezionare il ciclo richiesto;



2. Toccare il tasto  per avviare il ciclo;
Se è stato impostato il ciclo di partenza con la porta in chiusura, l'icona AVVIO non sarà visibile sul display.



NOTA!

Se la temperatura è elevata, il pulsante di start sarà disattivato fino al completamento del raffreddamento e il forno sarà alla corretta temperatura.

Il display ricorda di togliere gli elementi dalla cavità o eventuali accessori collegati al forno.

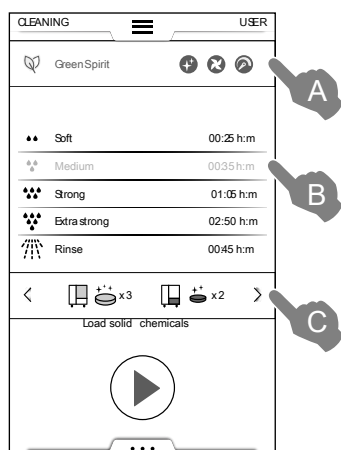
3. Aprire la porta;
 4. Inserire i detergenti nella parte centrale inferiore della cella o nel cassetto anteriore sotto alla cella forno, a seconda del ciclo.
 5. Chiudere la porta;
- Il programma di pulizia si avvia.



IMPORTANTE

Non aprire la porta durante il programma di pulizia!

Lo schermo viene diviso nelle seguenti sezioni:



Legenda

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

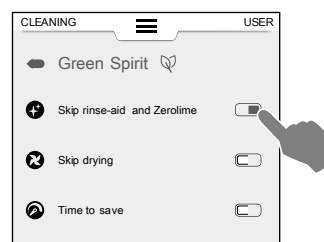
A – Sezione "GREEN SPIRIT – ECONOMIZER" (SPIRITO VERDE – ECONOMIZZATORE): questa funzione potrebbe non apparire sul display.

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

- Attivare questa funzione per escludere l'uso di brillantante e disincrostante.
Saltare il brillantante e la disincrostazione del boiler **(nei modelli con boiler)**. Tenere presente che tracce di calcare potrebbero rimanere nella camera e nel boiler.
Saltare il brillantante **(nei modelli senza boiler e nei modelli che richiedono la pulizia con liquidi)**.
Tenere presente che tracce di calcare potrebbero rimanere nella camera.
- ✕ Attivare questa funzione per salvare la fase di asciugatura; – "Skip Drying Phase" (Salta fase di asciugatura)
Aprire la porta dopo la pulizia per ventilare il forno.
- 🔄 Attivare questa funzione per ridurre l'uso di prodotti chimici; – Risparmia tempo
Si prega di essere consapevoli che i tempi verranno prolungati in modo da massimizzare l'efficacia della pulizia con consumi ridotti.

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

Attivare la funzione desiderata come mostrato nella figura esemplificativa:



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

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

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

C - Sezione "DETERGENTS" (DETERGENTI)

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

Per assicurare i migliori risultati di pulizia, oltre alla protezione del forno con i programmi di pulitura, usare i detergenti, i brillantanti e gli agenti disincrostanti consigliati da Electrolux Professional.

La garanzia non copre danni causati dall'uso di sostanze chimiche non esplicitamente approvate dal costruttore.

DETERGENTI

Configurazione standard

C - Sezione "DETERGENTS" (DETERGENTI) (continua')



Detergente SOLIDO

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



IMPORTANTE

Preparato per pulitura approvato da Electrolux Professional: Detergente il polvere C23 o pastiglia detergente C22 (solo dove disponibile).

Configurazione alternativa



Detergente enzimatico SOLIDO in bustine

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



IMPORTANTE

Preparato per pulitura approvato da Electrolux Professional: Polvere enzimatica C24 (non disponibile per GB).



Detersivo LIQUIDO in contenitore (accessorio, su richiesta)

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



IMPORTANTE

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

BRILLANTANTE

Configurazione standard



Brillantante e disincrostante SOLIDO in pastiglie

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

Effetto disincrostante disponibile solo in modelli con boiler.



IMPORTANTE

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

Configurazione alternativa



Brillantante LIQUIDO in contenitore (accessorio, su richiesta)

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



IMPORTANTE

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



IMPORTANTE

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

Eseguire un programma di pulizia con il brillantante e il ciclo di disincrostazione e utilizzare 2 pastiglie "C25" al posto della quantità abituale. In questo caso non attivare la funzione GREEN SPIRIT – ECONOMIZER.

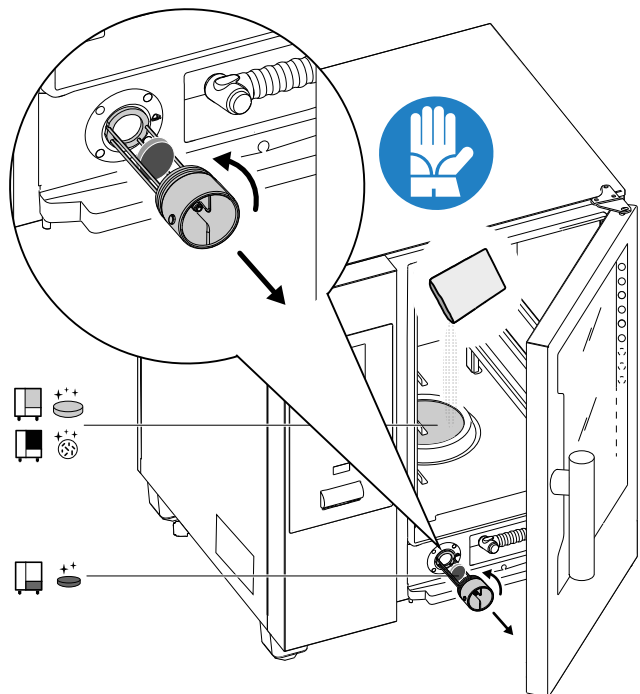


IMPORTANTE

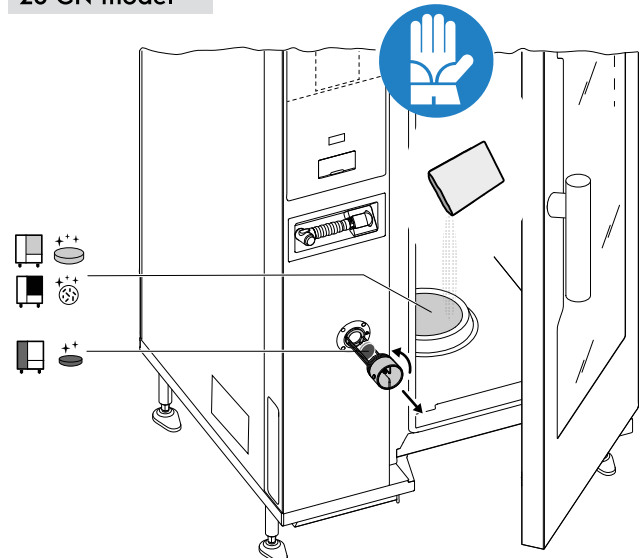
Saltare sempre la fase relativa al brillantante e alla disincrostazione del boiler può portare all'accumulo di calcare nel boiler. Dopo un certo lasso di tempo, il forno disabilita questa funzione e richiede un programma completo di pulizia con prodotti chimici solidi per decalcificare il boiler.

Caricamento detergente

6 - 10 GN model



20 GN model



**IMPORTANTE**

Nel modello 20GN, eseguire la pulizia esclusivamente con il carrello per struttura portateglie all'interno.

**AVVERTENZA**

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

**IMPORTANTE**

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

**NOTA!**

Per assicurare i migliori risultati di pulizia, oltre alla protezione del forno con i programmi di pulitura, usare i detergenti, i brillantanti e gli agenti disincrostanti consigliati da Electrolux Professional. In ogni caso, assicurarsi che il fornitore dei prodotti chimici garantisca che i detergenti e gli agenti brillantanti siano conformi alla categoria di fluido 3.

**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.

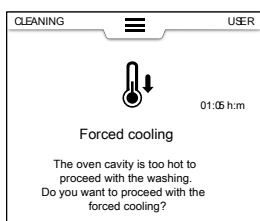
**AVVERTENZA**

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

Contattare l'Assistenza Clienti.

Condizioni speciali – Stato del display

- Prima di avviare qualunque ciclo di lavaggio, se la cella è troppo calda, il forno esegue un raffreddamento forzato:

**Ciclo attivo**

Durante il ciclo, il display visualizza:

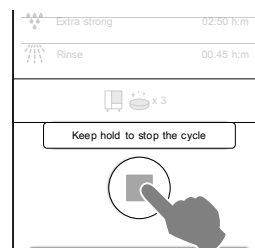
- il tempo rimanente;

- la durata del ciclo impostato.

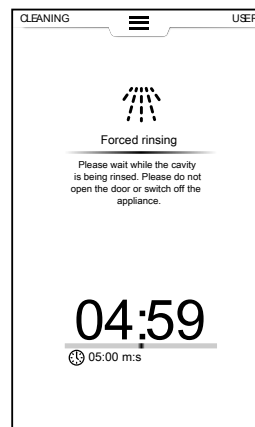
**Arresto ciclo**

Tenere premuto il tasto  per arrestare il ciclo.

Il pulsante di arresto sarà disponibile esclusivamente se il programma è in funzione. Dopo la selezione, sul display compare il tempo rimanente per il risciacquo della cella e del boiler.

**Risciacquo finale**

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



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

Termine del ciclo

• Pulizia effettuata: informazioni sui consumi

Modelli elettrici e a gas



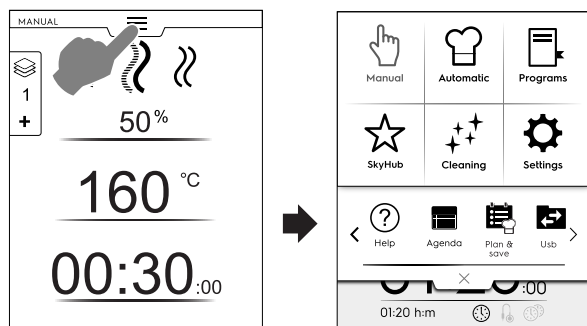
Legenda

- Consumo elettrico in kWh
- Consumo di gas in m³
- Consumo di acqua in litri
- Consumo detergente in pastiglie
- Consumo brillantante in pastiglie
- Consumo detergente in litri
- Consumo disincrostante
- Consumo di tempo in ore : minuti : secondi

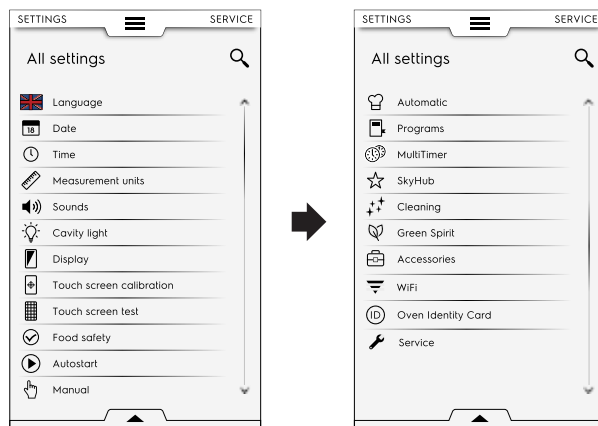
E.15 Impostazioni

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

1. Aprire il cassetto superiore e selezionare Impostazioni.



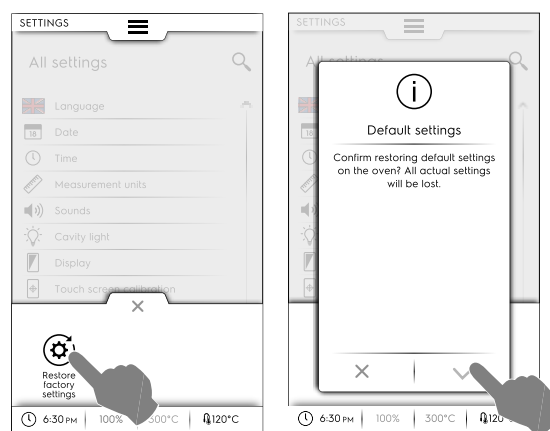
2. Il display mostra il menu principale con TUTTE LE IMPOSTAZIONI.



Impostazione predefinita

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

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



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

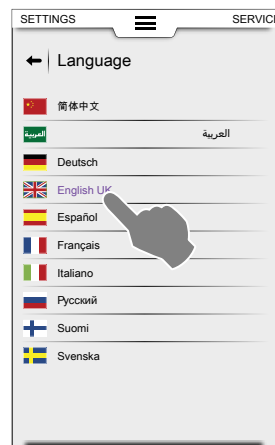
Elenco impostazioni



Lingua

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

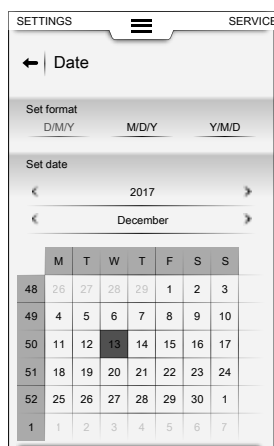
- Toccare l'icona della bandiera.
- Il display mostra tutte le impostazioni nella lingua richiesta.



Date

Questa impostazione consente di impostare la data attuale.

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



Ora

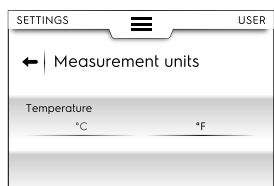
Questa impostazione consente di impostare l'orario attuale.

- Impostare il formato dell'ora (24H oppure 12H AM/PM).
- Inserire l'ora: toccare il numero corrispondente sul tastierino numerico e, se necessario, impostare anche AM (mattina) o PM (pomeriggio).



Unità di misura

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



Suono

Questa impostazione consente di impostare il livello del volume da 0 a 10 e anche di:

- Abilitare/disabilitare il suono di termine cottura ☐ / ☐ e impostare il jingle di fine cottura.



Luce cella

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

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



Il display

Questa impostazione consente di regolare la luminosità del display dallo 0 al 100%.

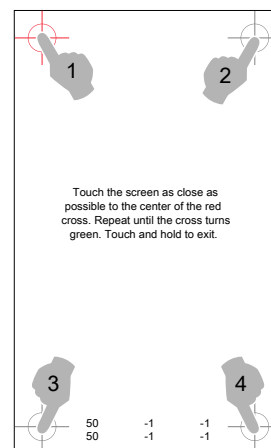
- Impostare il timeout attesa (minuti / secondi).



Calibrazione del touch screen

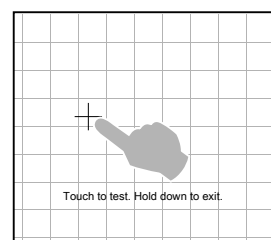
Questa impostazione consente di impostare la calibrazione dello schermo.

1. Toccare lo schermo il più vicino possibile al centro della croce rossa.
2. Ripetere fino a che la croce non diventa verde.
3. Toccare e tenere premuto per uscire.



Test del touch screen

- Toccare i punti richiesti per testare lo schermo.
- Tenere premuto per uscire.



Sicurezza alimentare

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

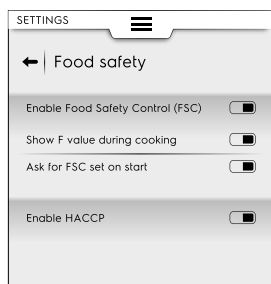
Food Safe Control (FSC, Controllo sicurezza cibo)

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

- Abilitare / disabilitare la visualizzazione del fattore "F" (☐ / ☐)
- Abilitare / disabilitare la richiesta di FSC all'avvio (☐ / ☐)

HACCP

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



Autostart (Avvio automatico)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☐) l'avvio automatico (Autostart) in tutte le modalità.

Una volta attivata questa funzione, il ciclo inizia alla chiusura della porta del forno.



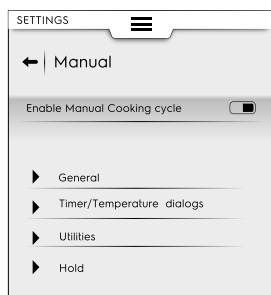
Manual (Manuale)

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



NOTA!

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



Generalità

- Show real and set values (Mostra valori reali e impostati). L'attivazione consente di visualizzare il ciclo con informazioni maggiormente dettagliate: umidità, temperatura e tempo vengono mostrati come valori reali e impostati.
- Always show probe temperature (Mostra sempre la temperatura della sonda). Consente di visualizzare i valori della temperatura della sonda.
- Cooking preheating (Preriscaldamento cotture). Consente al forno di eseguire la fase di preriscaldamento/preraffreddamento.
- Advanced preheating (Preriscaldamento avanzato). Questa attivazione consente di impostare la temperatura da raggiungere nella fase di preriscaldamento/preraffreddamento. Toccare la riga della temperatura e impostare il valore desiderato.

- Multi-phase cooking (Cottura multifase). Consente al forno di eseguire il ciclo di cottura multifase.

Timer/Dialoghi temperatura

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

Utilità

- Cooking info in option drawer (Informazioni relative alla cottura nel cassetto opzioni).
- Show consumptions at the end of cooking (Mostra consumi al termine della cottura). L'attivazione consente di visualizzare un messaggio di riepilogo al termine del ciclo.

Mantenimento

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

Impostare ciclo predefinito.

Questa impostazione consente di definire il ciclo di cottura predefinito con i parametri predefiniti in modalità manuale. Impostare il ciclo e i parametri di cottura e salvare.



Automatico



NOTA!

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

Questa impostazione consente di abilitare / disabilitare (☐ / ☐) la cottura automatica.

Una volta attivati, è possibile abilitare / disabilitare (☐ / ☐):

Categorie di alimenti

- Questa impostazione consente di visualizzare sul display una singola famiglia di cibi.

Cicli speciali

- Questa impostazione consente di visualizzare sul display il ciclo speciale singolo.



Programs (Programmi)

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



- Show categories (Mostra categorie). Questa attivazione permette di visualizzare sul display le categorie di alimenti.
- Show most used (Mostra più utilizzati). Consente di visualizzare sul display i programmi più utilizzati.
- Enable Programs save (Abilita salvataggio programmi). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Salva programma".
- Enable Programs modify (Abilita modifica dei programmi). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Modifica programma".
- Programs delete (Eliminazione dei programmi). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Elimina programma".
- Programs overwrite (Sovrascrittura programmi). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Sovrascrivi programma".
- Grid visualization (Visualizzazione griglia). Una volta attivata, questa funzione consente di visualizzare tutti i programmi memorizzati in una griglia. Qualora disattivata, il display li mostrerà in un elenco.
- Enable skip preheat (Abilita salta preriscaldamento). Consente di saltare la fase di preriscaldamento.



MultiTimer

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

Una volta attivati, è possibile:

- Abilitare / disabilitare la visualizzazione sul display dei programmi MultiTimer (☐ / ☐).
- Abilitare / disabilitare il recupero della temperatura all'interno della cella (☐ / ☐).

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

- Enable Presets save (Abilita salvataggio preimpostazioni). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Salva preimpostazione" (☐ / ☐).
- Enable Presets modify (Abilita modifica delle preimpostazioni). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Modifica preimpostazione" (☐ / ☐).
- Enable Presets delete (Abilita eliminazione preimpostazioni). Permette di visualizzare sul display la funzione di "Elimina preimpostazione" (☐ / ☐).



Modalità preferita SkyHub (Homepage/ SoloMio)

Questa impostazione consente di abilitare/disabilitare (☐ / ☐) la modalità Homepage (SkyHub).



Lavaggio

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

Ciclo predefinito

- Questa attivazione permette di visualizzare sul display i singoli programmi di pulizia.

Prodotti chimici predefiniti

- Questa attivazione consente di scegliere tra il formato di detergente solido oppure in polvere.

Funzioni avanzate

- Pulizia forzata dopo 00:00 (H: M) di cottura. Questa attivazione consente al forno di eseguire una pulizia forzata dopo un tempo impostato. Impostare il tempo desiderato



Green Spirit/Economizer (Spirito verde/ Economizzatore)

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

Pulizia

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



Accessori

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



Usb food probe (Sonda alimentare USB)



Cleaning with Liquid chemicals (Pulizia con sostanze chimiche liquide)



Scheda prodotto

Mostra l'ultima versione del software aggiornata.



Assistenza

Questa impostazione deve essere eseguita esclusivamente da un tecnico autorizzato.

F PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

F.1 Manutenzione ordinaria

F.1.1 Informazioni per la manutenzione

Le operazioni di manutenzione ordinaria possono essere eseguite da personale non specializzato, seguendo scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito.



NOTA!

Il Costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.



IMPORTANTE

Prestare attenzione alla selezione e all'uso dei prodotti detergenti, al fine di mantenere adeguate prestazioni e sicurezza dell'apparecchiatura.

F.1.2 Pulizia dell'apparecchiatura

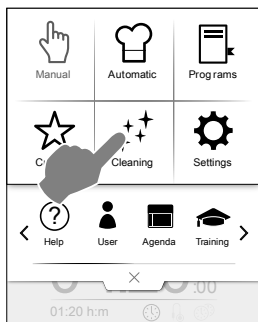
PULIZIA REGOLARE

L'apparecchiatura è fornita con speciali programmi di pulizia per la pulizia della cella forno e per disincrostare la cella e il boiler con un detergente speciale e prodotti disincrostanti. Solo i prodotti Electrolux sono approvati per questi programmi di pulizia. L'impiego di qualsiasi altro prodotto invaliderà

qualunque garanzia dell'utente applicabile fornita da Electrolux.

Cella

- Per la pulizia della cella, consultare il paragrafo E.14 *Modalità "Cleaning" (Pulizia)*.

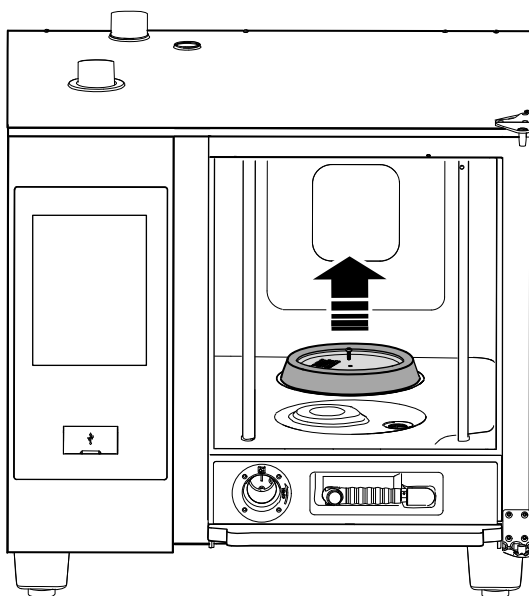


Filtro cella

Il filtro che si trova alla base della cella aiuta a prevenire danni alla pompa e/o l'intasamento dell'impianto di pulizia.

È consigliato pulirlo periodicamente.

1. Svitare la vite dal centro del filtro.



2. Rimuovere il filtro.
3. Lavarlo con detergente per stoviglie e risciacquare abbondantemente sotto l'acqua corrente. Se necessario, riporlo in lavastoviglie e selezionare un programma delicato.
4. Rimontare il filtro nella sua sede e avvitare la vite centrale.

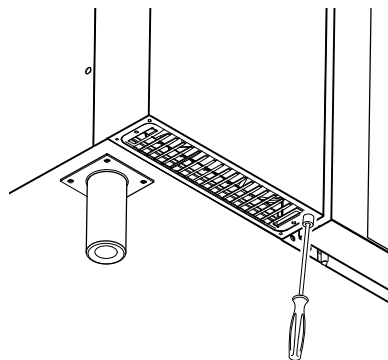
Filtro aria

Pulire il filtro aria, che si trova al di sotto del cruscotto comandi, almeno **una volta al mese**.

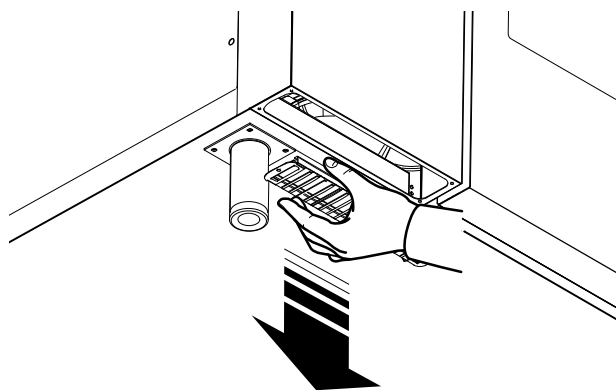
Se sul pannello di controllo compare l'icona di allarme , è necessario pulire il filtro.

Procedere come segue:

1. Svitare le viti che fissano il filtro aria.



2. Estrarre il filtro.



3. Pulirlo con acqua e detergente per la pulizia manuale delle stoviglie o delle superfici.
4. Rimontare nell'apposito alloggiamento e fissare le viti.



NOTA!

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

In caso di mancato rispetto di questa norma, il filtro perde la sua efficacia e produce effetti anomali per la cottura.

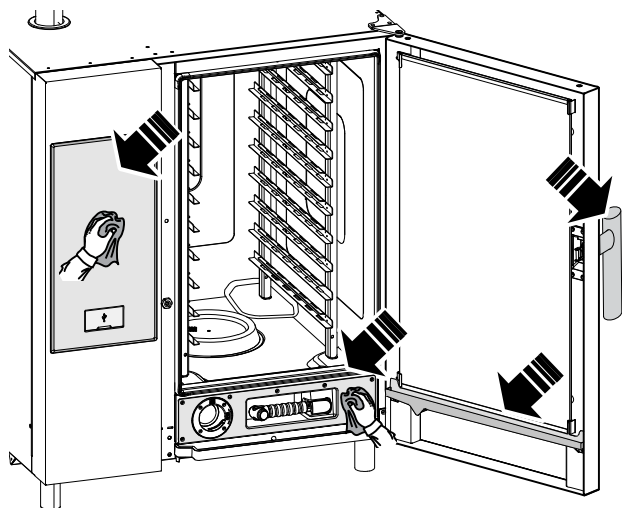
Altre superfici

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



IMPORTANTE

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



- Pulire le parti in acciaio inox ogni giorno usando acqua saponata tiepida neutra; Sciacquare abbondantemente con acqua e asciugare attentamente.
- Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
 - Scollegare l'alimentazione. Chiudere i rubinetti di acqua e gas.
 - Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
 - Inoltre arieggiare periodicamente i locali.

F.1.3 Manutenzione boiler

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

- Eseguire un programma di pulizia con il brillantante e il ciclo di disincrostazione e utilizzare solo 2 pastiglie "C25".



IMPORTANTE

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

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



Il personale specializzato decalcificherà il boiler mediante un ciclo dedicato.



IMPORTANTE

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

F.1.4 Pulizie particolari

Pulizia e controllo efficienza impianto di scarico

1. Eseguire periodicamente la pulizia del tubo di scarico verificando che non vi siano ostruzioni che comportino lo scarico dell'acqua.

Pulizia regolare dell'area della porta



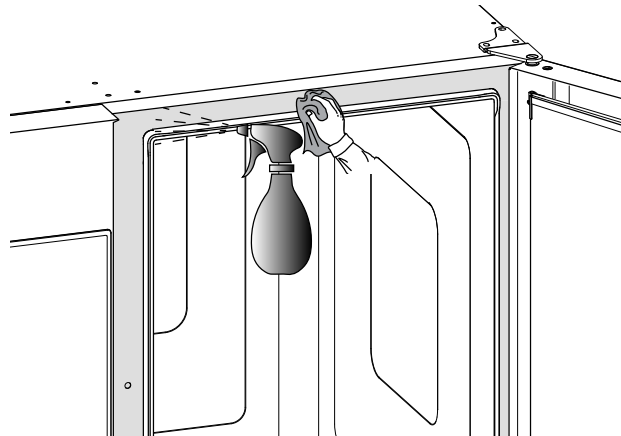
IMPORTANTE

È fortemente consigliato eseguire una pulizia **regolare** dell'area lungo l'intero perimetro della porta, la guarnizione di gomma e il vetro interno, specialmente vicino ai bordi.

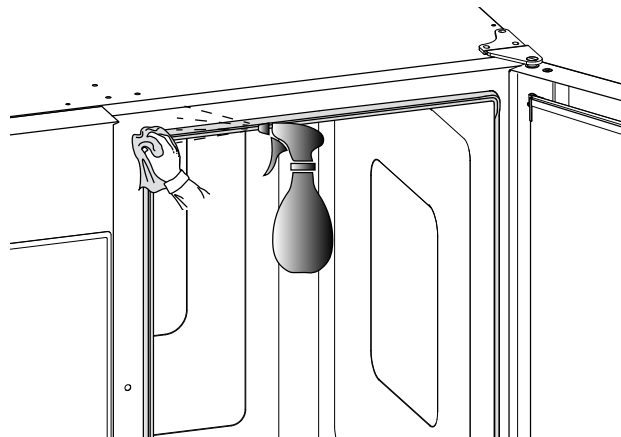
Dopo il ciclo di cottura, la porta del forno, il suo vetro interno, la guarnizione e l'area intorno al perimetro della porta possono sporcarsi facilmente a causa dei vapori grassi che fuoriescono dal forno.

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

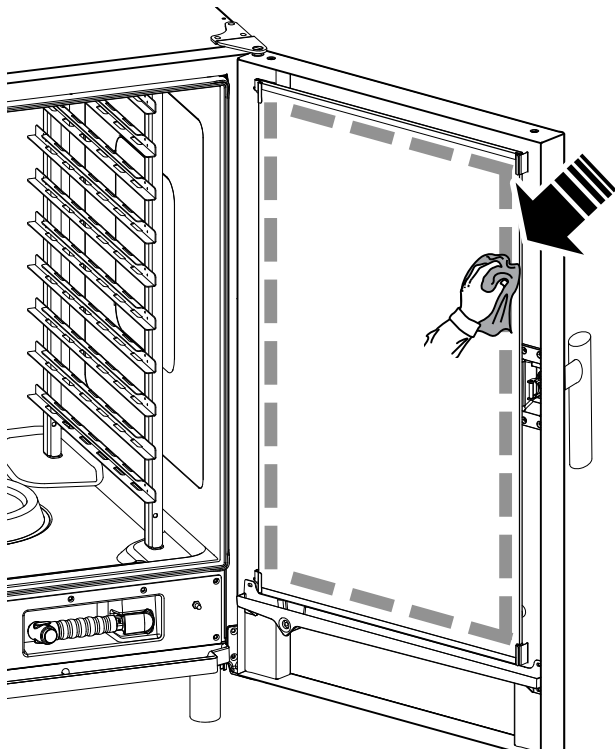
1. Pulire accuratamente l'area del forno lungo il perimetro della porta come indicato nella figura seguente:



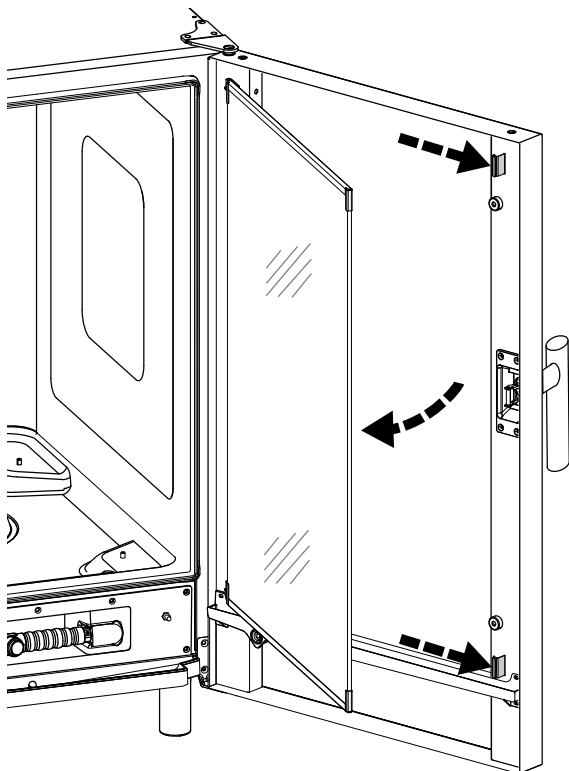
2. Pulire la guarnizione di gomma.



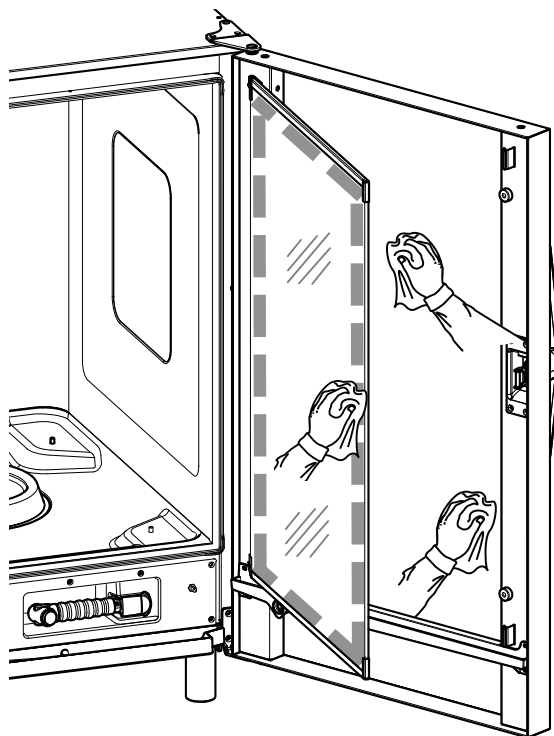
3. Pulire il vetro interno, specialmente lungo il bordo. Vedere la figura seguente:



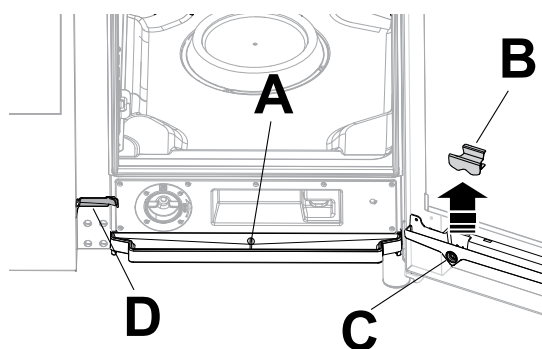
4. Con porta aperta premere le due mollette di fermo superiore e inferiore come mostrato nella figura:



5. Pulire l'altro lato del vetro e le superfici dell'intercapedine tra le due porte.



6. Rimontare il vetro interno nelle clip e chiudere la porta forno.
7. Pulire regolarmente il tubo di scarico del collettore di gocciolamento ("A") utilizzando un getto d'acqua in pressione.
Di tanto in tanto, spruzzare una soluzione detergente all'interno del tubo di scarico prima di pulirlo con un getto d'acqua.
8. Rimuovere il coperchio in metallo ("B") e pulire regolarmente in corrispondenza della valvola di ritegno ("C") utilizzando un getto d'acqua in pressione.
Di tanto in tanto, spruzzare una soluzione detergente sulla valvola di ritegno singola prima di pulirla con un getto d'acqua.



9. Pulire regolarmente il piccolo solco di raccolta ("D") con la spazzola fornita in dotazione con l'apparecchiatura.

Sonda alimentare

Per garantire un ottimale funzionamento della sonda alimentare, si consiglia di pulirla periodicamente. La sonda deve essere pulita manualmente, usando acqua tiepida e sapone neutro, quindi risciacquata con acqua pulita.



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.

F.1.5 Sostituire i componenti strappati o usurati.

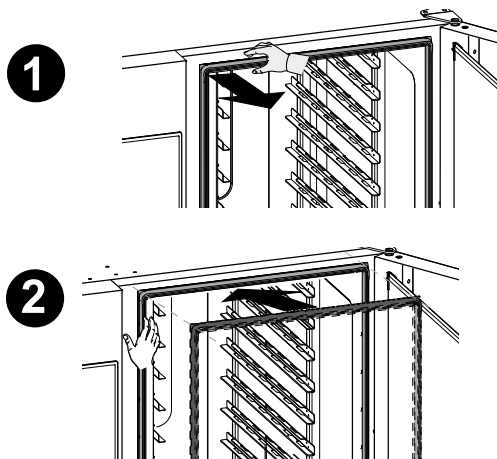
Vi sono parti, i cui danni si verificano a causa dell'utilizzo ordinario durante un certo lasso di tempo, i quali non sono coperti dalla garanzia del produttore.

Sostituzione della guarnizione della porta

La guarnizione porta è un componente che può invecchiare e usurarsi nel tempo. E' buona norma sostituirla quando si notano degli indurimenti o rottura della stessa.

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.



F.2 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.

F.3 Intervalli di manutenzione

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal pannello frontale o dal pannello posteriore dell'apparecchiatura.

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo precisi.

È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:



IMPORTANTE

Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite solamente da un Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale (calzature di sicurezza e guanti), utensili e mezzi ausiliari idonei;

I lavori sulle apparecchiature elettriche devono essere eseguiti solamente da un elettricista Tecnico specializzato o dall'Assistenza Clienti.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria • pulizia generale della macchina e nella zona circostante.	Giornalmente	Operatore
Dispositivi di protezione meccanica • controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	Annuale	Assistenza
Funzionalità • verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni, e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina • serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza • verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando • Controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina	Annuale	Assistenza

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva verifica di tutti i componenti gas (se presenti).	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.	Ogni 6 mesi ¹	Assistenza
Funzionalità verificare lo stato delle parti interne.	Ogni 6 mesi ¹	Assistenza
Funzionalità esaminare e pulire l'impianto di scarico.	Ogni 6 mesi ¹	Assistenza
Revisione generale della macchina Verificare tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni ²	Assistenza

- In condizioni particolari, (per esempio, l'uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza della manutenzione preventiva.
- la macchina è stata costruita e progettata per garantire una durata di circa 10 anni. Trascorso questo periodo di tempo (dalla messa in servizio della macchina) si dovrà eseguire una revisione generale della stessa. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- Verifica di eventuali parti o componenti elettrici ossidati; se necessario, sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- Verifica strutturale e, in particolare, dei giunti saldati;
- Verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- Verifica dell'impianto elettrico ed elettronico;
- Verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- Verifica delle condizioni generali delle protezioni e dei ripari presenti.



NOTA!

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.

Smontaggio

- Tutte le operazioni di demolizione devono avvenire a macchina ferma e fredda e con l'energia elettrica di alimentazione della macchina staccata;
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da un elettricista qualificato;
- Per effettuare tali operazioni è obbligatorio l'uso di: tuta da lavoro, calzature di sicurezza e guanti;
- Durante le operazioni di smontaggio e movimentazione delle varie parti, si dovrà mantenere la minima altezza da terra.

G RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

G.1 Tabella anomalie

In caso di una anomalia, il forno mostra sempre un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso. La relativa icona resta visibile fino a quando il problema non è risolto.



Icona di avvertenza



Icona di segnalazione allarmi

Seguire le indicazioni fornite dall'apparecchiatura e, se richiesto, contattare l'Assistenza Clienti, ricordandosi di:

- scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico;
- disattivare interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura;
- chiudere il gas (in caso di modelli a gas) e rubinetti dell'acqua;

In alcuni casi è possibile risolvere dei guasti in modo semplice e rapido; seguendo le indicazioni di questa guida di risoluzione dei problemi:

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
ACF	Avvertenza	Il filtro aria è assente.	- Il filtro non è stato rilevato. - Possibili danni ai componenti elettrici ed elettronici interni a causa dell'assenza del filtro aria.	- Rimontare il filtro; - Se il problema persiste, chiamare l'assistenza.
ACUM	Arresto del forno.	Scheda elettronica principale non identificata.	Problema di comunicazione con la scheda elettronica principale.	- Accendere/spengere il forno (ON/OFF). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
ASCH	Avvertenza	Avvertenza relativa alla temperatura del comparto dei componenti.	- Il filtro è sporco. - Temperatura ambiente troppo elevata.	- Controllare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico. - Pulire il filtro. - Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
BEtc	Arresto pulizia.	Errore, tempo eccessivo dell'operazione di chiusura durante la pulizia.	Problema meccanico o elettrico con la valvola di sfianto.	Chiamare l'assistenza
BEto	Arresto pulizia.	Errore, tempo eccessivo dell'operazione di apertura durante la pulizia.	Problema meccanico o elettrico con la valvola di sfianto.	Chiamare l'assistenza
BEtr	Avvertenza	Tempo di alzamento eccessivo della temperatura del boiler.	Il forno ha rilevato un basso rendimento nel boiler.	- È possibile cucinare. Verificare i risultati di cottura. - Se l'avvertenza persiste, chiamare l'Assistenza.
Bhtc	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di chiusura.	- Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione). - Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di aerazione.	È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale. - Una volta spento (OFF) e raffreddato il forno, verificare l'eventuale presenza di ostruzioni in corrispondenza del camino di ventilazione sulla parte superiore del forno: rimuovere l'ostruzione, qualora presente; - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Bhto	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di apertura.	- Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione). - Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di aerazione.	È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale. - Una volta spento (OFF) e raffreddato il forno, verificare l'eventuale presenza di ostruzioni in corrispondenza del camino di ventilazione sulla parte superiore del forno: rimuovere l'ostruzione, qualora presente; - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
bntC	Arresto boiler.	Guasto NTC SSR boiler (NTC4)	Problema nel sensore di temperatura.	Il forno ha rilevato un problema nel funzionamento del boiler. - Verificare i risultati di cottura. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
BoLt	Arresto ciclo (nel caso in cui il ciclo necessiti del boiler).	Timeout di caricamento dell'acqua del boiler.	- Alimentazione dell'acqua (pressione/qualità dell'acqua). - Problema di isolamento elettrico con i sensori di livello dell'acqua.	- Controllare che l'alimentazione dell'acqua sia aperta. - Controllare che la pressione dell'acqua non sia troppo bassa. - Verificare se il filtro acqua è ostruito. Pulirlo o sostituirlo. - Problema meccanico con il funzionamento del boiler. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza.

Anoma- lia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
BSHt	Avver- tenza	Alta temperatura NTC SSR boiler (NTC4).	- Filtro aria in ingresso sporco. - Guasto ventola di raffreddamento. - Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. - Forno installato vicino a una macchina calda; - Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico;	- Non spegnere il forno; - Attendere la diminuzione della temperatura; - Pulire il filtro aria in ingresso; - Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. - Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
BSOt	Arresto ciclo di cottura.	Sovratemperatura NTC SSR boiler (NTC4).	- Filtro aria in ingresso sporco. - Guasto ventola di raffreddamento. - Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. - Forno installato vicino a una macchina calda; - Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.	Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler. - Non spegnere il forno; - Attendere la diminuzione della temperatura; - Pulire il filtro aria in ingresso; - Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. - Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Cdo	Arresto pulizia.	Cassetto per la pulizia assente	- Il cassetto per la pulizia non è stato inserito oppure non è stato posizionato correttamente nell'apposito alloggiamento. - I dispositivi di rilevamento (magnete/ interruttore magnetico) presentano dei problemi.	Il forno può continuare a cuocere ma il ciclo di pulizia non potrà essere eseguito fino a quando il cassetto non sarà in posizione. - Accertarsi che il cassetto per la pulizia sia inserito nell'apposito alloggiamento e posizionato correttamente per attivare i dispositivi di rilevamento. - Se il problema persiste, pulire il forno manualmente e chiamare l'Assistenza.
CFbL	Avver- tenza	Guasto ventola di raffreddamento.	- Sovraccarico del motore della ventola di raffreddamento dovuto a sporco od ossidazione. - Altri problemi elettrici/meccanici.	Il forno sarà operativo fino a quando il sistema elettronico non raggiungerà la temperatura critica. Chiamare l'assistenza
CntC	Arresto cottura.	Guasto NTC SSR cella (NTC3)	- Guasto connettore. - Guasto sensore NTC. - Guasto PCB.	- Riavvio forno. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CPUA	Arresto del forno.	Micro ACS non comunica.	Guasto PCB.	- Riavvio forno. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CPUt	Arresto del forno.	Micro TC non comunica.	Guasto PCB.	- Riavvio forno. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anoma- lia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
CSHt	Avver- tenza	Alta temperatura NTC SSR cella (NTC3)	- Filtro aria in ingresso sporco. - Guasto ventola di raffreddamento. - Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. - Forno installato vicino a una macchina calda; - Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico;	- Non spegnere il forno; - Attendere la diminuzione della temperatura; - Pulire il filtro aria in ingresso; - Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. - Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
CSOt	Arresto ciclo di cottura.	Sovratemperatura NTC SSR cella (NTC3).	- Filtro aria in ingresso sporco. - Guasto ventola di raffreddamento. - Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda. - Forno installato vicino a una macchina calda; - Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico;	Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler. - Non spegnere il forno. - Attendere la diminuzione della temperatura; - Pulire il filtro aria in ingresso; - Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza. - Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza). - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
dESC	Arresto boiler.	Pulizia boiler.	Incrostazioni nel boiler.	Eseguire un programma di pulizia con il brillantante e il ciclo di disincrostazione e utilizzare solo 2 pastiglie C25. (Seguire la procedura riportata nel manuale d'uso).
EbOL	Arresto ciclo/preri- scaldamento.	Guasto termocoppia boiler.	- Guasto connettore. - Guasto sensore TC. - Guasto PCB.	Il forno può continuare a funzionare senza il preriscaldamento (verificare i risultati di cottura). Informare l'Assistenza del guasto.
EbYP	Avver- tenza	Guasto sensore di temperatura scarico vapore.	- Guasto connettore. - Guasto sensore TC. - Guasto PCB.	Il forno può continuare a funzionare; è probabile che il consumo d'acqua aumenti. Chiamare l'assistenza.
ECEd	Arresto ciclo.	Guasto termocoppia cella inferiore.	- Guasto connettore. - Guasto sensore TC. - Guasto PCB.	Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo da 100 °C. Chiamare l'assistenza.
ECEu	Arresto ciclo.	Guasto termocoppia cella inferiore.	- Guasto connettore. - Guasto sensore TC. - Guasto PCB.	Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo da 100 °C. Chiamare l'assistenza.
EH2O	Arresto del forno.	Acqua misurata non congruente con lo stato delle valvole.	- Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa. - Mancanza temporanea di pressione di alimentazione dell'acqua. - Guasto flussometro. - Problema impianto idraulico.	Il forno può continuare a funzionare (verificare i risultati di cottura). - Controllare che la valvola di alimentazione dell'acqua sia aperta. - Verificare che la pressione dell'acqua sia > 1,5 bar. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
ELMb	Arresto cottura con vapore superiore a 100 °C	È stato rilevato un problema con il sensore di ossigeno.	Guasto sonda lambda.	È possibile continuare a utilizzare il forno con vapore inferiore ai 100 °C - I risultati di cottura nella modalità a vapore potrebbero essere diversi dal normale. - Chiamare l'Assistenza nel caso in cui i risultati di cottura siano ancora insoddisfacenti.
EntC	Arresto del forno.	Guasto NTC comparto dei componenti (NTC1).	- Guasto connettore. - Guasto sensore TC. - Guasto PCB.	Sensore di temperatura della scheda elettronica danneggiato. - Impossibile eseguire la cottura. - Chiamare l'assistenza.
Eotd	Avvertenza	Elevata temperatura sullo scarico dell'acqua.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	- Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua. - Versare un po' d'acqua sul filtro della cella inferiore. - Se il problema persiste, chiamare l'assistenza.
Eprb	Arresto del forno in modalità sonda alimentare.	Guasto sonda spillone.	- Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato). - Guasto connettore. - Guasto della sonda. - Guasto PCB.	È possibile eseguire cicli basati sul tempo (senza sonda alimentare). - Se disponibile, utilizzare l'accessorio sonda alimentare USB. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità della modalità della sonda alimentare.
Ertc	Avvertenza	Problema con l'orologio interno.	Problema con software o hardware (per esempio, orologio a batteria scarico).	È possibile che alcune funzioni non siano attuabili correttamente (per esempio HCCP). Chiamare l'assistenza.
ESCH	Arresto del forno.	Sovratemperatura comparto dei componenti.	- Il filtro è sporco. - Temperatura ambiente troppo elevata.	- Controllare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico. - Pulire il filtro. - Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura. - Se il problema dovesse verificarsi di nuovo, chiamare l'Assistenza.
EStd	Avvertenza	Guasto NTC scarico dell'acqua.	- Guasto connettore. - Guasto sensore NTC. - Guasto PCB.	Il forno continua a funzionare. Per risolvere il problema, chiamare l'Assistenza.
Etb	Arresto ciclo/boiler.	Il termostato di sicurezza del boiler è scattato. Sovratemperatura nel boiler.	- Acqua mancante nel boiler. - Accumulo di calcare nel boiler. - Inserimento non corretto del sensore della sonda TC. - Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati. - Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza. - Il parametro BOT è stato impostato su un valore troppo elevato. - Temperatura ambiente <5 °C.	Il forno non è in grado di produrre vapore con il boiler. Verrà utilizzato un dispositivo alternativo, ma le prestazioni saranno ridotte. Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.

Anoma- lia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
EtC	Arresto del forno.	Il termostato di sicu- rezza della cella è scattato. Sovratempe- ratura nella cella.	- La cella è sporca. - Il parametro COT è stato impostato su un valore troppo elevato. - Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati. - La ventola del motore è bloccata mentre il riscaldamento è ancora acceso. - Il sensore TC di tempe- ratura fornisce misurazioni irregolari. - Perdita di calore nell'a- rea del corpo del termostato di sicurezza. - Temperatura ambiente <5 °C.	Pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
EtUb	Arresto cicli boiler.	Sovratemperatura boiler.	- Acqua mancante nel boiler (solo apparec- chiature riscaldate elettricamente). - Accumulo di calcare nel boiler. - Il parametro BOT è stato impostato su un valore troppo basso.	- Attendere che la temperatura del boiler si raffreddi (l'allarme EtUb scomparirà). - Eseguire un programma di pulizia con il brillantante e il ciclo di disincrostazione e utilizzare solo 2 pastiglie C25. (Seguire la procedura riportata nel manuale d'uso). - Nel caso in cui l'allarme appaia di nuovo, disincrostare di nuovo il boiler. - Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
EtUC	Arresto del forno.	Sovratemperatura cella.	- La cella è sporca. - Il parametro COT è stato impostato su un valore troppo basso.	- Avviare un ciclo di raffreddamento; se non è possibile aprire la porta e lasciare raffreddare il forno; pulire la cella. - Quando la temperatura scende, è possibile avviare un nuovo ciclo di cottura. - Nel caso in cui l'errore appaia di nuovo, chiamare l'Assistenza.
FA8H	Al termine del ciclo di cottura, arrestare la cottura del forno.	Il forno è stato utiliz- zato per 8 ore senza il filtro di ingresso dell'aria.	Impiego errato	Ripristinare il filtro di ingresso dell'aria control- landone la pulizia prima di rimetterlo in posizione. In caso di perdita del filtro, chiamare l'Assistenza.
FDXX (XX = 00 - 17)	Arresto del forno.	Guasto motore cella inferiore.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 00 a 17).	Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
FILS	Arresto cicli boiler.	Livello boiler acqua non raggiunto in tempo.	- Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o par- zialmente chiusa. - Mancanza temporanea di pressione di alimenta- zione dell'acqua. - Guasto sensore di livello dell'acqua del boiler. - Perdita boiler: valvola di scarico o frattura.	- Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni (pulirlo, se necessario). - Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione. - A meno che non manchi acqua dalla rete elettrica, il forno può continuare a funzio- nare in modalità recupero. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.
FSnr	Avver- tenza	Problema ventola di raffreddamento.	- Filtro aria in ingresso sporco. - Guasto ventola di raffreddamento.	- Pulire il filtro aria in ingresso. - Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffredda- mento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.
FUXX (XX = 00 - 17)	Arresto del forno.	Guasto motore cella superiore.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 00 a 17).	Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.

Anoma- lia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
GbbU	Arresto boiler.	Bruciatore a gas boiler bloccato.	- Aria nella fornitura del gas. - La fornitura del gas è chiusa. - Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori. - Errore interno sistema di bruciatori.	Il forno può continuare a funzionare sia in modalità a convezione sia in modalità ISG. Per recuperare la piena funzionalità del boiler: - Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). - Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza. - Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: - assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta; - azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo; - se l'errore persiste, accendere/spegnere il forno e tentare di nuovo di eseguire un nuovo ciclo; - se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
GbCd	Ciclo in pausa.	Bruciatore inferiore cella bloccato.	- Aria nella fornitura del gas. - La fornitura del gas è chiusa. - Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori. - Errore interno sistema di bruciatori.	Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore. Per ripristinare la funzionalità: - Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). - Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza. - Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: - assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta; - azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo; - se l'errore persiste, accendere/spegnere il forno e tentare di nuovo di eseguire un nuovo ciclo; - se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
GbCU	Ciclo in pausa.	Bruciatore superiore cella bloccato.	- Aria nella fornitura del gas. - La fornitura del gas è chiusa. - Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori. - Errore interno sistema di bruciatori.	Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore. Per ripristinare la funzionalità: - Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). - Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza. - Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: - assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta; - azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo; - se l'errore persiste, accendere/spegnere il forno e tentare di nuovo di eseguire un nuovo ciclo; - se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
GrCo	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.
HdXX (XX = 01-26)	Arresto del forno.	Attivazioni pompe/valvole.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 01 a 26).	Accendere/spegnere il forno (ON/OFF). Se il problema persiste, seguire le istruzioni visualizzate. Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
HFnl	Avver- tenza	Umidificatore non funzionante.	- Acqua mancante. - Ostruzione circuito ISG.	Il forno ha rilevato un problema nell'umidificatore. Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni. Pulire, se necessario. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.

Anoma- lia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
HFnl	Arresto umidifica- tore.	Umidificatore non funzionante.	• Acqua mancante. • Ostruzione circuito ISG.	Il forno ha rilevato un problema nell'umidifica- tore (ISG). È possibile cucinare esclusivamente in modalità a convezione. Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni. Pulire, se necessario. Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
Htd	Arresto del forno.	Temperatura di sca- rico sopra al limite di sicurezza.	Possibile mancanza d'ac- qua nell'impianto di scarico.	• Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua. • Versare un po' d'acqua sul filtro della cella inferiore. • Attendere che l'allarme lampeggi. • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
LPIIn	Arresto ciclo.	Problema sensore di livello del boiler.	• Sensori livello boiler accesso rapido calce umida. • Problemi di isolamento con sensori di livello boiler.	Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione oppure in modalità ISG. • Nel caso in cui vi sia un problema con il livello dell'acqua nel boiler: eseguire un programma di pulizia con il brillantante e il ciclo di disincrostazione e utilizzare solo 2 pastiglie C25. (Seguire la procedura ripor- tata nel manuale d'uso). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
MCbM	Arresto del forno.	Problema di comuni- cazione inverter inferiore.	• Problema con l'inverter del motore. • Problema elettrico o di connessione.	Errore di comunicazione con inverter del motore della cella inferiore. • Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
MCTm	Arresto del forno.	Problema di comuni- cazione inverter superiore.	• Problema con l'inverter del motore. • Problema elettrico o di connessione.	Errore di comunicazione con inverter del motore della cella superiore. • Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
PFAC	Arresto del forno.	Mappa dei parametri di fabbrica corrotta.	Problema con il SW o con l'HW.	• Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF). • Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.
SbbU	Arresto gas boiler.	Problema velocità ventola gas boiler.	• Sovraccarico del motore della ventola del brucia- tore dovuto a sporco od ossidazione. • Altri problemi elettrici/ meccanici.	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. Chiamare l'assistenza.
SbCd	Arresto ciclo. Arresto ciclo/con- vezione.	Problema velocità ventola bruciatore a gas inferiore della cella.	• Sovraccarico del motore della ventola del brucia- tore dovuto a sporco od ossidazione. • Altri problemi elettrici/ meccanici.	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. Chiamare l'assistenza.

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
SbCU	Arresto ciclo/convezione.	Problema velocità ventola bruciatore a gas superiore della cella.	- Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione. - Altri problemi elettrici/meccanici.	La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata. I forni dotati di boiler possono cucinare in modalità a vapore a 100°C. Per ripristinare la piena funzionalità del forno, chiamare l'Assistenza.
SLUS	Arresto cicli boiler.	Livello funzionamento boiler acqua non raggiunto in tempo.	- Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa. - Mancanza temporanea di pressione di alimentazione dell'acqua. - Guasto sensore di livello dell'acqua del boiler. - Perdita boiler: valvola di scarico o frattura.	- Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni. Pulire, se necessario. - Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione. - A meno che non manchi acqua dalla rete elettrica, il forno può continuare a funzionare in modalità recupero. - Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.

Una volta eseguite le verifiche precedentemente descritte, se il difetto persiste, rivolgersi all'assistenza clienti ricordandosi di segnalare:

- A. la natura del difetto;
- B. il PNC (codice di produzione) dell'apparecchiatura;
- C. il Ser. No. (numero di serie dell'apparecchiatura).



NOTA!

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

H ULTERIORI INFORMAZIONI

H.1 Caratteristiche ergonomiche

H.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.

H.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.

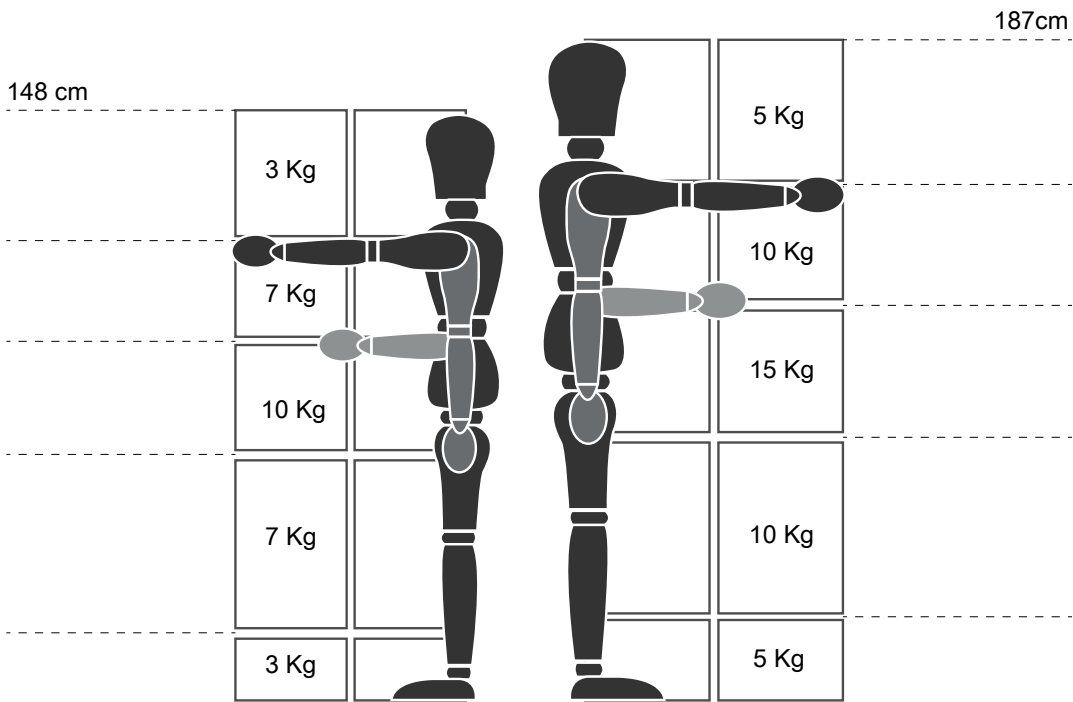
Il carico e lo scarico dei vassoi e l'interazione con il prodotto possono portare a posture incongrue e alla movimentazione di pesi elevati; caratteristiche della vostra attività quotidiana che abbiamo cercato di alleviare.

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).

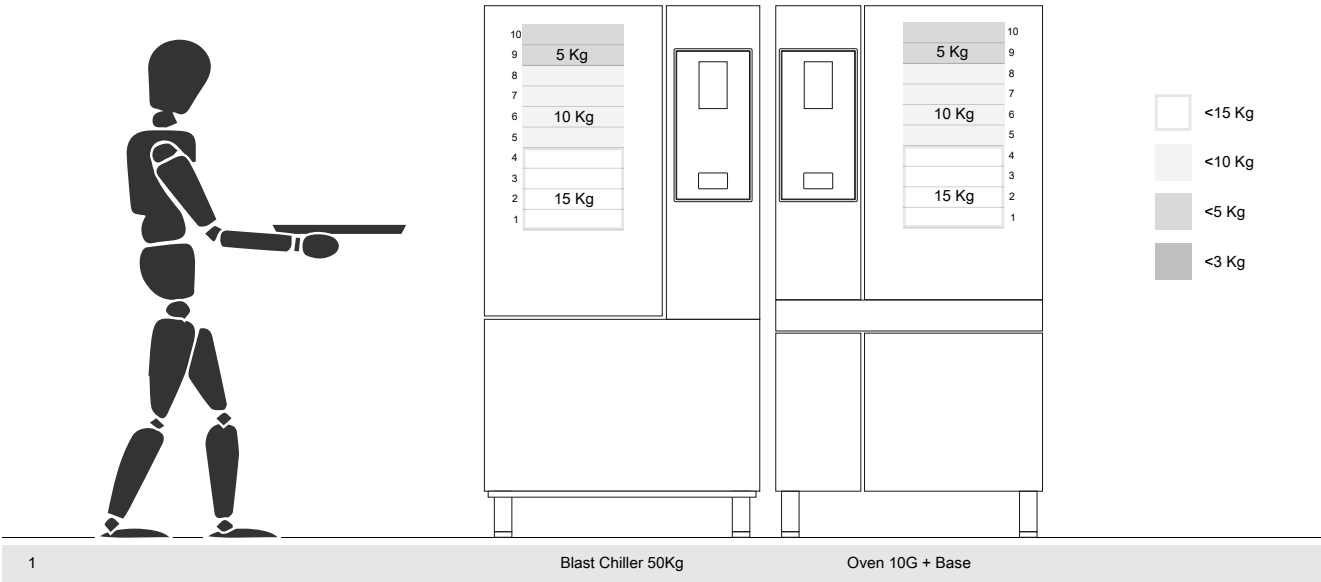
Movimentazione consigliata dei vassoi in base al loro peso.

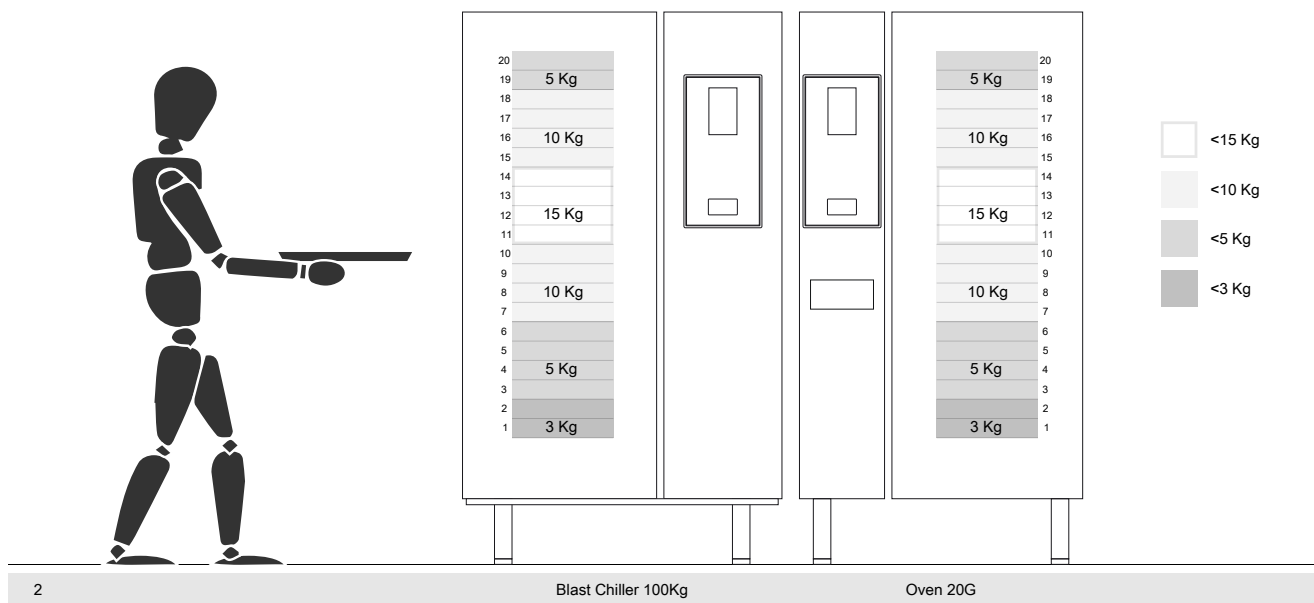
Cercare di posizionare i vassoi nelle celle tenendo in considerazione il loro peso, come suggerito dalle immagini di cui sotto.



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.





H.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.

I SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

I.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura sia dispersa nell'ambiente. Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti SPECIALI in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utente in materia di tutela dell'ambiente.

I.2 Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione.

Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa

natura delle stesse (ad esempio: metalli, oli, grassi, plastica gomma, ecc.).

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi dove avviene la demolizione.

In generale, conferire l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili agli urbani.



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



NOTA!

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

