

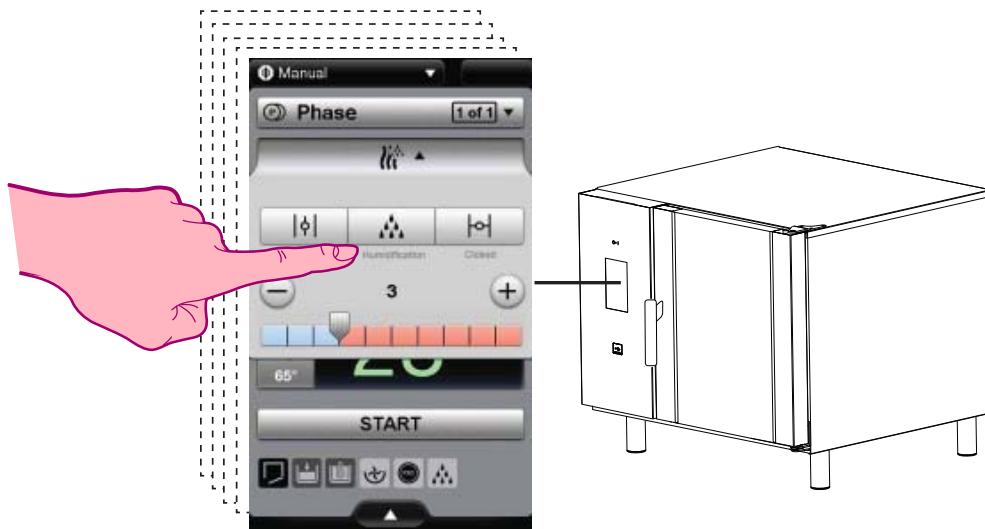
09/2016

Mod: SDGT/10-CL

Production code: 646572



Diamond
catering equipment



CONVECTION



(*) - **FORNI CONVEZIONE A GAS**
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

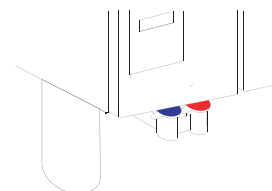
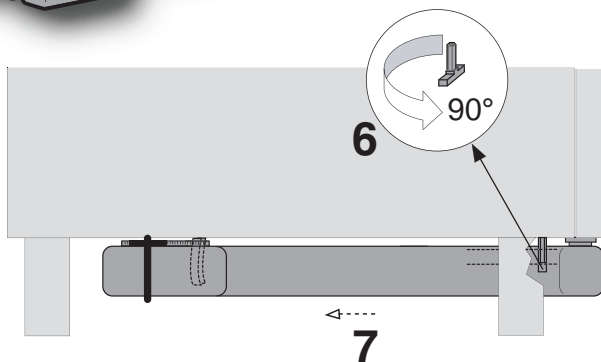
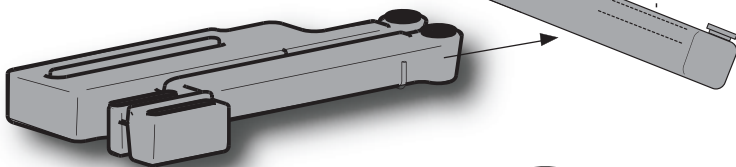
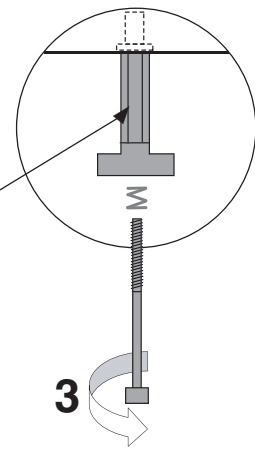
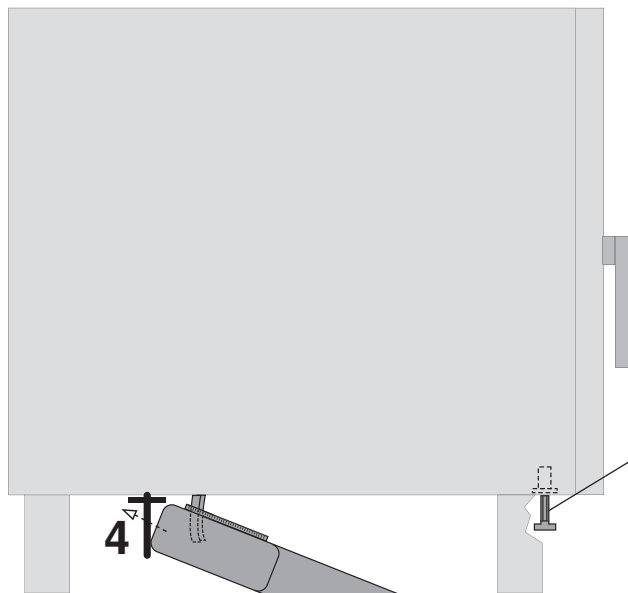
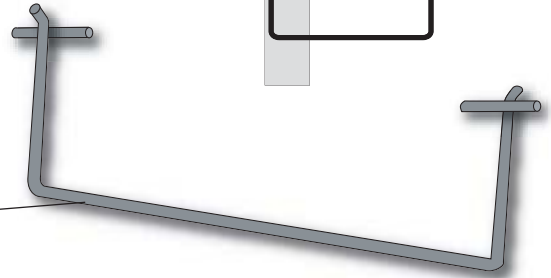
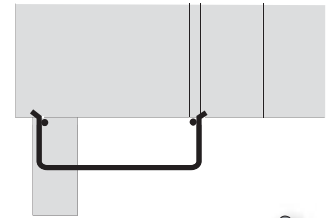
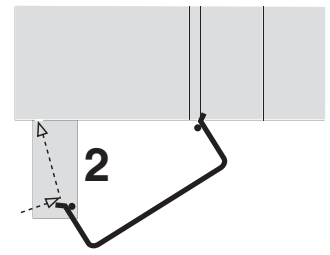
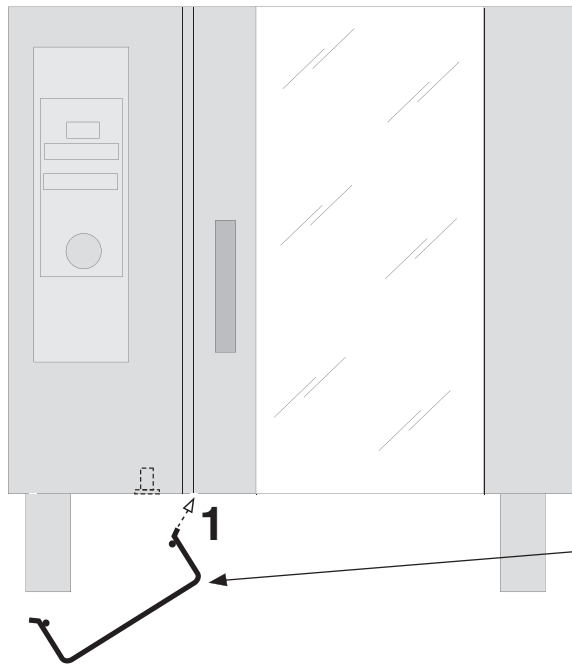
Pagina 7

(*) Lingua originale / Original language / Originalsprache / Oorspronkelijke taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Idioma original / Idioma original / Αρχική γλώσσα / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / 原文 / 原語 / 원어



DOC. NO. **5954 00V 02**
EDITION 5 **NXT** 1503 **LK**

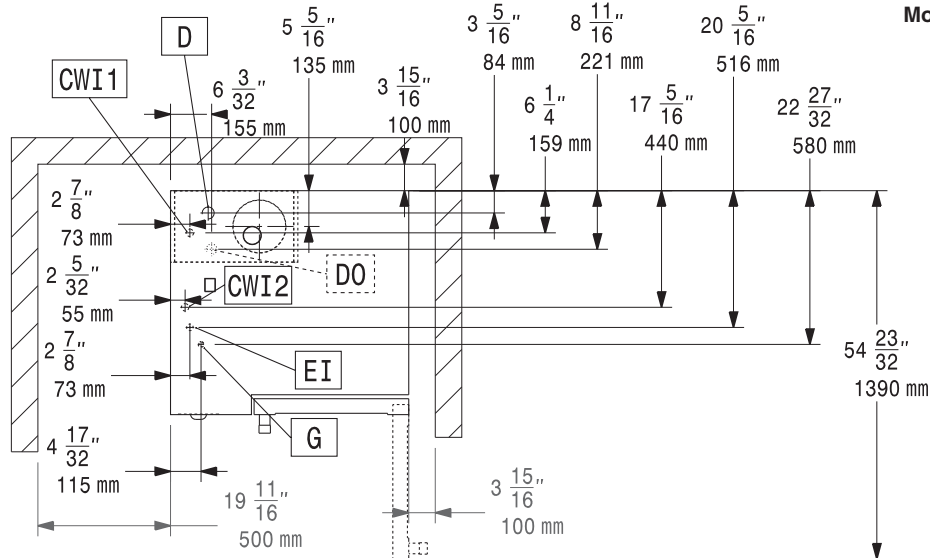
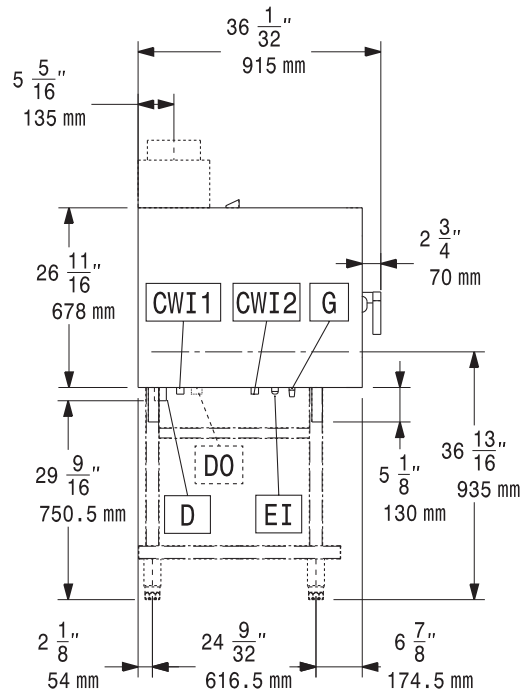
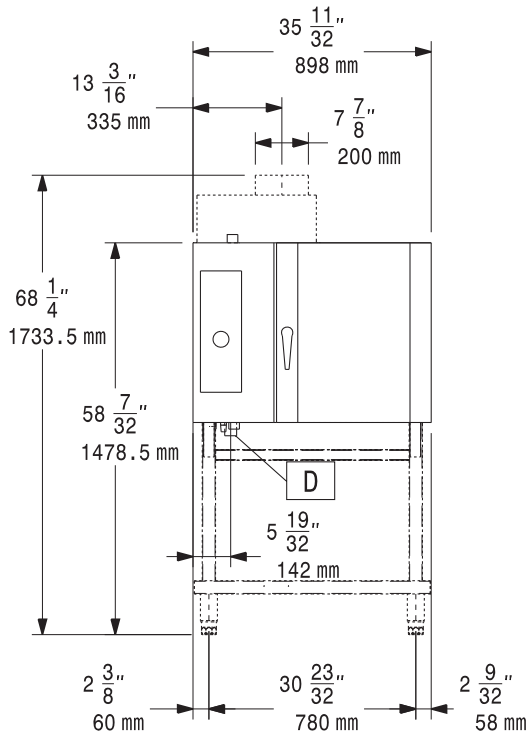
6-10 GN1/1 GN2/1



SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 6 GN 1/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐξήγησις.....	Ὁἰκ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

457

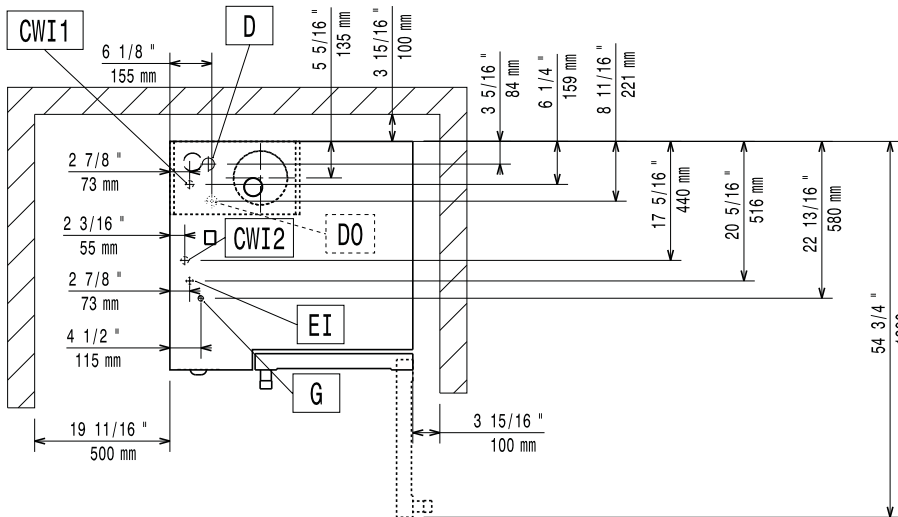
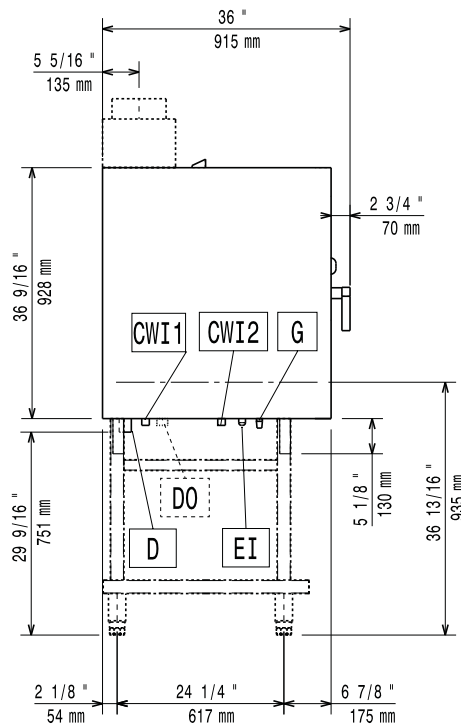
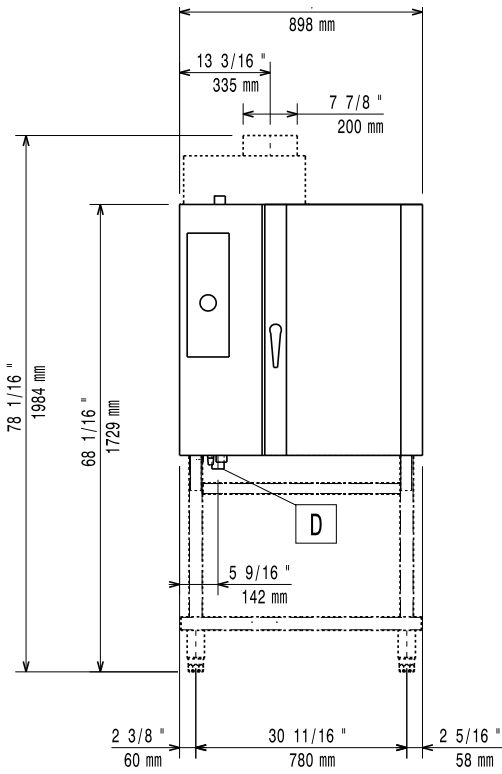
458

5954 00V 02

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치 도면



Mod.: 10 GN 1/1

Descrizione..... Pagina
 Description Page
 Beschreibung Seite
 Description Page
 Descripción Pág.
 Beschrijving Page
 Beskrivning Sidan
 Beskrivelse Pag.
 Descrição Pág.
 Ἐξήγηση..... Ὁἰή.
 Beskrivelse Sivu
 Kuvaus..... Side

描述 页码
 商品概要 ページ
 설명 페이지

457

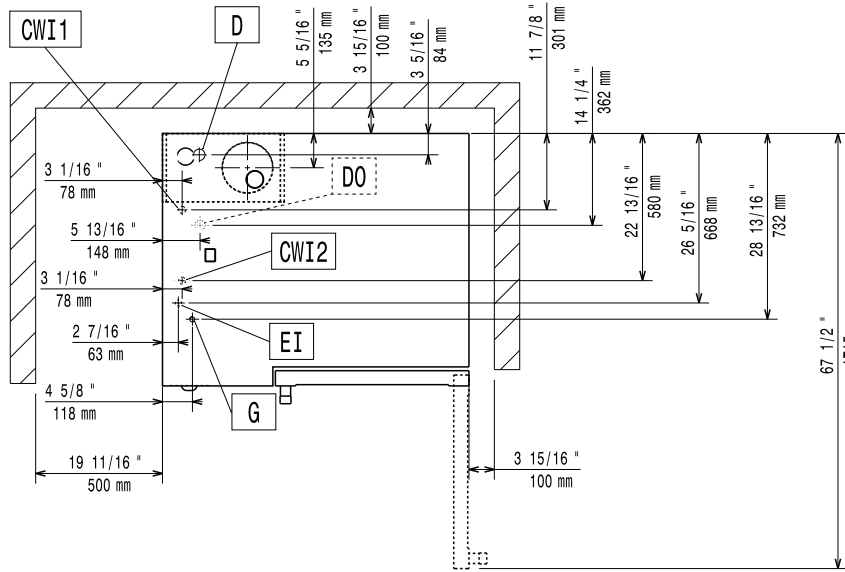
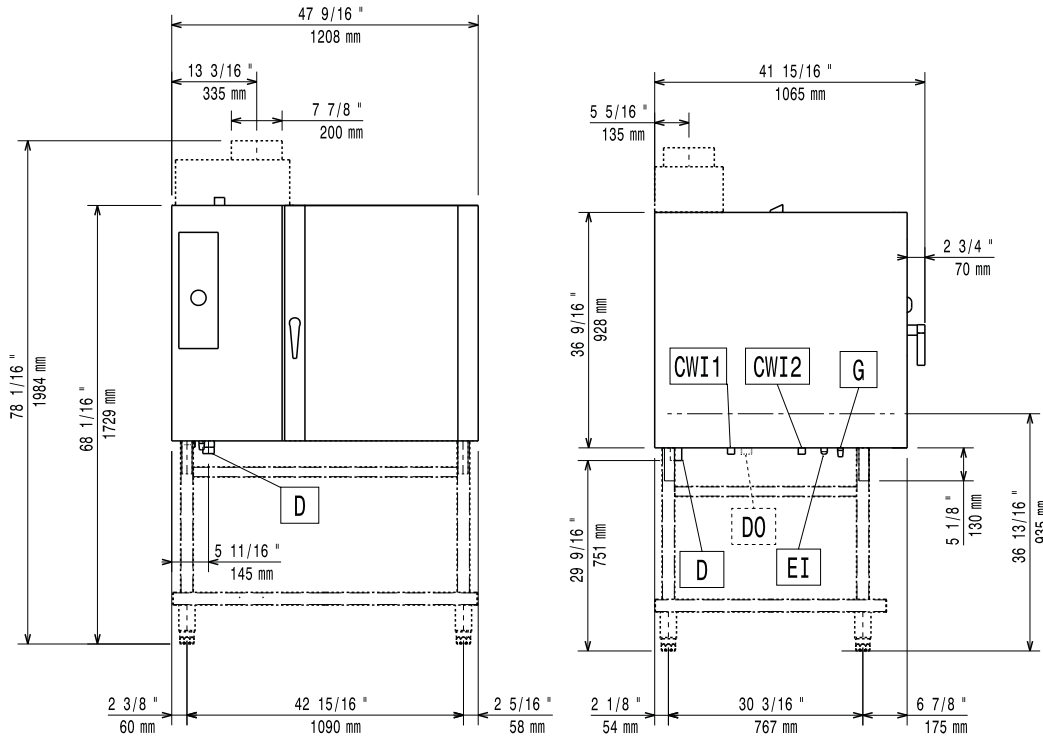
458

1b

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付图
 설치 도면



Mod.: 10 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ἐπιγραφή.....	Ὀἰκ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

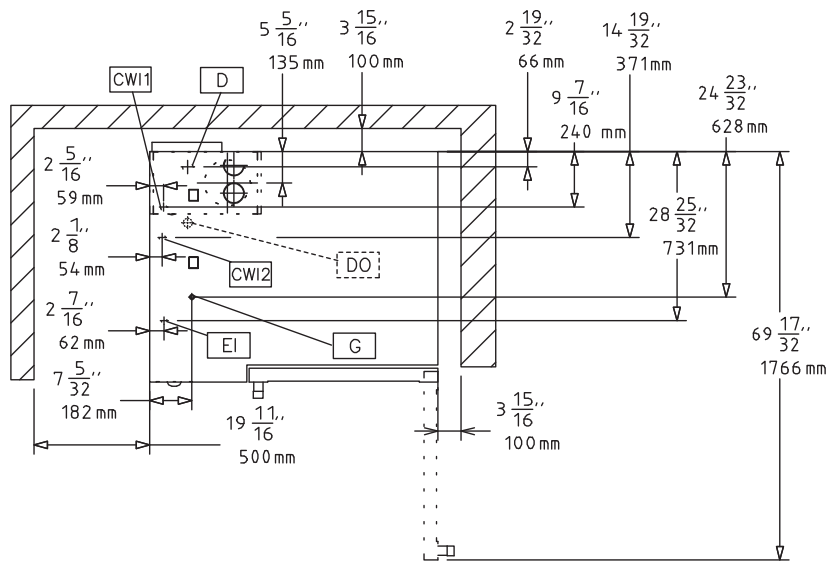
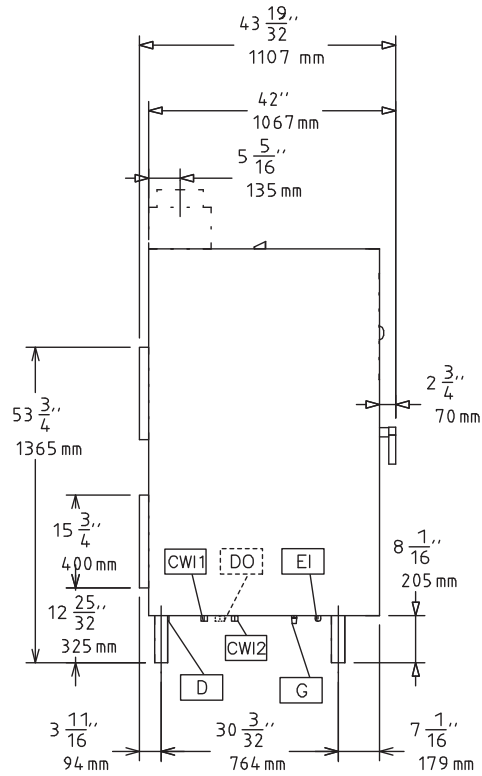
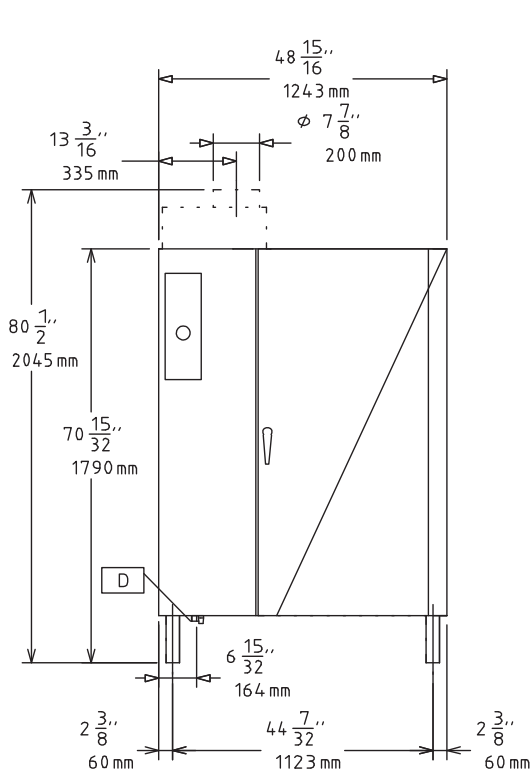
457

458

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA D'INSTALLATION
 ESQUEMA PARA LA INSTALACIÓN
 INSTALLATIESCHEMA

INSTALLATIONSRIITNING
 INSTALLATIONSIDIAGRAM
 ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO
 ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
 ASENNUSKAAVIOT
 INSTALLASJONSSKJEMAER

安装图
 取付図
 설치도면



Mod.: 20 GN 2/1

Descrizione.....	Pagina
Description	Page
Beschreibung	Seite
Description	Page
Descripción	Pág.
Beschrijving	Page
Beskrivning	Sidan
Beskrivelse	Pag.
Descrição	Pág.
Ðañéãñáõþ	Óðæ.
Beskrivelse	Sivu
Kuvaus.....	Side

描述	页码
商品概要	ページ
설명	페이지

457

458

FORNI CONVEZIONE A GAS

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO (valido per l'Italia)

Sommario	Pagina
- Schemi di installazione	4
- Identificazione della propria apparecchiatura	7
I. CARATTERISTICHE GENERALI	8
1. Tabella 1: Dati tecnici	8
2. Descrizione apparecchiatura	9
3. Avvertenze generali	9
3.1 Dispositivi di Protezione Individuale	9
3.2 Rischi residui	10
3.3 Targhetta Dati Tecnici	10
4. Ecologia e ambiente	10
4.1 Imballo	10
4.2 Utilizzo	10
4.3 Pulizia	10
4.4 Smaltimento	10
II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	11
1. Luogo di installazione	11
1.1 Norme di riferimento	11
2. Posizionamento	11
3. Scarico gas combusti	11
3.1 Premessa	11
3.2 Avvertenze relative all'impianto di scarico	11
3.3 Montaggio accessori	12
4. Collegamento elettrico	12
4.1 Installazione del cavo d'alimentazione	13
5. Collegamento alla rete idrica	13
5.1 Caratteristiche dell'acqua di alimentazione	13
5.2 Impianto di scarico dell'acqua	14
6. Collegamento gas	14
6.1 Avvertenze	14
6.2 Potenza termica nominale	14
6.3 Controllo della pressione d'allacciamento	15
7. Adattamento ad un altro tipo di gas	15
7.1 Accesso ai componenti	15
7.2 Sostituzione riduttore (piastrina)	15
7.3 Sostituzione diaframma (ugello)	15
7.4 Regolazione valvola gas	15
7.6 Targhetta predisposizione gas	15
7.5 Tabella 2: Ugelli E regolazioni / Tipi di gas	16
8. Dispositivo di sicurezza	17
9. Verifica funzionamento	17
10. Manutenzione	17
11. Alcuni malfunzionamenti e loro cause	17
12. Posizionamento dei componenti principali	17
III. ISTRUZIONI PER L'USO	18
1. Apertura porta forno	18
1.1 Modello 6 e 10 griglie	18
1.2 Modello 20 griglie	18
2. Chiusura porta forno	18
2.1 Modelli 6 e 10 griglie	18
2.2 Modelli 20 griglie	18
3. Descrizione del pannello comandi	19
3.2 Simboli e funzioni principali	19
USO DEL FORNO	22
4. Utilizzo Pannello Comandi	22
4.1 accensione del forno	22
4.2 Spegnimento del forno	22
4.3 Scelta dei comandi (AMBIENTI)	22
4.4 Manuale	23
4.5 Programmi	28
4.6 Programmi MT	29
4.7 Lavaggio	30
4.8 Impostazioni	31
5. Spegnimento in caso di guasto	33
6. Pulizia e manutenzione	33
6.1 Sostituzione componenti di consumo	34
6.2 Pulizie particolari	35

IDENTIFICAZIONE DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA

targhetta "Dati Tecnici"

F. Mod: Com. Mod: Ser. No. 98999899 E.L.X. Made in EU 90-9999
 P. Mod: Abbr. Mod. EL:
 EL:

6 GN 1/1

230

I. CARATTERISTICHE GENERALI

1. TABELLA 1: DATI TECNICI

n° GRIGLIE Peso forno (Kg)	6 GN 1/1 132			6GN2/1 (AOS061E)	10 GN 1/1 156			10 GN 2/1 202			20 GN 1/1 253,3			20 GN 2/1 344,25		
CONVETTORE °	°				°			°			°			°		
TENSIONE ALIMENTAZIONE (VOLT)	230 1~				230 1~			230 1~			230 1~			230 1~		
FREQUENZA (Hz)	50 / 60				50 / 60			50 / 60			50 / 60			50 / 60		
Potenza elettrica assorbita (Kw)	0,25				0,3			1			0,5			2		
Sez. cavo alimentazione (mm ²)	3x1,5				3x1,5			3x1,5			3x1,5			3x1,5		
Attacco Gas ISO 7/1 Diametro	1/2" M				1/2" M			1/2" M			1" M			1" M		
Potenza termica gruppo convettore (Kw)	10				20			27			40			55		
Categoria gas	II2H3B/P				II2H3B/P			II2H3B/P			II2H3B/P			II2H3B/P		
Tipo costruzione	A3 B13				A3 B13			A3 B13			A3 B13			A3 B13		
Figura impianto scarico fumi	1a-1b-1c				1a-1b-1c			1a-1b-1c			1a-1b-1c			1a-1b-1c		
Pressione allacciamento Gas metano G20 - (mbar)	20				20			20			20			20		
Pressione allacciamento Gas metano G25 - (mbar)																
Pressione allacciamento G.P.L. G30/G31 (mbar)	30				30			30			30			30		
Consumo (Kg/h) G30 **	0,79				1,57			2,13			3,15			4,33		
Consumo (Kg/h) G.P.L. G31 **	0,77				1,55			2,1			3,11			4,27		
Consumo (m3/h) Gas metano G20 **	1,06				2,11			2,86			4,23			5,82		
Consumo (m3/h) Gas metano G25 **																
Carico max. cibo (Kg)	30				50			100			100			200		
Carico max. per teglia/ bacinella (Kg)	15				15			30			15			30		

Informazioni sull'emissioni acustiche: I componenti funzionali delle apparecchiature in oggetto hanno un'emissione di rumorosità non superiore a 70 dB (A).

**

- Il consumo di gas è calcolato considerando:
- Temperatura 15°C;
 - Pressione atmosferica 1013.25 mbar;
 - Potere calorifico inferiore :
G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
GPL G31(Hi=46.34 MJoule/kg)
Metano G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
MetanoG25 (Hi=29.25 MJoule/m3)
GPL (Giappone) (Hi=46.36 MJoule/kg)
Metano 13A (Giappone) (Hi=46.05 MJoule/kg)

2. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

Il presente libretto è relativo a diversi modelli di apparecchiature. Per maggiori dettagli relativi al proprio modello fare riferimento alla Tabella 1 "Dati Tecnici".

L'apparecchiatura presenta le seguenti caratteristiche:

- Indicazione digitale della temperatura.
- Sonda termostatica per rilevare la temperatura al "cuore" del prodotto (sonda spillone).
- Monitoraggio continuo dei parametri di cottura durante tutta la durata del ciclo.
- Dispositivo di scarico rapido vapori cella per le gratinature, attivabile automaticamente.
- Lampade di illuminazione cella.
- Meccanismo di **sicurezza** di apertura porta a doppia azione per evitare le scottature.
- Porta a doppio vetro: maggiore comfort in cucina e basse temperature superficiali.
- Ciclo per la pulizia quotidiana della cella di cottura (CLEANING SYSTEM) (a seconda dei modelli).
- Autodiagnosi per eventuali malfunzionamenti mediante segnalazioni con codici di identificazione (vedere paragrafo "**Codici di informazione e di errore**").

• Questa apparecchiatura è destinata ad un uso collettivo ed è stata espressamente concepita per la cottura di cibi. Ogni altro tipo di impiego è da ritenersi improprio.

Essa deve inoltre essere utilizzata solo da personale addestrato.

• Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

• Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e il decadimento di ogni forma di garanzia.



• Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta.

• Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.

• Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

• Per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "**Pulizia e manutenzione**".

3. AVVERTENZE GENERALI

Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



ATTENZIONE!
PERICOLO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DELLE PERSONE ADDETTE.



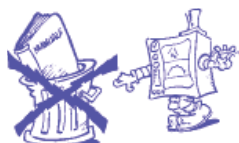
ATTENZIONE!
PERICOLO DI SCARICA ELETTRICA (Elettrocuzione) - TENSIONE PERICOLOSA.



ATTENZIONE!
PERICOLO DI DANNI ALLA MACCHINA.



• Prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchiatura, leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.



• Conservare il libretto con cura per ogni ulteriore consultazione da parte dei vari operatori, o nel caso l'apparecchiatura venga rivenduta.



Attenzione: l'installazione dell'apparecchiatura, qualsiasi lavoro di manutenzione e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuati esclusivamente da personale professionalmente qualificato ed autorizzato dal costruttore.

3.1 DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X	X				
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X					
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

Legenda:



DPI PREVISTO



DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO



DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario devono essere del tipo atermico per proteggere le mani dalla teglia calda nel momento in cui viene tolta dall'apparecchiatura.

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

3.2 RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	DESCRIZIONE SITUAZIONE PERICOLOSA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti o senza lasciarle raffreddare.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare la corrente della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.
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	Durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina con utilizzo di accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato. Durante la movimentazione di teglie contenenti cibo.
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.

3.3 TARGHETTA DATI TECNICI

F.Mod. Comm. Mod. Ser. No. 999999999 ELX Made in EU 99-9999	
PNC: 99 A99AAA EL: Hz kW A	
EL:	
Cat.	AC AF AI AN AQ AT
P mbar	AD AG AL AO AR AU
	AE AH AM AP AS AV
	AZ BC BF BI BN BQ
Cat.	BA BD BG BL BO BR
P mbar	BB BE BH BM BP BS
Σ Qn IP: kW G 30 kg/h Lb1 kg/h Lb2 m³/h	
G 25/G 25.1 m³/h G 110: V m³/h	
Tipe-Bauart-Tipo: AA G 120: Z m³/h	
CE 0051 EN 203-1	

Significato dei campi riportati in targhetta:

F.Mod. descrizione di fabbrica del prodotto
 Comm. Model descrizione commerciale
 Ser. Nr. numero di serie
 ELX costruttore: Electrolux Professional spa
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone (Italy)
 Made in EU luogo di fabbricazione
 99-9999 mese-anno di fabbricazione
 PNC: codice di produzione
 EL: [C] tensione di alimentazione, [D] fase
 Hz frequenza di alimentazione
 kW potenza massima assorbita
 A corrente elettrica

EL: [H] predisposizione elettrica
 Cat categoria gas
 P mbar pressione gas
 Σ Qn potenza gas
 G30-Lb1-...G120... consumi dei vari tipi di gas
 Tipe-Bauart-tipo tipo di costruzione (impianto scarico fumi)
 [I] grado di protezione
 CE marcatura CE
 0051 EN 203-1 norme di riferimento

4. ECOLOGIA E AMBIENTE

4.1 IMBALLO

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



PE

polietilene : pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



PP

polipropilene: pannelli cielo imballo, reggette



PS

polistirolo espanso: angolari protezioni

4.2 UTILIZZO


• Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque al fine di ridurre i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua) si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porta aperta). Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.

4.3 PULIZIA

• Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 %.

4.4 SMALTIMENTO

• Alla fine del ciclo di vita del prodotto evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.
 • Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.
 • Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

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 dopo vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE



Attenzione: le operazioni descritte nel presente capitolo richiedono che i pannelli esterni del forno siano rimossi. Poiché per alcune regolazioni la macchina deve essere in funzione è necessario prestare la massima attenzione alle parti sotto tensione.



Attenzione: le manutenzioni nella parte superiore dell'apparecchiatura richiedono l'utilizzo di scale con protezione (guardia al corpo).

1. LUOGO DI INSTALLAZIONE

• Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente areati.

1.1 NORME DI RIFERIMENTO

• Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le vigenti norme nazionali e locali.

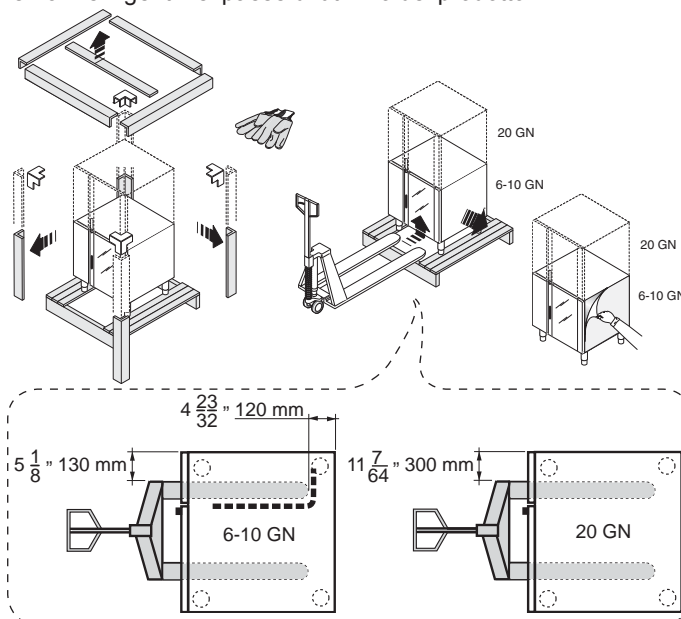
2. POSIZIONAMENTO

• Rimuovere l'apparecchiatura dall'imballo, togliere lentamente la pellicola protettiva dai pannelli esterni, facendo attenzione che non rimangano residui di colla. Nel caso, toglierli con un solvente appropriato.

Dotarsi di guanti di protezione e rimuovere l'imballo.

Sollevarlo l'apparecchiatura con un carrello elevatore, togliere il basamento posizionarla nel luogo di destinazione.

Togliere la pellicola protettiva e assicurarsi che il materiale d'imballaggio non venga disperso nell'ambiente, ma smaltito seguendo le norme vigenti nel paese di utilizzo del prodotto.



• Per lo smaltimento dell'imballo vedere il precedente capitolo "Ecologia e ambiente"

• Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano gli schemi di installazione riportati alle prime pagine di questo libretto istruzioni.

• La superficie laterale sinistra dell'apparecchiatura deve rimanere distanziata di almeno **50 cm** da altre superfici per permettere interventi di manutenzione, mentre quella di destra e posteriore, deve mantenere una distanza di **10 cm** da qualsiasi superficie.

• Posizionare l'apparecchio su superficie livellata ed eventualmente regolare l'altezza del piano di lavoro agendo sui piedini regolabili.

• L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.



Attenzione:

Controllare che il vapore proveniente dallo scarico del forno o da apparecchiature adiacenti, non raggiunga le aperture di areazione atte al raffreddamento dei componenti interni, poste sul fondo dell'apparecchiatura.

3. SCARICO GAS COMBUSTI

3.1 PREMESSA

I forni a Convezione gas, in funzione della tecnologia di combustione utilizzata, vengono classificati secondo il "**Tipo di costruzione**". Per ognuno di essi la normativa prevede uno specifico impianto di scarico dei gas combusti.

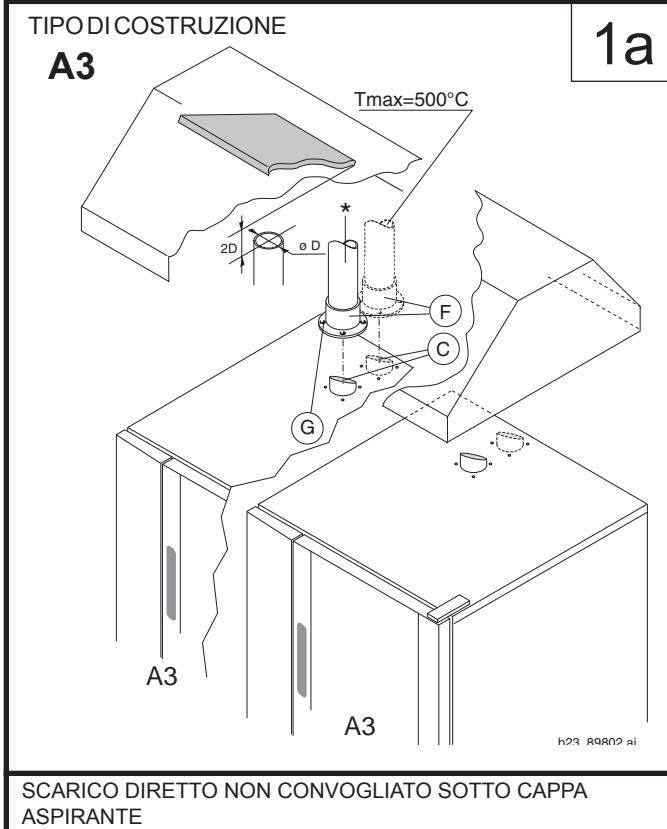
Di conseguenza prima di installare l'impianto di scarico è necessario:

a) individuare il "**Tipo di costruzione**" del proprio modello nella **Tabella n°1** (dati tecnici) o sulla targhetta dell'apparecchiatura;

b) scegliere lo schema con il tipo di costruzione tra quelli sottoriportati, a seconda di come si desidera estrarre i gas combusti dall'apparecchiatura dal luogo di installazione (es.: scarico sotto cappa, verso l'esterno o in un camino centralizzato).

3.2 AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPIANTO DI SCARICO

Prima dell'installazione è necessario verificare, sulla base di quanto indicato nella norma di riferimento, che il volume aspirato dall'impianto di scarico fumi sia superiore a quello dei gas combusti generati dall'apparecchiatura (vedere punto 1.1).



LEGENDA:

- A:** Accessorio convogliatore/ interruttore di tiraggio (da richiedere al costruttore)
- C:** Uscita gas combusti del convettore cella
- E:** Anello adattatore per condutture commerciali (da richiedere al costruttore)
- F:** Tronchetti conici per scarico singolo (accessorio non obbligatorio)
- G:** Viti di fissaggio (in dotazione);
- ***: Tubi di prolunga commerciali (non in dotazione)

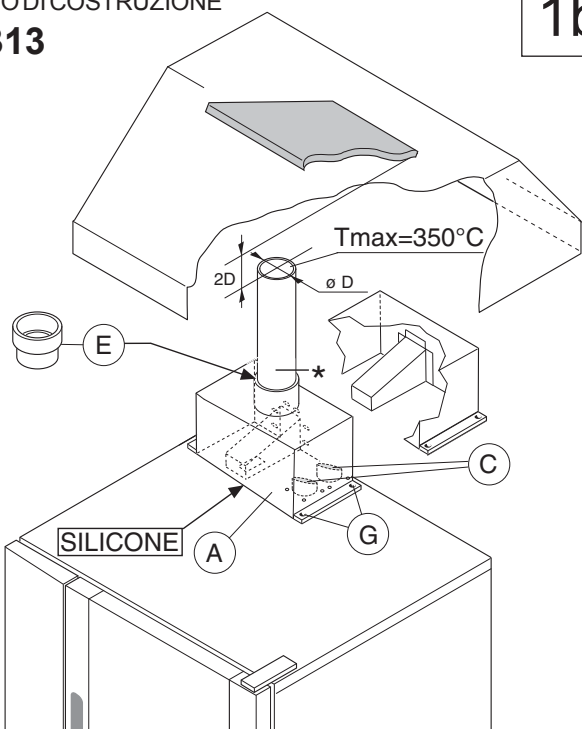
SILICONE:

Applicare sigillante siliconico tra le superfici di contatto

TIPO DI COSTRUZIONE

B13

1b

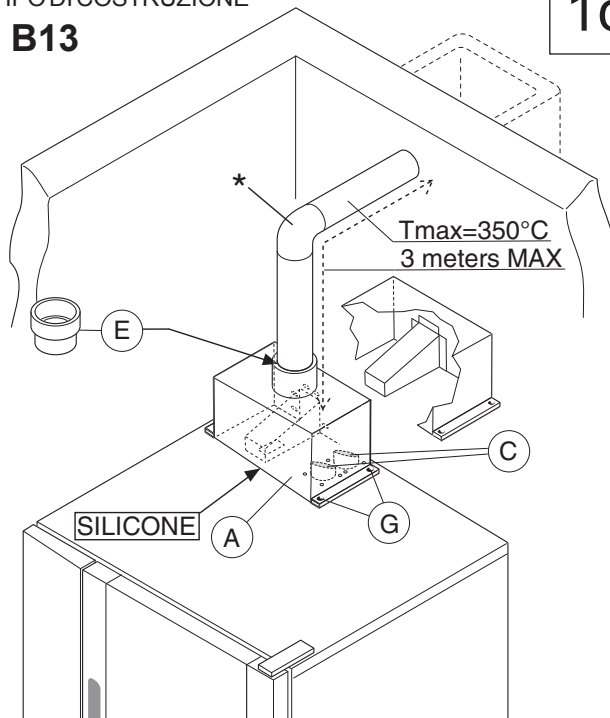


SCARICO CON CONVOGLIATORE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

TIPO DI COSTRUZIONE

B13

1c



SCARICO VERSO L'ESTERNO O IN CAMINO CENTRALIZZATO CON CONVOGLIATORE

Nel caso di scarico gas combusti sotto cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza (indicata in figura) tra la sommità del tubo di scarico e il punto più basso dei filtri della cappa. Detta distanza è definita in base al diametro "D" del tubo di scarico. Nel caso di scarico verso l'esterno o in un camino centralizzato (Fig. "1c") le condutture di scarico **NON** devono avere una lunghezza complessiva superiore a 3 metri, **NON** devono presentare riduzioni di diametro e devono essere periodicamente ispezionate ed eventualmente pulite.

LEGENDA:

- A:** Accessorio convogliatore/ interruttore di tiraggio (da richiedere al costruttore)
C: Uscita gas combusti del convettore cella
E: Anello adattatore per condutture commerciali (da richiedere al costruttore)
F: Tronchetti conici per scarico singolo (accessorio non obbligatorio)
G: Viti di fissaggio (in dotazione);
 *: Tubi di prolunga commerciali (non in dotazione)

SILICONE :

Applicare sigillante siliconico tra le superfici di contatto



Attenzione: Verificare il materiale con il quale sono composte eventuali condutture di prolunga ed i filtri della cappa aspirante poichè la temperatura dei gas combusti (indicata in figura) raggiunge valori particolarmente elevati. Inoltre è importante verificare periodicamente lo stato dei filtri, i quali, se eccessivamente intasati da grasso e sporco, riducono l'efficacia dell'impianto di aspirazione e possono incendiarsi.

3.3 MONTAGGIO ACCESSORI

Il montaggio degli accessori è facilmente realizzabile seguendo le indicazioni delle figure sottoriportate e della relativa legenda. I fori per le viti di fissaggio degli accessori "A" ed "F" sono da \varnothing 3.5 mm e devono essere eseguiti in loco, sul coperchio forno, in corrispondenza delle bulinature predisposte.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le vigenti norme nazionali e locali.
- Prima di effettuare il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto riportato sulla targhetta.
- L'apparecchio deve essere collegato in maniera permanente alla rete d'alimentazione. Il collegamento deve essere effettuato con un cavo del tipo H05 RN-F. Il cavo d'alimentazione deve essere installato in un tubo metallico o di plastica rigida privo di parti taglienti.
- A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore omipolare, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm. Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.
- A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un dispositivo (spina interbloccata, interruttore bloccabile o dispositivi simili) bloccabile in posizione di aperto durante la manutenzione.
- La corrente di dispersione massima dell'apparecchiatura è di 5 mA.
- L'apparecchiatura deve essere connessa ad un efficace impianto di terra. A tale scopo sulla morsettiera di allacciamento vi è un morsetto con il simbolo \oplus alla quale va allacciato il conduttore di terra. Inoltre l'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata ∇ , che si trova esternamente vicino all'entrata del cavo di alimentazione. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm².

4.1 INSTALLAZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo d'alimentazione con l'apparecchio procedere come segue:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

- Togliere il pannello laterale sinistro.
- Collegare il cavo alla morsettiera come rappresentato nello schema elettrico allegato all'apparecchiatura e fermarlo con l'apposito pressacavo.

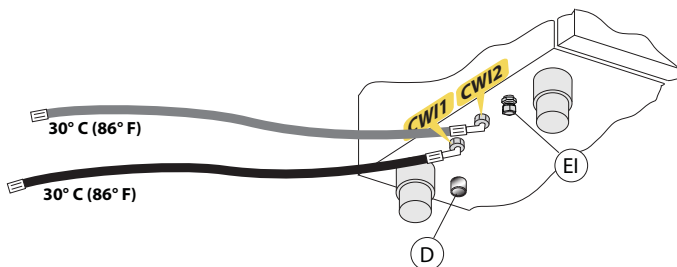
Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le le vigenti norme nazionali e locali ed eventuali norme antinfortunistiche non siano rispettate.

5. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

(Vedere schemi di installazione all'inizio di questo libretto)

Quando si collega l'apparecchiatura alla rete idrica con tubi flessibili questi devono essere nuovi e non usati.

Il forno dispone di due ingressi separati ("CW11" e "CW12") per l'acqua di alimentazione.



D - Collettore scarico acqua

CW11 - Attacco alimentazione iniezione acqua

CW12 - Attacco acqua condensa fumane e sistema di lavaggio

EI - Entrata cavo elettrico

Le condutture di alimentazione di entrambi gli ingressi devono essere dotate di filtro meccanico e di rubinetto di intercettazione. Prima di installare i filtri è consigliabile lasciare defluire una certa quantità di acqua per pulire la conduttura da eventuali particelle solide.

5.1 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA DI ALIMENTAZIONE

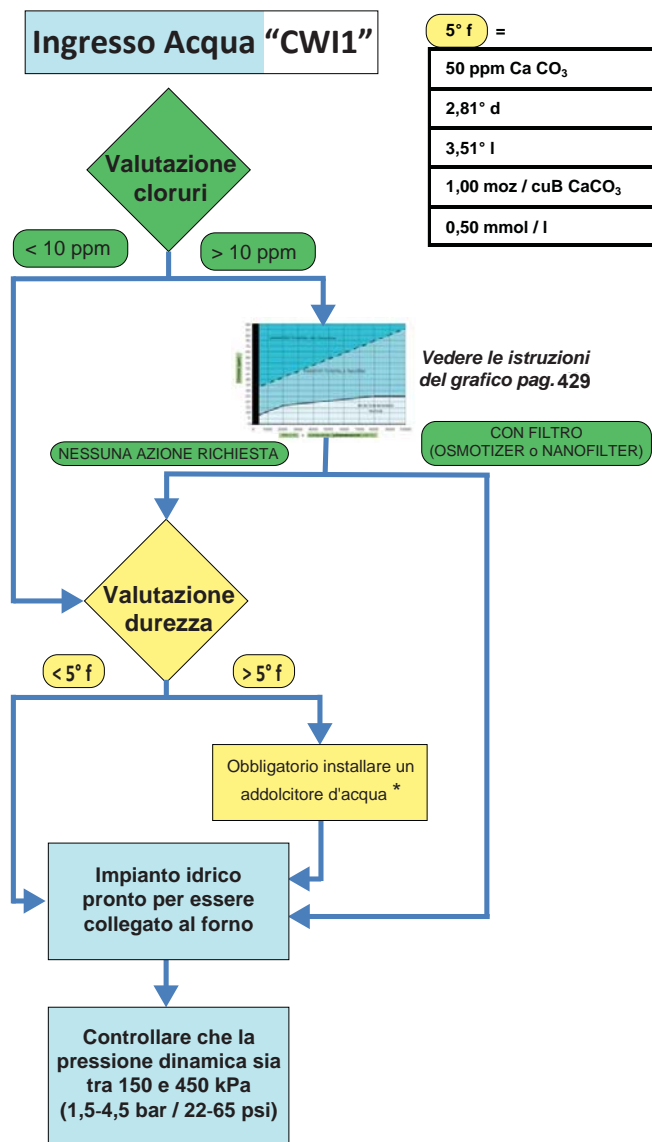
L'apparecchiatura deve essere alimentata con **acqua idonea al consumo umano** avente specifiche caratteristiche riportate in questo paragrafo.

Per la valutazione dell'idoneità dell'acqua di alimentazione è necessario rilevare le seguenti caratteristiche:

- Durezza totale
- Conduttività
- Cloruri Cl⁻
- pH

CARATTERISTICHE ACQUA INGRESSO "CW11"

Allo scopo di garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura potrebbe essere necessario installare alcuni sistemi di trattamento acqua. A tale scopo vedere le istruzioni del seguente Flow Chart :



* A discrezione dell'installatore è possibile sostituire l'addolcitore con un NANOFILTRO.

ATTENZIONE:

- La verifica periodica secondo quanto indicato dal costruttore sulla funzionalità del filtro è importante per non pregiudicare il funzionamento e il rischio di corrosione dell'apparecchiatura.
- Per il buon funzionamento degli addolcitori e dei filtri si raccomanda di effettuare regolarmente la loro manutenzione.

Nota: L'addolcitore (Automatic Water Softener) con rigenerazione automatica dispone di un kit (Resin Sterilizer) per la sterilizzazione delle resine (a ulteriore richiesta).

- Al fine di non danneggiare l'apparecchiatura, ad ogni periodica rigenerazione effettuare un ciclo di lavaggio del filtro senza immettere acqua nel forno.

- In caso di non corretta manutenzione il costruttore declina ogni responsabilità.

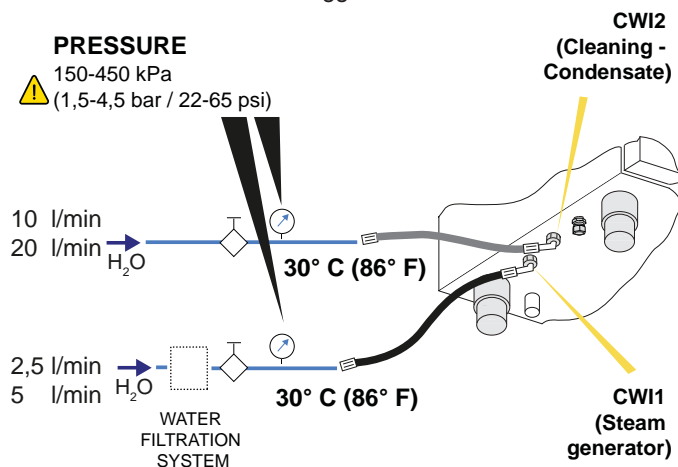


Attenzione:

Impianti dosatori di sostanze atte a evitare incrostazioni nelle tubazioni (per esempio: dosatori di polifosfati) sono vietati poichè possono compromettere il corretto funzionamento della macchina.

VERIFICA PRESSIONE ALIMENTAZIONE INGRESSO "CW1" E "CW2"

La Pressione misurata a monte del forno (e a valle di eventuali sistemi di filtrazione acqua "WATER FILTRATION SYSTEM" installati) deve essere compresa tra **150 e 450 kPa (1,5 - 4,5 bar / 22-65 psi)** e deve essere misurata in condizioni dinamiche, ovvero durante la fase di lavaggio.



Attenzione (ingresso acqua CW12)
Qualora i tubi di alimentazione in dotazione all'apparecchiatura non fossero di lunghezza sufficiente all'installazione, utilizzarne di più lunghi con **diametro interno minimo di \varnothing 20 mm** e privi di raccordi a gomito.

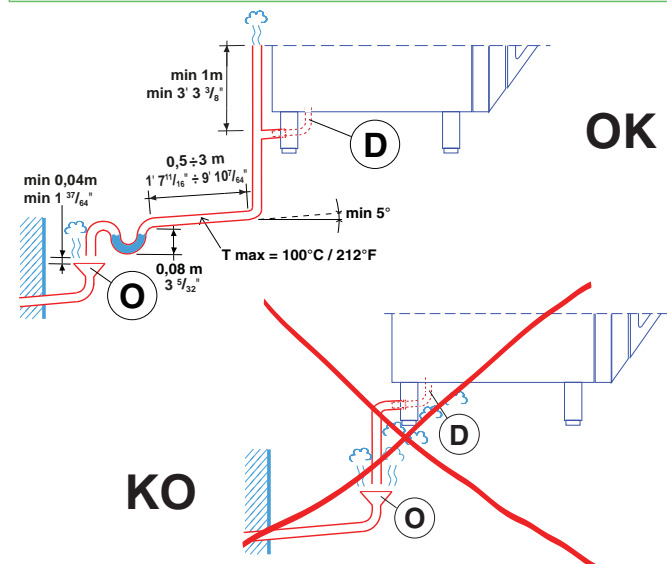
5.2 IMPIANTO DI SCARICO DELL'ACQUA

Collegare il raccordo di scarico "D" con una condotta di **pari diametro**, di lunghezza **compresa tra 0.5 e 3 metri** e resistente alla temperatura di **almeno 100°C**. Tale condotta deve obbligatoriamente scaricare mediante un sifone (di altezza 80 mm) in uno scarico aperto "O" ("Air-Break") oppure su di un grigliato a pavimento, allo scopo di evitare che eventuali reflussi dalla rete fognaria possano raggiungere le condutture interne del forno o la cella di cottura.

Evitare strozzature su condotti flessibili o gomiti su condotti metallici, lungo tutto il percorso di scarico. Evitare inoltre tratti orizzontali che causino ristagni d'acqua (pendenza minima 5%).



Attenzione: Installare l'impianto di scarico in modo da evitare che eventuali vapori emessi dall'"Air-Break" raggiungano le aperture di areazione presenti sul fondo dell'apparecchiatura.



6. COLLEGAMENTO GAS

6.1 AVVERTENZE

- **Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas con il quale sarà alimentata, in caso contrario attenersi alle indicazioni paragrafo 7 "Adattamento ad un altro tipo di gas".**
- **Il raccordo di collegamento del gas è di colore giallo.**
- Prima dell'installazione consultare l'ente per l'erogazione del gas allo scopo di verificare la compatibilità tra capacità di erogazione e consumi previsti.
- Prima di effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura ai tubi del gas togliere il tappo in plastica di protezione del raccordo.
- A monte dell'apparecchiatura deve essere inserito un rubinetto d'intercettazione gas a chiusura rapida posto in un luogo facilmente accessibile.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione d'acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo gas.
- **Non è possibile apportare delle modifiche alla capacità di aerazione destinata alla combustione.**
- Dopo un eventuale allacciamento ad altro tipo di gas effettuare sempre il controllo del funzionamento (vedi paragrafo n°8 "Verifica Funzionamento").

6.2 POTENZA TERMICA NOMINALE

Per i dati relativi alla **potenza termica nominale** fare riferimento alla **Tabella n°1 "Dati Tecnici"**.

Essa è determinata dalla pressione di allacciamento del gas e dal diametro del diaframma (ugello) della valvola gas.

La potenza termica nominale dell'apparecchiatura deve essere sempre controllata (dall'installatore autorizzato o dall'ente fornitore gas), sia nel caso di nuove installazioni che di adattamento ad un altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione.

E' vietata ogni variazione della potenza termica nominale.

6.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE D'ALLACCIAMENTO

(Fig. 2a)

La pressione d'allacciamento viene misurata a monte della valvola di controllo gas, con apparecchiatura funzionante (dopo eventuale adattamento nel caso di gas diverso), utilizzando un **manometro con risoluzione minima 0,1 mbar** e procedendo come segue:

- 1) Togliere il fianco sinistro per accedere alle valvole del gas;
- 2) Allentare la vite di tenuta filettata "C" relativa alla presa di pressione della valvola gas e collegarvi il tubo del manometro;
- 3) Aprire il rubinetto di intercettazione del gas;
- 4) Avviare un **ciclo di cottura** (vedere capitolo "Istruzioni per l'uso") in modo da accendere tutti gli eventuali bruciatori presenti;
- 5) Verificare che la pressione rilevata sia compresa tra i valori della tabella seguente:

TIPO DI GAS

PRESSIONE MBAR

TIPO DI GAS	PRESSIONE MBAR		
	Nom.	Min.	Max.
Gas metano G20	20	17	25
G.P.L. G30/G31	30	25	35
per Giappone			
Gas metano 13A	13	10	25
G.P.L.	25	20	33

Con valori diversi non sarà possibile ottenere il funzionamento dell'apparecchio.

L'ente per l'erogazione del gas dovrà esserne informato;

6) Successivamente alla misurazione della pressione d'allacciamento arrestare il ciclo di cottura e chiudere il rubinetto di intercettazione del gas.

- 7) Scollegare il manometro e riavvitare con cura la vite di tenuta "C";
- 8) Richiudere l'apparecchiatura.

7. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS



Attenzione: L'apparecchiatura è predisposta in fabbrica ad un **tipo di gas**, come indicato sugli adesivi applicati sulla stessa e sull'imballo. Per l'eventuale adattamento ad un tipo di gas diverso, seguire scrupolosamente le indicazioni sotto riportate.

7.1 ACCESSO AI COMPONENTI

- Togliere il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura.

7.2 SOSTITUZIONE RIDUTTORE (PIASTRINA)

DEL VENTILATORE-BRUCIATORE (Fig. 2b)

Il riduttore (piastrina) va sostituito per **gas G30 e G31 (G.P.L.)** solo in alcuni modelli come indicato nella TABELLA 2 (pagine seguenti). Il diametro del foro centrale del riduttore è indicato in millimetri.

- Svitare i 2 dadi "P" di fissaggio della piastrina "L" al bruciatore "H".
- Svitare i 4 dadi "F" di fissaggio del ventilatore "G" al bruciatore "H".
- Sostituire la piastrina "L" (compresa delle 2 guarnizioni "M") con quella per il gas G30 e G31 (GPL)
- Infilare i 2 perni "L1" della piastrina "L" nelle 2 asole "H1" e riavvitare i 2 dadi "P" (con relativa rondella).
- Riavvitare i 4 dadi "F" (con relativa rondella).

7.3 SOSTITUZIONE DIAFRAMMA (UGELLO)

DELLA VALVOLA GAS (Fig. 2a)

- Svitare il dado esagonale di raccordo "A" con relativa **guarnizione "A1"** e sostituire il diaframma "B" (ugello) con quello adatto al tipo di gas utilizzato dal relativo bruciatore (convettore) e al modello di forno acquistato (**vedi Tabella n°2** - pagine seguenti). Il diametro del diaframma (ugello), indicato in centesimi di millimetro, è stampigliato sul corpo del medesimo (Es. diaframma $\varnothing 3.5$ mm, stampigliatura: 350)
- Riavvitare a fondo il dado esagonale di raccordo "A" con relativa **guarnizione "A1"**.
- Ripetere le operazioni di cui sopra anche per le altre valvole (se presenti) e proseguire con le indicazioni del successivo paragrafo.

7.3.1 MODIFICA PARAMETRI

- Modificare i parametri della scheda elettronica relativi al controllo del ventilatore bruciatore come indicato nel manuale di servizio (non in dotazione).

7.4 REGOLAZIONE VALVOLA GAS

(Fig. 2a)

Nota: le sotto elencate regolazioni devono essere effettuate solamente da personale tecnico autorizzato dal costruttore.

Per regolare la pressione (**negativa**) della valvola gas, adattandola ad un tipo di gas diverso da quello predisposto, procedere come segue:

- Allentare la vite di tenuta filettata "D" relativa alla presa di pressione della valvola gas e collegarvi un **manometro con risoluzione minima 1 Pa**;

- Togliere il tappo "E1" della vite di regolazione.
- Accendere il bruciatore selezionando sul pannello comandi un ciclo di cottura ad ARIA CALDA per il convettore (Vedere capitolo "Istruzioni per l'uso").
- Intervenire (1 minuto dopo l'accensione del bruciatore) con un utensile appropriato sulla vite "E" della valvola regolando la pressione (**negativa**) fino a leggere sul manometro il valore indicato nella TABELLA 2 (pagine seguenti) in corrispondenza del bruciatore in oggetto. Attendere qualche minuto e (se il valore è cambiato) regolare ulteriormente la vite "E".
- A regolazione effettuata rimontare il tappo "E1" e sigillarlo con vernice rossa facendo attenzione a non otturare i fori di sfogo presenti sulla valvola.
- Spegner il bruciatore.
- Ripetere le operazioni di cui sopra anche per le altre valvole (se presenti).



Attenzione:
Alla fine delle operazioni di adattamento rimontare i pannelli esterni del forno.

7.5 TABELLA 2: UGELLI E REGOLAZIONI / TIPI DI GAS

FIGURA		2a - 2b									
n° GRIGLIE		6 GN1/1		10 GN1/1		10 GN2/1		20 GN1/1		20 GN2/1	
CONVETTORE °		o		o		o		o		o	
RIFERIMENTO		Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#	Ø	#
Diaframma (ugello)	G30	5,25	525	5,5	550	5,8	580	5,5	550	5,8	580
	G31 (G.P.L.)	5,5	550	5,7	570	6,25	625	5,7	570	6,25	625
valvola gas Paragrafo 7.3	G20 - 13A (metano)	6	600	7	700	7,8	780	7	700	7,8	780
	G25 (metano)	6,75	675	8	800	8,5	850	8	800	9,25	925
Sostituzione °° riduttore (piastrina) ventilatore- bruciatore Paragrafo 7.2	G30	12		18		18 °°		18		18 °°	
	G31 (G.P.L.)	12		18		18 °°		18		18 °°	
	G20 - 13A (metano)	12		18		21		18		21	
	G25 (metano)	12		18		21		18		21	
Aeratore* (ghiera) bruciatore	G30/G31 (G.P.L.)	F		R		G		R		G	
	G20 - 13A (metano)	F		R		G		R		G	
	G25 (metano)	F		R		G		R		G	
Regolazione pressione (negativa)	G30	0 / -10		0		0		0		0	
	G31 (G.P.L.)	0 / -10		0		0		0		0	

Ø = diametro (mm)

= stampigliatura

^ (up) = valvola gas bruciatore **superiore**v (down) = valvola gas bruciatore **inferiore**

F (Fuchsia)

R (Red)

G (Green)

= fucsia (colore)

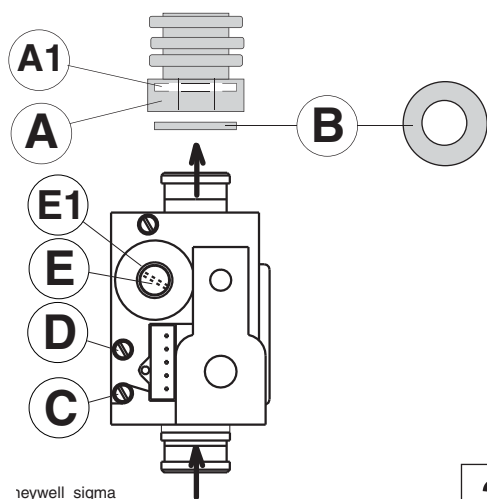
= rosso (colore)

= verde (colore)

* L'aeratore (anello colorato) "N" (fig. 2b) del ventilatore del bruciatore **non** deve essere sostituito, i colori riportati in tabella sono solo per informazione.

VALVOLA A GAS
(CONVETTORE)

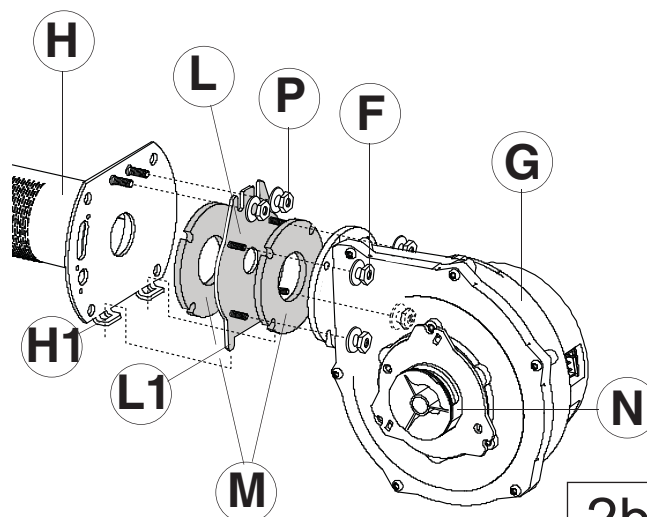
- Sostituzione diaframma "B"
- Regolazione vite "E"



2a

VENTILATORE BRUCIATORE
(CONVETTORE)

- Sostituzione piastrina "L" per gas G30 e G31 (GPL)



2b

7.6 TARGHETTA PREDISPOSIZIONE GAS

Dopo la conversione a un diverso tipo di gas, utilizzare il talloncino autoadesivo relativo al gas impiegato ed applicarlo al posto di quello esistente sul forno. Esso va prelevato tra quelli disponibili inseriti in busta corredo.

8. DISPOSITIVO DI SICUREZZA

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze:

- **Fusibili** di protezione, vedere schema elettrico, posizionati dietro il pannello comandi.

Per la sostituzione svitare il tappo di contenimento, e sostituire il componente danneggiato con un altro di uguale portata; questo valore è indicato sulla targhetta posta in corrispondenza del medesimo.

- **Termostato di sicurezza cella** a ripristino manuale, posto dietro il pannello comandi, interviene escludendo l'alimentazione gas al bruciatore del convettore.

Le operazioni di ripristino devono essere eseguite da personale tecnico specializzato dopo aver eliminato le cause dell'interruzione.

- **Dispositivo termico** a ripristino automatico interno al **motovenilatore** il quale interviene in caso di surriscaldamento di questo, proteggendo il funzionamento dell'apparecchiatura; esso interviene escludendo l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

9. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Alla prima accensione dell'apparecchiatura comparirà sul display una schermata con le operazioni di controllo da seguire per una corretta installazione del forno prima di metterlo in funzione.

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo il capitolo "Istruzioni per l'uso";

- Spiegare all'utente il funzionamento e le operazioni di manutenzione ordinaria e di pulizia dell'apparecchiatura con l'aiuto del libretto istruzioni.



Attenzione:

- Durante il funzionamento prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna.
- Non coprire con oggetti gli scarichi posti sulla parte superiore dell'apparecchiatura.

- Verificare a forno caldo il corretto funzionamento del meccanismo di chiusura porta. Eventualmente regolare la chiusura agendo sulla posizione del nasello.

10. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione ordinaria sono accessibili aprendo il pannello comandi, il pannello laterale sinistro e quello posteriore.

11. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO CAUSE

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

Il bruciatore non si accende (sul display TM compare la voce "burn", vedere "Istruzioni per l'uso" cap. 5).

Possibili cause:

- L'elettrodo d'accensione è mal posizionato o ha un cattivo isolamento.

- Il dispositivo di accensione/controllo fiamma è danneggiato.
- Il cavo alta tensione dell'elettrodo di accensione è interrotto o in dispersione.
- Pressione gas insufficiente.
- La valvola gas è difettosa.
- Motoventilatore bruciatore danneggiato, pressione d'aria in camera di combustione insufficiente.
- Il pannello di comando elettronico è danneggiato.
- Fusibile intervenuto, vedere schema elettrico.
- Sonda temperatura cella danneggiata (configurazione errore EPT1 - vedere "Istruzioni per l'uso" cap 5).
- Limitatore temperatura intervenuto.
- Elevata umidità ambiente (condensa): areare il locale.

Il bruciatore si spegne (sul display TM compare la voce "burn", vedere "Istruzioni per l'uso" cap. 5).

Possibili cause:

- La polarità di alimentazione (Fase/Neutro) è invertita.
- L'impianto elettrico di alimentazione del forno è di tipo "Fase/Fase". In questo caso installare l'apposito "Kit Trasformatore" da richiedere al costruttore.
- La valvola gas è difettosa.
- L'elettrodo di rilevazione fiamma, è mal posizionato o interrotto.
- Motoventilatore bruciatore danneggiato (situazione di blocco).
- Il dispositivo controllo fiamma è danneggiato.
- Elevata umidità ambiente (condensa): areare il locale.

La termostatazione della temperatura cella è errata. Possibili cause:

- Il pannello di controllo elettronico è difettoso.
- La sonda rilevazione temperatura cella è sporca, difettosa o interrotta, vedere configurazione errore EPT1 (vedere "Istruzioni per l'uso" cap. 5).

Il forno non si accende. Possibili cause:

- Il pannello di controllo elettronico è danneggiato.
- Intervenuto il fusibile F2 per danneggiamento di alcuni componenti circuito ausiliario.

Lampade cella danneggiate

ATTENZIONE: Prima di sostituire le lampade della cella spegnere l'apparecchiatura.

12. POSIZIONAMENTO DEI COMPONENTI PRINCIPALI

(Qualsiasi operazione all'interno dell'apparecchiatura deve essere effettuata esclusivamente da un installatore autorizzato dal costruttore)

Aprendo il pannello comandi si ha l'accesso ai seguenti componenti:

- Schede elettroniche.
- Termostato limitatore temperatura cella.
- Fusibili.
- Microinterruttore sicurezza porta.
- Motoriduttore comando farfalla sfiato cella.

Togliendo il pannello laterale sinistro dell'apparecchiatura si ha l'accesso a tutti gli altri componenti.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura è necessario leggere attentamente il presente libretto. Le istruzioni in esso contenute costituiscono un'importante informazione per un corretto ed ottimale uso 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 inserire oggetti (es.: teglie) sotto il fondo del forno per non ostruire i fori di entrata od uscita dell'aria di raffreddamento.
- Sottoporre periodicamente l'apparecchiatura (almeno una volta all'anno), ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.
- 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.**
- Nel disporre il cibo in camera di cottura mantenere uno spazio di almeno 40mm tra una bacinella e l'altra per permettere una migliore circolazione dell'aria calda.
- Qualora il forno sia collocato in prossimità di apparecchiature che producano vapori grassi (es. friggitrice), si raccomanda di utilizzare il **filtro aria** (non in dotazione), da porre sotto il **pannello comandi**, a protezione dei componenti elettronici interni.
- Durante il **preriscaldamento** del forno 20 GN 1/1 o 2/1 inserire il carrello (senza cibo) oppure l'apposito accessorio (non fornito) per chiudere l'apertura inferiore tra cella e porta. Questo evita al vapore di uscire ed investire il pannello comandi con conseguente danno alla scheda elettronica.
- **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.**



L'altezza massima alla quale vengono poste le bacinelle nel forno non supera la quota di m. 1,6. Questo se installato secondo indicazioni e con l'utilizzo di accessori originali (escluso i forni sovrapposti).

Nel caso dei forni sovrapposti o in qualsiasi altro caso in cui si superi la suddetta quota è obbligatorio attaccare in modo visibile, sulla parte frontale del forno, il seguente adesivo in dotazione ad un'altezza di m 1,60 dal pavimento.



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

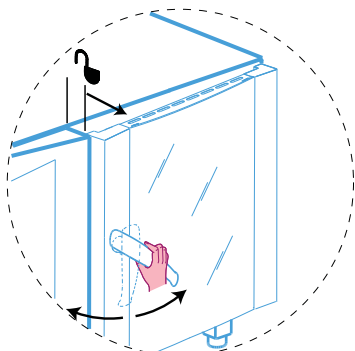
1. APERTURA PORTA FORNO

1.1 MODELLO 6 E 10 GRIGLIE



Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

- a) Ruotare la maniglia della porta in un senso o nell'altro (indifferentemente) fino al suo arresto per ottenere la completa apertura della porta del forno.
Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.

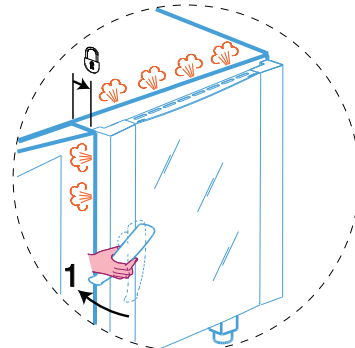


MODELLI con SISTEMA A DOPPIA APERTURA (a richiesta)

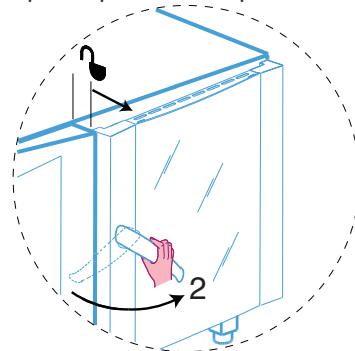
Il forno è dotato di un **sistema di a doppia apertura** per evitare di essere investiti dal vapore aprendo completamente la porta, pertanto eseguire le seguenti operazioni:

- a) Ruotare la maniglia della porta in senso orario fino al suo arresto.

La porta si apre leggermente agganciandosi **al blocco apertura**. Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.



- b) Ruotare la maniglia in senso antiorario fino al suo arresto per ottenere la completa apertura della porta del forno.

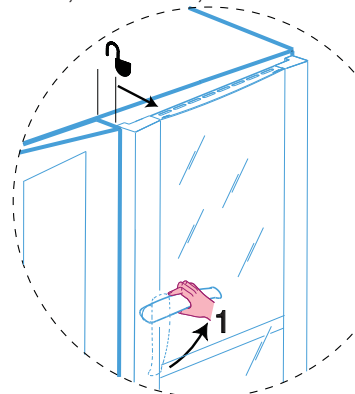


1.2 MODELLO 20 GRIGLIE



Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

- a) Ruotare la maniglia di 90° in senso antiorario per aprire completamente la porta.-
Il programma di cottura, se in corso, viene interrotto.



2. CHIUSURA PORTA FORNO

2.1 MODELLI 6 E 10 GRIGLIE

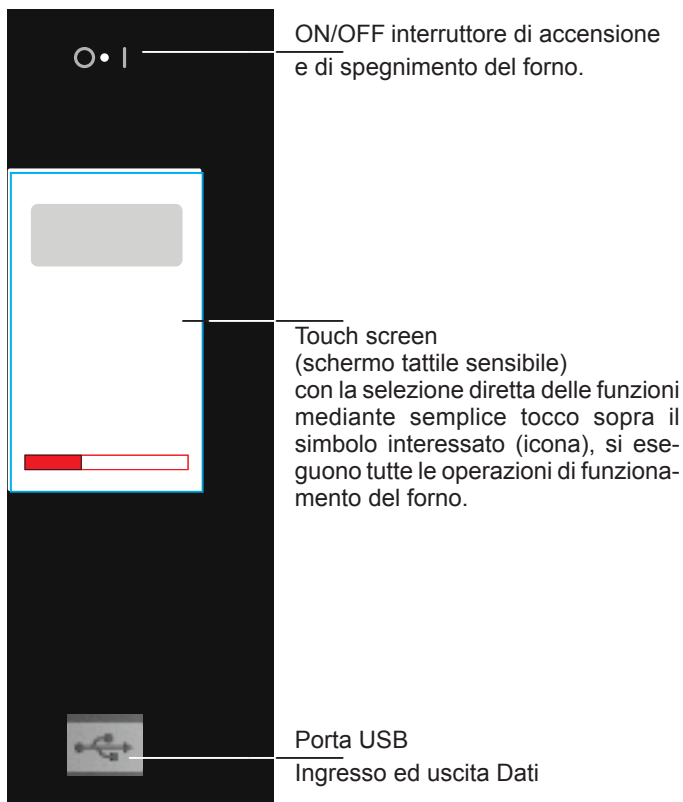
La chiusura si ottiene accostando la porta al forno con forza sufficiente a determinarne il bloccaggio.

2.2 MODELLI 20 GRIGLIE

- a) Ruotare la maniglia della porta in senso antiorario fino al suo arresto e avvicinare la porta in battuta al forno.
b) Tenendo la porta premuta contro il forno, portare la maniglia in posizione verticale per completarne il bloccaggio.

3. DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

Il pannello è composto dai seguenti comandi:

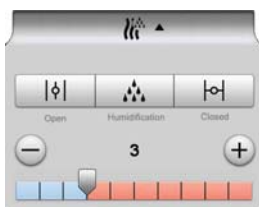


3.2 SIMBOLI E FUNZIONI PRINCIPALI

MANUALE



Ciclo ad aria calda: per arrostitire e gratinare con temperatura massima 300°C.



Impostazione e regolazione umidificazione: consente di inserire o escludere l'umidità o di regolarne il grado desiderato nel **Ciclo Aria Calda**.



Ciclo ad aria calda con sfiato cella aperto: per cotture molto secche, consente l'evacuazione dell'umidità quando necessario (temperatura massima di 300°C).



Ciclo ad aria calda con Umidificazione Automatica regolabile: per cotture con umidificazione regolabile da 1 a 10.



Ciclo ad aria calda con sfiato cella chiuso: per cotture con molta umidità. (Impostazione predefinita)



Termostato digitale per il controllo della temperatura in cella.



Temporizzatore per il controllo del tempo di cottura. La lettera S accanto al numero significa cottura breve, vedere il simbolo MM:SS.

oppure



Termometro/Termostato digitale per il controllo della temperatura al cuore del prodotto.

Cottura con ECO-DELTA: per cotture di grosse pezzature di cibo (da 5kg e oltre, es. tacchino intero, cosciotto di maiale,).

In questa modalità di cottura viene scelta una temperatura compresa tra 1°C e 120°C.

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

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



Esempio:

COTTURA:	INIZIO	FINE
ECO-DELTA	= 80°... 80...80...	80...	80°C (impostato)
SPILLONE	= 10°... 11...12...	40...	60°C (impostato)
CELLA	= 90°... 91...92...	120...	140°C (risultato)



Raffreddamento rapido cella: utile per passare da una cottura ad un'altra a temperatura inferiore; permette la rotazione del ventilatore e l'iniezione automatica dell'acqua (TS < 180°C) anche con la porta aperta.



Attenzione! Rischio scottature. A forno caldo aprire sempre la porta con cautela.



Cottura in continuo: il tempo di cottura è all'infinito, è necessario premere STOP quando il cibo è cotto.



MM:MINUTI e **SS:SECONDI** per cotture brevi. Utilizza i minuti ed i secondi e nella barra del tempo compare la lettera S accanto al numero come indicatore.

INFORMAZIONI - AVVISI - ATTENZIONI



Area informazioni
Area nella quale vengono visualizzate alcune informazioni di Condizione, Errore, Avviso e Utilità in atto.



Spia indicante la porta del forno aperta.



bruciatore bloccato



Errore



Attenzione



Informazioni



Questioni

UTILITA'



Ciclo a velocità ridotta (ventola): per cotture delicate come la pasticceria leggera. E' abbinabile a tutti i cicli.



Ciclo a velocità pulsante (ventola): per cotture a bassa temperatura, ideale per il mantenimento dei prodotti cotti, la disidratazione o l'essiccazione per guarnizioni o rifinitura dei piatti. E' abbinabile a tutti i cicli.



Ciclo a velocità normale (ventola): per cotture normali. Ideale per arrostitura, gratinatura e cotture più classiche. E' abbinabile a tutti i cicli. (Impostazione predefinita)



Iniezione manuale di acqua in cella: consente di aumentare istantaneamente il grado di umidità durante un ciclo di cottura. Con i tasti + e - si regola la durata in secondi dell'iniezione (intervalli di 10 s).



Salva Programma



Partenza Programmata: consente di iniziare più tardi il ciclo di cottura impostando l'orario desiderato.



Multitimer: permette di impostare le cotture dei cibi alla stessa temperatura ma in tempi diversi (massimo 14 tempi).

MULTIFASE



Cottura con fasi in sequenza: permettono di eseguire l'impostazione di programmi di cottura a più fasi, in sequenza automatica (massimo 15 fasi).



Fase di pausa attiva.



Aggiungi fase di pausa: impostando un tempo in questa modalità è possibile ottenere partenze ritardate dei programmi di cottura o pause tra due cicli (es. lievitazione). Vedere paragrafo multifase.



Fase del Ciclo di mantenimento attiva.



Aggiungi Ciclo di mantenimento (65°C): per cotture lente e prolungate, tipico delle carni (grosse pezzature). Si attiva a fine cottura. E' abbinabile a tutti i cicli.

FUNZIONI VARIE E COMUNI



Preriscaldamento cella: indica che il forno sta eseguendo il preriscaldamento della cella (attendere prego). Nel modo MANUALE questa fase può essere saltata (SKIP), nel modo AUTOMATICI no.



Salta FASE (SKIP): è possibile per particolari cotture saltare la fase successiva prevista.
- Preriscaldamento cella (escluso AUTOMATICI)
- Fasi del Low temperature (PREHEAT, SEARING)



Salta FASI (SKIP) nel Multifase: è possibile saltare una o più fasi durante la cottura con il Multifase.



Conferma



Ritorna alla videata precedente



Cancella spazio (Backspace)



Cerca Programma



Fai da te



Caricare dati nel forno da porta USB



Scaricare dati dal forno su porta USB



Ripristino della configurazione del forno ai valori di default (Reset)



Identity Card: identificazione del forno con riportati alcuni dati di targhetta e di versione del software. Questa voce è situata nel cassetto delle Impostazioni.



Cassetto

Il cassetto è una espansione che si trova all'interno di alcuni ambienti del menù e contiene delle opzioni utili in alcune funzioni.



Assistenza tecnica

USO DEL FORNO

4. UTILIZZO PANNELLO COMANDI

Premessa:

Durante la selezione di alcune funzioni se non si preme alcun tasto entro 15 secondi (circa), si ritornerà alla condizione iniziale.

4.1 ACCENSIONE DEL FORNO

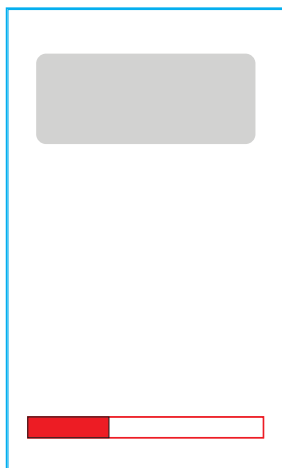
Prima di usare il forno verificare che:

- l'interruttore elettrico esterno di sicurezza sia inserito;
- i rubinetti di intercettazione dell'acqua siano aperti;
- gli scarichi del forno non siano ostruiti.
- la vaschetta del detersivo e del brillantante sia montata (vedere pag.1) e sia riempita con i relativi detersivi (vedere paragrafo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE pag.31).

Accendere il forno premendo il pulsante I (O - I) del seguente interruttore:



comparirà la schermata di avvio durante la quale vengono effettuati da parte della scheda elettronica alcuni controlli.



Touch screen

Il "touch screen" permette con un semplice tocco del simbolo di selezionare direttamente le funzioni del forno impostando e modificando i relativi valori. Inoltre è organizzato con un menù di funzioni base per semplificarne l'uso e può essere personalizzato a piacere secondo le proprie necessità, aggiungendo o eliminando alcune funzioni.

Il "touch screen" ha un utilizzo simile a quello del telefonino e del computer, con menù a tendina e tastierina per l'inserimento dei valori.

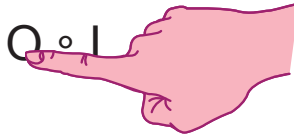
In alcuni casi toccando il simbolo desiderato si entra in una schermata relativa all'argomento rappresentato da questo, in altri si seleziona solo quella funzione.

TOCCARE il Display sulla parte interessata per effettuare qualsiasi operazione del tipo:

- selezionare
- confermare
- cambiare schermata (o pagina del Display)

4.2 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Lo spegnimento del forno si ottiene premendo il pulsante O (O - I) del seguente interruttore:



4.3 SCELTA DEI COMANDI (AMBIENTI)

I comandi sono suddivisi principalmente in 5 diversi ambienti di gestione delle varie funzioni. Questi si selezionano dal MENU' COMANDI nella tendina a scomparsa della prima riga del modo MANUALE.

Manuale	= modo di cottura manuale (tradizionale).
Programmi	= utilizzo di programmi (o ricette) esistenti e memorizzazione dei nuovi.
Programmi MT	= Programmi MultiTimer (cottura in più tempi).
Lavaggio	= programmi di lavaggio per la cella del forno.
Impostazioni	= variazione e configurazione delle funzioni.

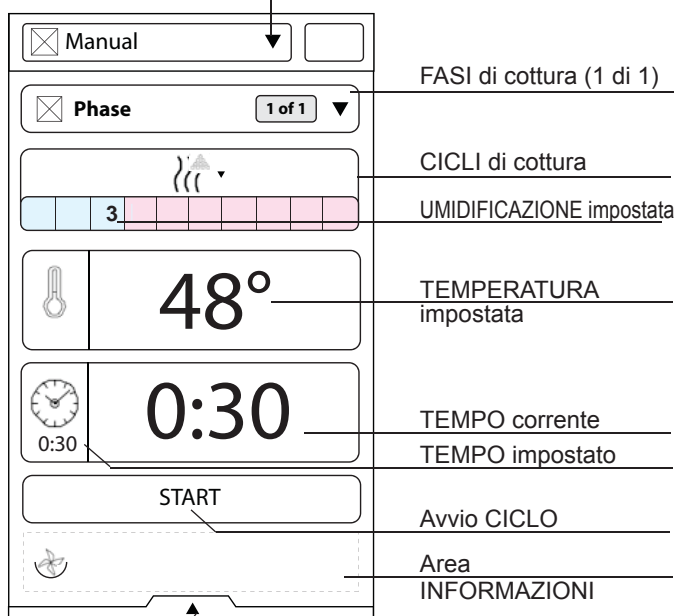
4.4 MANUALE



Dopo l'ACCENSIONE DEL FORNO compare la seguente schermata della cottura in modo MANUALE:

Tendina a scomparsa "MENU' COMANDI":

Manual	✓	= Manuale
Programs		= Programmi
MT Programs		= Programmi MultiTimer
Cleaning		= Lavaggio
Settings		= Impostazioni



Tendina a scomparsa del "CASSETTO" con le Utilità in alcune voci del MENU' COMANDI

Per impostare un ciclo di cottura selezionare il CICLO desiderato:



ARIA CALDA (toccare)

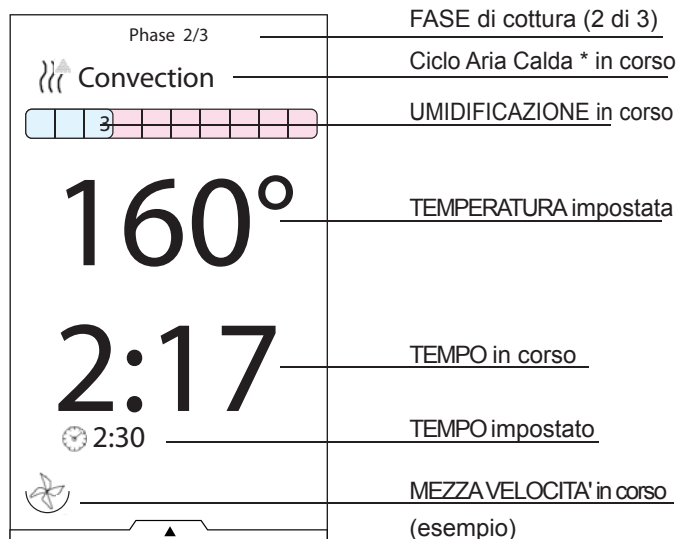
e impostare:

- UMIDIFICAZIONE (toccare tasto CICLO)
- TEMPERATURA (toccare la barra)
- TEMPO (toccare la barra)
- oppure SPILLONE (toccare la barra e poi)

Quando la prima fase di cottura è impostata a spillone, questa durerà almeno un minuto.

In questo modo si è impostato un Ciclo di cottura, adesso è sufficiente chiudere la porta e toccare START per avviare il Ciclo. Inizia la fase di PRERISCALDO al termine della quale compare la voce "CARICA" indicando di inserire il cibo nel forno, chiudere la porta per iniziare la cottura. Nel caso di PARTENZA AUTOMATICA è sufficiente chiudere la porta per avviare automaticamente il ciclo.

Dopo circa 10 secondi comparirà la seguente schermata della Cottura in Corso:



* Nel modo PROGRAMMATO la parola "Convection" verrà sostituita dal nome del Programma o Ricetta in corso (es.: Pollo)

In questa figura (per informazione) sono visualizzati quasi tutti i casi possibili, nella realtà saranno presenti solo quelli interessati - Toccando questa schermata si ritorna alle Impostazioni del comando MANUALE.

Si può modificare ogni impostazione già effettuata oppure bloccare il Ciclo di cottura toccando per alcuni secondi STOP.

Inoltre compare anche la funzione SALTA PRERISCALDO CELLULA con il relativo simbolo accanto al tasto STOP qualora si desideri saltare il preriscaldamento per particolari cotture.



Nella precedente descrizione si è imparato a impostare un Ciclo di cottura, ora questo ci permetterà di impostarne altri in maniera più complessa, è sufficiente aggiungere a questo le altre funzioni messe a disposizione.

Le funzioni nella Cottura MANUALE sono le seguenti:

	ciclo ARIA CALDA	UMIDIFICAZIONE	TEMPERATURA	TEMPO	SPILLONE
	regolabile	x ()	x	x (max 8 ore)	x (da 10° a 99°)
	sfiato cella aperto	x	-	-	-
	sfiato cella chiuso	x	-	-	-
	Eco Delta *	-	x (da 1° a 120°)	-	-
	infinito	-	-	x	-
	MM:SS (cotture brevi)	-	-	max 59' e 59"	-

* Eco Delta: impostando l'intervallo di temperatura comparirà un triangolino come indice di riferimento a fianco del valore, inoltre la barra del tempo passa a quella dello spillone per la relativa impostazione.

Es.: Nel ciclo ARIA CALDA, come indicato nella tabella precedente, si può intervenire sull'Umidificazione, la Temperatura, il Tempo o lo Spillone, sulla Temperatura con Eco Delta, il Raffreddamento della cella, il Tempo all'infinito per Cotture in continuo (cottura tradizionale) e Cotture Brevi (MM:SS).

Nell'impostare i dati delle varie funzioni si utilizza una tastierina come la seguente:



Per azzerare il valore appena impostato toccare lo 0 della tastierina.

Se si è impostata una funzione sulla tastierina (es. Eco Delta), per disinserirla, toccare di nuovo lo stesso tasto.

Per ritornare all'impostazione iniziale selezionare un altro ciclo e poi ritornare sullo stesso.

Raffreddamento: si può impostare una temperatura di raffreddamento della cella da raggiungere, che verrà indicata in piccolo col relativo simbolo nella schermata della cottura in corso.

Il raffreddamento della cella avviene quindi manualmente e si effettua al di fuori del ciclo di cottura.

Se vogliamo poi aggiungere altre funzioni ancora, abbiamo le UTILITA' che sono situate nel CASSETTO e si selezionano come variabili al ciclo di cottura.



CASSETTO aperto

UTILITA'

INFORMAZIONI
dati reali

UTILITA' (vedere pag. 20)

ciclo	ARIA CALDA
Velocità ventola *	x
Iniezione acqua in cella	x (da 10" a 120")
Partenza programmata	x
Memorizza programmi	x

* La velocità predefinita (default) è la massima e non compare mai nel campo delle informazioni, compariranno invece le altre se verranno selezionate (mezza o pulsata).

INFORMAZIONI (dati in corso)

	175°	temperatura cella (C°)
	28°	temperatura spillone (C°)
	01:58	orario (1 ore : 58 minuti)

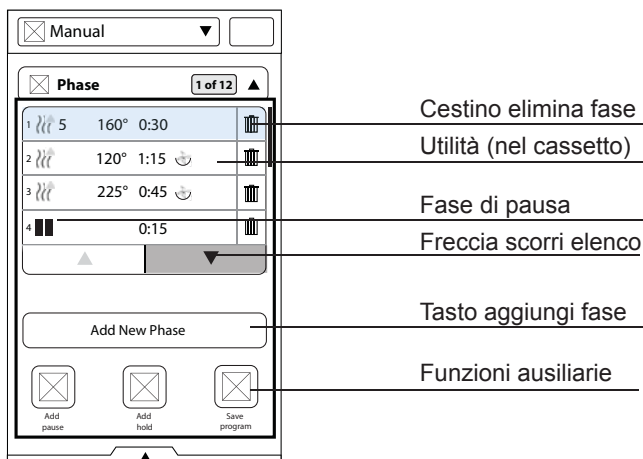
4.4.1 MULTIFASE

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

Il forno permette l'esecuzione di programmi composti da più fasi sequenziali fino ad un massimo di 15 fasi. Durante la cottura il passaggio da una fase alla successiva avviene automaticamente fino all'arresto automatico del programma con il completamento dell'ultima fase impostata.

L'impostazione di un ciclo a più fasi si realizza eseguendo le seguenti operazioni:

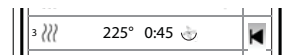
- 1) accendere il forno;
- 2) Impostare per la FASE 1:
 - modo di cottura (eventuale umidificazione);
 - temperatura cella;
 - tempo di cottura (o in alternativa la temperatura spillone).
- 3) Premere il tasto "Fase" e poi quello "Aggiungi nuova fase".
- 4) Per la FASE 2 e le successive impostare come per la FASE 1. Quando ci sono più fasi queste verranno elencate riportando le relative impostazioni (una freccia scorrerà le successive non visualizzate).



In figura è evidenziata la fase 1 con le seguenti impostazioni:

1	numero fase
	ciclo Aria Calda
5	umidificazione
160°	temperatura (C°)
0:30	tempo di durata della fase di cottura (0 ore : 30 minuti)

Inoltre durante la cottura è possibile saltare una o più fasi, premendo il simbolo accanto alla fase 3 (es. in figura) si passerà a questa.



Il Multifase è anche dotato di fasi particolari come:

- Pausa dove è possibile impostare un intervallo di tempo fra una cottura e l'altra.
- Ciclo di mantenimento con la possibilità di impostare una temperatura del cibo che si mantiene costante per un tempo infinito ∞.

4.4.2 MULTITIMER

Nel sistema MultiTimer si può impostare un tempo diverso per ogni ricetta (pollo, patate, ecc.) oppure per ogni teglia posizionata ai vari livelli, ad esempio si potrebbe considerare di iniziare dal livello 1 più in alto e scendere per i successivi 2, 3 ecc.. Inoltre questa funzione permette di utilizzare il forno in un menù "à la carte" (a libera scelta) dove si può inserire il cibo nel forno al momento desiderato.

Per impostare il MultiTimer eseguire le seguenti operazioni:

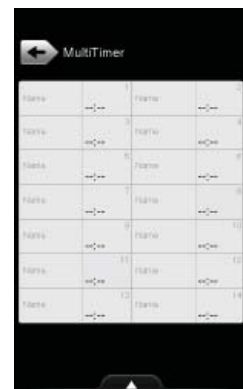
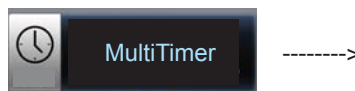
- 1) aprire il cassetto nel modo Manuale e premere il relativo pulsante



Pulsante MultiTimer

Poi premere i seguenti pulsanti:

- 2) MultiTimer per entrare nell'impostazione dei tempi.



- 3) Name1 ed inserire il nome della ricetta (pollo, patate, ecc).
- 4) --:-- ed inserire con la tastierina il tempo.

Per eliminare un nome già impostato assegnare un tempo 0.

Per il Name2 ed i successivi impostare come per il Name1.

- 5) START

Per avviare il ciclo di cottura aprire la porta del forno inserire il cibo e richiudere.

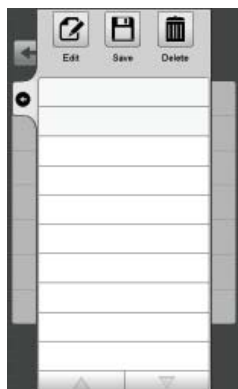
Il MultiTimer inizierà il countdown con la posizione che avrà l'impostazione di tempo inferiore.

Al termine di ogni tempo di cottura impostato il forno emetterà un segnale acustico (bip) per indicare il tipo di cibo cotto, a questo punto aprire la porta ed estrarre il prodotto pronto da servire.

4.4.3 MULTITIMER AVANZATO

La funzione Multitimer Avanzato è la stessa del Multitimer con l'aggiunta delle seguenti funzioni:

- Modifica (Edit)
- Salva (Save) i preset MultiTimer
- Cancella (Delete) i preset MultiTimer
- Lista dei preset compatibili con cotture con simili caratteristiche (temperatura, ciclo, umidità, ventola)
- Cottura a spillone al posto del tempo
- Salva programma MultiTimer



lista preset

Modifica (Edit)

Per impostare il MultiTimer Avanzato eseguire le stesse operazioni del MultiTimer (vedere prgr. 4.4.2) premendo anche il pulsante Modifica (Edit) al punto 3) per inserire il nome, proseguendo poi al punto 4) per inserire il tempo o la temperatura spillone.

Salva (Save)

Si può salvare il preset appena impostato premendo il pulsante Salva (Save).

Nel caso si intenda salvare in un'unica operazione tutti i preset non memorizzati (quelli con *) premere il pulsante "Salva tutti i preset" del cassetto MultiTimer Avanzato.

Cassetto MultiTimer Avanzato



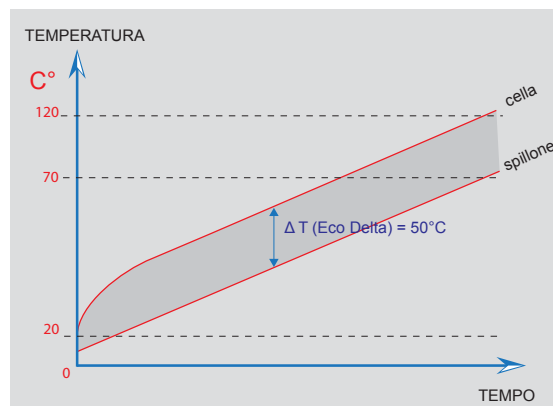
Il cassetto MultiTimer Avanzato permette di utilizzare ulteriori funzioni quali:

- Salva tutti i preset (specificato al punto "Salva (Save)")
- Reinserisci il programma
Permette di ritornare al programma iniziale qualora si modifichi un Programma MultiTimer.
- Salva Programma MultiTimer
E' possibile salvare un programma MultiTimer (impostato con vari preset) premendo il pulsante "Salva Programma" del cassetto Manuale o MultiTimer.
Un programma MultiTimer memorizzato compare nella lista programmi, mentre nella lista preset (figura precedente) compaiono i relativi preset che vengono caricati AUTOMATICAMENTE nella schermata del MultiTimer. Qualora si desideri effettuare una scelta di alcuni o di tutti i preset caricandoli invece MANUALMENTE, prima o dopo l'inizio della cottura, è necessario disattivare la voce "Carica preset" nel menu Impostazioni.
- Azzera tutti i preset
Permette di azzerare in un'unica operazione tutti i preset.

4.4.4 ECODELTA

La funzione ECO DELTA 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.

L'operatore può selezionare un valore Delta compreso tra 1°C e 120°C; è consigliabile impostare un valore tra 20°C e 70°C, mentre per lo Spillone un valore tra 10°C e 99°C. La temperatura della cella viene regolata automaticamente in modo da essere sempre superiore rispetto alla temperatura al cuore del prodotto del valore impostato.

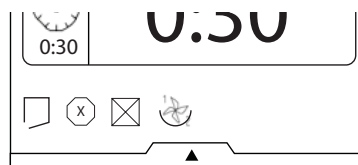


Il grafico mostra un esempio con un Delta impostato di 50°C dove la temperatura della cella aumenta mantenendo sempre costante questa differenza di 50°C rispetto allo spillone.

Questa cottura è più lenta del metodo di cottura tradizionale ma presenta il vantaggio di ottenere risultati e qualità migliori del prodotto.

Questo tipo di cottura è ideale per grosse pezzature di carne.

4.4.5 AREA INFORMAZIONI



L'area informazioni è quella zona sopra il cassetto che visualizza con delle icone lo stato di funzionamento del forno e sono suddivise per argomenti.

Nella figura sopra iniziando da sinistra sono riportati i seguenti argomenti come esempio:

- porta aperta
- errore x
- velocità ventola,

4.4.6 USO DELLO SPILLONE



(CONTROLLO TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO)
La sonda spillone permette un preciso controllo della temperatura al cuore del prodotto da cuocere. Ciò permette di impostare il valore desiderato (da 10°C a 99°C) e di arrestare automaticamente la cottura quando questo viene raggiunto.



Attenzione: 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.

Dopo aver selezionato l'icona tempo selezionare quella dello spillone e avviare il ciclo premendo **START**.

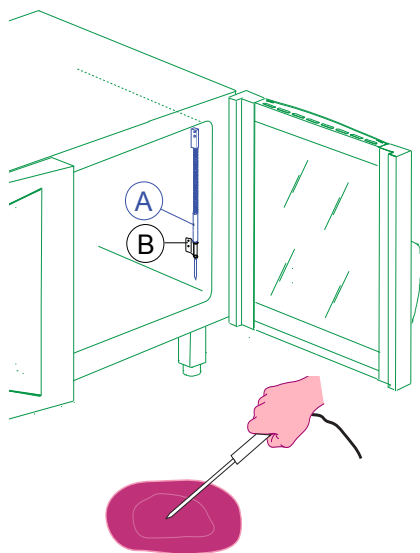
-Attendere che il campo temperatura cella indichi il raggiungimento del preriscaldamento (compare la voce CARICA).

- Aprire la porta ed introdurre il prodotto da cuocere.



Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

1) Estrarre la sonda spillone "A" dal suo alloggiamento "B" ed inserirla nel prodotto senza forzare eccessivamente, assicurandosi che la punta (parte sensibile) sia posizionata in prossimità del centro del prodotto stesso.



spillone a 1 sensore

- Chiudere la porta e premere il pulsante **START**.

2) **Arresto del ciclo.** Quando la temperatura richiesta al cuore del prodotto viene raggiunta il forno si arresta automaticamente e si visualizza il tempo trascorso del ciclo di cottura.

3) **Disattivazione modalità spillone.** Impostare un tempo di cottura sul Temporizzatore . Questa azione esclude automaticamente lo spillone ed invece è al contrario quando è impostato il tempo.

La disattivazione della modalità spillone avviene anche con lo spegnimento del forno.

Nota:

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

4.4.7 FINE COTTURA

Alla fine del tempo impostato il ciclo di cottura si arresta automaticamente e la suoneria del forno si attiva ininterrottamente. Sul Display comparirà la scritta:



COTTURA TERMINATA !

Inoltre verranno visualizzati alcuni parametri come:
- tempo totale

Aprire la porta ed estrarre il prodotto.



Attenzione! Rischio scottature.
A forno caldo aprire **sempre** la porta con cautela.

Note:

- la suoneria può essere interrotta anticipatamente effettuando una qualsiasi azione sul pannello comandi oppure aprendo la porta. Il ciclo di cottura può essere fermato manualmente mantenendo premuto per alcuni secondi il pulsante di STOP.

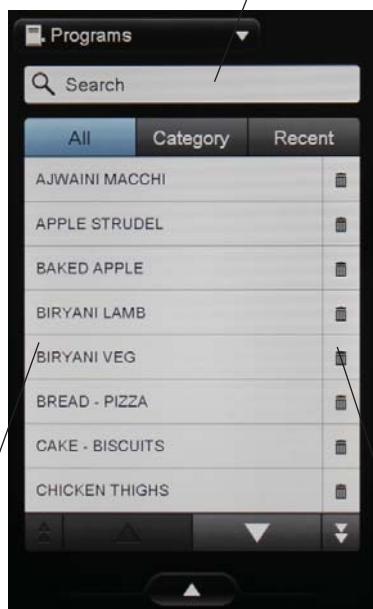
E' possibile ripetere un ciclo identico a quello appena concluso ripremendo il pulsante START.

E' possibile effettuare il ciclo di mantenimento (HOLD).

4.5 PROGRAMMI

Il modo di comando PROGRAMMI permette di eseguire i programmi (o ricette) già memorizzati, di salvarne di nuovi e di gestirli all'interno di un elenco.

ricerca programmi



elenco dei programmi (esempio)

pulsante cancella programma (cestino)

(All) Tutti = Visualizza la lista completa dei Programmi salvati nel forno.

(Category) Categorie = Visualizza la lista dei programmi organizzata per categorie salvate nel forno. Vedere più avanti il paragrafo sull'utilizzo delle categorie.

(Recent) Recenti = Visualizza la lista degli ultimi 20 Programmi utilizzati.

4.5.1 CERCA PROGRAMMA

E' possibile cercare un programma inserendo con la tastierina il nome e poi premere OK. Verrà evidenziato sulla lista il programma che ha il nome più vicino a quello cercato.

Program Search Name					
<input type="text"/>					<input type="button" value="X"/>
ABC	abc	123!	./=	àèé	
a	b	c	d	e	f
g	h	i	j	k	l

ABC = Lettere Maiuscole
 abc = Lettere Minuscole
 123 = Numeri
 ./ = Simboli
 àèé = Altri caratteri

4.5.2 AVVIO PROGRAMMA

Premendo il pulsante del Nome del programma nell'Elenco Programmi si entra nella schermata dell'Avvio dove, se si desidera si possono cambiare i parametri di cottura oppure avviare il programma.

4.5.3 SALVA PROGRAMMA



Premendo questo pulsante si entra nella schermata per salvare il programma (o ricetta), questa è simile a quella precedente della ricerca, dove si inserisce un nome e si conferma con OK.

CASSETTO PROGRAMMI

Il cassetto Programmi contiene funzioni relative ai Programmi e alle Categorie.



Il pulsante Salva programmi (Upload programs) permette di salvare tutti i programmi presenti sul forno su una chiavetta USB. Il pulsante Carica programmi (Download programs) permette di eseguire l'operazione inversa. I programmi caricati vengono aggiunti a quelli già presenti sul forno. Di seguito sono riportate le relative operazioni da eseguire.

CARICARE / SALVARE PROGRAMMI

CARICARE ricette / programmi nel Forno da USB:

- 1) Inserire la Chiave USB.
- 2) Entrare nel menù Programmi
- 3) Aprire il cassetto e selezionare il simbolo



(caricare da USB)

- 4) Selezionare il file desiderato (es: UI40_01.prg)

Attendere la fine del processo di caricamento.

Attenzione: le ricette / programmi con lo stesso nome, verranno sovrascritti.

- 5) Premere OK e togliere la chiave.

SALVARE ricette / programmi dal Forno su USB:

- 1) Inserire la Chiave USB.
- 2) Entrare nel menù Programmi
- 3) Aprire il cassetto e selezionare il simbolo



(salvare su USB)

Attendere la fine del processo di salvataggio.

- 4) Premere OK e togliere la chiave.

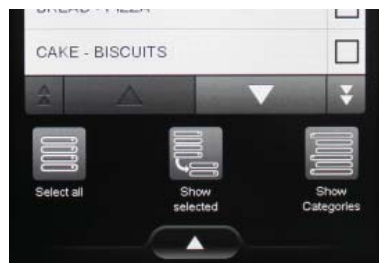
Per i pulsanti Gestisci Programmi (Manage Programs) e Gestisci Categorie (Manage Categories) vedere i paragrafi successivi.

GESTISCI PROGRAMMI



Questa funzione permette di gestire i programmi attraverso i seguenti pulsanti:

- Select All = Seleziona Tutti, per selezionare tutti i programmi di tutte le categorie.
- Show Selected = Mostra selezionati, per selezionare solo i programmi interessati.
- Show Categories = Mostra Categorie, per selezionare le categorie con i programmi precedentemente selezionati.



Aperto il cassetto si potrà caricare, salvare cancellare e associare i Programmi alle Categorie, per quest'ultima funzione vedere il successivo paragrafo Gestisci Categorie.

I pulsanti "Carica da USB"(Upload USB) e "Salva su USB" (Download USB) funzionano in maniera analoga a quelli dei programmi Standard (vedere il paragrafo precedente "Caricare / Salvare PROGRAMMI") con la possibilità di salvare solo i programmi a piacimento selezionandoli nella lista.



GESTISCI CATEGORIE



La funzione Categorie permette di creare un'associazione tra i programmi che hanno un utilizzo comune. Ad esempio si può Creare la Categoria "Natale" ed associarvi tutti i programmi che faranno parte del menù di Natale. Un programma può appartenere a più categorie.

Una volta creata la Categoria premendo il pulsante "Nuova Categoria"(New Category) si possono abbinare i programmi entrando in "Gestisci Programmi" dal Cassetto (vedere di seguito).



Associa/Dissocia i Programmi alle Categorie

- 1) Entrare nel cassetto e premere Gestisci Programmi.
- 2) Selezionare i programmi da Associare/Dissociare alla categoria.
- 3) Aprire di nuovo il cassetto e premere "Associa/Dissocia" (Link/Unlink) alla Categoria.
- 4) Selezionare la categoria/e alla quale Associare/Dissociare i programmi.

ATTENZIONE: in questa schermata verranno visualizzate le spunte sulle categorie alle quali il programma è già associato. Se vengono tolte le spunte da queste categorie il programma verrà dissociato.

- 5) Premere "Salva" (dischetto) per confermare l'associazione/dissociazione.



- 6) Comparire la scritta "Operazione eseguita con successo", quindi premere OK.

NOTA: Si può anche togliere un programma direttamente da una Categoria entrando in "Categoria" e tenendo premuto l'icona del cestino (categoria selezionata) premere il pulsante RIMUOVI per dissociarlo dalla categoria o CANCELLA per eliminarlo completamente.

4.6 PROGRAMMI MT

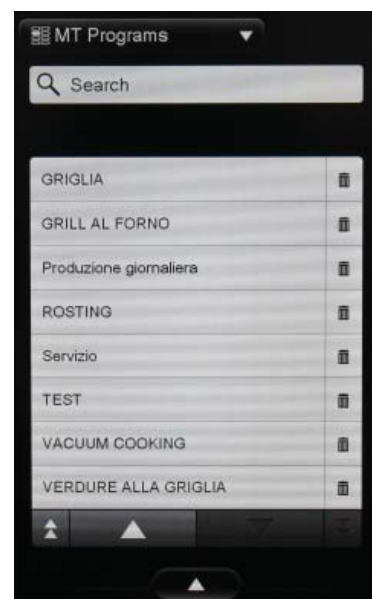


(MT = MultiTimer)

Permette di visualizzare e richiamare i programmi MultiTimer salvati nell'ambiente Manuale.

Per questi programmi sono disponibili le stesse opzioni dei Programmi standard (es. cerca, avvia, salva e carica) e la stessa maniera di gestirli.

Per il salvataggio di un Programma MultiTimer vedere l'analogo paragrafo 4.4 MANUALE > 4.4.2 MULTITIMER.



CASSETTO PROGRAMMI



Il cassetto Programmi contiene funzioni relative ai Programmi e ai Preset.



I pulsanti Carica programmi (Upload programs) e Salva programmi (Download programs) funzionano in maniera analoga a quelli dei programmi Standard (vedere nelle pagine precedenti il paragrafo "Caricare / Salvare PROGRAMMI")

Per i pulsanti Gestisci Programmi (Manage Programs) e Gestisci Preset (Manage Preset) vedere i paragrafi successivi.

GESTISCI PROGRAMMI



Questa funzione permette di gestire i programmi attraverso i seguenti pulsanti:

- Select All = Seleziona Tutti, per selezionare tutti i programmi di tutte le categorie.
- Show Selected = Mostra selezionati, per selezionare solo i programmi interessati.
- Show Preset = Mostra Preset, per selezionare i Preset di un solo programma precedentemente selezionato.



I pulsanti "Carica da USB" (Upload USB) e "Salva su USB" (Download USB) funzionano in maniera analoga a quelli dei programmi Standard (vedere più indietro il paragrafo "Caricare / Salvare PROGRAMMI").



GESTISCI PRESET



Questa funzione permette di gestire i Preset attraverso i seguenti pulsanti:

- Select All = Seleziona Tutti, per selezionare tutti i Preset di tutti i Programmi.
- Show Selected = Mostra selezionati, per selezionare solo i Preset interessati.
- Show Program = Mostra Programmi, per selezionare i Preset all'interno dei vari Programmi.







I Preset possono venir tolti dai programmi, dopo averli selezionati, premendo l'icona del cestino (unlink/cancella) e poi il pulsante RIMUOVI per dissociarli dai programmi o CANCELLA per eliminarli completamente.

4.7 LAVAGGIO



CLEANING SYSTEM

Questo è un sistema di pulizia che effettua il lavaggio automatico della cella con detergenti appropriati in base alla quantità di sporco rilevata, pertanto sono stati previsti i seguenti 4 cicli:

-  **CLEAN Soft (leggero)**
Per uno sporco ancora fresco derivante da cotture poco grasse
-  **CLEAN Medium (normale)**
Per uno sporco normale derivante da cotture grasse.
-  **CLEAN Strong (forte)**
Per uno sporco pesante derivante da cotture molto grasse (es. pollo arrosto, salsicce).
-  **CLEAN Extra Strong (extra forte)**
Per uno sporco pesante derivante da cotture molto grasse (es. pollo arrosto, salsicce) anche con residui essiccati (incrostazioni).

Per utilizzare questi programmi prememorizzati eseguire quanto segue:

Nota 1:

Prima di effettuare il lavaggio della cella con il CLEANING SYSTEM togliere l'eventuale filtro grassi.

Il ciclo CLEANING SYSTEM **inizierà** quando la temperatura avrà raggiunto automaticamente il valore di **70°C in cella**.





Prima di effettuare un ciclo **CLEANING SYSTEM** accertarsi che ci siano i detergenti nei contenitori (posti sotto il pannello comandi nei mod. 6-10GN1/1 o indipendenti nei mod. 20GN1/1-2/1) e che questi corrispondano al tipo richiesto, pertanto vedere il paragrafo 6. PULIZIA E MANUTENZIONE.

Attenzione:

In caso di completo svuotamento dei contenitori del detersivo e/ o del brillantante o di svuotamento dei tubetti di adduzione degli stessi, il ciclo CLEANING SYSTEM va avviato effettuando prima il ciclo CLEAN 1, poi lo stesso o gli altri cicli. Tale operazione permette di riempire nuovamente i condotti con i liquidi appropriati e operare correttamente i cicli di pulizia.


Qualora il CLEANING SYSTEM non venga usato per lunghi periodi, all'inizio e alla fine di questi è necessario avviare un ciclo di lavaggio (CLEAN 1) con acqua al posto del detersivo e del brillantante per risciacquare le relative pompe di adduzione.

- Selezionare un ciclo di lavaggio (la selezione Medium è predefinita).


	Green Spirit / Economizer	
<input checked="" type="checkbox"/> Cleaning		
<input checked="" type="checkbox"/> Green Spirit	or	and
<input checked="" type="checkbox"/> Soft 0:45		
<input checked="" type="checkbox"/> Medium 1:00	0:35	0:25
<input checked="" type="checkbox"/> Strong 1:30	0:45	0:35
<input checked="" type="checkbox"/> Extra Strong 2:30	1:15	1:05
	2:10	2:00




Durata ciclo
2 ore
30 minuti



- Eventualmente selezionare una delle funzioni **Green Spirit / Economizer**.

 **Green Spirit**

/


 **Economizer**

 Skip Rinse Aid
  Skip Drying Phase
  Reduce Water Consumption

 /  La funzione " **Green Spirit / Economizer** " permette di utilizzare i programmi di lavaggio nel rispetto dell'ambiente.

 Se è selezionato "**Salta brillantante**" ricordarsi che le tracce di calcare potrebbero restare nella cella dopo la pulizia.

 Per "**Salta la fase di asciugatura**" è necessario aprire la porta dopo la pulizia per consentire al forno di arieggiare.

 E per "**Ridurre il consumo d'acqua**" assicurarsi di disporre di un efficiente sistema di ventilazione installato ". La riduzione avviene mediante disattivazione dell'abbattimento fume.





- Premere START per avviare il ciclo. Qualora sia necessario interrompere il ciclo di lavaggio premere per alcuni secondi STOP.

Nota 2:
L'impostazione delle funzioni di "Green Spirit / Economizer" è solo TEMPORANEA in questa schermata, se si desidera un'impostazione PERMANENTE selezionare le stesse funzioni nel paragrafo "4.8 IMPOSTAZIONI" alla voce GREEN SPIRIT / Lavaggio.

4.8 IMPOSTAZIONI



Selezionare una delle seguenti voci:

	Lingua
	Internazionale
	Data
	Ora
	Sicurezza alimentare

LINGUA

Settings



Language

中文

日本語

한국어

Български

Dansk

Deutsch

Eesti

English






seleziona la lingua

scorrimento elenco lingue

INTERNAZIONALE

imposta la lingua

Settings



International

Language

English

Date Format

- DD/MM/YYYY +

29/03/2010

Time Format

24 H
AM/PM

Temperature

°C
°F

seleziona l'unità di misura per la temperatura (°C Celsius o Fahrenheit °F)

seleziona il formato dell' ora desiderato

seleziona il formato della data desiderato (+/-)

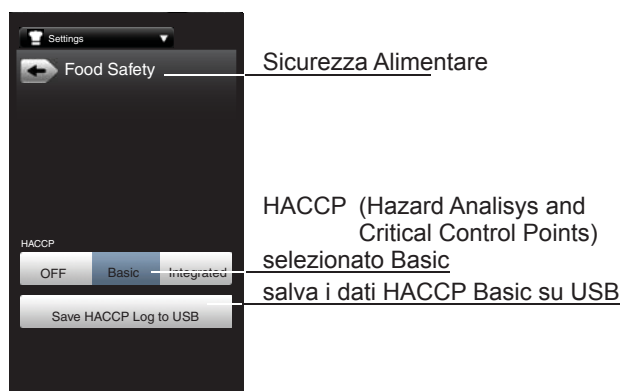
DATA**ORARIO**

Con il segno +/- (o con la tastierina) inserire la data e l'orario.

Le impostazioni d'esempio nelle 2 figure sono:

Data
30 luglio 2009

Orario
ore 4 e 35' del pomeriggio (PM: Post Meridian)

SICUREZZA ALIMENTARE

- HACCP: in funzione del sistema richiesto è possibile registrare i dati di cottura su chiave USB (Basic) oppure su Personal Computer (Integrated)

GREEN SPIRIT

Generale

- Standby dopo 0:30

Spegnimento lampade

- Dopo 0:15 con forno in stop

Lavaggio

- Salta fase di brillantatura
- Salta fase di asciugatura
- Riduzione consumo d'acqua

SUONO

- Suono tasti Suono alla pressione di un tasto
- Volume buzzer standard
- Volume buzzer forte
- Suoneria fine cottura: 1

MANUALE

- Abilita Manuale

Generale

- Mostra valori impostati e reali
- Cotture multifase
- Partenza programmata
- Preriscaldamento cotture

Avvisi tempo/temperatura

- Cotture a secondi
- Cotture MultiTimer
- Cotture Eco-Delta
- Mostra spillone con cottura a tempo

Mantenimento

Temperatura di Default a convezione: 70°
Temperatura di Default a vapore: 70°
Incrementi di temperatura a spillone: $\Delta 5^\circ$

Ciclo predefinito

>

PROGRAMMI

- Abilita programmi
- Abilita funzioni avanzate
- Abilita salvataggio Programmi
- Abilita modifica Programmi

MULTITIMER

- Abilita MultiTimer
 - Abilita MultiTimer avanzato
 - Abilita Programmi
 - Ab. recupero di temperatura
- Programmi
- Abilita salvataggio Programmi
 - Abilita modifica Programmi
 - Abilita cancell. Programmi
 - Carica i preset
- Preset Multitimer
- Abilita salvataggio Preset
 - Abilita modifica Preset
 - Abilita cancellazione Preset

LAVAGGIO

- Abilita Lavaggio
 - Forza dopo 0:00 di cottura
- Ciclo predefinito
- Leggero
 - Medio
 - Intensivo
 - Extra Intensivo

PASSWORD

Impostazione password

PARTENZA AUTOMATICA

- Abilita Partenza Automatica

CARICARE / SALVARE CONFIGURAZIONE**SALVARE** Configurazione del Forno su USB:

- 1) Inserire la Chiave USB.
- 2) Entrare nel menù Impostazioni
- 3) Aprire il cassetto e selezionare il simbolo



(scaricare su USB)

Attendere la fine del processo di scaricamento.

- 4) Premere OK e togliere la chiave.

CARICARE Configurazione del Forno da USB:

- 1) Inserire la Chiave USB.
- 2) Entrare nel menù Impostazioni
- 3) Aprire il cassetto e selezionare il simbolo



(caricare da USB)

- 4) Selezionare il file desiderato (es: UI40_01.MIM)

Attendere la fine del processo di caricamento.

Attenzione: le ricette / programmi con lo stesso nome, verranno sovrascritti.

- 5) Premere OK e togliere la chiave.

4.8.1 MANUTENZIONE

ASSISTENZA TECNICA



Assistenza tecnica

Premendo questo pulsante viene richiesta la password di accesso all'area riservata al personale tecnico autorizzato per poter intervenire sui vari parametri di funzionamento del forno.

5. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua e del gas.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

IMPORTANTE!

Con ciclo di cottura in corso, la segnalazione di un codice d'errore è accompagnata dal funzionamento continuo della suoneria e dall'arresto del ciclo stesso.

In questo caso l'apparecchiatura può essere utilizzata in modalità che non implicano le condizioni per le quali si genera l'errore. Allo scopo è sufficiente programmare il forno per un ciclo che non utilizzi il componente danneggiato.

Il servizio assistenza tecnica deve essere informato sul codice di allarme apparso sul display.

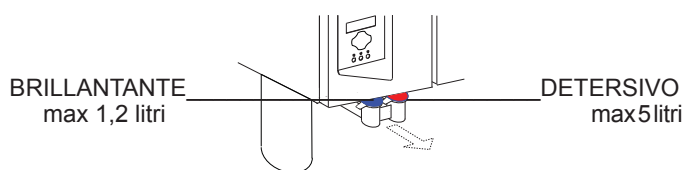
6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua e del gas.
- Ogni fine giornata pulire la cella del forno usando prodotti adatti allo scopo, attenendosi ai consigli del fornitore.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico ecc.), anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.

MANUTENZIONI, VERIFICHE, CONTROLLI E PULIZIA	PERIODICITA'
Pulizia ordinaria	Giornaliera
Pulizia generale della macchina e nella zona circostante	
Protezioni meccaniche	Mensile
Controllo dello stato di conservazione, controllo che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni.	
Comando e Struttura della macchina	Annuale
Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti. Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina	Annuale
Verifica dello stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina.	

L'apparecchiatura (esclusi alcuni modelli) dispone di un programma automatico di pulizia della cella detto CLEANING SYSTEM, per il suo utilizzo vedere paragrafo 4.7 LAVAGGIO.

Il programma CLEANING SYSTEM necessita di detersivi, pertanto riempire il contenitore del DETERSIVO - max 5 litri (a DESTRA con tappo ROSSO) e quello del BRILLANTANTE - max 1,2 litri (a SINISTRA con tappo BLU) posti sotto il pannello comandi:



Nei mod. 20GN1/1-2/1 collegare i tubetti (in dotazione) sul lato sinistro del forno (attacco dx simbolo ROSSO per il DETERSIVO, attacco sx simbolo BLU per il BRILLANTANTE) ed inserire le altre estremità nei propri contenitori (non in dotazione) riempiti uno di DETERSIVO e l'altro di BRILLANTANTE.

Per garantire le migliori prestazioni di pulizia, così come per salvaguardare il forno con CLEANING SYSTEM integrato, occorre utilizzare i seguenti detersivi:

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Detersivo
(Cod 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Brillantante
(Cod 0S1193)

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

ATTENZIONE:

La garanzia non copre i danni causati dall'uso di detersivi e brillantanti non conformi alle caratteristiche sopra elencate.

- Le taniche del detersivo e del brillantante, indipendenti dal forno, **non dovranno essere poste** più in alto del piano di appoggio dell'apparecchiatura stessa (invece per il mod. 6 GN dovranno essere poste più in basso del piano di appoggio del forno).



Attenzione: Il contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza (ad es.: dispositivi di protezione individuale), può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.

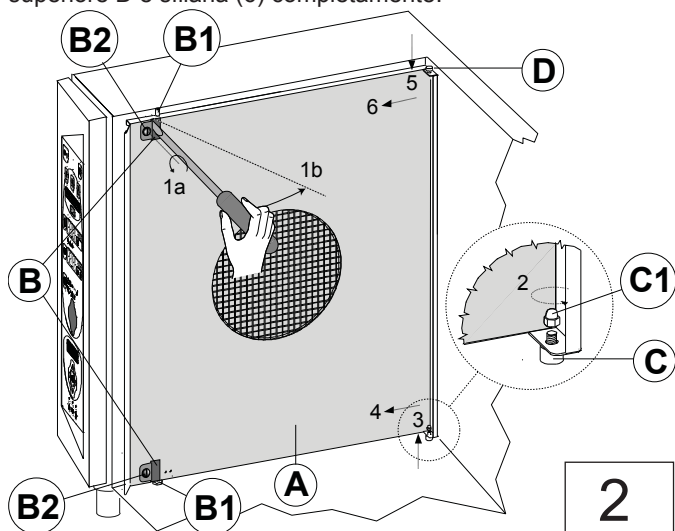
Per agevolare la pulizia della camera di cottura, togliere le guide per struttura carrellata poste sul fondo della camera cottura ed aprire la parete di aspirazione.

• Per aprire la **parete di aspirazione A** (Fig. 2) della camera di cottura eseguire quanto segue:

- spegnere il forno e disinserire elettricamente l'apparecchiatura,
- svitare (1a) completamente con un cacciavite la vite B2,
- inserire la punta di un cacciavite nella feritoia B e facendo leva (1b) verso l'interno del forno aprire la parete sganciandola dai relativi piolini retrostanti B1.

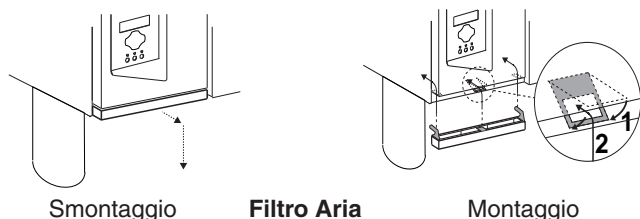
Nel caso si voglia **togliere completamente** la parete di aspirazione:

- svitare (2) con una chiave esagonale il dado C1.
- sollevare (3) la parete di aspirazione e sfilarla (4) dal perno inferiore C della camera forno;
- abbassare (5) la parete per permettere la fuoriuscita dal perno superiore D e sfilarla (6) completamente.



Per rimontare la parete ripetere le fasi al contrario e riavvitare il dado C1.

- Pulire l'eventuale **filtro per grassi** (non in dotazione) della cella del forno almeno ogni tre cicli di cottura.
- Pulire l'eventuale **filtro aria** con acqua e detersivi per la pulizia manuale di stoviglie o superfici almeno una volta al mese togliendolo da sotto il pannello comandi.



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

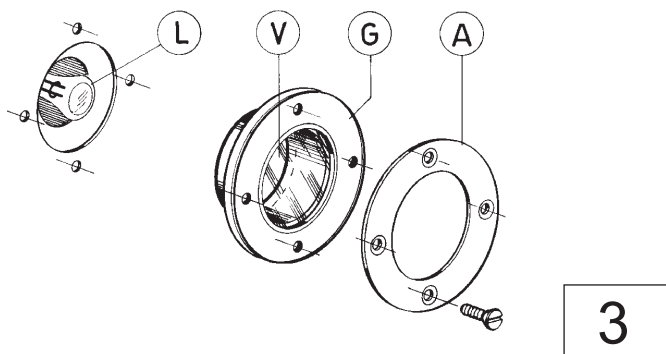
- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente con acqua e asciugare con cura.
- Evitare di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che, ossidandosi, provocano punti e inneschi di ruggine.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi:
 - Sconnettere l'alimentazione elettrica e chiudere i rubinetti dell'acqua e del 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.

6.1 SOSTITUZIONE COMPONENTI DI CONSUMO

Sostituzione lampada illuminazione cella (Fig. 3)

Per sostituire la lampada illuminazione cella, nel caso di una bruciatura, operare come segue:

- Disinserire elettricamente l'apparecchiatura.
- Svitare le quattro viti che fissano la ghiera "A" del punto luce ed estrarre il vetro "V" assieme alla guarnizione di tenuta "G".
- Estrarre la lampada alogena "L" e sostituirla con un'altra di uguale caratteristiche (12V - 10W - 300°C), utilizzando della carta o un panno puliti allo scopo di evitare il contatto diretto con le dita.
- Rimontare il vetrino di protezione, correttamente inserito dentro la guarnizione, nel vano lampada e fissare la ghiera riavvitando le 4 viti, previo ingrassaggio della guarnizione con grasso silconico ad uso alimentare.

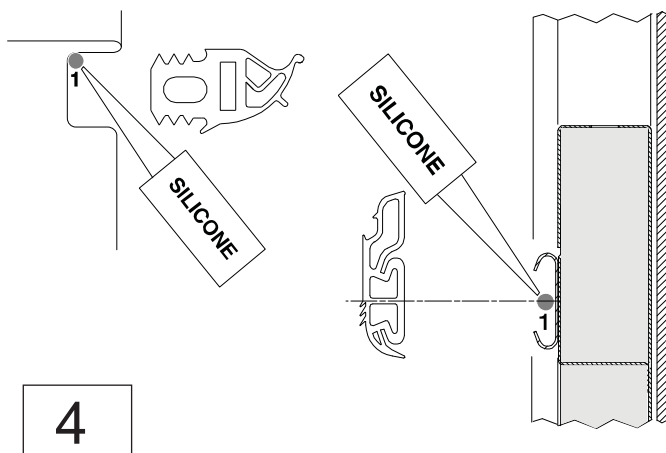


Sostituzione guarnizioni porta (Fig. 4)

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

Per sostituirla operare come segue:

- Rimuovere la guarnizione dalla propria sede e pulire questa da eventuali tracce di silicone.
- introdurre un filo di sigillante silconico nel punto 1 lungo la cornice interna della sede della guarnizione.
- inserire la nuova guarnizione lungo tutta la sede.



6.2 PULIZIE PARTICOLARI

Pulizia e controllo efficienza impianto di scarico

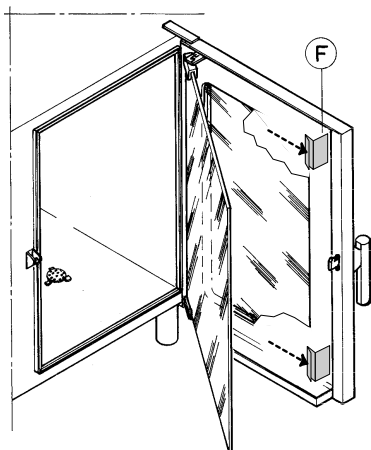
Eseguire periodicamente la pulizia del tubo di scarico verificando che non vi siano ostruzioni che comportino lo scarico dell'acqua.

Pulizia delle superfici interne dei vetri porta (Fig. 5)

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

L'accesso alle superfici dell'intercapedine avviene con l'apertura del vetro interno incernierato sulla porta.

- Con porta aperta premere le due mollette di fermo **F** superiore ed inferiore e aprire il vetro interno.



5

Dopo la pulizia richiudere il vetro interno in battuta sui gommini.

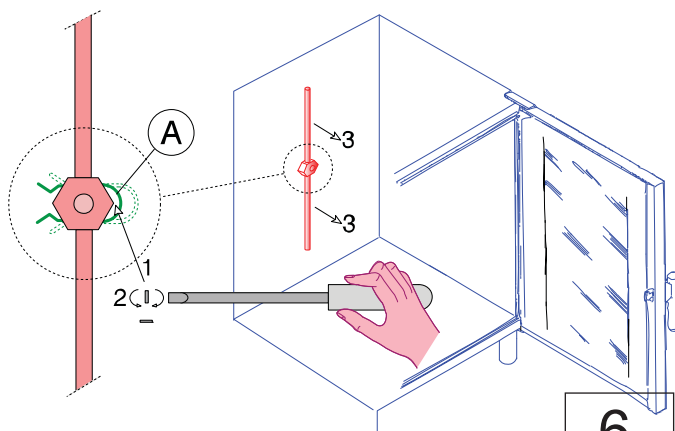
Pulizia getto rotante del CLEANING SYSTEM (Fig. 6)

Si consiglia di effettuare la pulizia del getto nel caso di:

- lungo periodo di inutilizzo del CLEANING SYSTEM
- difficoltà di rotazione del braccio di lavaggio (probabile ostruzione degli ugelli)
- utilizzo di acqua con elevata durezza.

Nel caso di completa ostruzione degli ugelli utilizzare la punta di un coltello per rimuovere l'eventuale incrostazione.

- Estrarre (senza togliere) la molletta di fermo **A** dal blocco centrale del getto. Per questa operazione inserire la punta di un cacciavite nel punto indicato dalla freccia e ruotarla dalla posizione verticale a quella orizzontale come indicato in figura.
- Togliere il getto dal perno di rotazione.



6

- Immergere il getto rotante in una bacinella contenente del di-sincrostante per calcare, lasciar agire questo per tutta la notte e risciacquare abbondantemente con acqua.
- Rimontare il getto inserendolo sul perno di rotazione e spingendo la molletta di fermo nella posizione originale.

