



1	Avvertenze	2
1.1	Avvertenze generali di sicurezza	2
1.2	Targhetta di identificazione	4
1.3	Responsabilità del produttore	4
1.4	Scopo dell'apparecchio	4
1.5	Smaltimento	5
1.6	Questo manuale d'uso	5
1.7	Come leggere il manuale d'uso	6
2	Descrizione	7
2.1	Descrizione generale	7
2.2	Pannello comandi	8
2.3	Descrizione dei comandi	8
2.4	Pannello laterale	9
2.5	Accessori disponibili	9
2.6	Altre parti	10
3	Uso	11
3.1	Primo utilizzo	11
3.2	Prima accensione	11
3.3	Schermata iniziale	12
3.4	Parametri e valori di default	13
3.5	Modalità di cottura	13
3.6	Cottura a step	13
3.7	Cottura con ricetta	19
3.8	Funzioni speciali	21
3.9	Consigli per la cottura	23
4	Pulizia e manutenzione	25
4.1	Pulizia dell'apparecchio	25
4.2	Pulizia della porta	26
4.3	Pulizia del vano cottura	29
4.4	Manutenzione straordinaria	31
4.5	Se l'apparecchio non funziona	34
5	Installazione	35
5.1	Collegamento elettrico	35
5.2	Collegamento idraulico	37
5.3	Posizionamento	39

ISTRUZIONI ORIGINALI

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato. Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smegfoodservice.com



Avvertenze

1 Avvertenze

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone


- Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Mantenere la porta chiusa durante la cottura.
- Proteggere le mani tramite guanti termici durante la movimentazione di alimenti all'interno del vano cottura.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento.
- In caso di intervento sugli alimenti o al termine della cottura, aprire la porta di 5 centimetri per alcuni secondi,

far uscire il vapore, poi aprire completamente la porta.

- **ATTENZIONE:** aprire la porta durante o dopo una cottura può far fuoriuscire vapore bollente.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo.
- Non introdurre nel vano cottura scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano cottura tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Spegnere l'apparecchio dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione



elettrica è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal Servizio Assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.

- Non posizionare nei ripiani più alti e non visibili, contenitori contenenti liquidi o alimenti che si sciolgono durante la cottura.
- Non toccare la punta metallica della sonda di temperatura dopo una cottura.
- Il pavimento adiacente all'apparecchio potrebbe essere molto scivoloso. Prestare la massima attenzione.
- Il morsetto contrassegnato da questo simbolo  collega fra loro parti che normalmente si trovano al potenziale di terra. Collegare opportunamente gli apparecchi tramite questo morsetto per garantirne l'equipotenzialità degli stessi.
- Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.
- Utilizzare cavi resistenti alla temperatura di almeno 75 °C di tipo H07RN-F.
- La coppia di serraggio delle viti dei conduttori di alimentazione

della morsettiera dev'essere pari a 1,5-2 Nm.

Danni all'apparecchio

- Griglie e teglie devono essere inserite nelle guide laterali fino al punto di arresto. I blocchi meccanici di sicurezza che impediscono l'estrazione accidentale della griglia devono essere rivolti verso il basso e verso la parte posteriore dell'apparecchio.
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante le cotture che possono liberare grassi ed oli.
- Non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Asportare dall'interno del vano cottura residui consistenti di cibo o traboccamenti derivanti da cotture precedenti.
- Non ricoprire il fondo del vano cottura tramite fogli di alluminio o fogli di stagnola.



Avvertenze

- Qualora si volesse utilizzare della carta forno, posizionarla in modo che non interferisca con la circolazione di aria calda all'interno del vano cottura.
- Non appoggiare pentole o teglie direttamente sul fondo del vano cottura.
- Non versare acqua direttamente sulle teglie molto calde.
- Non lasciare la sonda di temperatura all'interno del vano cottura quando questa non viene utilizzata.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- Durante le operazioni di pulizia e manutenzione, disattivare l'alimentazione elettrica.
- Il collegamento elettrico fisso deve incorporare un dispositivo di disconnessione elettrica secondo le regole di cablaggio.

Per questo apparecchio

- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Controllare periodicamente la corretta integrità dei componenti attraverso il servizio di assistenza tecnica.
- Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 dB (A).

1.2 Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

1.3 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.



1.4 Scopo dell'apparecchio

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente professionale. Ogni altro uso è improprio.

L'uso di questo apparecchio non è consentito a persone (incluso i bambini) dalle ridotte capacità fisiche o mentali o carenti di esperienza nell'uso di apparecchiature elettriche, a meno che non siano supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.

1.5 Smaltimento



Questo apparecchio, conforme alla direttiva WEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo vita. Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.



Tensione elettrica

Pericolo di fulgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



Avvertenze

1.6 Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.7 Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

Avvertenze



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

Descrizione



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

Uso



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.

Pulizia e manutenzione



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

Installazione



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

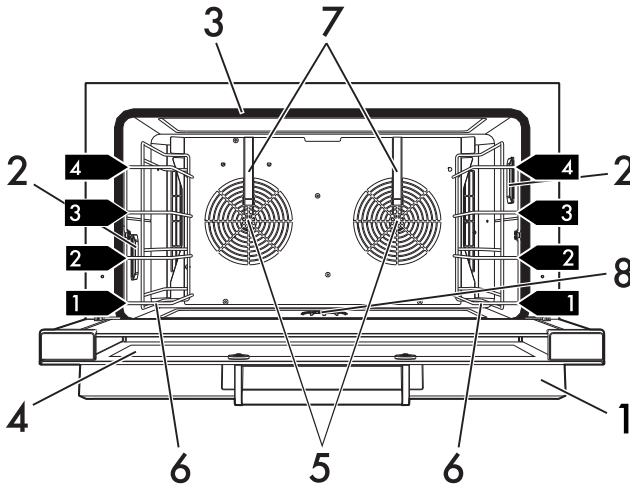
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.

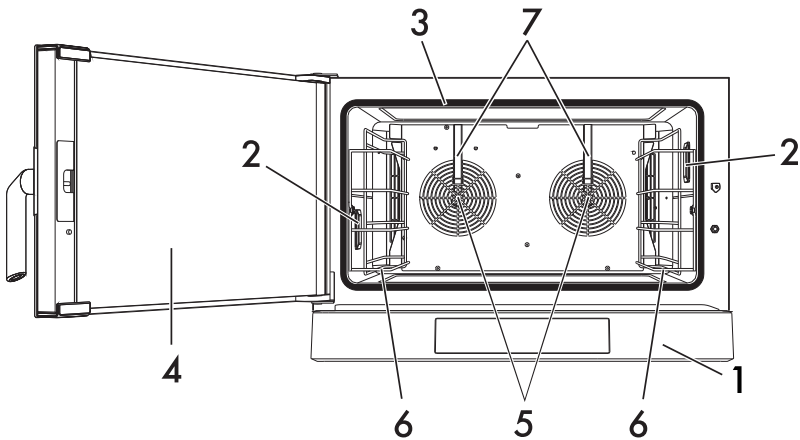


2 Descrizione

2.1 Descrizione generale



Porta con apertura a bascula



Porta con apertura a libro

Pannello comandi

- 1) Lampade
- 2) Guarnizione
- 3) Porta
- 4) Ventole

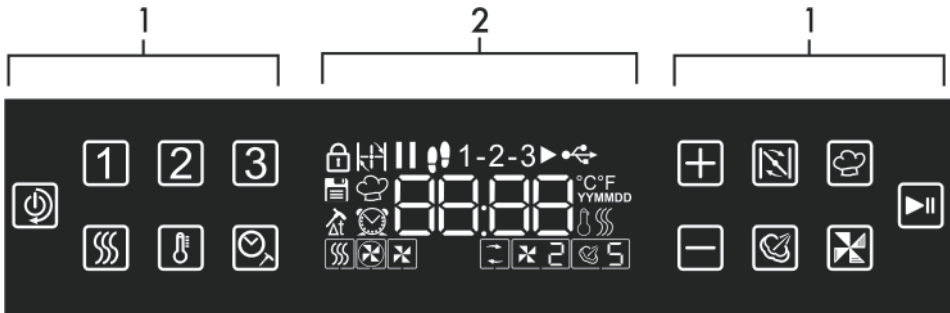
- 5) Telai supporto teglie
- 6) Condotto immissione acqua
- 7) Scarico acqua di lavaggio (solo su alcuni modelli)

1,2,3 Ripiano del telaio



Descrizione

2.2 Pannello comandi



1 Tasti capacitivi retroilluminati

2 Display LCD e icone

2.3 Descrizione dei comandi

Tasti capacitivi retroilluminati

	On-Off/Indietro/Stand-by
	Step 1
	Step 2
	Step 3
	Impostazione preriscaldamento
	Impostazione temperatura
	Impostazioni temporali/cottura

	Incremento valore
	Apertura chiusura/camino
	Cottura con ricetta
	Decremento valore
	Umidificazione
	Regolazione ventole
	Avvio/pausa

con sonda al cuore



Display LCD e icone



Display alfanumerico



Step di cottura



Livello ventilazione



Livello umidificazione



Cottura in corso



Pausa cottura



Blocco memorizzazione ricette



Ricetta memorizzata



Sonda al cuore con Δt



Durata cottura



Partenza ritardata



Apertura/chiusura camino



Selezione ricette



Temperatura di cottura



Temperatura di preriscaldamento



Icone gradi Celsius/Fahrenheit

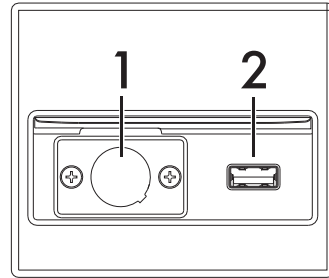


Icona collegamento USB



Icona impostazione data

2.4 Pannello laterale



Il pannello laterale si trova nel lato destro dell'apparecchio, in prossimità dell'angolo inferiore sinistro.

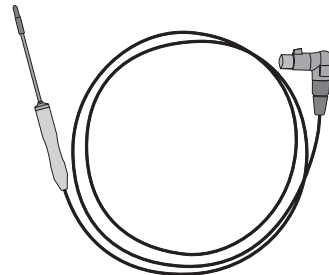


1 Presa per sonda cuore (solo su alcuni modelli).

2 Ingresso chiave USB.

2.5 Accessori disponibili

Sonda cuore (opzionale, solo su alcuni modelli)



Con la sonda cuore è possibile eseguire una cottura in base alla temperatura da essa misurata al centro dell'alimento.



Descrizione

2.6 Altre parti

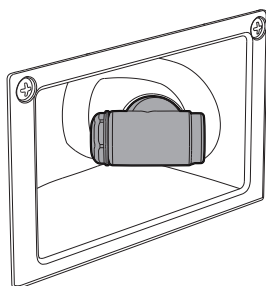
Ripiani di posizionamento

L'apparecchio dispone di ripiani per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. Le altezze d'inserimento sono da intendersi dal basso verso l'alto (vedi "Descrizione generale").

Ventilazione interna

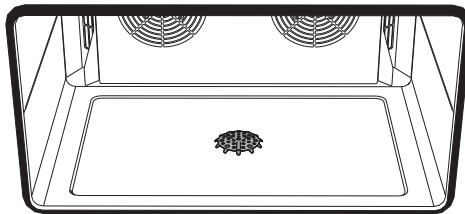
Le ventole interne (insieme agli elementi riscaldanti) si attivano e disattivano in base alla modalità di cottura selezionata. La velocità delle ventole è regolabile, in base ai modelli, anche durante la cottura.

Doccetta estraibile (solo su alcuni modelli)



Per facilitare le operazioni di pulizia, l'apparecchio è dotato di un erogatore d'acqua a doccetta posto sul lato destro, all'interno di un apposito vano.

Scarico acqua di lavaggio (solo su alcuni modelli)



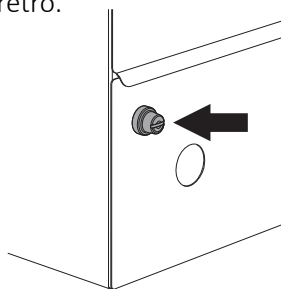
L'apparecchio è dotato di un sistema per il trasporto e lo scarico dell'acqua di lavaggio, situato al centro del fondo del vano cottura, e protetto da una griglia forata.

Termostato sicurezza

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che interviene in caso di malfunzionamento.

Solo per l'installatore/assistenza:

- 1) Svitare il coperchio di protezione del termostato con l'apposito attrezzo.
- 2) Per il riarmo del termostato di sicurezza, agire sul pulsante posto sul retro.



Contattare prontamente il servizio di Assistenza Tecnica dopo l'intervento del termostato sicurezza per la verifica di un eventuale guasto.




3 Uso


3.1 Primo utilizzo

- 1) Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
- 2) Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
- 3) Rimuovere e lavare tutti gli accessori (se presenti) dall'apparecchio (vedi "Pulizia e manutenzione").
- 4) Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.

3.2 Prima accensione





 Il forno è dimensionato per un carico massimo di 12 Kg.

Al collegamento con la presa di rete si accendono tutti i led e i tasti del display per circa 3 secondi.

Al termine, sul display compare solo il tasto  (schermata di stand-by).

Impostazione data e ora





In questa procedura è necessario premere il tasto  per confermare ogni passaggio, oppure il tasto  per tornare al passaggio precedente (tranne il primo). Agire sui tasti  /  per modificare i parametri di ogni passaggio

Come primo passaggio viene richiesto di impostare l'anno corrente.




A fianco del display numerico verranno visualizzate le diciture "YY", "MM" e "DD" rispettivamente per anno, mese e giorno.

Il display numerico mostra 

Successivamente viene mostrato  per

il mese e  per il giorno.

Ora è necessario impostare l'orario corrente (ore e minuti-formato 0-24h). Il

display numerico mostra 






Impostazione ID dell'apparecchio




- L'ID dell'apparecchio è un codice a 2 cifre (da 01 a 99) che identifica univocamente l'apparecchio (vedere "Funzioni di upload e download").
- Questa impostazione è abilitata solo alla prima accensione o dopo un ripristino di fabbrica.

Dopo avere impostato data e ora viene richiesto di impostare l'ID dell'apparecchio:

Il display numerico mostra:  ed è possibile cambiarlo tramite i tasti . Una volta impostata la data, l'ora e l'ID dell'apparecchio si può passare alla schermata iniziale tramite il tasto .

3.3 Schermata iniziale



- In questa schermata sono attivi tutti i tasti e viene visualizzato l'orario corrente.
- Da questa schermata premere  per almeno 2 secondi per passare alla schermata di stand-by.

Da questa schermata è possibile:

- creare una cottura a step
- selezionare una ricetta di cottura memorizzata
- reimpostare data e ora
- effettuare un ripristino di fabbrica
- gestire la partenza ritardata di una cottura
- gestire apertura/chiusura camino
- attivare la funzione di raffreddamento
- attivare il blocco memorizzazione ricette
- gestire il download/upload delle ricette o il download dei dati HACCP.



3.4 Parametri di cottura e valori di default

Parametro	Valore di default
Temperatura di cottura	Non impostata ("-- °C")
Durata di cottura	Non impostata (- - °C)
Funzione di cottura	Circolare ventilata
Ventilazione	Livello 2 (max) con inversione ventole
Umidificazione	Livello 0 (disattivata/ manuale)
Preriscaldamento	Disattivato
Camino	Aperto



Funzione circolare ventilata (attiva di default)

La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di alimenti diversi su più piani, purchè necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile per esempio, cucinare contemporaneamente (su più ripiani) pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.

3.5 Modalità di cottura

L'apparecchio dispone di due modalità di cottura:

1. Cottura a step (tasti);
2. Cottura con ricetta (tasto).

3.6 Cottura a step



La cottura a step è una modalità in cui la cottura procede per intervalli di tempo consecutivi (al massimo 3), in cui per ognuno è possibile impostare parametri di cottura differenti.

Dalla schermata iniziale premere il tasto (diventa rosso). Ora è possibile configurare i parametri di cottura.

Temperatura di cottura



E' obbligatorio impostare la temperatura, altrimenti lo step non sarà attivo e non sarà possibile avviare la cottura. E' possibile passare da gradi °C a gradi °F tramite la pressione prolungata del tasto in fase di configurazione.

Per impostare la temperatura di cottura:

- Premere il tasto (diventa rosso);
- Il display numerico mostra "--" con a fianco le icone °C (o °F);
- compaiono le icone e con funzione e livello ventilazione di default.



Uso



Se la temperatura selezionata è almeno 90°C (194°F), comparirà anche l'icona

I tasti / selezionano la temperatura (tenere premuto per un avanzamento veloce).

- Temperatura minima 30°C (86°F).
- Temperatura massima 270°C (518°F).

Una volta impostata la temperatura compare l'icona ed è già possibile avviare la cottura tramite il tasto . In questo caso la cottura avrà tutti gli altri parametri al valore di default e con un singolo step.

Durata di cottura

Per impostare la durata di cottura:



Se non si imposta nessuna durata di cottura, tramite la conferma dei valori iniziali "--:--", la cottura proseguirà all'infinito e dovrà essere arrestata manualmente.

1. Premere il tasto (diventa rosso) e compare l'icona Agire sui tasti / per selezionare una durata.

- Durata minima "--:--" (arresto manuale).
- Durata massima: 99 ore.

Preriscaldamento



Il preriscaldamento viene sempre avviato prima del primo step di cottura.

Per impostare il preriscaldamento:

1. Premere il tasto (diventa rosso) e compare l'icona
2. Agire sui tasti / per selezionare la temperatura di preriscaldamento.



Il preriscaldamento viene effettuato con funzione circolare ventilata e con velocità massima della ventola.

Velocità della ventola

Per regolare la velocità della ventola:

1. Premere il tasto (diventa rosso):
2. Agire sui tasti / per selezionare il livello di ventilazione



Livello 1 - velocità minima, resistenza circolare a potenza minima



Livello 1 - velocità minima, resistenza circolare a potenza minima, con inversione delle ventole.



Livello 2 - velocità massima, resistenza circolare a potenza massima, con inversione delle ventole.



Umidificazione



L'umidificazione può essere attivata solo se:

- La velocità della ventola è allivello 2 (velocità massima);
- La temperatura di cottura è di almeno 90°C (194°F).


Per impostare l'umidificazione:

1. Premere il tasto  (diventa rosso)
2. Agire sui tasti  /  per selezionare il livello di umidificazione (da livello 0 a livello 5).



I livelli di umidificazione rappresentano la frequenza di attivazione di cicli regolari composti da 2 secondi di erogazione di acqua in cavità intercalati da 15 secondi di arresto.

Livello di umidificazione	Frequenza di attivazione
0	Disattivata / manuale
1	1 ciclo ogni 8 minuti
2	1 ciclo ogni 6 minuti
3	1 ciclo ogni 4 minuti
4	1 ciclo ogni 2 minuti
5	1 ciclo ogni 35 secondi


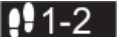
Se si seleziona il livello 0, l'umidificazione può essere attivata manualmente premendo il tasto  (solo con temperatura di almeno 90°C-194°F), in cui l'umidità verrà erogata secondo un ciclo di 2 secondi di attività intervallato da 15 secondi di pausa, (durante la quale l'icona corrispondente scompare, ad indicare che l'erogazione è disabilitata fino al termine del ciclo).



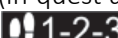
Aggiunta di 1 step di cottura



Il secondo e il terzo step possono essere aggiunti solo se è stata impostata una temperatura e una durata per lo step precedente.

Dopo aver impostato i parametri del primo step:

1. Premere il tasto  (diventa rosso)
2. Impostare i parametri di cottura come fatto per lo step 1. Una volta impostata la temperatura compare l'icona .

Una volta impostati i parametri per lo step 2 si può avviare la cottura con il tasto , oppure si può aggiungere l'ultimo step di cottura tramite il tasto  impostandone i parametri come descritto in precedenza (in quest'ultimo caso comparirà l'icona  una volta impostata la temperatura.




Inizialmente per ogni step aggiunto i parametri di cottura sono sui valori di default (vedere "Parametri di cottura e valori di default").

Rimozione di uno o più step di cottura



Per rimuovere uno step è necessaria una pressione prolungata sul tasto dello step che si intende rimuovere. L'eliminazione di uno step elimina anche gli step successivi (se impostati).

Ad esempio, dati 3 step attivi:

- Con la pressione prolungata del tasto  verrà eliminato solo lo step nr.3.




Uso




- Con la pressione prolungata del tasto  verranno eliminati lo step nr.2 e nr.3.
- Con la pressione prolungata del tasto  verranno eliminati tutti gli step e si ritorna alla schermata di impostazione dei parametri del primo step con i valori di default.

Avviamento della cottura

Con preriscaldamento


1. Una volta impostata la cottura, premere  (diventa rosso), per avviare il.
 - Le lampade rimangono spente e
 - Compare l'icona  sul display.
 - Compare l'icona  lampeggiante.
 - Viene visualizzata la temperatura interna in umento.
 - E' possibile visualizzare la temperatura obiettivo del preriscaldamento tramite il tasto  per poi modificarla con i tasti  e .
 - E' possibile passare direttamente alla cottura tramite pressione prolungata del tasto .

Terminato il preriscaldamento l'apparecchio va in stato di pausa:



- vengono emessi dei segnali acustici e si accende la lampada;
 - compare l'icona  e l'icona  diventa fissa.
 - l'icona  torna bianca e lampeggia.
2. Aprire la porta.
 3. Infornare la pietanza.

Alla chiusura della porta la cottura viene avviata.



Se la pietanza è stata infornata dall'inizio, è sufficiente premere il tasto  per avviare la cottura.

Senza preriscaldamento

1. Una volta impostata la cottura, premere  (diventa rosso). La cottura viene avviata, la lampada si accende e compare l'icona .





Cottura con sonda al cuore

La sonda al cuore è un termometro che misura la temperatura direttamente al centro dell'alimento e fa terminare la cottura quando rileva una temperatura pari a quella impostata dall'utente.

- Al primo utilizzo rimuovere la protezione in gomma che copre la punta della sonda.
- Collegare la sonda al cuore nell'apposita presa posta sul lato destro dell'apparecchio.




Nota: per estrarre la sonda è necessario premere il pulsantino di sblocco

1. Collegata la sonda, compare l'icona .
2. Premendo  compare il display temperatura.
3. Con i tasti  /  si può impostare la temperatura obiettivo (da 30°C a 90°C).
4. Impostare gli altri parametri come precedentemente spiegato ed avviare la cottura o salvare come ricetta.




La cottura terminerà quando l'alimento raggiungerà la temperatura obiettivo per la sonda al cuore impostata.



A cottura/preriscaldamento in corso, premere  per almeno 3 secondi per visualizzare la temperatura reale della sonda (visualizzata per 5 secondi)



Se si avvia una ricetta con sonda al cuore, ma con sonda scollegata il display alfanumerico mostra . Al collegamento della stessa, la cottura riprenderà automaticamente.









Se la sonda viene rimossa durante una cottura, essa si arresterà automaticamente e sarà necessario impostarla di nuovo.

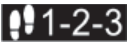
Cottura con sonda al cuore Δt





- Con questa modalità, durante la cottura, viene mantenuta una differenza costante (Δt) tra la temperatura all'interno dell'apparecchio e la temperatura obiettivo della sonda.

1. Collegata la sonda, compare l'icona .
2. Premendo  compare il display temperatura.
3. Premere nuovamente , sul display compare .
4. Agire sui tasti  /  per impostare la differenza di temperatura Δt (da 5°C a 100°C).
5. Impostare gli altri parametri come precedentemente spiegato ed avviare la cottura o salvare come ricetta.

Cottura in corso

Durante la cottura viene mostrata l'icona  con il numero dello step in esecuzione lampeggiante.


- L'icona dello step visualizza solo i numeri degli step impostati.
- Il display numerico mostra la somma dei tempi dei singoli step.
- Per ogni step vengono visualizzate le icone dei relativi parametri.
- Al termine di uno step l'apparecchio passa direttamente al successivo.
- Quando il tempo rimanente è inferiore al minuto, il display numerico mostra i secondi rimanenti in diminuzione.






Se la cottura in corso è una ricetta, la pressione del tasto  consente di visualizzare il numero associato ad essa; premere il tasto  o attendere 5 secondi per tornare alla schermata di cottura in corso.



Uso



- Se l'ultimo step non prevede un tempo di cottura ("--:--" a display), il display numerico conta il tempo trascorso a partire da "00:00" e la cottura deve essere arrestata manualmente.


Durante la cottura è possibile modificarne i parametri. Dopo ogni modifica premere  o attendere 10 secondi per uscire dalla modalità di modifica.

- Visualizzare la temperatura impostata (per lo step in corso) tramite pressione breve del tasto  ed eventualmente modificarla.
- Visualizzare la temperatura interna reale tramite una pressione prolungata del tasto .
- Modificare il tempo di cottura dello step in corso tramite pressione del tasto  e dei tasti  e  (non è possibile portare il tempo a "--:--").
- Modificare la velocità della ventola e il livello di umidificazione tramite i relativi tasti (se previsti).



Sospensione, ripresa e interruzione di una cottura

Per sospendere la cottura:

- Tramite il tasto  la ventola e gli elementi riscaldanti vengono disattivati, ma il conteggio alla rovescia continua. Per riprendere la cottura premere di nuovo il tasto  .
- Per sospendere il conteggio alla rovescia e gli elementi riscaldanti è necessario aprire la porta. Per riprendere la cottura chiudere la porta.

In ogni caso compare l'icona  sul display.

Per interrompere la cottura:

1. Sospendere la cottura in corso tramite il tasto .
2. Alla pressione del tasto  la cottura viene interrotta e si viene riportati alla schermata di impostazione dei parametri e degli step.

A questo punto si possono modificare i parametri di cottura, aggiungere o rimuovere gli step e salvare la cottura come ricetta.



A cottura sospesa o in corso è possibile modificare i parametri dello step in esecuzione tramite i tasti corrispondenti (diventano rossi).



Al termine della cottura

- Vengono emessi dei segnali acustici e si accende la lampada.

i A cottura terminata, l'apertura e successiva chiusura della porta spegne la lampada.

- Compare l'icona
- Il display del tempo mostra "00:00" lampeggiante.
- Con il tasto
- Con il tasto
- Se la cottura appena terminata era una ricetta, l'apertura della porta o la pressione del tasto

3.7 Cottura con ricetta

i Una ricetta è un programma automatico di cottura, precedentemente memorizzato o scaricato da USB.

Questa modalità permette di richiamare un programma automatico (Ricetta), costituito da una o più fasi di cottura.

Le ricette si creano in due modi:

- 1 Impostare una cottura e salvarla come ricetta.
- 2 Scaricare le ricette nella memoria dell'apparecchio tramite un dispositivo USB (Vedere "Funzioni speciali").

Creazione di una nuova ricetta

1. Impostare una cottura a step (Vedi "Cottura a step").

2. Tenere premuto il tasto

- Il display numerico mostra il numero associato alla posizione in memoria della ricetta e compare l'icona

i Si possono salvare fino ad un massimo di 99 ricette.

- L'icona
- Una pressione breve del tasto
- Una pressione prolungata del tasto

3. Agire sui tasti


4. Tenere di nuovo premuto il tasto

5. Dopo la memorizzazione si viene riportati alla schermata precedente.









Uso



Se il blocco ricette è attivato, all'atto della memorizzazione compare brevemente l'icona  e il sistema ne impedisce il salvataggio (Vedere "Funzioni speciali").





Richiamare una ricetta esistente

Dalla schermata iniziale:

1. Premere il tasto ; si passa alla schermata di gestione ricette.
2. Agire sui tasti  e  e per selezionare una ricetta.
 - Premere il tasto  per avviare la ricetta.
 - Premere il tasto  per tornare alla schermata iniziale.
 - Tenere premuto il tasto  per passare alla schermata di stand-by.






Modifica di una ricetta esistente:

Dopo avere selezionato una ricetta (Vedere "Richiamare una ricetta esistente").

1. Tenere premuto il tasto  per aprire la ricetta selezionata; si passa alla schermata di impostazione cottura.
2. Modificare i parametri e gli step tramite i tasti corrispondenti.
3. Dopo le modifiche, tenere di nuovo premuto il tasto  per salvare la ricetta nella stessa o un'altra posizione di memoria (selezionare la posizione tramite i tasti  e .

Cancellare una ricetta


Dalla schermata iniziale:




1. Premere il tasto  per passare alla schermata di gestione ricette.
2. Selezionare la ricetta da cancellare tramite i tasti  e .
3. Tenere premuti entrambi i tasti  e  per entrare in modalità di cancellazione.



Anche in questa modalità è possibile selezionare le ricette da cancellare con i relativi tasti



Se il blocco memorizzazione ricette è attivato, all'utente verrà impedito di accedere alla modalità di cancellazione (compare brevemente l'icona , vedere "Funzioni speciali").

- Nel display numerico, il numero associato alla ricetta comincia a lampeggiare.
 - Premere  per uscire dalla modalità di cancellazione.
4. Premere il tasto  per confermare la cancellazione; viene emesso un segnale acustico e si passa alla schermata di gestione ricette.
 5. Premere  per tornare alla schermata iniziale.




3.8 Funzioni speciali



Blocco memorizzazione ricette

Funzione che impedisce la memorizzazione e la cancellazione delle ricette.



Dalla schermata iniziale, l'icona  indica che il blocco memorizzazione ricette è attivo

Dalla schermata iniziale:

1. Premere insieme, per almeno 8 secondi, i tasti  e  per disattivarlo.

Partenza ritardata

Funzione che permette di avviare una cottura all'orario desiderato.

Dalla schermata iniziale:

Premere .

Il display numerico mostra "00:00".

2. Agire sui tasti  e  per impostare l'orario desiderato.

3. Premere  per confermare.


4. Dopo la conferma si verrà riportati alla schermata iniziale e verrà mostrata l'icona

 alla sinistra del display numerico.

A questo punto, se si desidera impostare una nuova cottura o richiamare una ricetta, essa partirà all'orario in precedenza impostato.



- E' possibile impostare la partenza ritardata solo dalla schermata iniziale.
- Se non si avvia nessuna cottura, l'orario impostato della partenza ritardata verrà considerato per il giorno seguente.


Per annullare la partenza ritardata, dalla schermata iniziale, è sufficiente tenere premuto  perfino a passare alla schermata di stand-by.

Raffreddamento

Questa funzione permette il raffreddamento della camera di cottura se la temperatura interna è superiore a 60°C (140°F).

Dalla schermata iniziale tenere premuto il


tasto  (diventa rosso).

- Viene attivata la ventola alla velocità massima.
- Il display numerico mostra la temperatura interna in diminuzione.
- Compare l'icona  lampeggiante.

Per disattivare la funzione:

1. Attendere il raggiungimento della temperatura di 60°C.

2. premere il tasto  oppure  (rosso) per tornare alla schermata iniziale.

3. Tenere premuto il tasto  per tornare alla schermata di stand-by.



Uso





Se la temperatura interna è inferiore a 60°C, questa funzione non può essere attivata.

Ripristino di fabbrica

Questa funzione permette di:

- Resettare la data e l'ora del sistema;
- Resettare l'ID dell'apparecchio;
- Cancellare le ricette memorizzate;
- Ripristinare l'unità di misura della temperatura in °C;
- Disattivare il blocco memorizzazione ricette;

Dalla schermata iniziale:

1. Premere i tasti  e 

contemporaneamente per almeno 8 secondi.

2. Se il comando è stato recepito con successo, tutti i tasti lampeggiano di rosso per alcuni secondi e si viene portati alla schermata di stand-by senza orario



Dopo il ripristino di fabbrica è necessario impostare di nuovo l'orario e la data (vedere "Prima accensione").

Funzioni di upload e download









Queste operazioni è possibile effettuare solo dalla schermata principale.


Con un dispositivo USB è possibile effettuare un download e un'upload delle ricette e un download dei dati HACCP.




I dati HACCP rappresentano un registro di tutte le attività dell'apparecchio sotto forma di un file scaricabile e consultabile da personale abilitato.

Per abilitare queste funzioni eseguire una delle seguenti combinazioni di tasti, ognuna associata ad una specifica funzione:




- Premere i tasti  e  contemporaneamente per 8 secondi per abilitare l'upload delle ricette da USB.
- Premere i tasti  e  contemporaneamente per 8 secondi per abilitare il download delle ricette su USB.
- Premere i tasti  e  contemporaneamente per 8 secondi per abilitare il download dei dati HACCP su USB.


1. Inserire la chiavetta USB (compare l'icona  lampeggiante.



Se la chiavetta non è inserita, l'icona  continua a lampeggiare fino al suo inserimento.



2. Una volta abilitata un'operazione, premere  per confermare (il tasto diventa rosso e l'icona  diventa fissa). Per annullare l'operazione premere il tasto .

3. Una volta terminata l'operazione, il tasto  ritorna bianco e dopo pochi istanti si ritorna alla schermata iniziale.



L'utilità dell'ID dell'apparecchio risiede nel fatto che, in fase di download dei file delle ricette o dei dati HACCP da più forni su USB, non c'è il rischio che i file vengano sovrascritti bensì rimangono separati e contrassegnati dall'ID stesso.

3.9 Consigli per la cottura

Consigli generali

- Utilizzare una funzione ventilata per ottenere una cottura uniforme su più livelli.
- Aumentare le temperature non abbrevia i tempi di cottura (il cibo potrebbe risultare molto cotto all'esterno e poco cotto all'interno).

Consigli per la cottura di carni

- I tempi di cottura, variano a seconda dello spessore, della qualità del cibo e dal gusto del consumatore.
- Utilizzare un termometro per carni durante la cottura di arrostiti, oppure semplicemente premere con un cucchiaino sull'arrostito. Se questo risulta sodo è pronto, diversamente deve essere cotto ancora per qualche minuto.

Consigli per la cottura di dolci e biscotti

- Utilizzare preferibilmente stampi scuri di metallo: aiutano ad assorbire meglio il calore.
- La temperatura e la durata di cottura dipendono dalla qualità e dalla consistenza dell'impasto.
- Per verificare se il dolce è cotto all'interno: al termine della cottura, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto di esso. Se la pasta non si attacca allo stuzzicadenti, il dolce è cotto.
- Se il dolce si affloscia quando viene sfornato, nella successiva cottura diminuire la temperatura impostata di circa 10°C selezionando eventualmente un tempo maggiore di cottura.

Consigli per lo scongelamento

- Posizionare gli alimenti congelati privi di confezione, in un contenitore senza coperchio sul primo ripiano del forno.
- Evitare la sovrapposizione degli alimenti.
- Per scongelare la carne, utilizzare una griglia riposta sul secondo livello ed una teglia posta sul primo livello. In questo modo il cibo non resta a contatto con il liquido di scongelamento.

Per risparmiare energia

- Arrestare la cottura qualche minuto prima del tempo normalmente impiegato. La cottura proseguirà per i restanti minuti con il calore accumulatosi internamente.
- Ridurre al minimo le aperture della porta, in modo tale da evitare dispersioni di calore.
- Mantenere costantemente pulito l'apparecchio all'interno.
-



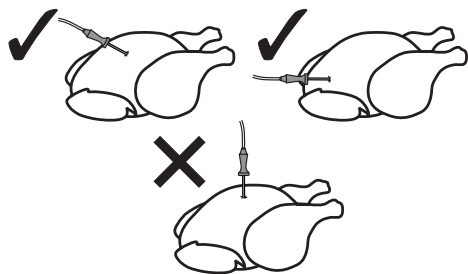
Uso

Cottura a bassa temperatura con sonda

- Si consiglia questo tipo di cottura per carni tenere e magre che non devono superare i 65°C al cuore. Impostare una temperatura del forno tra gli 90° e i 100°C. Questo tipo di impostazione allunga il tempo di cottura, ma preserva le caratteristiche qualitative dell'alimento e impedisce una riduzione di volume eccessiva dello stesso.
- Per un miglior risultato, prima di procedere con la cottura a bassa temperatura, rosolare la carne a fuoco vivo in padella per 1 o 2 minuti su ogni lato.

Corretta applicazione della sonda

- 1) Posizionare l'alimento su di una teglia.
 - 2) Inserire la punta della sonda all'interno dell'alimento fuori forno.
- Per risultati ottimali, assicurarsi che la sonda di temperatura sia inserita, nella parte più spessa dell'alimento, trasversalmente e almeno per 3/4 della sua lunghezza, ma che non vada a toccare la teglia sottostante e che non attraversi l'alimento stesso.



Temperatura elevata della sonda di temperatura

Pericolo di ustioni

- Non toccare l'asta o la punta della sonda dopo averla utilizzata.
- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non graffiare o danneggiare le superfici smaltate o cromate con la punta della sonda.



Uso non corretto

Rischio di danni alle persone

- La sonda di temperatura non va lasciata incustodita.
- Non permettere ai bambini di giocare con la sonda.
- Prestare molta attenzione a non ferirsi con le parti acuminate della sonda.



Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso

Pericolo di ustioni

- Proteggere le mani con guanti termici quando si utilizza la sonda.



Uso non corretto

Rischio di danni alla sonda di temperatura

- Non tirare il cavo per rimuovere la sonda dalla presa o dall'alimento.
- Qualunque parte della sonda non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura, con gli elementi riscaldanti, con le griglie o le teglie quando questi sono ancora caldi.
- Quando non utilizzata, la sonda non va conservata all'interno dell'apparecchio.
- Assicurarsi che la spina sonda sia inserita fino in fondo nella presa.
- Non utilizzare la sonda per inserire o rimuovere gli alimenti dal vano cottura.



Uso non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

- Prima di inserire la spina della sonda assicurarsi che sia completamente asciutta.

4 Pulizia e manutenzione

4.1 Pulizia dell'apparecchio



Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

Consigli per la pulizia dell'apparecchio

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.



Uso

4.2 Pulizia della porta

Si consiglia di mantenere i vetri porta sempre ben puliti. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente, lavare con una spugna umida e detergente comune.



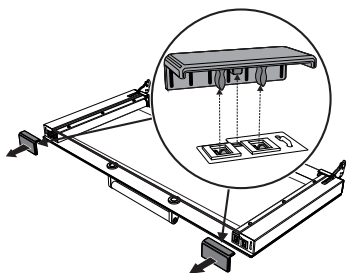
Si consiglia l'utilizzo di prodotti per la pulizia distribuiti dal costruttore.

Smontaggio della porta

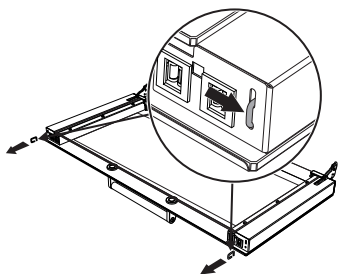
Per facilitare le operazioni di pulizia è consigliabile rimuovere la porta e posizionarla su un canovaccio.

Per rimuovere la porta, procedere come segue:

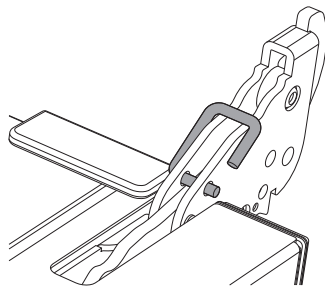
- 1) Aprire la porta.
- 2) Tirare i tappi superiori per rimuoverli.



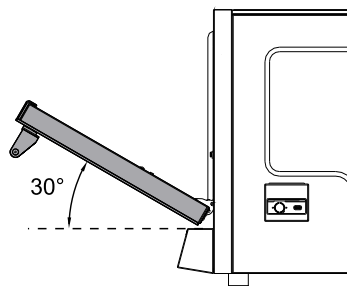
- 3) Estrarre i ganci di bloccaggio riposti sui piantoni della porta, sotto i tappi appena rimossi.



- 4) Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.



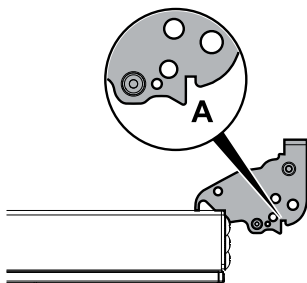
- 5) Afferrare la porta ai due lati con entrambe le mani, sollevarla verso l'alto formando un angolo di circa 30° ed estrarla.



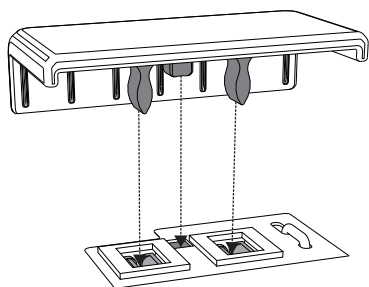


Per rimontare la porta, procedere come segue:

- 6) Inserire le cerniere nelle apposite fessure poste sul forno assicurandosi che le scanalature **A** si appoggino completamente alle fessure.



- 7) Abbassare la porta verso il basso.
- 8) Rimuovere i ganci di bloccaggio dalle cerniere e riporli negli alloggi sui piantoni della porta.
- 9) Riposizionare i tappi sulla parte superiore della porta.



- 10) Chiudere la porta.

Smontaggio del vetro interno



Uso non corretto

Pericolo di schiacciamento

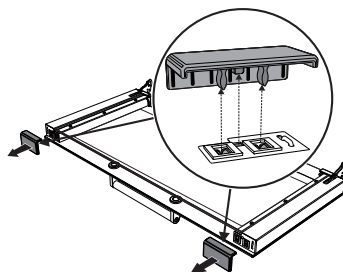
- Assicurarsi di aver bloccato le cerniere porta prima di effettuare lo smontaggio dei vetri.



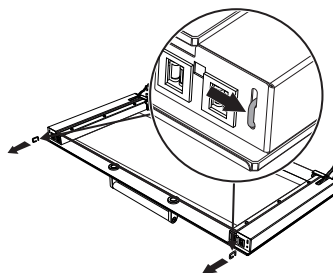
Per facilitare le operazioni di pulizia, è consigliabile rimuovere la porta.

I vetri interni che compongono la porta possono essere rimossi con le seguenti operazioni:

- 1) Aprire la porta.
- 2) Tirare i tappi superiori per rimuoverli.



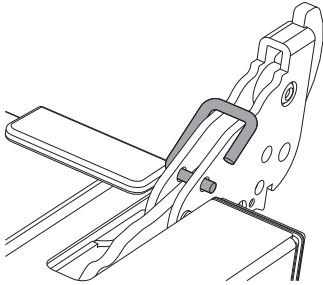
- 3) Estrarre i ganci di bloccaggio riposti sui piantoni della porta, sotto i tappi appena rimossi.



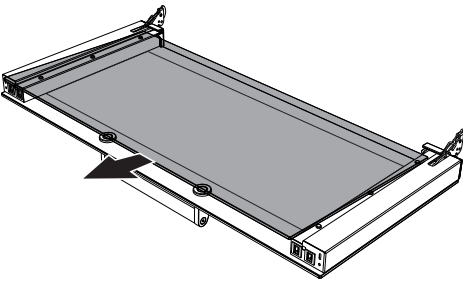


Uso

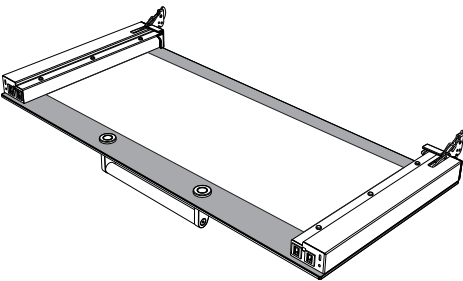
- 4) Posizionare i ganci di bloccaggio nei fori delle cerniere in modo da impedire la chiusura accidentale della porta.



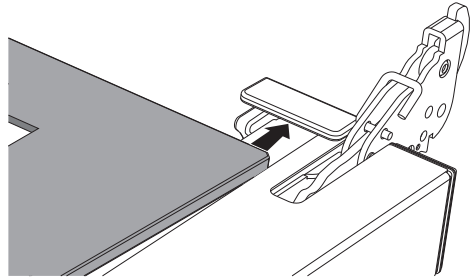
- 5) Sfilare il vetro interno tirandolo delicatamente verso l'alto.



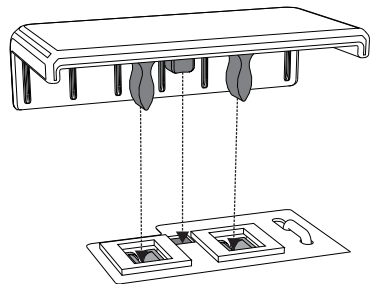
- 6) Pulire il vetro esterno e quelli rimossi in precedenza. Utilizzare carta assorbente da cucina. In caso di sporco persistente lavare con una spugna umida e detergente neutro.



- 7) Al termine della pulizia, riposizionare il vetro interno.



- 8) Rimuovere i ganci di bloccaggio dalle cerniere e riporli negli alloggi sui piantoni della porta.
9) Riposizionare i tappi sulla parte superiore della porta.



- 10) Chiudere la porta.



4.3 Pulizia del vano cottura

Per una buona conservazione del vano cottura occorre pulirlo regolarmente dopo averlo lasciato raffreddare.

Evitare di lasciar seccare all'interno del vano cottura residui di cibo perché potrebbero rovinare le superfici.

Prima di ogni pulizia estrarre tutte le parti rimovibili.

Per facilitare le operazioni di pulizia, si consiglia di smontare:

- la porta;
- i telai supporto teglie;
- la guarnizione.



In caso di utilizzo di prodotti di pulizia specifici, si consiglia di far funzionare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15/20 minuti, al fine di eliminare eventuali residui.

Sistema di lavaggio manuale (solo su alcuni modelli)



Formazione di vapore ad elevata temperatura

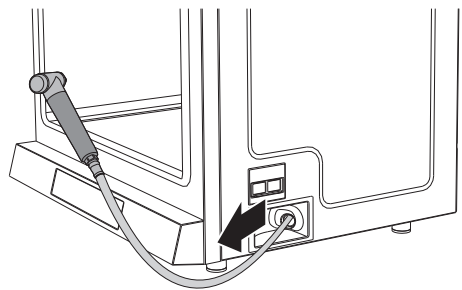
Pericolo di ustioni

- NON utilizzare la doccetta a forno caldo.
- Se il forno è ancora caldo, avviare la funzione **Raffreddamento** ("Funzioni speciali") e attendere che finisca.

L'apparecchio dispone di un sistema di lavaggio manuale per facilitare la pulizia del vano cottura.

Attraverso la doccetta estraibile a pressione è possibile erogare acqua direttamente in cavità.

- 1) Estrarre la doccetta.



- 2) La lunghezza di estrazione si può regolare ogniqualvolta si sentano degli scatti metallici (in totale 4), fermandosi semplicemente.
- 3) Premere il pulsante posto sul retro della testa della doccetta per erogare acqua.
- 4) Per riavvolgere il tubo tirare leggermente la doccetta e accompagnarla delicatamente fino alla sua sede.



Pulizia e manutenzione

- 5) Cospargere le pareti della cavità con un prodotto specifico per la pulizia.
- 6) Chiudere la porta e avviare l'apparecchio alla massima temperatura per circa 15 minuti.
- 7) Una volta raffreddato, ripetere il ciclo di pulizia manuale con doccetta.
- 8) Rimuovere manualmente eventuali residui e asciugare accuratamente.



Durante il lavaggio può riversarsi dell'acqua sul frontalino e sul contorno della cavità; questo non comporta pericoli o malfunzionamenti in alcun modo.

Pulizia della sonda cuore



Pulizia non corretta

Rischio di danni alla sonda

- Non lavare la sonda in lavastoviglie.
- Dopo ogni lavaggio asciugare con molta cura ogni parte della sonda.

Dopo ogni utilizzo occorre pulire la sonda di temperatura dopo che si sia raffreddata. Pulire solo la parte metallica e il manico plastico della sonda temperatura con acqua, sapone neutro per stoviglie e una spugna morbida.

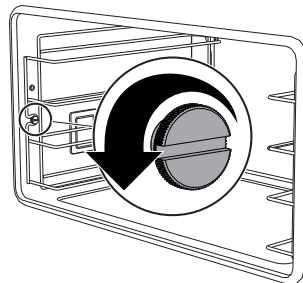
Evitare assolutamente il lavaggio in lavastoviglie perché rovinerebbe i componenti elettronici della spina.

Dopo la pulizia asciugare accuratamente.

Rimozione dei telai supporto teglie

La rimozione dei telai supporto teglie permette un'ulteriore facilità di pulizia delle parti laterali.

- 1) Svitare completamente le ghiera di fissaggio.



- 2) Sfilare i telai supporto teglie dalle sedi poste sul deflettore e rimuoverli dal vano cottura.
- 3) Al termine della pulizia, riposizionare i telai supporto teglie all'interno del vano cottura e fissarli con le ghiera di fissaggio.

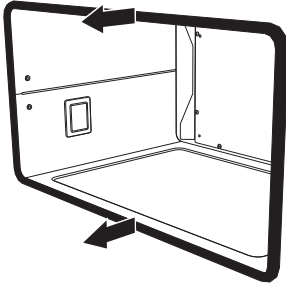


4.4 Manutenzione straordinaria

Smontaggio della guarnizione

Per smontare la guarnizione:

- Tirare la guarnizione verso l'esterno per rimuoverla.



Per montare la guarnizione:

- Posizionare la guarnizione in corrispondenza della fessura anteriore e premere accuratamente fino a farla aderire alla facciata dell'apparecchio.

Consigli per la manutenzione della guarnizione

La guarnizione deve essere morbida ed elastica.

- Per mantenere pulita la guarnizione utilizzare una spugna non abrasiva e lavare con acqua tiepida.

Sostituzione della lampada di illuminazione interna (solo su alcuni modelli)



Parti sotto tensione elettrica

Pericolo di folgorazione

Disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

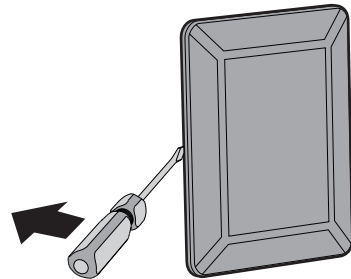


Il vano cottura è dotato di due lampade da 40W.

- 1) Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- 2) Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
- 3) Rimuovere il coperchio della lampada tramite un utensile (ad esempio un cacciavite).



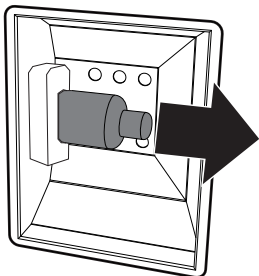
Fare attenzione a non graffiare le superfici del vano cottura.





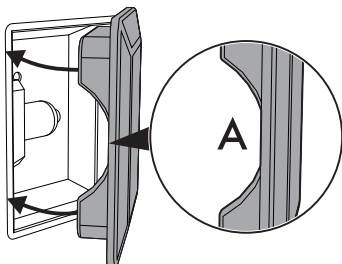
Pulizia e manutenzione

- 4) Sfilare e rimuovere la lampada.



Non toccare la lampada alogena direttamente con le dita, ma munirsi di una copertura isolante.

- 5) Inserire la lampada nuova.
6) Rimontare il coperchio. Lasciare la sagomatura interna del vetro (A) rivolta verso la porta.



- 7) Premere a fondo il coperchio in modo che aderisca perfettamente al portalamпада.

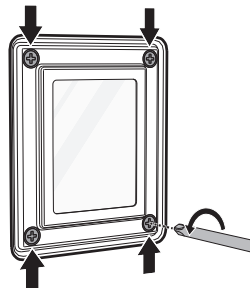
Sostituzione della lampada di illuminazione interna (solo su alcuni modelli)



Rischio di malfunzionamento
Pericolo di danni all'apparecchio

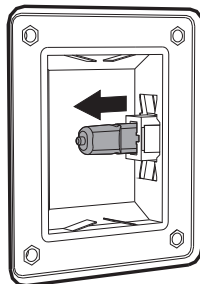
- Appoggiare correttamente il vetrino e la guarnizione sulla cornice del portalamпада.
- Prestare molta attenzione a non incrinare o scheggiare il vetrino.

- 1) Rimuovere tutti gli accessori all'interno del vano cottura.
- 2) Rimuovere i telai di supporto griglie/ teglie.
- 3) Svitare le viti ai 4 angoli del portello della lampada.



Fare attenzione a non lasciar cadere la guarnizione interna e il vetrino del vano lampada.

- 4) Sfilare e rimuovere la lampada.





Pulizia e manutenzione

4.5 Se l'apparecchio non funziona


Problema	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• La spina non è inserita correttamente nella presa.• È presente qualche guasto o cattivo funzionamento dell'impianto elettrico.• Ci sono fusibili interrotti o interruttori staccati.
L'apparecchio impiega troppo tempo per cuocere o cuoce troppo rapidamente	<ul style="list-style-type: none">• L'impostazione della temperatura non è corretta.
Si forma dell'umidità all'interno del vano cottura e sopra le vivande	<ul style="list-style-type: none">• Le vivande rimangono per troppo tempo nel vano cottura dopo la fine della cottura. Non lasciarle più di 15-20 minuti nel vano cottura dopo la fine della cottura.



5 Installazione

5.1 Collegamento elettrico



Il morsetto contrassegnato da questo simbolo  collega fra loro parti che normalmente si trovano al potenziale di terra. Collegare opportunamente gli apparecchi tramite questo morsetto per garantirne l'equipotenzialità degli stessi.



Se la tensione di fase scende al di sotto di 190V~ il forno potrebbe avere un calo delle prestazioni, non dovuto al prodotto stesso.

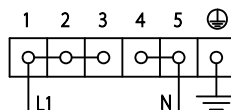
Informazioni generali

Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta. La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata sull'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.

Provvedere al collegamento di terra con un cavo più lungo degli altri di almeno 20 mm. L'apparecchio è corredato di cavo pentapolare di tipo H07RN-F (5 x 1,5 mm², in riferimento alla sezione del conduttore interno).

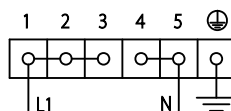
Modalità di collegamento

- 220-240 V 1N~



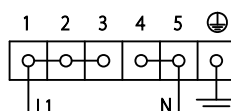
Cavo tripolare 3 x 4 mm².

- 220-240 V 3~



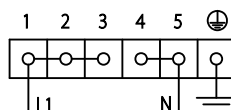
Cavo tetrapolare 4 x 4 mm².

- 380-415 V 2N~



Cavo tetrapolare 4 x 2,5 mm².

- 380-415 V 3N~



Cavo pentapolare 5 x 1,5 mm².



I valori indicati si riferiscono alla sezione del conduttore interno.

Collegamento fisso

Prevedere sulla linea di alimentazione un dispositivo di interruzione onnipolare in conformità con le regole di installazione. Il dispositivo di interruzione deve essere situato in posizione facilmente raggiungibile e in prossimità dell'apparecchio.



Pulizia e manutenzione

Collegamento con spina e presa

Controllare che spina (non fornita) e presa di corrente siano della stessa tipologia e di portata adeguata alla massima corrente assorbita dall'apparecchio.

Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Sostituzione del cavo

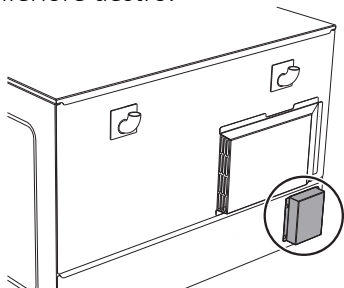


Tensione elettrica

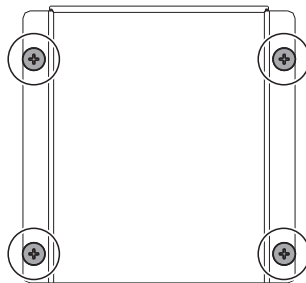
Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- La sostituzione del cavo di collegamento elettrico deve essere eseguita esclusivamente da personale tecnico qualificato.

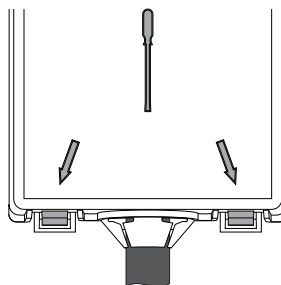
- 1) La morsetteria è posizionata sul retro dell'apparecchio, nell'angolo inferiore destro.



- 2) Svitare le viti evidenziate in figura per rimuovere il coperchio esterno della morsetteria.



- 3) Con l'ausilio di un cacciavite a taglio, sganciare e sollevare il coperchio interno per accedere alla morsetteria.



- 4) Sostituire il cavo.
- 5) Assicurarsi che i cavi seguano il percorso ottimale, in modo tale da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchio.
- 6) Per rimontare il coperchio e il fermacavo seguire le istruzioni suddette in senso inverso.



5.2 Collegamento idraulico

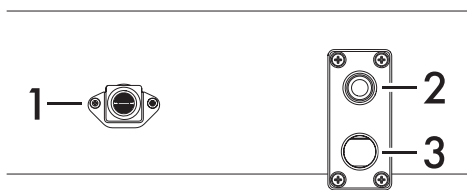


Usò non corretto

Rischio di danni all'apparecchio

- Se la tubazione dell'acqua è nuova o è rimasta a lungo inattiva, prima di eseguire l'allacciamento assicurarsi (facendola scorrere) che l'acqua diventi limpida e priva di impurità.
- La pressione in entrata dev'essere compresa fra min. 50 kPa e max. 500 kPa.

Sul pannello posteriore dell'apparecchio sono presenti le aperture per il collegamento idraulico che, a seconda dei modelli, servono per i sistemi di umidificazione interna e di lavaggio manuale.

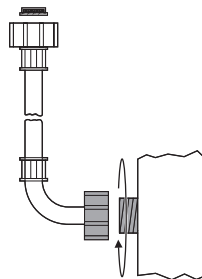


1 Collegamento per umidificazione interna.

2 Ingresso acqua di lavaggio (solo su alcuni modelli).

3 Terminale di scarico (solo su alcuni modelli).

Per gli ingressi 1 e 2 collegarli ad una presa d'acqua con bocca filettata di $\frac{3}{4}$ ".



Scarico dell'acqua di lavaggio (solo su alcuni modelli)



Acqua ad elevata temperatura

Pericolo di ustioni

- L'acqua di scarico potrebbe essere molto calda.
- I tubi utilizzati per il drenaggio dell'acqua devono essere resistenti alle alte temperature (almeno 90°C).
- Non utilizzare tubi metallici.

Lo scarico delle acque si effettua a caduta libera mediante l'utilizzo di un tubo rigido o flessibile fissato al terminale di scarico dell'apparecchio (3) e collegato ad un sistema di drenaggio delle acque reflue.

Il sistema di drenaggio deve rispettare le seguenti caratteristiche:

- Lunghezza massima: 1 metro. Lunghezza minima: 30 cm.
- inclinazione minima di 4°.
- Tubo di diametro minimo di 30mm.
- Essere provvisto di sifone a U (non in dotazione, particolare A delle figure seguenti).

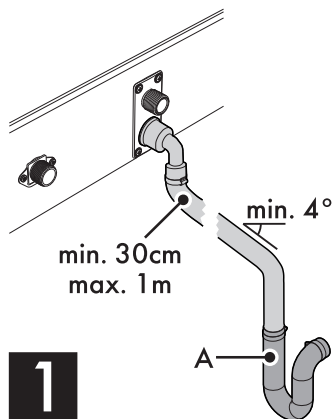


Pulizia e manutenzione



Nel caso in cui si cucinino prevalentemente alimenti grassi, per evitare accumuli e ingorghi nelle tubazioni, NON installare il sifone ed evacuare le acque reflue direttamente in una grata di drenaggio (Figura 3).

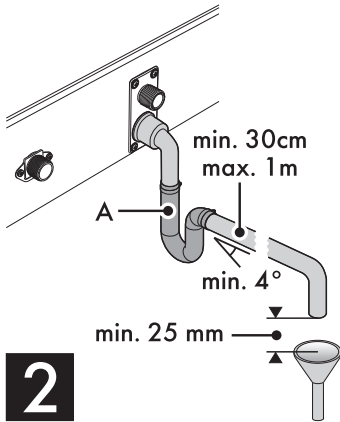
- Essere libero da strozzature e da ostruzioni.
- Nel caso di installazioni multiple, assicurarsi che i tubi di scarico siano adeguatamente dimensionati da permettere il corretto deflusso degli scarichi.
- Se l'apparecchio non può essere collegato permanentemente ad un sistema di drenaggio, si consiglia di sigillare il terminale di scarico con una copertura rimovibile.



Evacuazione diretta in rete di scarico

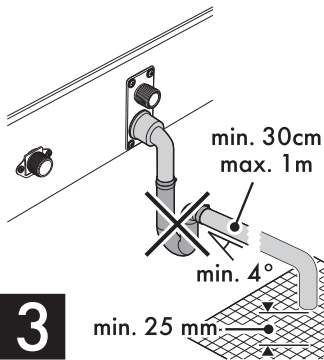
Installazione

- Nel casi mostrati in figura 2 e 3, tenere una distanza minima di 25 mm tra la bocca del tubo e la zona di scarico.



2

Evacuazione tramite collettore di scarico



3

Evacuazione senza sifone con scarico a grata



Nei casi di cui alle figure 2 e 3, la zona di evacuazione va posizionata lontano dal perimetro del forno, per evitare l'infiltrazione di odori.

5.3 Posizionamento



Apparecchio pesante

Pericolo di ferite da schiacciamento

- Posizionare l'apparecchio con l'aiuto di una seconda persona.



Pressione sulla porta aperta

Rischio di danni all'apparecchio

- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.



Sviluppo di calore durante il funzionamento dell'apparecchio

Rischio di incendio

- Impiallaccature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (non inferiore a 90°C).



Installazione non corretta

Rischio di danni alla persona

- Il piano di appoggio dell'apparecchio non deve superare l'altezza di 1,60 m dal pavimento.

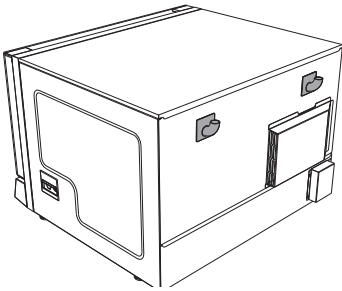
Installazione

Livellamento

Livellare al suolo l'apparecchio tramite i piedini regolabili. L'escursione del piedino è di circa 10 mm.

Tubo di scarico del vapore

Sul retro dell'apparecchio (a seconda del modello) sono previsti due camini per lo scarico del vapore prodotto in fase di cottura.



Questi devono essere lasciati liberi da ogni impedimento. Evitarne lo schiacciamento ed il contatto con eventuali pareti.

Installazioni multiple



Peso: Kg 60

Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 50 mm da un'eventuale parete posteriore e 30 mm da un'eventuale parete laterale. Mantenere una distanza minima di 50 mm tra un apparecchio e l'altro, nel caso di installazioni multiple affiancate.



Non installare l'apparecchio sul pavimento.

Installazioni sovrapposte

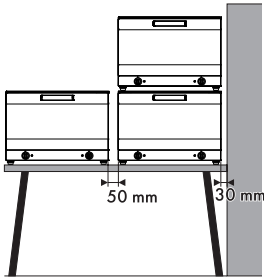


Installazione non corretta

Rischio di danni all'apparecchio

- Non è possibile installare gli apparecchi in modo sovrapposto senza aver installato l'apposito Kit per l'impilabilità (a richiesta). Questo kit dev'essere applicato ad entrambi gli apparecchi.

Installazione



L'apparecchio deve essere installato sopra un banco di lavoro.



Temperatura elevata degli alimenti

Pericolo di ustioni

- Per ragioni di sicurezza, **NON** posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 160 cm.
- In caso di necessità, applicare **OBBLIGATORIAMENTE** l'adesivo in dotazione all'altezza indicata nella figura sottostante.

