

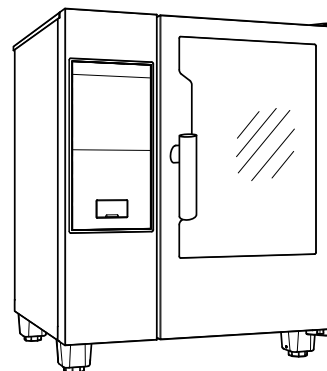
01/2020

# **Mod: SDE/XC-06**

**Production code: 228920**

# Forno elettrico e a gas

## Combi DIGITAL



IT

Manuale d'uso



0595402M00- 2019.12

## 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
A.8	Termini di garanzia ed esclusioni	10
B	INFORMAZIONI GENERALI	10
B.1	Introduzione	10
B.2	Indicazioni aggiuntive	11
B.3	Destinazione d'uso e restrizioni	11
B.4	Collaudo	11
B.5	Diritti d'autore	11
B.6	Conservazione del manuale	11
B.7	Destinatari del manuale	11
B.8	Definizioni	11
B.9	Responsabilità	11
C	UTILIZZO ORDINARIO DELLA MACCHINA	12
C.1	Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina	12
C.2	Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina	12
C.3	L'operatore addetto all'uso ordinario	12
D	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	12
D.1	Istruzioni di utilizzo	12
D.2	Panoramica dell'apparecchiatura	13
D.3	Apertura e chiusura della porta del forno	13
D.4	Pannello di controllo	14
E	FUNZIONAMENTO	14
E.1	Accendere il forno	14
E.2	Descrizione display e comandi	14
E.3	Impostazione del ciclo di cottura	16
E.4	Programmi	18
E.5	Spie luminose	19
E.6	Funzioni speciali	19
E.7	Ciclo di pulizia	20
E.7.1	Disincrostazione del boiler (dESC)	21
F	CURA DEL FORNO	21
F.1	Informazioni per la cura	21
F.2	Pulizia dell'apparecchiatura	22
F.3	Pulizie particolari	24
F.3.1	Periodi di inattività	25
F.4	Sostituire i componenti strappati o usurati	25
F.5	Riparazioni e manutenzione straordinaria	25
F.6	Intervalli di manutenzione	25
F.7	Contatti manutenzione (solo per Australia)	26
G	RICERCA GUASTI	26
G.1	Tabella anomalie	26
H	ULTERIORI INFORMAZIONI	33
H.1	Caratteristiche ergonomiche	33
H.1.1	Certificazione	33
H.1.2	Raccomandazioni generali	34
I	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	36
I.1	Stoccaggio dei rifiuti	36
I.2	Procedura riguardante le macro-operazioni di smantellamento dell'apparecchiatura	36

---

## 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.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- 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	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Uso ordinario	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

1. Durante queste operazioni è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).
3. Durante queste operazioni, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI richiesti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

## A.3 Sicurezza generale

- Le 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.
- Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.
- 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 usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o un apparecchio di pulizia a vapore.
- 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.
- E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.

#### **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.

<b>Rischio residuo</b>	<b>Descrizione situazione pericolosa</b>
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**

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

## 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.

## A.8 Termini di garanzia ed esclusioni

- Electrolux Professional fornisce servizi di garanzia in linea con le normative locali ed è soggetta al fatto che l'apparecchiatura venga installata e utilizzata per gli scopi previsti e descritti nella relativa documentazione dell'apparecchiatura.
- La garanzia è applicabile nel caso in cui il cliente abbia utilizzato solo pezzi di ricambio originali e abbia eseguito la manutenzione in conformità con i requisiti di manutenzione e dell'utente di Electrolux Professional.
- Electrolux Professional raccomanda vivamente di utilizzare detergenti, agenti di risciacquo e disincrostanti approvati da Electrolux Professional per ottenere risultati migliori e mantenere l'efficienza del prodotto nel tempo.

La garanzia Electrolux Professional non copre i danni e le inefficienze derivanti da cause esterne che esulano dalle responsabilità del produttore, come ad esempio:

- Capacità insufficiente e anormale degli impianti elettrici, idraulici e gas, tensione di alimentazione irregolare, impurità contenute nel gas o acqua di alimentazione non conforme ai requisiti tecnici per ciascuna macchina, insufficienza dei sistemi di estrazione, negligenza e abusi da parte del cliente.
- Deterioramento dovuto all'azione di detergenti, additivi o mezzi di pulizia non idonei.
- Inosservanza delle indicazioni di utilizzo e cura fornite nel presente manuale.
- Manomissioni, modifiche e riparazioni effettuate da terzi non autorizzati per iscritto da Electrolux Professional.
- Utilizzo di componenti non originali (per esempio: componenti consumabili, soggetti a usura o pezzi di ricambio).
- Modifiche ai sistemi di sicurezza.
- Scarsa manutenzione e uso improprio.
- La garanzia non comprende le attività di manutenzione programmata o la fornitura di detergenti, a meno che ciò non sia espressamente coperto da un accordo locale, nel rispetto dei termini e delle condizioni locali.

---

## 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.



### IMPORTANTE

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

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'adempire 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.



#### IMPORTANTE

**Nei modelli a 20 griglie, i cicli di pulizia vengono eseguiti solo con il carrello all'interno del forno.**

Aiuta a sigillare la chiusura delle aperture inferiori tra la cella e la porta.

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



#### IMPORTANTE

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



#### ATTENZIONE

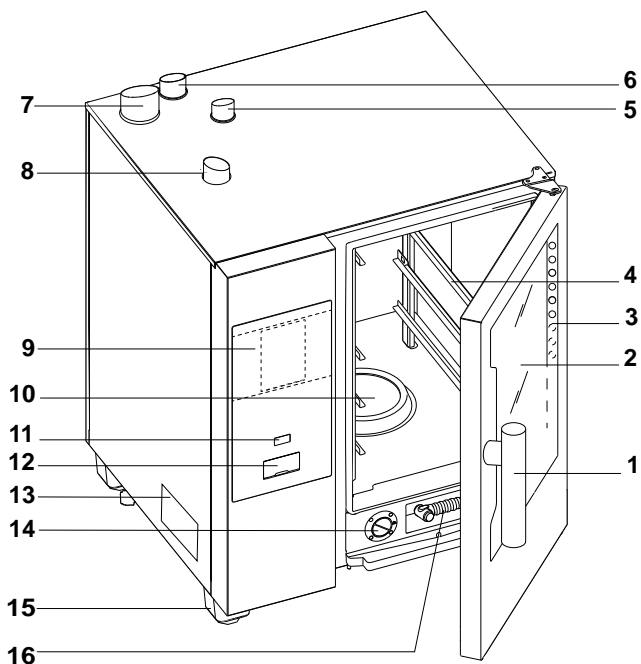
Per evitare scottature, non utilizzare contenitori contenenti liquidi (o prodotti che diventano liquidi con la cottura) nei ripiani posizionati nei livelli superiori a 1,6 m dal pavimento. Ciò al fine di evitarne il rovesciamento durante la movimentazione.

### Caricamento del cibo sul forno

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

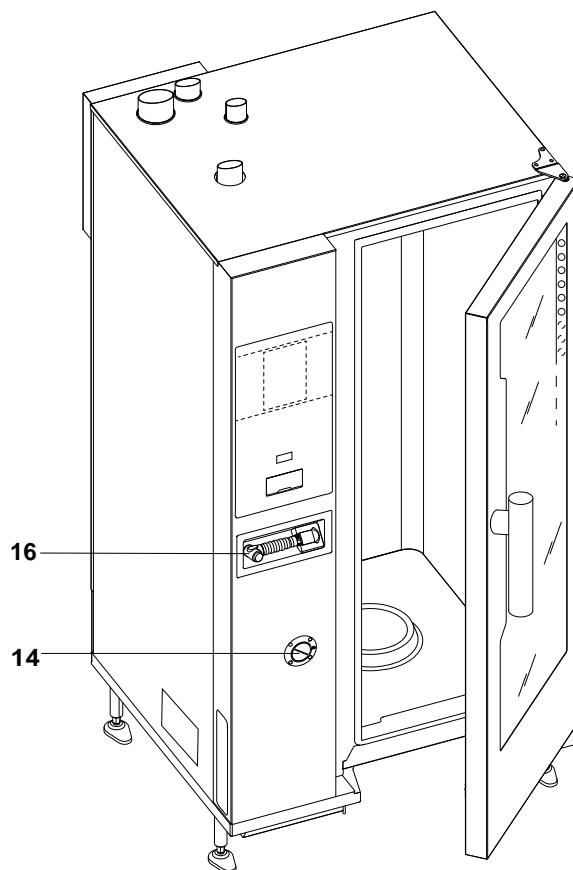
## D.2 Panoramica dell'apparecchiatura

### 6 - 10 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

### 20 GN model

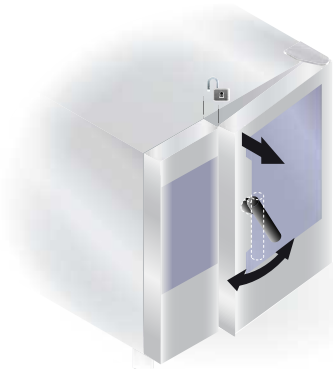


10. Filtro cella - alloggiamento pastiglie detergente (lavaggio cella)
11. Tasto ON/OFF
12. Posizione chiave USB
13. Targhetta caratteristiche
14. Cassetto agente disincrostante/brillantante
15. Piedini
16. Unità di pulizia spray manuale, se presente nel modello

## 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



### Modello 20 GN

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



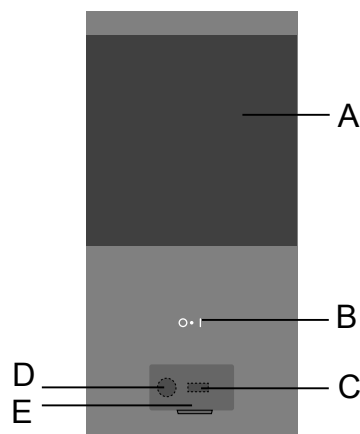
1. Ruotare l'impugnatura di 90°C in senso antiorario per aprire completamente la porta. Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.
2. Per chiudere, ruotare l'impugnatura di 90°C in senso antiorario fino all'arresto e spingere la porta contro al forno.
3. Mentre si tiene la porta spinta contro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

#### D.4 Pannello di controllo



### AVVERTENZA

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".



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

## E FUNZIONAMENTO

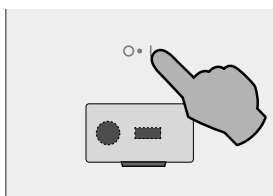
### E.1 Accendere il forno

Premere il lato "I" del tasto "O – I" per accendere il forno.  
Premere il lato "O" dello stesso tasto per spegnere il forno.



#### IMPORTANTE

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



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

Il display TEMPO è illuminato:

- premere alcune volte il tasto TEMPO per impostare anno, mese, giorno, ore e minuti; sul tastierino numerico premere i tasti ">" oppure "<" per muoversi avanti o indietro al fine di impostare il valore richiesto;

(Figura d'esempio qui sotto 12:05)

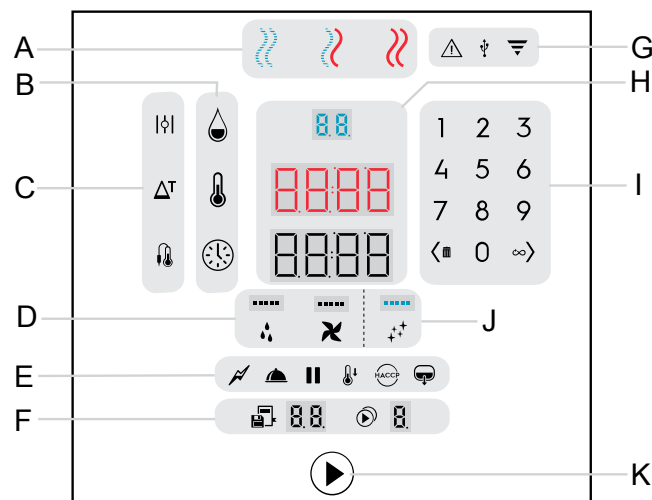


### E.2 Descrizione display e comandi

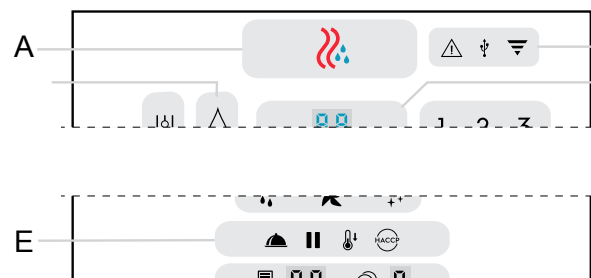
Il forno consente la cottura con modalità diverse a seconda del tipo di vivanda e dei requisiti necessari.

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

#### Modello livello B



#### Modello livello C (senza boiler)



- A. Cicli di cottura
- B. Parametri di cottura
- C. Opzioni di cottura
- D. Funzioni speciali
- E. Utilità
- F. Programmi e multifase
- G. Spie luminose

- H. Display digitali
- I. Tastierino numerico
- J. Cicli di pulizia
- K. Pulsante di avvio

#### Stato delle luci:

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

#### Stato display:

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

#### A - Cicli di cottura

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

» in modelli senza boiler

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

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

- Vapore completo: ideale per cottura a vapore a 100°C.
- Vapore a bassa temperatura per cotture delicate, cibi in buste sottovuoto e per scongelamento (temperatura da 25°C a 99°C);
- Vapore surriscaldato (temperatura da 101°C a 130°C).

#### B - Parametri di cottura

» **Umidità**  
Permette di regolare:

- il livello di umidità richiesto nel ciclo misto.
- il livello di umidità massimo nel ciclo a convezione.
- i livelli di umidificazione da 1 a 10 in modelli senza boiler.

» **Temperatura**  
Termostato digitale per temperatura della cella

» **Ora**  
Tempo di cottura

#### C - Opzioni di cottura

» **Sfiato Aperto** (solo in ciclo a convezione)  
Per cotture molto secche, consente l'evacuazione dell'umidità quando necessario (temperatura massima di 300°C).

» **Eco Delta** (solo in ciclo cottura con sonda alimentare)  
La funzione ECO DELTA consente di eseguire una cottura senza aggredire il cibo con alte temperature; Si tratta di un metodo di cottura avanzato in base al quale la temperatura della cella forno varia proporzionalmente alla temperatura al cuore del cibo da cuocere.



#### Sonda alimentare

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

#### D - Funzioni speciali



#### Iniezione di acqua

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



#### Ventola

Consente la regolazione della velocità della ventola.

#### E - Utilità



#### Potenza ridotta

 (solo in modelli con boiler)

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



#### Mantenimento

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



#### Pausa

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



#### Raffreddamento

Raffreddamento rapido della cella: utile per passare da una cottura ad un'altra a temperatura inferiore. Permette la rotazione della ventola e l'iniezione automatica dell'acqua anche con la porta aperta.



## AVVERTENZA

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



#### HACCP

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



#### Scarico boiler

 (solo in modelli con boiler)

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

#### F - Programmi e multifase



#### Programmi

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



#### Multifase

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

#### G - Spie luminose



#### Attenzione

Indica un malfunzionamento del forno (avvertenza / errore).

**USB**  
Si illumina quando un dispositivo USB è collegato al forno.

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

## H - Area display digitali



Il **Display digitale umidità** mostra:

- il valore di umidità impostato nel Ciclo Misto o nel Ciclo a convezione.
- i livelli di umidificazione da 1 a 10 in modelli senza boiler.



Il **Display digitale temperatura** mostra:

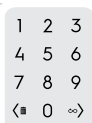
- La temperatura impostata della cella
- La temperatura della cella ECO DELTA.



Il **Display digitale tempo/sonda alimentare** mostra:

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

## I - Tastierino numerico



Permette di inserire un valore numerico in varie funzioni.

**Tasto <**

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

**Tasto >**

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

## J – Ciclo di pulizia



**Ciclo di pulizia**

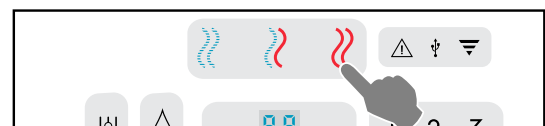
Questa funzione permette di pulire automaticamente la cella forno grazie a cicli di pulizia dedicati.

## E.3 Impostazione del ciclo di cottura

**Esempio di impostazione della modalità di cottura**

1. Selezionare CICLO A CONVEZIONE

- modello con boiler



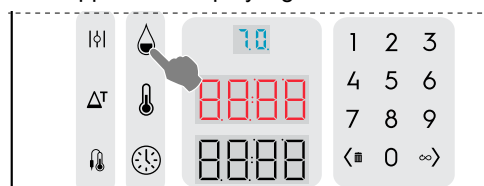
modello senza boiler



### Set umidità

2. Impostare l'UMIDITÀ

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



### Condizione di umidità:

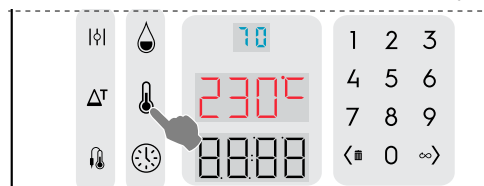
- Il ciclo a convezione permette di gestire e regolare la quantità di umidità nella cella senza generare vapore aggiuntivo.
- Quando il display mostra "--", la cella non gestisce l'umidità poiché la valvola è chiusa.
- Quando il tasto sfiato |φ| è attivato, l'umidità non è regolabile. Lo sfiato è aperto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

### Set temperatura

3. Impostare la TEMPERATURA

- Premere il tasto temperatura.

Impostare il valore sul tastierino numerico (per esempio 230°C). Il valore inserito appare sul display digitale.

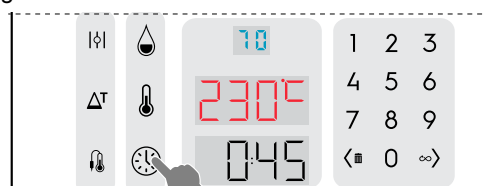


### Regolazione della durata

4. Impostare il TEMPO di cottura.

- Premere il tasto tempo.

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



5. Premere il pulsante di START per avviare il ciclo di cottura.

Se è stato impostato l'avvio automatico (Autostart), il ciclo si avvia automaticamente alla chiusura della porta.

## 6. Fase di preriscaldamento/raffreddamento


Questa funzione prepara la temperatura della cella prima dell'inizio del ciclo selezionato.

Il display di temperatura mostra la temperatura impostata; il display tempo mostra il messaggio "PrEH" o "COOL" in base alla temperatura della cella; il pulsante di START si illumina di rosso.

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

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


### Salta preriscaldamento/raffreddamento

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

## 7. Quando il preriscaldamento/raffreddamento è terminato, sul display tempo appare il messaggio "LOAD"; il pulsante di start resta rosso.

- Aprire la porta;
- Caricare il cibo nell'apparecchiatura;
- Il ciclo di cottura inizia in corrispondenza della chiusura della porta.


### Arresto del ciclo

- Tenere premuto il pulsante di START  per arrestare il ciclo.

### Termine ciclo

- 8. Quando il tempo impostato è scaduto, il ciclo di cottura si arresterà automaticamente e l'apparecchiatura emetterà un allarme udibile sotto forma di bip continuo. Aprire la porta e scaricare il prodotto.


L'allarme udibile può essere silenziato effettuando una qualsiasi azione sul cruscotto comandi oppure aprendo la porta.

Per arrestare manualmente il ciclo di cottura, premere per alcuni secondi il pulsante di START .


Per ripetere l'ultimo ciclo di cottura con gli stessi parametri, premere nuovamente il pulsante di START.

## OPZIONI DI COTTURA

### Opzione di umidità (solo in ciclo a convezione)


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

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

	ECO DELTA
---	-----------

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

Si tratta di un metodo di cottura avanzato in base al quale la temperatura della cella varia proporzionalmente alla temperatura al cuore del cibo da cuocere.

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

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

La cottura in questo caso è moderata e lunga perché la temperatura della cella viene regolata automaticamente in funzione di quella interna al cibo (CORE PROBE, SONDA SPILLONE), mantenendo una differenza costante (ECO-DELTA) tra l'una e l'altra dall'inizio alla fine della cottura.



### IMPORTANTE

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





### NOTA!

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



### RAFFREDDAMENTO - Raffreddamento rapido cella

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




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

### Opzioni di tempo



### COTTURA IN CONTINUO

Il tempo di cottura è senza fine.

1. Premere il tasto continuo  >.  
Il display tempo mostra "cont".
2. Premere il pulsante di START  per iniziare la cottura della pietanza.
3. Una volta terminata la cottura della pietanza, tenere premuto il pulsante di START  per arrestare il ciclo di COTTURA IN CONTINUO.

### Opzioni di tempo



### SONDA ALIMENTARE

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


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



### NOTA!

La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere.

È possibile impostare la temperatura della sonda da 10 a 290°C. Una volta raggiunto il valore impostato, il forno si arresterà automaticamente.

2. Chiudere la porta del forno e premere il pulsante di START  per avviare il ciclo PROBE (SONDA).

Attendere fino a che il display della temperatura non indicherà il termine della fase di preriscaldamento. Apparirà il messaggio LOAD.

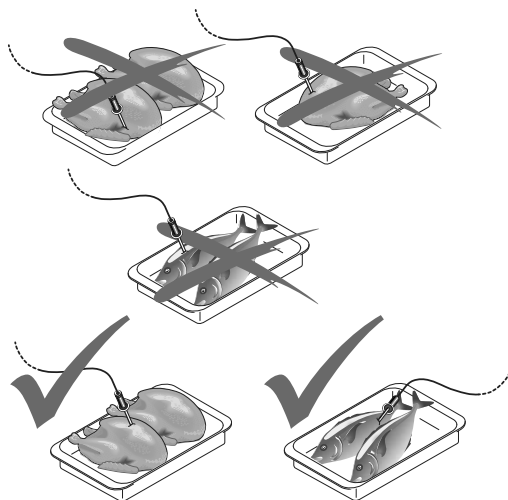
3. Aprire la porta, inserire il cibo nella cella.



## AVVERTENZA

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

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



### IMPORTANTE

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

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


Il forno è dotato di uno spillone MULTIPPOINT con 6 sensori lungo tutto lo stelo, questo permette di rilevare correttamente la temperatura al cuore del prodotto anche se non si è centrato completamente il suo nucleo con la punta.

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

### Termine ciclo sonda

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

### Disattivazione ciclo sonda

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





#### NOTA!

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

Il cibo può essere cucinato utilizzando fasi diverse. Il forno consente di impostare fino a 4 fasi per ciascun ciclo.

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

### Per impostare un ciclo multifase:

1. Innanzitutto, impostare il ciclo di cottura (fare riferimento al paragrafo E.3 *Impostazione del ciclo di cottura*);
2. Tenere premuto il tasto multifase  per aggiungere la fase 2;
3. Impostare la fase 2
  - A questo punto, è possibile impostare i parametri della nuova fase.
  - Ripetere la sequenza per tutte le fasi da impostare.
4. Al termine della procedura, premere il pulsante di START  per avviare il ciclo di cottura.

### Per cancellare una fase:

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




#### NOTA!

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

### utilità'

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

### Pausa


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



#### NOTA!

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

### Mantenimento

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

### Scarico boiler

- Il boiler non può essere svuotato durante un ciclo.

### Raffreddamento

- Il raffreddamento non può essere attivato durante un ciclo.
- La temperatura preimpostata è di 25 °C, ma può essere modificata tramite il tastierino numerico.
- Al fine di visualizzare la temperatura effettiva della cella, tenere premuto il tasto temperatura per più di 2 secondi.

## E.4 Programmi

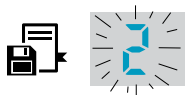
Il tasto PROGRAMMI consente di richiamare i cicli di cottura già memorizzati o crearne e memorizzarne di nuovi.

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



### Salvataggio programma

- Innanzitutto, impostare il ciclo di cottura (fare riferimento al paragrafo E.3 *Impostazione del ciclo di cottura*);
- Tenere premuto il tasto PROGRAMMI. Il display mostra il primo numero di programma disponibile;



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

### Eliminazione del programma

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

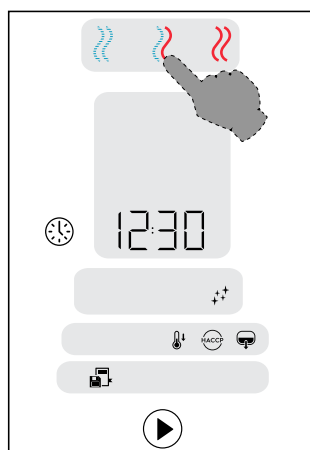
### Caricamento/scaricamento programmi

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



#### NOTA!

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



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

6. Togliere la chiavetta USB dalla presa.

### Scaricamento del log HACCP

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

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

## E.5 Spie luminose



#### NOTA!

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

### ALLARME



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

### USB



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

### Wi-Fi



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

## E.6 Funzioni speciali

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

### INIEZIONE DI ACQUA



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

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

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



## AVVERTENZA

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

### VENTOLA




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

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

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

## E.7 Ciclo di pulizia

Il forno è predisposto per la pulizia automatica della cella.


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

### Cicli di pulizia disponibili

CLn1	= Ciclo di lavaggio leggero Pulizia di livelli di sporco ridotti, es.: cottura a vapore, cottura al forno o carichi singoli con temperature di cottura inferiori a 200°C
CLn2	= Ciclo di lavaggio medio Pulizia di livelli di sporco intermedi, es.: cottura arrosto o cottura al forno con temperature di cottura inferiori a 200°C
CLn3	= Ciclo di lavaggio forte Pulizia di livelli di sporco medio-alti con depositi di cotture arrosto e alla griglia
CLn4	= Ciclo di lavaggio extra forte Pulizia di livelli di sporco alti con pesanti depositi di cotture arrosto e alla griglia di carichi multipli
CLn5	= Ciclo di risciacquo Risciacquo con acqua fredda

2. Mettere il detergente per la pulizia nella parte inferiore centrale della cella e la pastiglia di risciacquo e decalcificazione nell'apposito cassetto (la sua posizione cambia a seconda del modello). Le quantità variano a seconda del ciclo selezionato.

Verificare che non siano presenti oggetti o accessori collegati al forno nella cella.

3. Chiudere la porta;
4. Premere il tasto  per avviare il ciclo;

### Display di lavaggio

I diversi display mostreranno il seguente test:

Durante l'impostazione ciclo:

- Display temperatura = ciclo selezionato (esempio in alto CLn2)
- Display tempo = durata stimata del ciclo.

Dopo l'avviamento del ciclo:

- Display temperatura = ciclo selezionato (esempio in alto CLn2)
- Display tempo = tempo rimanente.

### DETERGENTI

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.



#### IMPORTANTE

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia e la manutenzione raccomandati. I detergenti non originali o non raccomandati da Electrolux Professional possono danneggiare gravemente l'apparecchiatura.

I danni causati dall'utilizzo di prodotti per la pulizia e per la cura diversi da quelli raccomandati dal costruttore sono esclusi dalla garanzia.

I prodotti per la pulizia sbagliati possono lasciare tracce di residui chimici nella camera di cottura e/o creare reazioni chimiche forti con conseguenze gravi all'interno della cella, che nel peggiore dei casi potrebbero causare un'esplosione.

### Configurazione standard

Detergente SOLIDO

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato nelle tabelle seguenti nel filtro di scarico nella parte centrale inferiore della cella;



#### IMPORTANTE

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

**A**

### Configurazione alternativa

Detergente enzimatico SOLIDO in bustine

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato nelle tabelle seguenti 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).

### BRILLANTANTE

#### Configurazione standard

Brillantante e disincrostante SOLIDO in pastiglie

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

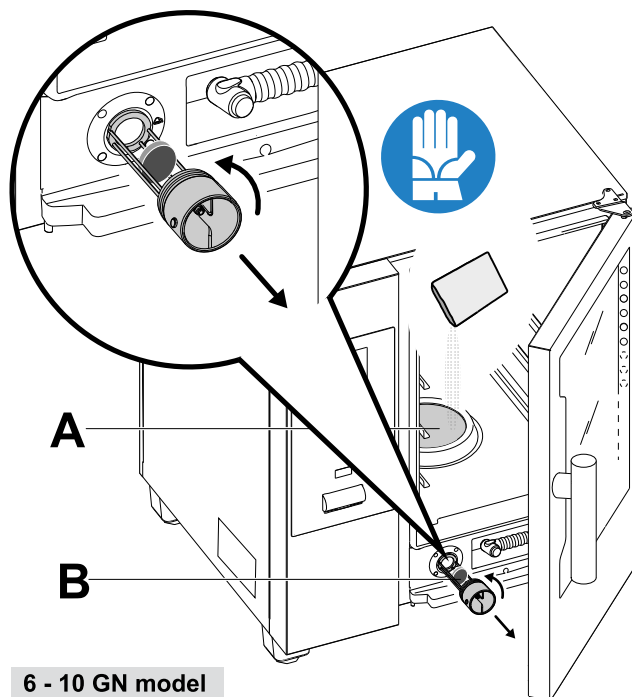
**B**

Effetto disincrostante disponibile solo in modelli con boiler.



#### IMPORTANTE

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



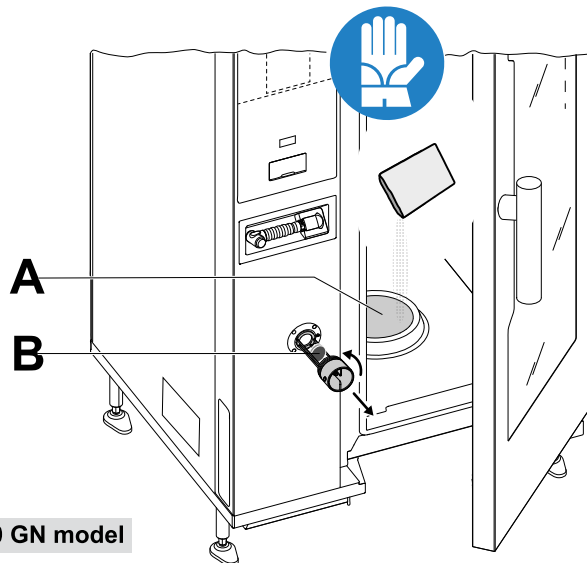
6 - 10 GN model

### Caricamento prodotti chimici di modelli a 6 - 10 griglie

Ciclo di pulizia	Modello 6 - 10 GN		
	A	B	B - dESC
	Detergente	Brillantante / Disincrostante	Disincrostante
	Quantità	Quantità	Quantità

**Caricamento prodotti chimici di modelli a 6 - 10 griglie (continua')**

CLn1	1	1	2
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



20 GN model

**Caricamento prodotti chimici di modelli a 20 griglie**

Ciclo di pulizia	Modello 20 GN		
	A	B	B - dESC
	Detergente Quantità	Brillantante / Disincrostante Quantità	Disincro- stante Quantità
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	3



**IMPORTANTE**

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



**AVVERTENZA**

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.

**E.7.1 Disincrostazione del boiler (dESC)**

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

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

**F CURA DEL FORNO**

Fare riferimento a "AVVERTENZE e informazioni di sicurezza".

**F.1 Informazioni per la cura**

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



**IMPORTANTE**

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



## AVVERTENZA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.

### F.2 Pulizia dell'apparecchiatura

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

#### CAMERA DI COTTURA (CELLA)

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

- Per pulire la camera di cottura, premere il tasto PULIZIA per selezionare i programmi dedicati come spiegato nel paragrafo E.7 *Ciclo di pulizia*.

#### BOILER o GENERATORE DI VAPORE (solo per modelli che ne sono forniti)

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

Il ciclo disincrostante è incluso negli stessi programmi di lavaggio della camera di cottura, tranne il programma di risciacquo. Assicurarsi di aggiungere la tavoletta apposita come spiegato nel paragrafo E.7 *Ciclo di pulizia*.

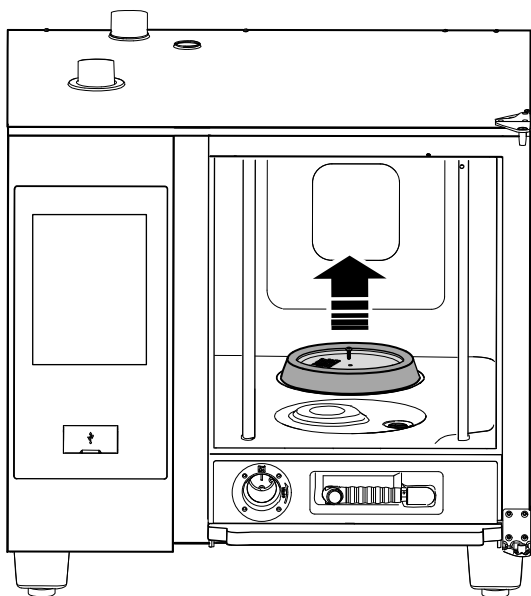
Se il forno mostra il messaggio "dESC", decalcificare come indicato nella sezione E.7.1 *Disincrostazione del boiler (dESC)* dello stesso paragrafo.

#### FILTRO CAMERA DI COTTURA (CELLA)

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

**Una volta alla settimana:**

1. Svitare la vite dal centro del filtro.



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

#### FILTRO ARIA

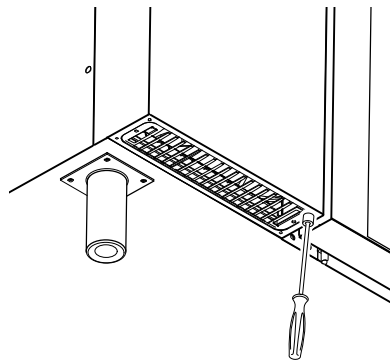
Si tratta di una spugna poliuretanicca, alloggiata in un supporto metallico dotato di feritoie per l'ingresso dell'aria di raffreddamento dei componenti del forno (vedi figura per i modelli "table-top" (tavolo), per esempio).

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

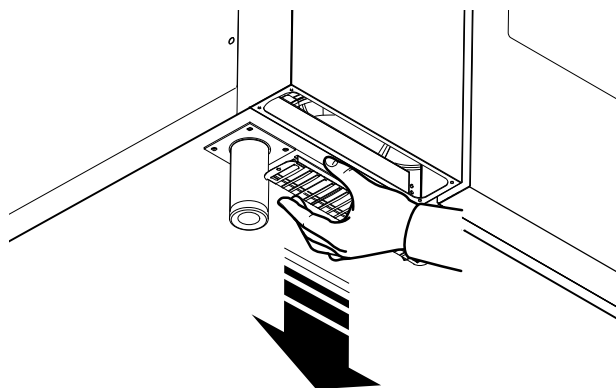
**Una volta al mese:**

Procedere come segue:

1. Sbloccare il supporto metallico svitando le viti e rimuoverlo;



2. Rimuovere il filtro e sgrassarlo lavandolo con detersivo per stoviglie;



3. Asciugare il filtro e rimetterlo nel supporto;
4. Rimettere in posizione il supporto e fissarlo con le viti.

A seconda delle condizioni ambientali della cucina e delle ore di funzionamento del forno, il filtro può richiedere una pulizia più frequente.



**NOTA!**

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

#### GUARNIZIONE PORTA

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

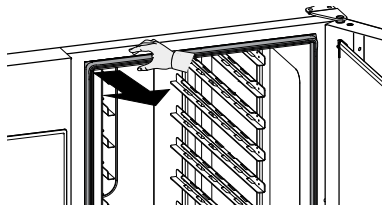
Pulire in profondità almeno **una volta al giorno** (preferibilmente dopo il ciclo di lavaggio della camera di cottura) la superficie anteriore del forno e la guarnizione usando un panno immerso in acqua.

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

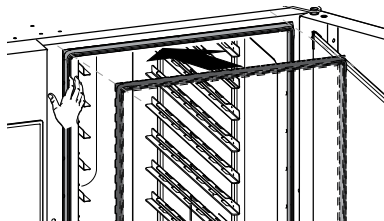
Per sostituirla operare come segue:

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

1



2

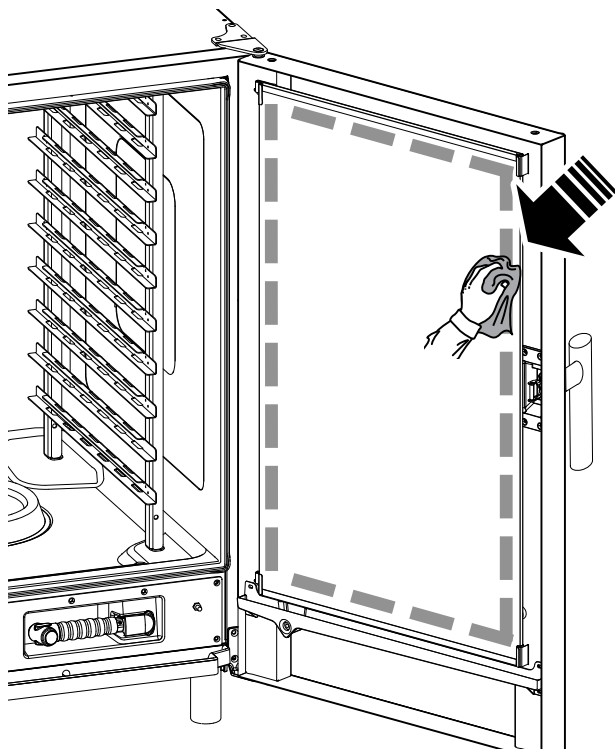


### VETRO INTERNO, ESTERNO E DELLA CAMERA DI COTTURA

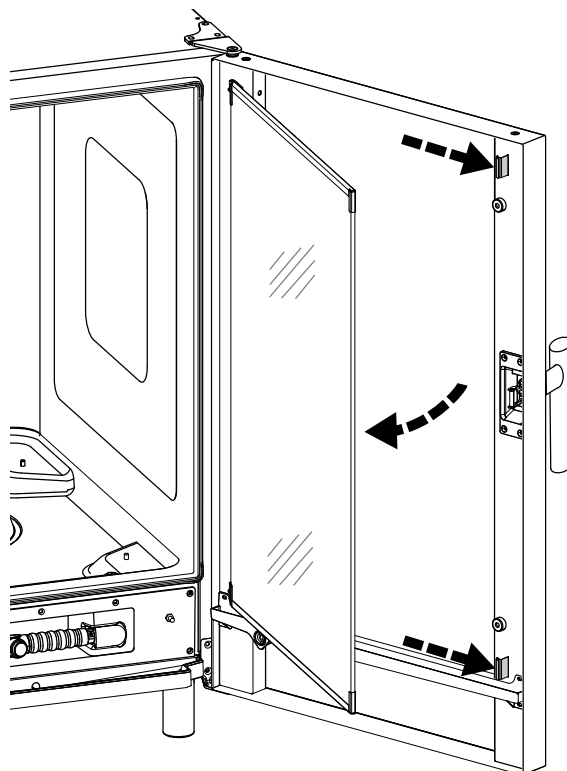
Mantenere puliti i vetri montati sulla porta del forno è importante per il loro duplice ruolo: proteggere l'utente dalle temperature che si sviluppano nella cella di cottura e permettere la visibilità all'interno per garantire il controllo della cottura in ogni momento.

Dopo ogni ciclo di lavaggio della camera di cottura:

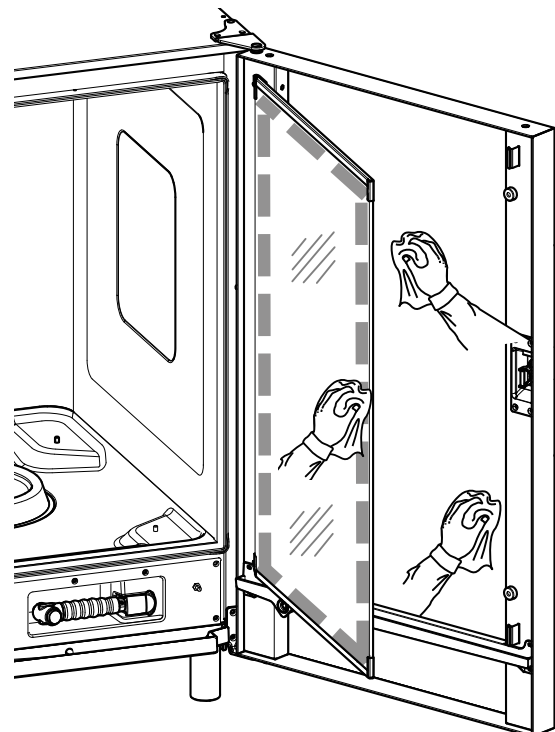
1. Pulire il bordo del vetro interno. Vedere la figura seguente:



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



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



### AREA PORTA



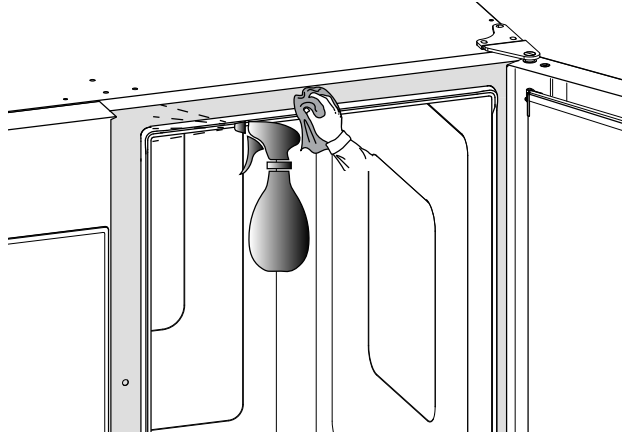
#### IMPORTANTE

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

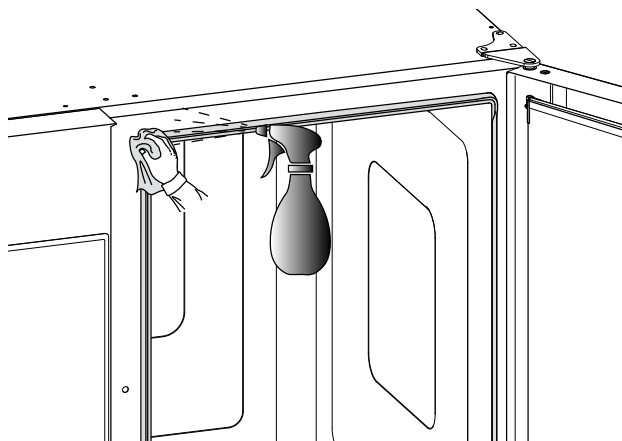
Dopo il ciclo di cottura, la porta del forno, il suo vetro interno, la guarnizione e l'area intorno al perimetro della porta possono sporcarsi facilmente a causa dei vapori grassi che fuoriescono dal forno.

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

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



2. Pulire la guarnizione di gomma;



#### CONTROLLO DI EFFICIENZA DELL'IMPIANTO DI SCARICO

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

### F.3 Pulizie particolari

#### COLLETTORE DI GOCCIOLAMENTO CONDENSA

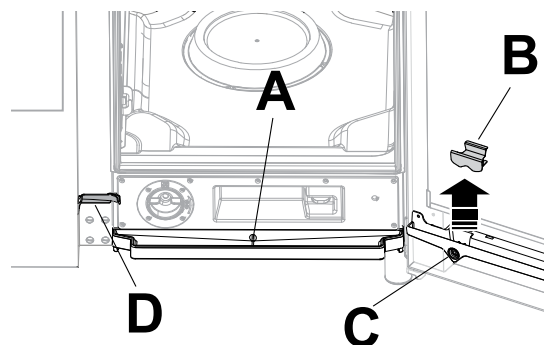
Il collettore di gocciolamento in plastica sul fondo della superficie anteriore della camera di cottura assicura che i vapori, che si condensano non appena la porta viene aperta, vengano raccolti e scaricati.

Per ragioni igieniche, pulirlo come segue:

1. Pulire regolarmente il tubo di scarico del collettore di gocciolamento ("A") utilizzando un getto d'acqua in pressione.

Se lo scarico non è uniforme, spruzzare una soluzione detergente neutra all'interno del tubo di scarico prima della pulizia con un getto d'acqua.

2. 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 neutra sulla valvola di ritegno singola prima di pulirla con un getto d'acqua.



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

#### SONDA ALIMENTARE

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

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



#### IMPORTANTE

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

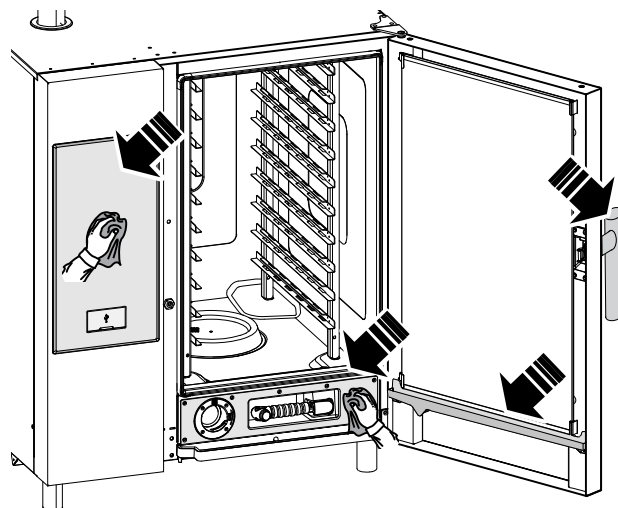
#### ALTRE SUPERFICI

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



#### IMPORTANTE

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



- 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.

### F.3.1 Periodi di inattività

- 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;
  - arieggiare periodicamente i locali.

## F.6 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.

## F.4 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.

## F.5 Riparazioni e manutenzione straordinaria



### NOTA!

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

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Pulizia ordinaria <ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia generale della macchina e nella zona circostante.</li> </ul>	Giornalmente	Operatore
Dispositivi di protezione meccanica <ul style="list-style-type: none"> <li>• controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Funzionalità <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Struttura della macchina <ul style="list-style-type: none"> <li>• serraggio dei bulloni (viteria, sistemi di fissaggio, ecc.) principali della macchina.</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Segnaletica di sicurezza <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza.</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Quadro elettrico di comando <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina <ul style="list-style-type: none"> <li>• verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva <ul style="list-style-type: none"> <li>• verifica di tutti i componenti gas (se presenti).</li> </ul>	Annuale	Assistenza
Manutenzione preventiva <ul style="list-style-type: none"> <li>• rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.</li> </ul>	Ogni 6 mesi <sup>1</sup>	Assistenza
Funzionalità <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificare lo stato delle parti interne.</li> </ul>	Ogni 6 mesi <sup>1</sup>	Assistenza

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
Funzionalità • esaminare e pulire l'impianto di scarico.	Ogni 6 mesi <sup>1</sup>	Assistenza
Revisione generale della macchina • Verificare tutti i componenti, le apparecchiature elettriche, le corrosioni, le tubazioni...	Ogni 10 anni <sup>2</sup>	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.

## F.7 Contatti manutenzione (solo per Australia)

Per assistenza e parti di ricambio, contattare:

- Electrolux - Tom Stoddart Pty Ltd – 39 Forest Way, Karawatha QLD 4117 – chiamare il num. 1-300-307-289

- Electrolux Professional Australia Pty Ltd 5-7 Keith Campbell Court Scoresby, 3179 Ph 03 9765 8444
- Diamond - Semak Food Service Equipment – 18, 87-91 Hallam South Road, Hallam VIC 3803 – chiamare il num. 03-9796-4583

## G RICERCA GUASTI

### G.1 Tabella anomalie

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

Se necessario, contattare l'Assistenza Clienti, ricordandosi di specificare:

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

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
ACF	Avvertenza	Il filtro aria è assente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il filtro non è stato rilevato.</li> <li>• Possibili danni ai componenti elettrici ed elettronici interni a causa dell'assenza del filtro aria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimontare il filtro;</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'assistenza.</li> </ul>
ACUM	Arresto del forno.	Scheda elettronica principale non identificata.	Problema di comunicazione con la scheda elettronica principale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
ASCH	Avvertenza	Avvertenza relativa alla temperatura del comparto dei componenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il filtro è sporco.</li> <li>• Temperatura ambiente troppo elevata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico.</li> <li>• Pulire il filtro.</li> <li>• Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura.</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
BEtc	Arresto pulizia.	Errore, tempo eccessivo dell'operazione di chiusura durante la pulizia.	Problema meccanico o elettrico con la valvola di sfiato.	Chiamare l'assistenza
BEto	Arresto pulizia.	Errore, tempo eccessivo dell'operazione di apertura durante la pulizia.	Problema meccanico o elettrico con la valvola di sfiato.	Chiamare l'assistenza
BEtr	Avvertenza	Tempo di alzamento eccessivo della temperatura del boiler.	Il forno ha rilevato un basso rendimento nel boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>È possibile cucinare. Verificare i risultati di cottura.</li> <li>Se l'avvertenza persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Bhtc	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di chiusura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto al microinterruttore o al motoriduttore (valvola di aerazione) dell'aletta.</li> <li>Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di aerazione.</li> </ul>	<p>È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Una volta spento (OFF) e raffreddato il forno, verificare l'eventuale presenza di ostruzioni in corrispondenza del camino di ventilazione sulla parte superiore del forno: rimuovere l'ostruzione, qualora presente;</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Bhto	Avvertenza	Avvertenza riguardante il tempo eccessivo dell'operazione di apertura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto al motoriduttore o al microinterruttore (valvola di aerazione).</li> <li>Ostruzione in corrispondenza dell'ingresso della valvola di aerazione.</li> </ul>	<p>È possibile continuare a utilizzare il forno. I risultati di cottura potrebbero essere diversi dal normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Una volta spento (OFF) e raffreddato il forno, verificare l'eventuale presenza di ostruzioni in corrispondenza del camino di ventilazione sulla parte superiore del forno: rimuovere l'ostruzione, qualora presente;</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
bntC	Arresto boiler.	Guasto NTC SSR boiler (NTC4)	Problema nel sensore di temperatura.	<p>Il forno ha rilevato un problema nel funzionamento del boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare i risultati di cottura.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
BoLt	Arresto ciclo (nel caso in cui il ciclo necessiti del boiler).	Timeout di caricamento dell'acqua del boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione dell'acqua (pressione/qualità dell'acqua).</li> <li>Problema di isolamento elettrico con i sensori di livello dell'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che l'alimentazione dell'acqua sia aperta.</li> <li>Controllare che la pressione dell'acqua non sia troppo bassa.</li> <li>Verificare se il filtro acqua è ostruito. Pulirlo o sostituirlo.</li> <li>Problema meccanico con il funzionamento del boiler. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza.</li> </ul>
BSHt	Avvertenza	Alta temperatura NTC SSR boiler (NTC4).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda;</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno;</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura;</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso;</li> <li>Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
BSOt	Arresto ciclo di cottura.	Sovratemperatura NTC SSR boiler (NTC4).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda;</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno;</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura;</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso;</li> <li>Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Cdo	Arresto pulizia.	Cassetto per la pulizia assente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cassetto per la pulizia non è stato inserito oppure non è stato posizionato correttamente nell'apposito alloggiamento.</li> <li>I dispositivi di rilevamento (magnete/interruttore magnetico) presentano dei problemi.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a cuocere ma il ciclo di pulizia non potrà essere eseguito fino a quando il cassetto non sarà in posizione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accertarsi che il cassetto per la pulizia sia inserito nell'apposito alloggiamento e posizionato correttamente per attivare i dispositivi di rilevamento.</li> <li>Se il problema persiste, pulire il forno manualmente e chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CFbL	Avvertenza	Guasto ventola di raffreddamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sovraccarico del motore della ventola di raffreddamento dovuto a sporco od ossidazione.</li> <li>Altri problemi elettrici/meccanici.</li> </ul>	<p>Il forno sarà operativo fino a quando il sistema elettronico non raggiungerà la temperatura critica.</p> <p>Chiamare l'assistenza</p>
CntC	Arresto cottura.	Guasto NTC SSR cella (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore NTC.</li> <li>Guasto PCB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavvio forno.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CPUA	Arresto del forno.	Micro ACS non comunica.	Guasto PCB.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavvio forno.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CPUt	Arresto del forno.	Micro TC non comunica.	Guasto PCB.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riavvio forno.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
CSHt	Avvertenza	Alta temperatura NTC SSR cella (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda;</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno;</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura;</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso;</li> <li>Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
CSOt	Arresto ciclo di cottura.	Sovratemperatura NTC SSR cella (NTC3).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> <li>Raffreddamento dell'aria in ingresso aspirando aria tiepida/calda.</li> <li>Forno installato vicino a una macchina calda;</li> <li>Perdita di calore/vapore nel comparto elettronico;</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare in modalità recupero: i cicli di cottura non utilizzeranno il boiler.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Non spegnere il forno.</li> <li>Attendere la diminuzione della temperatura;</li> <li>Pulire il filtro aria in ingresso;</li> <li>Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Controllare se l'aria di raffreddamento in ingresso può essere influenzata dal calore prodotto in cucina (nel caso in cui il forno si trovi in prossimità di apparecchiature calde, interrompere il lavoro con queste apparecchiature e informare l'Assistenza).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
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/preriscaldamento.	Guasto termocoppia boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto PCB.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare senza il preriscaldamento (verificare i risultati di cottura).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Informare l'Assistenza del guasto.</li> </ul>
EbYP	Avvertenza	Guasto sensore di temperatura scarico vapore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto PCB.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare; è probabile che il consumo d'acqua aumenti.</p> <p>Chiamare l'assistenza.</p>
ECEd	Arresto ciclo.	Guasto termocoppia cella inferiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto PCB.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo a vapore da 100 °C.</p> <p>Chiamare l'assistenza.</p>
ECEu	Arresto ciclo.	Guasto termocoppia cella superiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto PCB.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare solo con il ciclo a vapore da 100 °C.</p> <p>Chiamare l'assistenza.</p>
EH2O	Arresto del forno.	Acqua misurata non congruente con lo stato delle valvole.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa.</li> <li>Mancanza temporanea di pressione di alimentazione dell'acqua.</li> <li>Guasto flussometro.</li> <li>Problema impianto idraulico.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare (verificare i risultati di cottura).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che la valvola di alimentazione dell'acqua sia aperta.</li> <li>Verificare che la pressione dell'acqua sia &gt; 1,5 bar.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
ELMb	Arresto cottura con vapore superiore a 100 °C	È stato rilevato un problema con il sensore di ossigeno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto sonda lambda.</li> </ul>	<p>È possibile continuare a utilizzare il forno con vapore inferiore ai 100 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I risultati di cottura nella modalità a vapore potrebbero essere diversi dal normale.</li> <li>Chiamare l'Assistenza nel caso in cui i risultati di cottura siano ancora insoddisfacenti.</li> </ul>
EntC	Arresto del forno.	Guasto NTC comparto dei componenti (NTC1).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto connettore.</li> <li>Guasto sensore TC.</li> <li>Guasto PCB.</li> </ul>	<p>Sensore di temperatura della scheda elettronica danneggiato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Impossibile eseguire la cottura.</li> <li>Chiamare l'assistenza.</li> </ul>
Eotd	Avvertenza	Elevata temperatura sullo scarico dell'acqua.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua.</li> <li>Versare un po' d'acqua sul filtro della cella inferiore.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
Eprb	Arresto del forno in modalità sonda alimentare.	Guasto sonda spillone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso improprio della sonda alimentare (per esempio, filo sfilacciato o schiacciato).</li> <li>• Guasto connettore.</li> <li>• Guasto della sonda.</li> <li>• Guasto PCB.</li> </ul>	<p>È possibile eseguire cicli basati sul tempo (senza sonda alimentare).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se disponibile, utilizzare l'accessorio sonda alimentare USB.</li> <li>• Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità della modalità della sonda alimentare.</li> </ul>
Ertc	Avvertenza	Problema con l'orologio interno.	Problema con software o hardware (per esempio, orologio a batteria scarico).	<p>È possibile che alcune funzioni non siano attuabili correttamente (per esempio HCCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'assistenza.</li> </ul>
ESCH	Arresto del forno.	Sovratemperatura comparto dei componenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il filtro è sporco.</li> <li>• Temperatura ambiente troppo elevata.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare la temperatura ambiente considerando che il forno ha bisogno di aria fresca per raffreddare il comparto elettronico.</li> <li>• Pulire il filtro.</li> <li>• Consentire al forno di raffreddarsi prima della cottura.</li> <li>• Se il problema dovesse verificarsi di nuovo, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
EStd	Avvertenza	Guasto NTC scarico dell'acqua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guasto connettore.</li> <li>• Guasto sensore NTC.</li> <li>• Guasto PCB.</li> </ul>	<p>Il forno continua a funzionare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per risolvere il problema, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
Etb	Arresto ciclo/boiler.	Il termostato di sicurezza del boiler è scattato. Sovratemperatura nel boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua mancante nel boiler.</li> <li>• Accumulo di calcare nel boiler.</li> <li>• Inserimento non corretto del sensore della sonda TC.</li> <li>• Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati.</li> <li>• Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza.</li> <li>• Il parametro BOT è stato impostato su un valore troppo elevato.</li> <li>• Temperatura ambiente &lt;5 °C.</li> </ul>	<p>Il forno non è in grado di produrre vapore con il boiler. Verrà utilizzato un dispositivo alternativo, ma le prestazioni saranno ridotte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.</li> </ul>
EtC	Arresto del forno.	Il termostato di sicurezza della cella è scattato. Sovratemperatura nella cella.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cella è sporca.</li> <li>• Il parametro COT è stato impostato su un valore troppo elevato.</li> <li>• Il bulbo del termostato di sicurezza o il capillare sono danneggiati.</li> <li>• La ventola del motore è bloccata mentre il riscaldamento è ancora acceso.</li> <li>• Il sensore TC di temperatura fornisce misurazioni irregolari.</li> <li>• Perdita di calore nell'area del corpo del termostato di sicurezza.</li> <li>• Temperatura ambiente &lt;5 °C.</li> </ul>	<p>Pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.</p>
EtUb	Arresto cicli boiler.	Sovratemperatura boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua mancante nel boiler (solo apparecchiature riscaldate elettricamente).</li> <li>• Accumulo di calcare nel boiler.</li> <li>• Il parametro BOT è stato impostato su un valore troppo basso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attendere che la temperatura del boiler si raffreddi (l'allarme EtUb scomparirà).</li> <li>• Eseguire un programma di pulizia con il brillantante e il ciclo di disincrostazione e utilizzare solo 2 pastiglie C25. (Seguire la procedura riportata nel manuale d'uso).</li> <li>• Nel caso in cui l'allarme appaia di nuovo, disincrostare di nuovo il boiler.</li> <li>• Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
EtUC	Arresto del forno.	Sovratemperatura cella.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cella è sporca.</li> <li>Il parametro COT è stato impostato su un valore troppo basso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avviare un ciclo di raffreddamento; se non è possibile aprire la porta e lasciare raffreddare il forno; pulire la cella.</li> <li>Quando la temperatura scende, è possibile avviare un nuovo ciclo di cottura.</li> <li>Nel caso in cui l'errore appaia di nuovo, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FA8H	Al termine del ciclo di cottura, arrestare la cottura del forno.	Il forno è stato utilizzato per 8 ore senza il filtro di ingresso dell'aria.	Impiego errato	Ripristinare il filtro di ingresso dell'aria controllandone la pulizia prima di rimetterlo in posizione. In caso di perdita del filtro, chiamare l'Assistenza.
FDXX (XX = 00 - 17)	Arresto del forno.	Guasto motore cella inferiore.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 00 a 17).	Accendere/spengere il forno (ON/OFF). Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
FILS	Arresto cicli boiler.	Livello boiler acqua non raggiunto in tempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa.</li> <li>Mancanza temporanea di pressione di alimentazione dell'acqua.</li> <li>Guasto sensore di livello dell'acqua del boiler.</li> <li>Perdita boiler: valvola di scarico o frattura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni (pulirlo, se necessario).</li> <li>Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione.</li> <li>A meno che non manchi acqua dalla rete elettrica, il forno può continuare a funzionare in modalità recupero.</li> <li>Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.</li> </ul>
FSnr	Avvertenza	Problema ventola di raffreddamento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro aria in ingresso sporco.</li> <li>Guasto ventola di raffreddamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulire il filtro aria in ingresso.</li> <li>Verificare con una sottile striscia di carta se è possibile rilevare un flusso dell'aria costante all'ingresso dell'aria di raffreddamento: in caso contrario, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
FUXX (XX = 00 - 17)	Arresto del forno.	Guasto motore cella superiore.	Visualizzata diagnostica in base al numero di errore (da 00 a 17).	Accendere/spengere il forno (ON/OFF). Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.
GbbU	Arresto boiler.	Brucciore a gas boiler bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aria nella fornitura del gas.</li> <li>La fornitura del gas è chiusa.</li> <li>Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori.</li> <li>Errore interno sistema di bruciatori.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare sia in modalità a convezione sia in modalità ISG. Per recuperare la piena funzionalità del boiler:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accendere/spengere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: <ol style="list-style-type: none"> <li>assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta;</li> <li>azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se l'errore persiste, accendere/spengere il forno e tentare di nuovo di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ol> </li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
GbCd	Ciclo in pausa.	Bruciatore inferiore cella bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aria nella fornitura del gas.</li> <li>La fornitura del gas è chiusa.</li> <li>Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori.</li> <li>Errore interno sistema di bruciatori.</li> </ul>	<p>Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore.</p> <p>Per ripristinare la funzionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: <ol style="list-style-type: none"> <li>assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta;</li> <li>azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se l'errore persiste, accendere/spegnere il forno e tentare di nuovo di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ol> </li> </ul>
GbCU	Ciclo in pausa.	Bruciatore superiore cella bloccato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aria nella fornitura del gas.</li> <li>La fornitura del gas è chiusa.</li> <li>Problema con l'alimentazione elettrica del sistema di bruciatori.</li> <li>Errore interno sistema di bruciatori.</li> </ul>	<p>Il forno non funzionerà fino a quando non verrà ripristinata la funzionalità del bruciatore.</p> <p>Per ripristinare la funzionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema si verifica all'avvio del ciclo, chiamare l'Assistenza.</li> <li>Se l'errore si verifica dopo 5 tentativi di accensione: <ol style="list-style-type: none"> <li>assicurarsi che la valvola principale della fornitura del gas sia aperta;</li> <li>azzerare l'errore e tentare di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se l'errore persiste, accendere/spegnere il forno e tentare di nuovo di eseguire un nuovo ciclo;</li> <li>se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ol> </li> </ul>
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).	<p>Accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</p> <p>Se il problema persiste, seguire le istruzioni visualizzate.</p> <p>Se l'errore persiste, pulire manualmente la cella forno e chiamare l'Assistenza.</p>
HFnl	Arresto umidificatore.	Umidificatore non funzionante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acqua mancante.</li> <li>Ostruzione circuito ISG.</li> </ul>	<p>Il forno ha rilevato un problema nell'umidificatore (ISG). È possibile cucinare esclusivamente in modalità a convezione.</p> <p>Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni. Pulire, se necessario.</p> <p>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</p>
Htd	Arresto del forno.	Temperatura di scarico sopra al limite di sicurezza.	Possibile mancanza d'acqua nell'impianto di scarico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificare che il forno riceva l'alimentazione dell'acqua.</li> <li>Versare un po' d'acqua sul filtro della cella inferiore.</li> <li>Attendere che l'allarme lampeggi.</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
LPIn	Arresto ciclo.	Problema sensore di livello del boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensori livello boiler accesso rapido calce umida.</li> <li>Problemi di isolamento con sensori di livello boiler.</li> </ul>	<p>Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione oppure in modalità ISG.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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 riportata nel manuale d'uso).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>

Anomalia	Tipo di anomalia	Descrizione	Possibili cause	Azioni
MCbM	Arresto del forno.	Problema di comunicazione inverter inferiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema con l'inverter del motore.</li> <li>Problema elettrico o di connessione.</li> </ul>	<p>Errore di comunicazione con inverter del motore della cella inferiore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
MCTM	Arresto del forno.	Problema di comunicazione inverter superiore.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Problema con l'inverter del motore.</li> <li>Problema elettrico o di connessione.</li> </ul>	<p>Errore di comunicazione con inverter del motore della cella superiore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
PFAC	Arresto del forno.	Mapa dei parametri di fabbrica corrotta.	Problema con il SW o con l'HW.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Provare ad accendere/spegnere il forno (ON/OFF).</li> <li>Se il problema persiste, chiamare l'Assistenza.</li> </ul>
SbbU	Arresto gas boiler.	Problema velocità ventola gas boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione.</li> <li>Altri problemi elettrici/meccanici.</li> </ul>	<p>La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata.</p> <p>Chiamare l'assistenza.</p>
SbCd	Arresto ciclo.	Problema velocità ventola bruciatore a gas inferiore della cella.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione.</li> <li>Altri problemi elettrici/meccanici.</li> </ul>	<p>La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata.</p> <p>Chiamare l'assistenza.</p>
SbCU	Arresto ciclo/convezione.	Problema velocità ventola bruciatore a gas superiore della cella.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sovraccarico del motore della ventola del bruciatore dovuto a sporco od ossidazione.</li> <li>Altri problemi elettrici/meccanici.</li> </ul>	<p>La ventola del bruciatore non raggiunge la velocità desiderata.</p> <p>I forni dotati di boiler possono cucinare in modalità a vapore a 100°C. Per ripristinare la piena funzionalità del forno, chiamare l'Assistenza.</p>
SLUS	Arresto cicli boiler.	Livello funzionamento boiler acqua non raggiunto in tempo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valvola di alimentazione dell'acqua chiusa o parzialmente chiusa.</li> <li>Manca di pressione temporanea di alimentazione dell'acqua.</li> <li>Guasto sensore di livello dell'acqua del boiler.</li> <li>Perdita boiler: valvola di scarico o frattura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che la valvola di alimentazione dell'acqua sia completamente aperta e che il filtro acqua non abbia ostruzioni. Pulire, se necessario.</li> <li>Il forno può continuare a funzionare in modalità a convezione.</li> <li>A meno che non manchi acqua dalla rete elettrica, il forno può continuare a funzionare in modalità recupero.</li> <li>Chiamare l'Assistenza per ripristinare la funzionalità del boiler.</li> </ul>

**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.

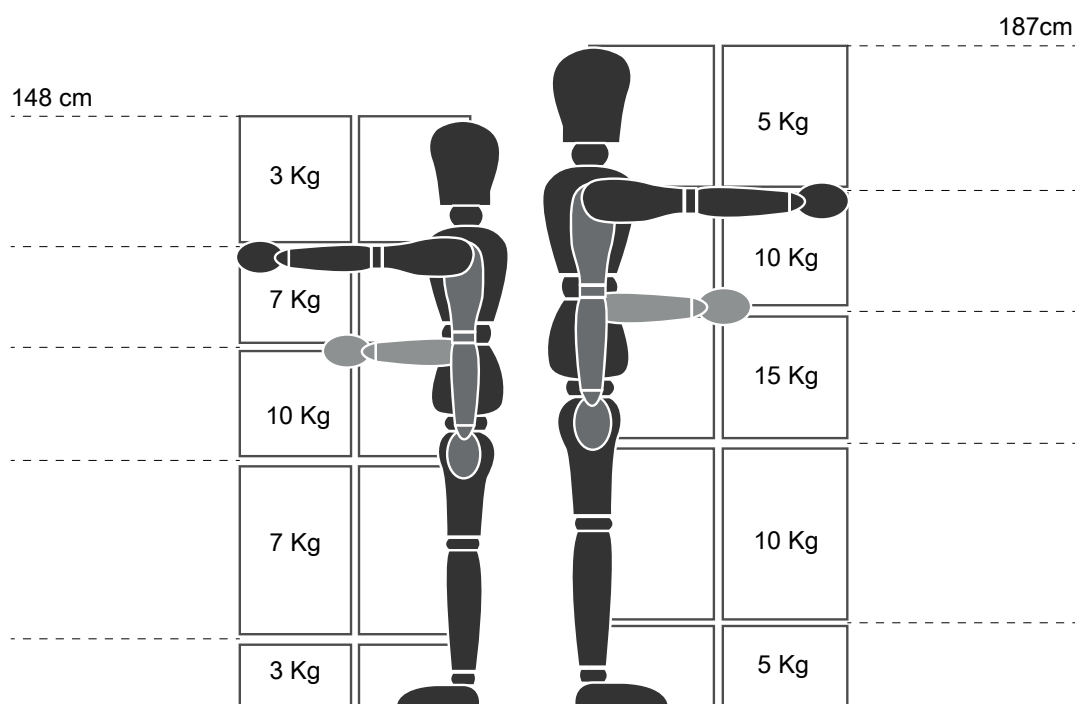
Il carico e lo scarico dei vassoi e l'interazione con il prodotto possono portare a posture incongrue e alla movimentazione di pesi elevati; caratteristiche della vostra attività quotidiana che abbiamo cercato di alleviare.

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).

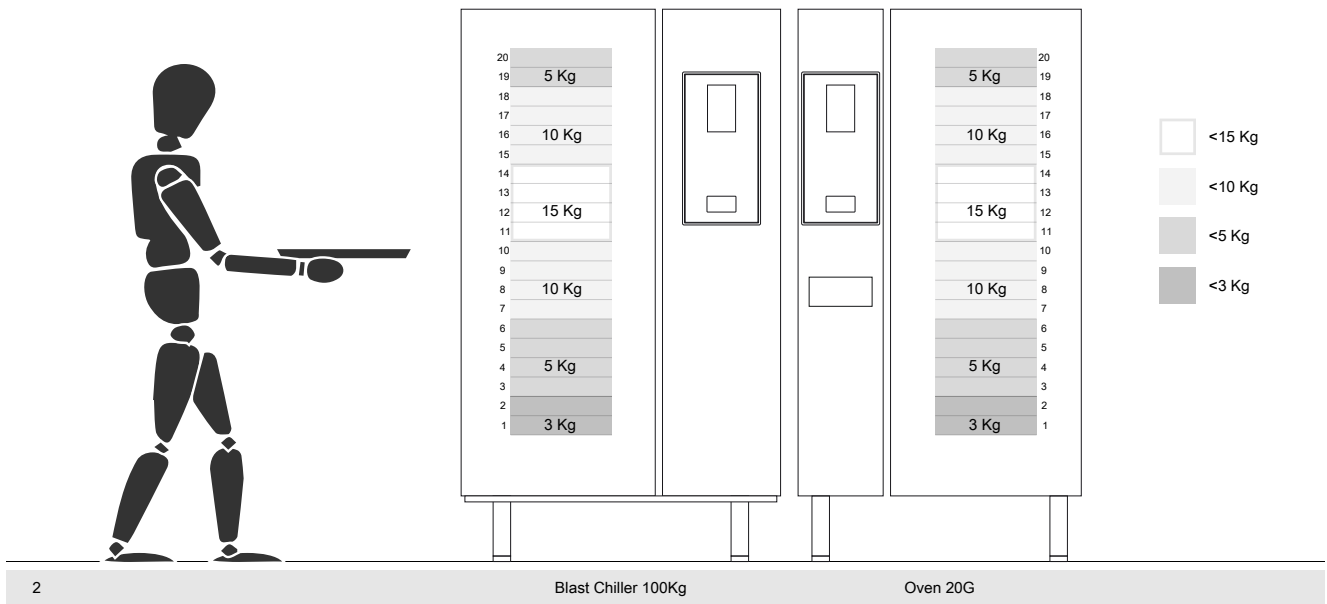
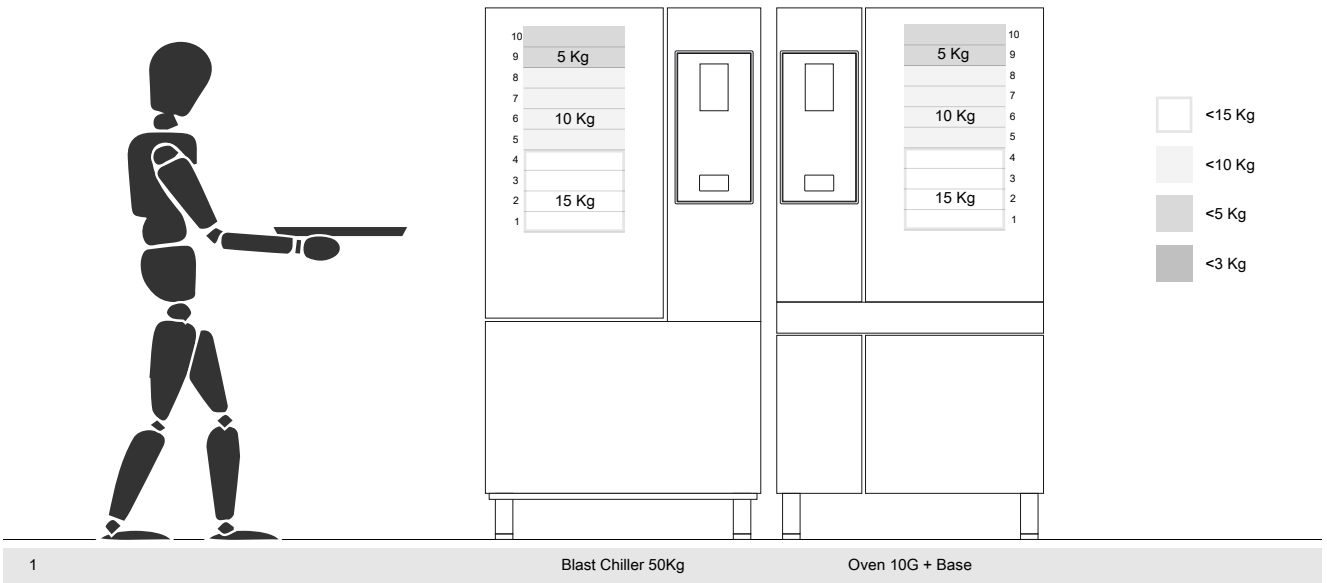
#### Movimentazione consigliata dei vassoi in base al loro peso.

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.

