



**conneX 12**



**conneX 16**

Forno a microonde combinato

CODICE DOCUMENTO: 32Z9010

Omologazioni:



Lingua: **ITALIANO**

 **Leggere le istruzioni prima dell'uso**

***Espandi le tue opportunità***

## **IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

### **Per tutti gli apparecchi**

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti.

**AVVERTENZA** - Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi, lesioni alle persone o esposizione a un'eccessiva energia a microonde:

- 1) Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- 2) Leggere e osservare le "PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA A MICROONDE" riportate a pagina 3.
- 3) L'apparecchio deve essere collegato a terra. **Collegare esclusivamente a un circuito dedicato e a una presa con messa a terra adeguata.**
- 4) Installare o posizionare l'apparecchio unicamente in conformità alle istruzioni di installazione fornite.
- 5) Alcuni prodotti, come le uova intere ed contenitori sigillati (come i vasetti di vetro chiusi), possono esplodere e non devono essere riscaldati in questo forno.
- 6) Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto descritto nel manuale. Non utilizzare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato specificamente per riscaldare, cucinare o tostare gli alimenti. Non è progettato per l'uso industriale o in laboratorio.
- 7) L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
- 8) Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui lo sportello, il cavo o la spina siano danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o fatto cadere.
- 9) La manutenzione dell'apparecchio deve essere eseguita esclusivamente da personale di assistenza qualificato. Contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino per l'ispezione, la riparazione o la regolazione.
- 10) Non bloccare né coprire alcuna apertura dell'apparecchio.
- 11) Non stoccare l'apparecchio all'aperto. Non utilizzare questo prodotto in prossimità dell'acqua, ad esempio vicino a un lavandino della cucina, in un seminterrato bagnato, vicino a una piscina o in luoghi simili.
- 12) Non immergere il cavo o la spina in acqua.
- 13) Tenere il cavo lontano da superfici surriscaldate.
- 14) Evitare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del banco.
- 15) Il forno deve essere pulito quotidianamente; seguire le procedure di pulizia descritte in questo manuale alla sezione 9.
- 16) Per ridurre il rischio di incendio nel vano del forno:
  - i. Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Prestare attenzione all'apparecchio quando all'interno del forno sono posizionati carta, plastica o altri materiali combustibili per facilitare la cottura.
  - ii. Rimuovere i laccetti in metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di inserirli nel forno.

- iii. Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello. Spegnerne il forno e scollegare il cavo di alimentazione o scollegare l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dal quadro elettrico.
  - iv. Non conservare alcun oggetto nel vano del forno. Non lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o alimenti nel vano quando il forno non è in uso.
- 17) I liquidi, come acqua, caffè o tè, possono surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che sembrino bollire. Quando il contenitore viene rimosso dal forno a microonde combinato non è sempre visibile la presenza di bolle o liquidi in ebollizione. **CIÒ POTREBBE CAUSARE L'EBOLLIZIONE IMPROVVISA DI LIQUIDI MOLTO CALDI QUANDO IL CONTENITORE VIENE RIMOSSO O QUANDO VIENE INSERITO UN UTENSILE NEL LIQUIDO.**

### Forni a microonde combinati

- 1) Non introdurre alimenti o utensili metallici di grandi dimensioni in un forno a microonde, poiché potrebbero causare incendi o comportare il rischio di scosse elettriche.
- 2) Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono bruciare la piastra e venire a contatto con le parti elettriche, comportando così il rischio di scosse elettriche.
- 3) Quando il forno non è in uso, non conservare al suo interno materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore.
- 4) Non coprire le griglie o qualsiasi altra parte del forno con fogli di alluminio. Così facendo, si causerà il surriscaldamento del forno.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p>L'installazione, la regolazione, l'alterazione, l'assistenza o la manutenzione non corrette possono causare danni materiali, lesioni personali e morte. Leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione prima di installare o riparare questa apparecchiatura.</p>
	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p><b>PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA A MICROONDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Non tentare di mettere in funzione il forno con lo sportello aperto, in quanto il funzionamento a sportello aperto può provocare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non disattivare o manomettere i sistemi di sicurezza.</li> <li>▶ Non posizionare alcun oggetto tra la superficie anteriore del forno e lo sportello dell'apparecchio e non lasciare che si accumulino residui di sporco o detergente sulle guarnizioni.</li> <li>▶ Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e fermi (rotti o allentati), (3) guarnizioni e superfici di tenuta.</li> <li>▶ Il forno deve essere regolato o riparato esclusivamente da personale di assistenza qualificato.</li> </ul>
	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p>Scollegare l'alimentazione dall'interruttore di alimentazione esterno principale prima di eseguire interventi di manutenzione o riparazione su un forno a microonde combinato.</p>
	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p>Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non rimuovere o aprire il coperchio. All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente. Per la manutenzione rivolgersi a personale qualificato. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di eseguire interventi di manutenzione.</p>
	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p>Questo è un prodotto di classe A. In un ambiente domestico, questo prodotto può causare interferenze radio, nel qual caso all'utente potrebbe essere richiesto di adottare misure adeguate.</p>

## ■ Avvertenze obbligatorie

Le seguenti etichette/indicazioni di avvertenza devono essere applicate sul forno a microonde combinato e sugli accessori opzionali nell'apposito spazio in modo da essere sempre facilmente visibili.

Avvertenza	Descrizione
	Avvertenza microonde (solo Stati Uniti e Canada) L'esposizione a energia a microonde può provocare ustioni a parti del corpo interne ed esterne.
	Avvertenza superficie calda Le elevate temperature all'interno del vano del forno e sul lato interno dello sportello dell'apparecchio possono provocare ustioni.

## ■ Simboli di sicurezza

I seguenti simboli di sicurezza devono essere applicati sul forno a microonde combinato nell'apposito spazio in modo da essere sempre facilmente visibili.

Simbolo di sicurezza	Descrizione
	Messa a terra di protezione
	Collegamento equipotenziale

### Documentazione per il cliente

- La documentazione per il cliente è fornita in dotazione con il forno a microonde combinato.
- Si raccomanda di tenere sempre a portata di mano i manuali che fanno parte di questa documentazione per trovare rapidamente tutte le informazioni necessarie.
- Conservare i manuali per l'intera durata di vita dell'apparecchio.
- Leggere attentamente il Manuale di installazione e d'uso prima di utilizzare e maneggiare questo apparecchio.
- Se il forno a microonde combinato viene ceduto o venduto a un altro utente, i manuali della documentazione devono accompagnare il prodotto.

## Sommario

<b>1</b>	<b>Informazioni generali</b>	<b>7</b>
1.1	Dichiarazioni di conformità CE e UKCA	7
1.1.1	Dichiarazione di conformità CE	7
1.1.2	Dichiarazione di conformità UKCA	7
1.1.3	Dichiarazione di conformità UL	7
1.1.4	Per altri requisiti di omologazione, contattare il rappresentante Merrychef di zona	7
1.2	Protezione ambientale	8
1.3	Informazioni importanti	8
1.4	Identificazione del forno a microonde combinato	9
1.5	Struttura della documentazione per il cliente	9
1.6	Informazioni su questo Manuale d'installazione e d'uso	10
<b>2</b>	<b>Struttura e funzioni</b>	<b>12</b>
2.1	Struttura e funzioni del forno a microonde combinato	12
2.2	Layout e funzioni del pannello di controllo	13
<b>3</b>	<b>Misure di sicurezza</b>	<b>14</b>
3.1	Regole di sicurezza di base	14
3.2	Uso a cui è destinato il forno a microonde combinato	14
3.3	Avvertenze apposte sul forno a microonde combinato	15
3.4	Riepilogo dei pericoli	16
3.5	Dispositivi di sicurezza	17
3.6	Requisiti che devono essere soddisfatti dal personale e posizioni di lavoro	19
3.7	Dispositivi di protezione individuale	20
<b>4</b>	<b>Movimentazione dell'apparecchio</b>	<b>22</b>
4.1	Lavorare con l'apparecchio in sicurezza	22
4.2	Trasporto dell'apparecchio nel luogo di installazione	23
<b>5</b>	<b>Installazione dell'apparecchio</b>	<b>24</b>
5.1	Lavorare in sicurezza durante l'installazione dell'apparecchio	24
5.2	Requisiti del luogo di installazione	25
5.3	Disimballaggio dell'apparecchio	27
5.4	Rimozione dell'apparecchio dal pallet	29
5.5	Montaggio dell'apparecchio su un piano di lavoro	30
<b>6</b>	<b>Installazione elettrica</b>	<b>31</b>
6.1	Eseguire l'installazione elettrica in sicurezza	31
6.2	Predisposizione dell'impianto elettrico	31
6.3	Requisiti per l'installazione elettrica	33
<b>7</b>	<b>Preparazione dell'apparecchio per l'uso</b>	<b>37</b>
7.1	Lavorare in sicurezza durante la preparazione dell'apparecchio per l'uso	37
7.2	Procedura per la preparazione dell'apparecchio per l'uso	38
7.3	Schermata del menu principale	40
7.4	Schermata della tastiera	41

<b>8</b>	<b>Procedure per la cottura</b>	<b>42</b>
8.1	Principi di funzionamento e istruzioni per la cottura	42
8.1.1	Lavorare con l'apparecchio in sicurezza	42
8.1.2	Accensione e spegnimento del forno	43
8.1.3	Istruzioni per la cottura	44
8.2	Istruzioni operative: modalità Servizio completo	46
8.2.1	Menu Press & Go	46
8.2.2	Utilizzo di un profilo di cottura	47
8.2.3	Creazione di un profilo di cottura	49
8.2.4	Modifica di un profilo di cottura	52
8.2.5	Gestione delle categorie dei profili di cottura	55
8.2.6	Impostazioni di base del forno a microonde combinato	57
8.2.7	Utilizzo della chiavetta USB	67
<b>9</b>	<b>Procedure di pulizia</b>	<b>68</b>
9.1	Attività di pulizia quotidiane	68
9.2	Prodotti chimici di pulizia	68
9.3	Prodotti necessari per la pulizia	69
9.4	Istruzioni per svolgere le attività di pulizia in sicurezza	69
9.5	Procedure di pulizia	71
9.5.1	Raffreddamento e procedura di pulizia	71
<b>10</b>	<b>Messa fuori servizio e smaltimento dell'apparecchio</b>	<b>75</b>
10.1	Istruzioni per mettere fuori servizio l'apparecchio in sicurezza	75
10.2	10.2 Messa fuori servizio e smaltimento dell'apparecchio	76
<b>11</b>	<b>Specifiche tecniche</b>	<b>77</b>
11.1	Specifiche tecniche	77
11.2	Disegni dimensionali	81
<b>12</b>	<b>Informazioni sulla manutenzione</b>	<b>82</b>
12.1	Informazioni sulla garanzia e sulle modalità di contatto dell'assistenza clienti	82
12.2	Correzione di guasti: problemi di funzionamento	83

## 1 Informazioni generali

### Scopo di questo capitolo

Questo capitolo illustra come identificare le caratteristiche del forno a microonde combinato e fornisce istruzioni sull'uso di questo manuale.

## 1.1 Dichiarazioni di conformità CE e UKCA

### 1.1.1 Dichiarazione di conformità CE



Il produttore dichiara che il forno a microonde combinato è conforme alle seguenti direttive europee:

- 2006/42/CE (direttiva Macchine)
- 2014/30 (direttiva EMC)
- 2011/65/UE (direttiva RoHS)
- 2014/53/UE (direttiva RED, Radio Equipment Directive)

Una dichiarazione di conformità completa è disponibile su richiesta.

### 1.1.2 Dichiarazione di conformità UKCA



Il produttore dichiara che il forno a microonde combinato sopra specificato è conforme ai seguenti Statutory Instrument del Regno Unito:

- UKSI 2008 N. 1597 - Normativa sulla fornitura di macchinari (sicurezza) del 2008
- UKSI 2016 N. 1091 - Normativa sulla compatibilità elettromagnetica 2008
- UKSI 2012 N. 3032 - Normativa RoHS 2012
- Normativa sulle apparecchiature radio del 2017

Una dichiarazione di conformità completa è disponibile su richiesta.

### 1.1.3 Dichiarazione di conformità UL



### 1.1.4 Per altri requisiti di omologazione, contattare il rappresentante Merrychef di zona

## 1.2 Protezione ambientale

### Dichiarazione di principi

Le aspettative dei clienti, le normative e le prescrizioni di legge e la reputazione della nostra azienda definiscono il livello di qualità e assistenza che offriamo per tutti i nostri prodotti.

La nostra politica di gestione ambientale non soltanto garantisce il rispetto di tutte le direttive e normative vigenti in materia ambientale ma ci impegna anche a migliorare costantemente le nostre credenziali ecologiche.

Abbiamo messo a punto un sistema di gestione ambientale e della qualità che ci consente di garantire la fabbricazione continua di prodotti di alta qualità e il rispetto dei nostri obiettivi ambientali.

Questo sistema soddisfa i requisiti delle norme ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.

### Procedure di tutela ambientale

- Rispettiamo le seguenti procedure:
- Uso di prodotti conformi alla direttiva RoHS3
- Regolamento REACH sulle sostanze chimiche
- Riciclaggio dei rifiuti di dispositivi elettronici
- Smaltimento ecocompatibile dei vecchi apparecchi tramite il produttore

**Collaborate con noi per proteggere l'ambiente.**

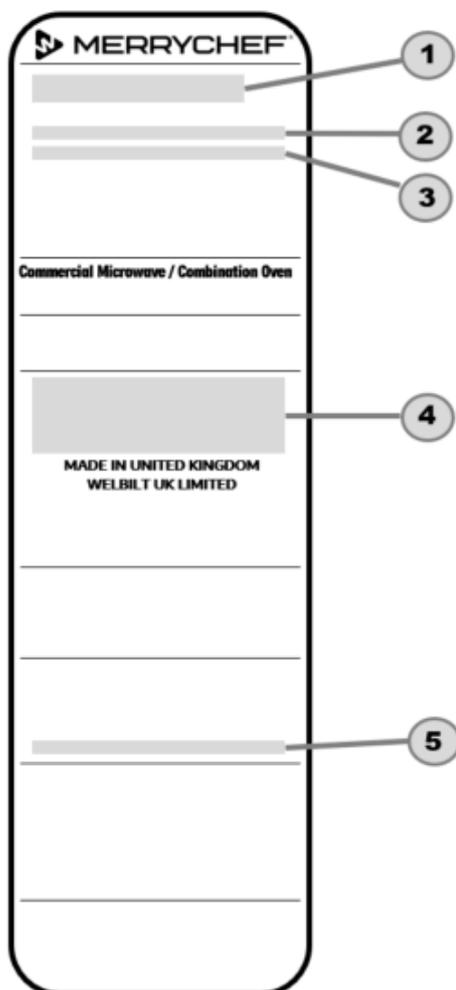
## 1.3 Informazioni importanti

Si avvertono gli utenti che gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da un tecnico dell'assistenza autorizzato da Merrychef® utilizzando parti di ricambio originali Merrychef®. Merrychef® non avrà obblighi di alcun tipo in relazione a prodotti installati, regolati o utilizzati impropriamente oppure non sottoposti a manutenzione in conformità ai requisiti previsti dalle normative nazionali e locali o alle istruzioni di installazione fornite con il prodotto né rispetto a prodotti il cui numero di serie sia stato alterato, cancellato o rimosso o che siano stati modificati o riparati utilizzando parti di ricambio non autorizzate o da tecnici di assistenza non autorizzati. Per un elenco dei centri di assistenza autorizzati, rivolgersi al proprio distributore.

## 1.4 Identificazione del forno a microonde combinato

### Posizione della targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione è situata sul retro del forno a microonde combinato.



#### 1 Numero di modello

conneX12 e conneX16

#### 2 Numero di articolo Elementi del numero dell'articolo

Elementi del numero dell'articolo	Etichetta	Significato
Modello	X12 o X16	
Potenza convezione	D	2200W
	F	2200W / 1300W
	G	2200W / 900W
	S	3200 W (solo conneX16)
Potenza microonde	B	2000 W (versione ad alta potenza)
	X	1000 W (versione a potenza standard)
Tensione	30	230 V
	MV5	220-230 V/50 Hz
	MV6	208/240 V/60 Hz
	00	200 V
	20	220 V
Frequenza	5	50 Hz
	6	60 Hz
Cavo	A - Z	Esempio: H = L+N+E (4 mm UE)
Spina	A - Z	Esempio: E = spina 32 A 1 ph
Comunicazione	L	LAN/WiFi
Versione	A, B	A, B (pre-produzione)
	1, 2, ...	1, 2, ... (produzione in serie)
Accessorio/cliente	WW	Cliente specifico
Regione/Paese	UE	Europa
	USA	Stati Uniti d'America

#### 3 Numero di serie

##### Elementi del numero di serie

Elementi del numero di serie	Etichetta	Significato
Anno di fabbricazione	21	2021
	22	2022
Mese di fabbricazione	01	Gennaio
	02	Febbraio
Luogo di fabbricazione	2130	Sheffield (Regno Unito)
Numero di produzione	12345	

#### 4 Specifiche tecniche

#### 5 Data di fabbricazione

## 1.5 Elenco della documentazione per il cliente

### Contenuto della documentazione per il cliente

La documentazione per il cliente relativa al forno a microonde combinato include i seguenti documenti:

- Manuale di installazione e d'uso (questo documento)

## 1.6 Informazioni sul Manuale di installazione e d'uso

### Scopo

Il presente Manuale di installazione e d'uso è destinato a tutte le persone che lavorano con il forno a microonde combinato e fornisce le informazioni necessarie per eseguire in modo corretto e sicuro le operazioni di installazione, utilizzo, pulizia e manutenzione di piccola entità.

### Chi deve leggere il Manuale di installazione e d'uso?

Destinatari	Attività
Personale addetto alla movimentazione dell'apparecchio	Trasporto all'interno della struttura
Tecnico dell'assistenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Installazione dell'apparecchio</li> <li>▪ Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo e messa fuori servizio dell'apparecchio</li> <li>▪ Fornisce istruzioni all'utente.</li> </ul>
Proprietario del forno a microonde combinato oppure Membro del personale del proprietario responsabile dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Viene informato dal tecnico dell'assistenza di tutte le funzioni e dei dispositivi di sicurezza del forno a microonde combinato.</li> <li>▪ Viene istruito dal tecnico dell'assistenza a utilizzare l'apparecchio.</li> <li>▪ Fornisce assistenza, secondo le istruzioni ricevute, durante il trasporto dell'apparecchio all'interno della struttura e la sua installazione.</li> </ul>
Utente	<p>Esegue essenzialmente attività operative specifiche, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduzione degli alimenti nel forno a microonde combinato</li> <li>▪ Avvio dei profili di cottura</li> <li>▪ Estrazione degli alimenti</li> <li>▪ Pulizia del forno a microonde combinato</li> <li>▪ Inserimento degli accessori nel forno a microonde combinato</li> <li>▪ Piccoli interventi di manutenzione</li> </ul>

### Parti di questa documentazione che devono essere tassativamente lette

**L'inosservanza delle indicazioni contenute nel presente documento può provocare lesioni potenzialmente fatali e danni materiali.**

Per garantire la sicurezza, tutte le persone che lavorano con il forno a microonde combinato devono aver letto e compreso le seguenti parti del presente documento prima di iniziare qualsiasi attività:

- Capitolo 3 "Misure di sicurezza"
- Le sezioni che descrivono l'attività da svolgere

## ■ Capitoli del Manuale di installazione e d'uso

<b>Capitolo/sezione</b>	<b>Scopo</b>
Informazioni generali	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Illustra come identificare l'apparecchio.</li> <li>▪ Fornisce istruzioni sull'utilizzo di questo Manuale di installazione e d'uso.</li> </ul>
Progettazione e funzioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Specifica l'uso a cui è destinato l'apparecchio.</li> <li>▪ Spiega le funzioni dell'apparecchio e mostra la posizione dei suoi componenti.</li> </ul>
Misure di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descrive i rischi derivanti dall'uso dell'apparecchio e le misure di prevenzione idonee.</li> <li>▪ È importante leggere attentamente questo capitolo.</li> </ul>
Movimentazione dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indica le principali dimensioni dell'apparecchio.</li> <li>▪ Specifica i requisiti relativi al luogo di installazione.</li> <li>▪ Illustra come trasportare l'apparecchio nel luogo di installazione.</li> </ul>
Installazione dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Illustra come disimballare l'apparecchio e specifica le parti fornite con l'apparecchio.</li> <li>▪ Spiega come installare l'apparecchio.</li> </ul>
Installazione elettrica	Fornisce istruzioni su come eseguire il collegamento all'alimentazione elettrica.
Preparazione dell'apparecchio per l'uso	Spiega come preparare l'apparecchio per il primo utilizzo.
Procedure per la cottura	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spiega come accendere il forno a microonde combinato.</li> <li>▪ Contiene istruzioni sulle procedure di lavoro da seguire durante il processo di cottura.</li> <li>▪ Contiene istruzioni su come maneggiare il forno a microonde combinato durante il processo di cottura.</li> </ul>
Procedure di pulizia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contiene istruzioni per la pulizia.</li> <li>▪ Descrive i prodotti chimici da utilizzare per la pulizia.</li> <li>▪ Contiene istruzioni e riferimenti alla sezione in cui si spiega come maneggiare il forno a microonde combinato durante le operazioni di pulizia.</li> </ul>
Messa fuori servizio e smaltimento dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spiega la procedura da seguire per mettere fuori servizio l'apparecchio.</li> <li>▪ Contiene informazioni sul corretto smaltimento.</li> </ul>
Specifiche tecniche	Contiene i dati tecnici e i disegni dimensionali.
Informazioni sulla manutenzione	Contiene informazioni sulla garanzia e suggerimenti per la risoluzione di possibili problemi durante il funzionamento.

## 2 Struttura e funzioni

### Scopo di questo capitolo

Questo capitolo illustra la struttura e costruzione del forno a microonde combinato e descrive le sue funzioni.

### 2.1 Struttura e funzioni del forno a microonde combinato

#### Parti e relativa funzione



Articolo	Nome	Funzione
1	Icona ON/OFF sullo schermo	Consente di accendere e spegnere il forno a microonde combinato. Premendo questa icona, l'apparecchio non viene isolato dall'alimentazione elettrica.
2	Pannello di controllo easyTouch®	Quando si accende l'apparecchio, l'interfaccia utente viene visualizzata sullo schermo easyTouch®. Per maggiori informazioni, vedere la sezione 8 "Procedure per la cottura".
3	Targhetta di identificazione (nessuna immagine)	Situata sul pannello posteriore dell'apparecchio, la targhetta di identificazione riporta il numero di serie, il tipo di modello e le specifiche elettriche.
4	Porta USB	Una presa USB situata sotto il coperchio del filtro dell'aria consente di aggiornare i programmi memorizzati sull'apparecchio. Per informazioni sull'uso di una chiavetta USB, vedere la sezione 8.2.7. Per maggiori informazioni sull'aggiornamento dei profili di cottura, vedere la sezione 8 "Procedure per la cottura".
5	Aperture di ventilazione (nessuna immagine)	L'aria utilizzata per raffreddare i componenti interni ed il vapore proveniente dal vano del forno fuoriescono dalle aperture di ventilazione situate sul retro dell'apparecchio. Le aperture, che devono essere mantenute libere da ostruzioni, non consentono la fuoriuscita di energia a microonde nell'ambiente.
6	Sportello dell'apparecchio	Lo sportello funge da "barriera" di precisione ed è dotato di tre dispositivi di sicurezza che impediscono alle microonde di fuoriuscire dall'apparecchio. Tenerlo sempre pulito e non utilizzarlo per sostenere oggetti pesanti. Vedere la sezione 9 "Procedure di pulizia".
7	Filtro dell'aria	Il filtro dell'aria, situato nella parte inferiore frontale dell'apparecchio, fa parte del sistema di ventilazione. Tenerlo libero da ostruzioni e pulirlo quotidianamente, come descritto nella sezione 9 "Procedure di pulizia". Non utilizzare l'apparecchio se il filtro dell'aria non è inserito.
8	Maniglia dello sportello	La maniglia è costituita da una barra rigida che deve essere tirata verso il basso e allontanata dall'apparecchio per aprire lo sportello.
9	Guarnizioni dello sportello	Le guarnizioni garantiscono la tenuta ermetica dello sportello. Tenerle sempre pulite e controllarle regolarmente per verificare l'eventuale presenza di segni di danneggiamento. Al primo segno di usura, farle sostituire da un tecnico dell'assistenza autorizzato da Merrychef®. Vedere la sezione 9 "Procedure di pulizia".
10	Diffusore d'aria	Mantenere il diffusore d'aria pulito e privo di detriti. Prestare particolare attenzione durante la pulizia di questa parte dell'apparecchio, tenendo presente i vari requisiti illustrati alla sezione 9 "Procedure di pulizia".
11	Vano	Il vano (camera di cottura) è realizzato in acciaio inox e viene utilizzato per la cottura di alimenti. Tenerlo pulito seguendo le istruzioni per la pulizia riportate nella sezione 9 "Procedure di pulizia".

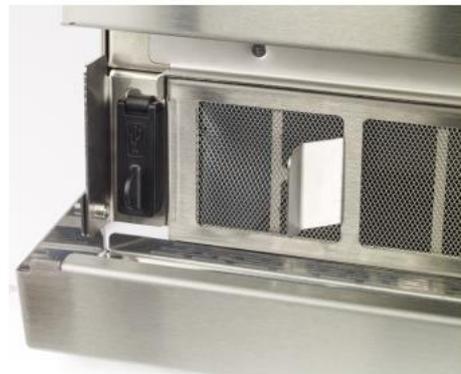
Articolo	Nome	Funzione
12	Piastra di cottura	La piastra di cottura è piatta e quadrata, con tacche circolari su tutti e quattro i lati per facilitarne l'inserimento sulle staffe di sostegno situate nel vano (due su ciascun lato). Entrambi i lati della piastra possono essere utilizzati per cucinare e, grazie alle tacche circolari, può essere inserita da qualsiasi lato.

## ■ Materiale

La struttura interna ed esterna dell'apparecchio è realizzata in acciaio inox con finitura spazzolata o nero carbone.

## 2.2 Layout e funzioni del pannello di controllo

### ■ Elementi e relative funzioni



Articolo	Nome	Funzione
1	Icona ON/OFF sullo schermo	Consente di accendere e spegnere il forno a microonde combinato.
2	Touchscreen	Comandi centrali dell'apparecchio <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'apparecchio viene azionato toccando le icone sulle schermate del touchscreen.</li> <li>▪ Viene visualizzato lo stato.</li> </ul>
3	Porta USB	Permette di collegare una chiavetta USB.

## 3 Misure di sicurezza

### Scopo di questo capitolo

Oltre alle importanti istruzioni di sicurezza riportate alle pagine 2-3, questo capitolo fornisce tutte le informazioni necessarie per utilizzare il forno a microonde combinato in modo sicuro senza mettere in pericolo se stessi o altre persone.

**Questo è un capitolo particolarmente importante che deve essere letto con attenzione.**



### 3.1 Regole di sicurezza di base

#### Obiettivo di queste regole di sicurezza

L'obiettivo di queste regole di sicurezza è quello di garantire che tutti coloro che utilizzano il forno a microonde combinato abbiano una conoscenza approfondita dei pericoli e delle precauzioni di sicurezza e rispettino le avvertenze riportate sull'apparecchio e nel presente Manuale di installazione e d'uso. L'inosservanza di queste regole di sicurezza può provocare lesioni potenzialmente fatali e danni materiali.



### 3.2 Uso a cui è destinato il forno a microonde combinato

Il forno a microonde combinato deve essere utilizzato solo per gli scopi specificati di seguito:

- Il forno a microonde combinato è stato progettato e costruito esclusivamente per la cottura di diversi alimenti in contenitori approvati dal produttore. A tale scopo vengono utilizzate le tecnologie a microonde, a convezione e a impatto.
- Il forno a microonde combinato è destinato esclusivamente a uso professionale e commerciale.

#### Restrizioni d'uso

Alcuni materiali non possono essere riscaldati nel forno a microonde combinato:

- Polvere secca o materiale granulato.
- Materiali altamente infiammabili con un punto di infiammabilità inferiore a 275 °C/528 °F, ad esempio oli, grassi o panni altamente infiammabili (strofinacci).
- Alimenti contenuti in lattine o vasetti sigillati.

#### Requisiti che devono essere soddisfatti dal personale

- Il forno a microonde combinato deve essere utilizzato e installato esclusivamente da personale che soddisfi requisiti specifici. Per informazioni sui requisiti necessari in termini di formazione e qualifiche, consultare la sezione 3.6 "*Requisiti che devono essere soddisfatti dal personale e posizioni di lavoro*".
- Il personale deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione di carichi pesanti e delle norme di comportamento correlate.

#### Requisiti relativi alle condizioni operative del forno a microonde combinato

- Non utilizzare il forno a microonde combinato a meno che non sia stato correttamente trasportato, installato, collegato e messo in funzione secondo le indicazioni fornite nel presente manuale e che ciò non sia stato confermato dalla persona responsabile del suo funzionamento.
- Il forno a microonde combinato deve essere utilizzato solo se tutti i dispositivi di sicurezza e di protezione sono installati, funzionanti e fissati saldamente in posizione.
- È necessario attenersi alle istruzioni per l'uso e la manutenzione del forno a microonde combinato fornite dal produttore.

#### Requisiti relativi all'ambiente operativo del forno a microonde combinato

Specifiche dell'ambiente operativo del forno a microonde combinato:

- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +4 °C/40 °F e +35 °C/95 °F.
- Non deve essere utilizzato in atmosfere tossiche o potenzialmente esplosive.
- Il pavimento della cucina deve essere asciutto per ridurre il rischio di incidenti.

Specifiche relative alle caratteristiche del luogo di installazione:

- L'apparecchio non deve essere posizionato direttamente sotto un sistema di allarme antincendio o di estinzione a pioggia (sprinkler)
- Non conservare o posizionare materiali, gas o liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
- Il forno a microonde combinato deve essere installato in una posizione in cui non possa ribaltarsi o scivolare. La superficie di appoggio deve essere conforme a questi requisiti.

Restrizioni d'uso obbligatorie:

- L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto e non può essere spostato durante l'uso.

- L'apparecchio non deve essere installato o utilizzato su imbarcazioni o in prossimità di zone sabbiose, come chioschi sulla spiaggia.

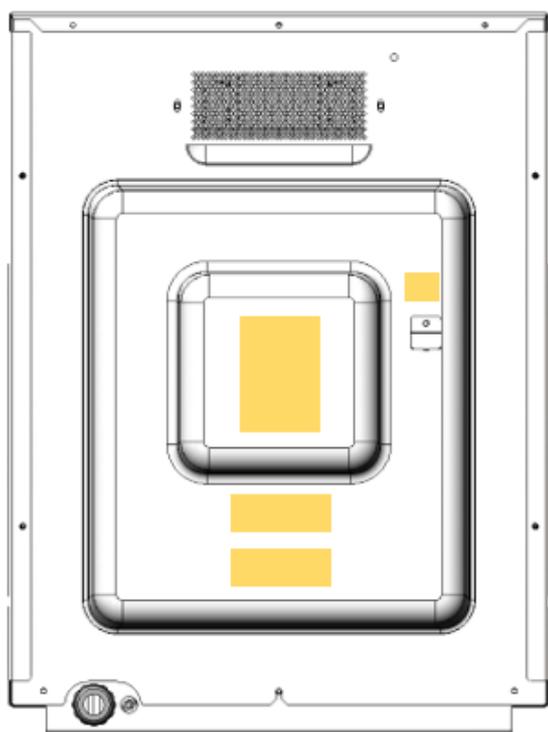
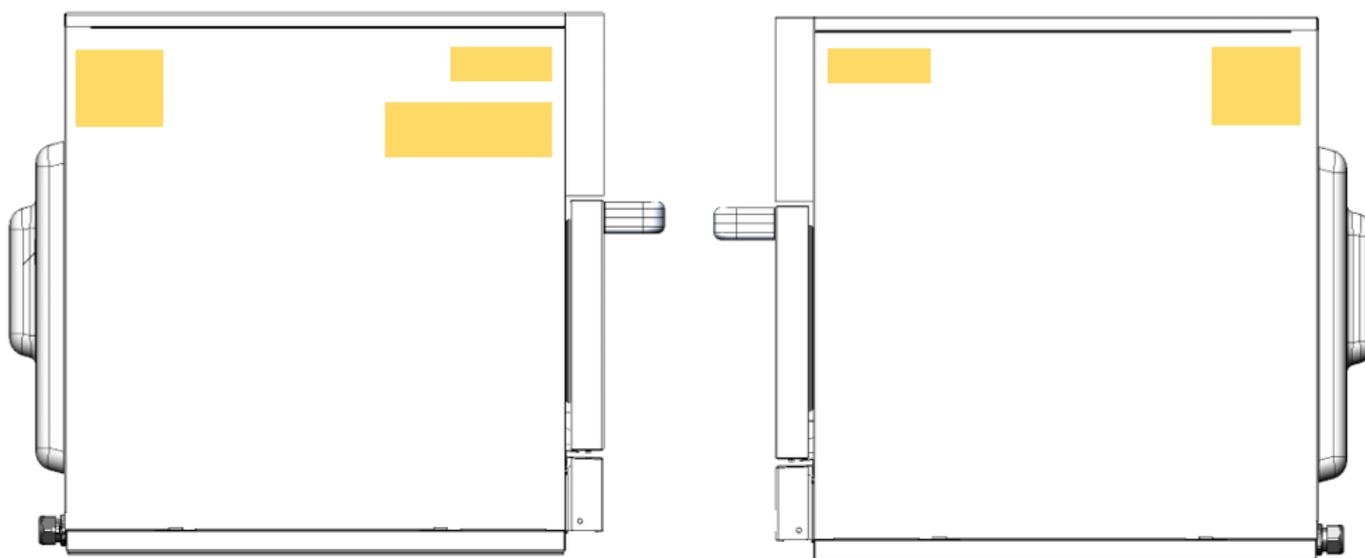
### ■ Requisiti per la pulizia

- Utilizzare solo prodotti chimici di pulizia approvati dal produttore.
- Non utilizzare idropulitrici o getti d'acqua per la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere trattato con soluzioni alcaline o acide né esposto a fumi acidi.



## 3.3 Avvertenze apposte sul forno a microonde combinato

### ■ Indicazioni di avvertenza e di sicurezza



Sull'involucro esterno del forno sono applicate delle etichette di avvertenza/pericolo nelle posizioni indicate nelle figure.

Assicurarsi di conoscere e osservare tutte queste indicazioni di avvertenza e di sicurezza.

## Riepilogo dei pericoli

### ■ Regole generali per la gestione dei pericoli e precauzioni di sicurezza

Il forno a microonde combinato è progettato per proteggere l'utente da tutti i pericoli che possono essere ragionevolmente evitati con una progettazione adeguata.

Lo scopo a cui è destinato il forno a microonde combinato, tuttavia, implica la presenza di rischi residui che possono essere evitati adottando opportune precauzioni. I dispositivi di sicurezza possono fornire un certo grado di protezione contro alcuni di questi pericoli. Tuttavia, è necessario assicurarsi che questi dispositivi di sicurezza siano installati e funzionanti.

La natura e gli effetti di tali rischi residui sono descritti nelle pagine seguenti.



### ■ Punti di pericolo

L'illustrazione mostra un forno a microonde combinato Merrychef connex® X12.

### ■ Eccessiva energia a microonde

Il forno a microonde combinato genera energia a microonde. Se viene utilizzato con il vano o lo sportello aperto o danneggiato, l'esposizione a energia a microonde può provocare ustioni a parti interne ed esterne del corpo.

### ■ Generazione di calore (1)

Il forno a microonde combinato si surriscalda all'interno del vano e sulla parte interna dello sportello. Ciò comporta il rischio di ustioni per contatto con le superfici calde all'interno del forno e con parti calde dell'apparecchio, contenitori per alimenti e altri accessori utilizzati per la cottura.

### ■ Vapore caldo/sfiato (2)

Durante la cottura degli alimenti, il forno a microonde combinato può generare vapore caldo che fuoriesce dallo sportello quando viene aperto o dalle aperture di ventilazione situate sul retro quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso. Sussiste il rischio di scottature causate dalla fuoriuscita di vapore caldo all'apertura dello sportello. Prestare particolare attenzione quando si apre l'apparecchio se il bordo superiore dello sportello non è visibile.

### ■ Liquidi caldi

Il forno a microonde combinato è utilizzato per la cottura di alimenti. Questi alimenti possono anche essere liquidi o liquefarsi durante la cottura. Sussiste quindi il rischio di scottature causate dal contatto con liquidi caldi che potrebbero essere versati se non maneggiati correttamente.

### ■ Componenti sotto tensione (3)

Il forno a microonde combinato contiene parti sotto tensione. Sussiste il rischio di lesioni causate dal contatto con parti sotto tensione se la loro copertura non è inserita.

### ■ Contatto con prodotti chimici di pulizia

Il forno a microonde combinato deve essere pulito con speciali detergenti chimici. Sussiste quindi il rischio di esposizione a prodotti chimici di pulizia, alcuni dei quali possono provocare ustioni cutanee.

### ■ Parti in movimento (4)

Alcune azioni, come l'apertura/chiusura dello sportello dell'apparecchio o la sua pulizia, possono comportare il rischio di schiacciarsi o tagliarsi le mani.

### ■ Cottura insufficiente degli alimenti

Assicurarsi che tutti gli alimenti siano caldi prima di servirli per proteggere gli ospiti dalla contaminazione microbologica del cibo.

## ! 3.4 Dispositivi di sicurezza

### ■ Significato

Il forno a microonde combinato è dotato di una serie di dispositivi di sicurezza che proteggono l'utente da eventuali pericoli. È assolutamente essenziale che tutti i dispositivi di sicurezza siano installati e funzionanti durante l'uso dell'apparecchio.

### ■ Posizione e funzione



Articolo	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
1	La copertura può essere rimossa solo utilizzando gli appositi attrezzi	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Impedisce il contatto accidentale con parti sotto tensione</li> <li>▪ Impedisce di accedere alla ventola in movimento dal vano di cablaggio</li> </ul>	Controllare che la copertura sia inserita correttamente.

Articolo	Dispositivo di sicurezza	Funzione	Controllo
2	Il pannello di controllo può essere rimosso solo utilizzando gli appositi attrezzi	Impedisce il contatto accidentale con parti sotto tensione	Assicurarsi che il pannello di controllo sia inserito correttamente.
3	Guarnizione dello sportello	Protegge l'utente dalla fuoriuscita di vapore dal vano	Controllare regolarmente la guarnizione dello sportello per verificare la presenza di eventuali segni di danneggiamento e provvedere alla sua sostituzione, se necessario.
4	Sportello dell'apparecchio	Protegge l'utente e l'ambiente esterno dalla fuoriuscita di vapore e di energia a microonde	Controllare regolarmente lo sportello per verificare che non sia danneggiato e provvedere alla sua sostituzione, se necessario.
5 (nessuna immagine)	Dispositivi di sicurezza: tre circuiti di comando montati sullo sportello dell'apparecchio	Impediscono l'attivazione del sistema per la generazione di microonde quando lo sportello è aperto.	Controllare gli interruttori sullo sportello: <b>Azione:</b> aprire completamente lo sportello dell'apparecchio durante il preriscaldamento o quando il forno raggiunge la temperatura impostata <b>Risultato:</b> viene visualizzato un messaggio di avvertenza "sportello aperto"
6 (nessuna immagine, installato dal cliente)	Sezionatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Installato dal cliente vicino all'apparecchio; facilmente visibile e accessibile, a 1 o 3 poli, distanza minima di separazione tra i contatti di 3 mm.</li> <li>▪ Utilizzato per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione durante le operazioni di pulizia, riparazione e manutenzione e in caso di pericolo</li> </ul>	<b>Azione:</b> ▪ attivare il sezionatore
7 (nessuna immagine)	Fusibili interni	Impediscono ai componenti difettosi di assorbire troppa corrente e di causare un potenziale pericolo di incendio.	Assicurarsi che i fusibili interni siano dimensionati correttamente e che vengano sostituiti solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato
8 (nessuna immagine)	Termostati interni ad alta temperatura	Impediscono ai componenti difettosi di generare troppo calore e di causare un potenziale pericolo di incendio	Assicurarsi che funzionino correttamente e che vengano sostituiti solo da un tecnico dell'assistenza autorizzato



## 3.5 Requisiti che devono essere soddisfatti dal personale e posizioni di lavoro

### ■ Requisiti che devono essere soddisfatti dal personale operativo

Personale	Qualifiche	Attività
Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ha una formazione professionale pertinente</li> <li>▪ Conosce le disposizioni legislative e regolamentari in materia alimentare, oltre alle norme in materia di igiene</li> <li>▪ Deve rispettare le procedure di registrazione previste dalla normativa HACCP</li> <li>▪ Ha ricevuto una formazione specifica sull'uso del forno a microonde combinato</li> </ul>	<p>Svolge essenzialmente attività organizzative, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inserimento dei dati relativi ai profili di cottura</li> <li>▪ Modifica dei profili di cottura esistenti nel ricettario</li> <li>▪ Impostazione di nuovi profili di cottura</li> <li>▪ Regolazione delle impostazioni dell'apparecchio</li> </ul> <p>Può anche eseguire altre attività operative, ove opportuno.</p>
Utente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Semi-qualificato</li> <li>▪ Ha ricevuto una formazione specifica sull'uso del forno a microonde combinato</li> <li>▪ Lavora sotto supervisione</li> <li>▪ Conosce le normative riguardanti la movimentazione di carichi pesanti</li> </ul>	<p>Esegue essenzialmente attività operative specifiche, come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introduzione degli alimenti nel forno a microonde combinato</li> <li>▪ Avvio dei profili di cottura</li> <li>▪ Estrazione degli alimenti</li> <li>▪ Pulizia del forno a microonde combinato</li> <li>▪ Inserimento degli accessori nel forno a microonde combinato</li> <li>▪ Piccoli interventi di manutenzione</li> </ul>
Personale addetto alla movimentazione dell'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Addestrato all'uso di transpallet e carrelli elevatori</li> <li>▪ Conosce le normative riguardanti la movimentazione di carichi pesanti</li> </ul>	<p>Trasporto all'interno della struttura</p>
Tecnico dell'assistenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ È un tecnico autorizzato</li> <li>▪ Ha una formazione tecnica pertinente</li> <li>▪ Ha ricevuto una formazione specifica sull'apparecchio</li> <li>▪ Conosce le normative riguardanti la movimentazione di carichi pesanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Installazione dell'apparecchio</li> <li>▪ Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo e messa fuori servizio dell'apparecchio</li> <li>▪ Fornisce istruzioni all'utente</li> </ul>

### ■ Postazioni di lavoro

- La postazione di lavoro del personale che installa e prepara l'apparecchio per il primo utilizzo è l'intera area in cui è posizionato l'apparecchio
- La postazione di lavoro del personale che utilizza l'apparecchio è di fronte allo sportello dell'apparecchio.
- La postazione di lavoro del personale durante la pulizia e la manutenzione è l'intera area in cui è posizionato l'apparecchio.



## 3.6 Dispositivi di protezione individuale

### ■ Movimentazione e installazione dell'apparecchio

Attività	Materiali utilizzati	Dispositivi di protezione individuale
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Trasporto all'interno della struttura.</li> <li>▪ Posizionamento dell'apparecchio su una superficie di lavoro, un supporto o un kit di impilamento</li> <li>▪ Posizionamento dell'apparecchio nel luogo di installazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispositivo di sollevamento adeguato</li> <li>▪ Carrello elevatore o transpallet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guanti di protezione</li> <li>▪ Scarpe antinfortunistiche</li> <li>▪ Casco di protezione (ad es, quando si sollevano carichi pesanti, si lavora in altezza, ecc.)</li> </ul>

### ■ Installazione, preparazione per il primo utilizzo e messa fuori servizio

Attività	Materiali utilizzati	Dispositivi di protezione individuale
Installazione e rimozione (messa fuori servizio) del collegamento elettrico	Strumenti ed attrezzature a seconda dell'attività	Indumenti da lavoro e dispositivi di protezione individuale a seconda del lavoro da svolgere, come specificato nelle normative nazionali.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Preparazione dell'apparecchio per il primo utilizzo</li> <li>▪ Fornisce istruzioni all'utente</li> </ul>	Strumenti e attrezzature a seconda dell'attività	Indumenti da lavoro previsti dalle norme e direttive nazionali per il lavoro in cucina, in particolare: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indumenti protettivi</li> <li>▪ Guanti di protezione contro il calore (conformi alla norma EN 407 nell'Unione europea)</li> <li>▪ Scarpe antinfortunistiche</li> </ul>
Smontaggio dell'apparecchio (messa fuori servizio)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispositivo di sollevamento adeguato</li> <li>▪ Carrello elevatore o transpallet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guanti di protezione</li> <li>▪ Scarpe antinfortunistiche</li> <li>▪ Casco di protezione (ad es., quando si sollevano carichi pesanti o si lavora in altezza).</li> </ul>

## ■ Utilizzo

Attività	Materiali utilizzati	Dispositivi di protezione individuale
Introduzione/estrazione degli alimenti	Nessuno	<p>Indumenti da lavoro previsti dalle norme e direttive nazionali per il lavoro in cucina, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indumenti protettivi</li> <li>▪ Guanti di protezione contro il calore (conformi alla norma EN 407 nell'Unione europea)</li> <li>▪ Scarpe antinfortunistiche</li> </ul>
Rimozione e inserimento dei componenti	Strumenti e attrezzature a seconda dell'attività	<p>Indumenti da lavoro previsti dalle norme e direttive nazionali per il lavoro in cucina, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Indumenti protettivi</li> <li>▪ Guanti di protezione contro il calore (conformi alla norma EN 407 nell'Unione europea)</li> <li>▪ Scarpe antinfortunistiche</li> </ul>

## ■ Pulizia

Attività	Materiali utilizzati	Dispositivi di protezione individuale
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulizia a mano del vano del forno</li> <li>▪ Manipolazione di flaconi spray</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prodotti chimici di pulizia approvati dal produttore</li> <li>▪ Prodotti chimici di protezione approvati dal produttore</li> </ul>	<p>Dispositivi di protezione, a seconda del detergente chimico utilizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maschera respiratoria</li> <li>▪ Occhiali di sicurezza</li> <li>▪ Guanti di protezione</li> <li>▪ Indumenti/grembiuli protettivi</li> </ul> <p>Indicazioni più specifiche sui dispositivi da utilizzare sono riportate nella scheda di sicurezza di ciascun prodotto chimico di pulizia. È possibile richiederne una copia aggiornata al produttore.</p> <p>Fare riferimento all'etichetta apposta sul prodotto chimico di pulizia utilizzato.</p>
Pulizia di componenti e accessori in base alle relative istruzioni	Comune detergente domestico: delicato sulla pelle, senza alcali, a pH neutro e inodore	Seguire le istruzioni fornite dal produttore del prodotto chimico di pulizia utilizzato.
Pulizia della superficie esterna dell'involucro dell'apparecchio	Comune detergente domestico per acciaio inox o superfici dure	Seguire le istruzioni fornite dal produttore del prodotto chimico di pulizia utilizzato.

## 4 Movimentazione dell'apparecchio

### ■ Scopo di questo capitolo

Fornisce informazioni su come spostare l'apparecchio.

Questo capitolo è destinato al personale del proprietario responsabile dell'apparecchio e al personale qualificato del centro di assistenza autorizzato.

### 4.1 Lavorare con l'apparecchio in sicurezza

#### ■ Idoneità del personale alla movimentazione dell'apparecchio

Personale idoneo alla movimentazione dell'apparecchio:

- L'apparecchio può essere spostato solo da personale addestrato all'uso di transpallet e carrelli elevatori per attività di movimentazione.
- Il personale deve essere a conoscenza delle norme relative alla movimentazione di carichi pesanti.

#### ■ Dispositivi di protezione individuale

Indossare i dispositivi di protezione individuale specificati per le diverse attività nella sezione 3.7 "*Dispositivi di protezione individuale*" del capitolo "*Misure di sicurezza*".

#### ■ Movimentazione di carichi pesanti

##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di lesioni causate da tecniche di sollevamento non corrette**

Quando si solleva l'apparecchio, il peso potrebbe causare lesioni, soprattutto nella regione dorsolombare.

- ▶ Utilizzare un carrello elevatore/transpallet per spostare l'apparecchio.
- ▶ Quando si solleva l'apparecchio, impiegare un numero di persone adeguate al suo peso (tenendo conto dell'età e del sesso). Osservare le normative locali in materia di sicurezza sul lavoro.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

#### ■ Superficie di appoggio non idonea

##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di schiacciamento in caso di caduta o ribaltamento dell'apparecchio**

Parti del corpo possono rimanere schiacciate nel caso in cui l'apparecchio cada o si ribalti.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai posizionato su una superficie di appoggio non idonea.

## 4.2 Trasporto dell'apparecchio nel luogo di installazione

### Spazio necessario per il trasporto dell'apparecchio

Assicurarsi che la larghezza e l'altezza siano sufficienti lungo l'intero percorso utilizzato per trasportare l'apparecchio nel luogo di installazione.

La tabella riportata di seguito mostra le dimensioni dell'**apparecchio, incluso l'imballaggio**, che permettono di determinare le dimensioni minime della luce della porta necessarie per consentire il trasporto dell'apparecchio nel luogo di installazione:

#### Luce minima della porta

##### conneX 12

Larghezza	[mm]	520	[poll.]	20,5
Altezza	[mm]	855	[poll.]	33,7
Profondità	[mm]	820	[poll.]	32,3

##### conneX 16

Larghezza	[mm]	620	[poll.]	24,4
Altezza	[mm]	855	[poll.]	33,7
Profondità	[mm]	820	[poll.]	32,3

### Capacità di carico per il trasporto dell'apparecchio

Fornire apparecchiature per la movimentazione con una capacità di carico nominale adeguata.

#### Peso a vuoto dell'apparecchio

Versione conneX 12 ad alta potenza	[kg]	68,7	[lb]	151
conneX 12 a potenza standard	[kg]	60,0	[lb]	133
Versione conneX 16	[kg]	79,2	[lb]	175

### Trasporto dell'apparecchio nel luogo di installazione

Durante il trasporto dell'apparecchio, osservare le seguenti istruzioni:

- Spostare sempre l'apparecchio su un pallet.
- Spostare sempre l'apparecchio in posizione verticale.
- Spostare l'apparecchio lentamente e con attenzione e fissarlo saldamente per evitare che si ribalti.
- Assicurarsi di non urtare oggetti con l'apparecchio.
- Evitare di trasportare l'apparecchio lungo percorsi irregolari, in pendenza o con gradini.
- Non utilizzare la maniglia per sollevare il forno, ma servirsi degli appositi punti di ancoraggio.

## 5 Installazione dell'apparecchio

### ■ Scopo di questo capitolo

Fornisce informazioni su come installare l'apparecchio.

Questo capitolo è destinato agli utenti e ai tecnici qualificati del centro di assistenza autorizzato.

### 5.1 Lavorare in sicurezza durante l'installazione dell'apparecchio

#### ■ Idoneità del personale all'installazione dell'apparecchio

Personale idoneo all'installazione dell'apparecchio:

- L'apparecchio può essere installato solo da personale qualificato di un centro di assistenza autorizzato..

#### ■ Regole per l'installazione dell'apparecchio

È necessario osservare le norme e i regolamenti locali e nazionali riguardanti le postazioni di lavoro nelle grandi cucine.

Devono essere rispettate anche le regole e le disposizioni relative al luogo di installazione fornite dalle autorità locali e dalle aziende fornitrici.

#### ■ Dispositivi di protezione individuale

Indossare i dispositivi di protezione individuale specificati per le diverse attività nella sezione 3.7 "*Dispositivi di protezione individuale*" del capitolo "*Misure di sicurezza*".

#### ■ Movimentazione di carichi pesanti

##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di lesioni causate da tecniche di sollevamento non corrette**

Quando si solleva l'apparecchio, il peso potrebbe causare lesioni, soprattutto nella regione dorsolombare.

- ▶ Utilizzare un carrello elevatore o un transpallet per collocare l'apparecchio nel luogo di installazione o per spostarlo in un'altra posizione.
- ▶ Quando si sposta l'apparecchio nella posizione corretta, impiegare un numero di persone adeguato al suo peso per sollevarlo (tenendo conto dell'età e del sesso). Osservare le normative locali in materia di sicurezza sul lavoro.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

#### ■ Superficie di appoggio non idonea

##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di schiacciamento in caso di caduta o ribaltamento dell'apparecchio**

Parti del corpo possono rimanere schiacciate nel caso in cui l'apparecchio cada o si ribalti.

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai posizionato su una superficie di appoggio non idonea.

## 5.2 Requisiti del luogo di installazione

### Finalità

Questa sezione contiene informazioni che aiutano a scegliere un luogo di installazione adatto per il forno a microonde combinato. Ispezionare attentamente il luogo in cui si intende posizionare l'apparecchio per accertarsi che sia idoneo prima di trasportarvi l'apparecchio e iniziare l'installazione.

### ⚠ Regole per installare l'apparecchio in modo sicuro

Per evitare i rischi associati al luogo e all'ambiente di installazione dell'apparecchio, è necessario osservare le seguenti regole:

- Deve essere possibile rispettare le condizioni operative. Per informazioni sulle condizioni operative, vedere la sezione 3.2 "Requisiti relativi all'ambiente operativo del forno a microonde combinato".
- Sussiste un pericolo d'incendio a causa del calore emesso dalle superfici calde. È pertanto vietato conservare o posizionare materiali, gas o liquidi infiammabili in prossimità dell'apparecchio. Nella scelta del luogo di installazione, è fondamentale tenere presente questo requisito, oltre a considerare lo spazio minimo necessario per posizionare l'apparecchio.
- Le fonti di calore nelle vicinanze devono trovarsi a una distanza minima di 500 mm/20 pollici.
- Il forno deve essere installato in una posizione che non consenta in alcun modo al liquido fuoriuscito dall'apparecchio o prodotto dai processi di cottura di cadere in friggitrici o altri apparecchi per la cottura a grasso privi di copertura. Le friggitrici o gli apparecchi per la cottura a grasso privi di copertura devono essere collocati a una distanza minima di 500 mm/20 pollici.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sotto un sistema di allarme antincendio o di estinzione a pioggia (sprinkler). Gli impianti di allarme antincendio e di estinzione a pioggia devono essere posizionati in modo tale che il vapore possa fuoriuscire normalmente dall'apparecchio quando si apre lo sportello.
- La struttura di appoggio (piano di lavoro, supporto o kit di impilamento) deve poter essere posizionata nel luogo di installazione in modo tale che l'apparecchio non possa scivolare o ribaltarsi. La superficie di appoggio deve soddisfare i requisiti elencati di seguito.
- In generale, le vibrazioni dovrebbero essere evitate quando si utilizza un supporto per forno o un kit di impilamento dotato di ruote.

### Requisiti della superficie di appoggio

La superficie di appoggio deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Deve essere piatta e in piano.
- Deve essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso, più il peso della sua struttura di supporto.
- La struttura di supporto dell'apparecchio (piano di lavoro o supporto) deve essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso.

#### Peso a vuoto dell'apparecchio

Versione conneX 12 ad alta potenza	[kg]	58,7	[lb]	130
conneX 12 a potenza standard	[kg]	50,0	[lb]	111
Versione conneX 16	[kg]	67,2	[lb]	148

### Requisiti di spazio effettivi

È necessario che lo spazio disponibile davanti all'apparecchio sia molto più ampio rispetto allo spazio minimo specificato per poter utilizzare il forno a microonde combinato in sicurezza e, soprattutto, maneggiare gli alimenti caldi in modo sicuro.

Si consiglia di lasciare più spazio tra l'apparecchio e la parete in modo da agevolare l'accesso in caso di interventi di manutenzione.

Nel luogo di installazione, le parti seguenti non devono essere coperte, ostruite o regolate (vedere anche la sezione 2.1 "Progettazione e funzioni del forno a microonde combinato"):

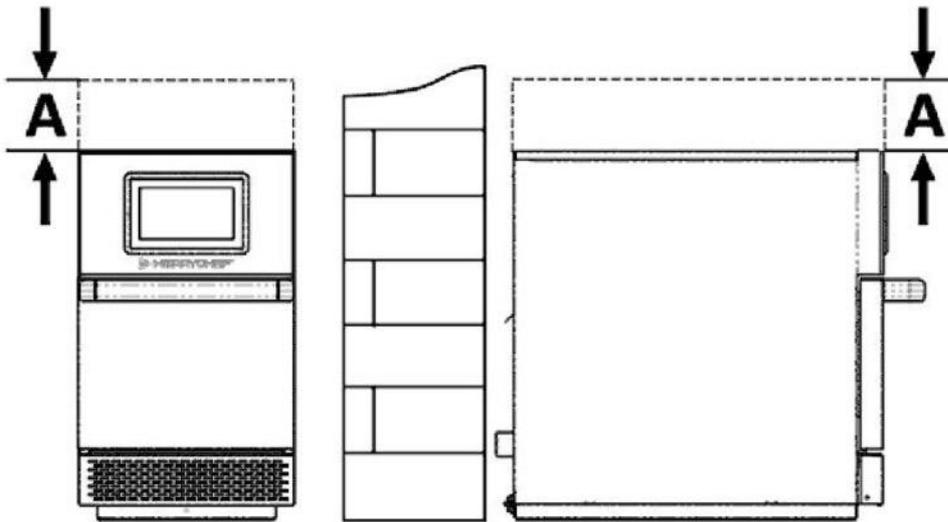
- Apertura di ventilazione sul retro dell'apparecchio
- Filtro dell'aria nella parte anteriore dell'apparecchio

È necessario lasciare uno spazio adeguato per consentire la riparazione e manutenzione dell'apparecchio e un accesso agevole all'isolatore di alimentazione.

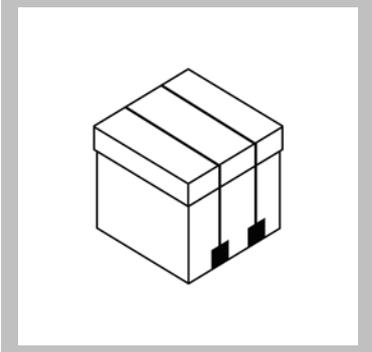
## ■ Spazio minimo richiesto

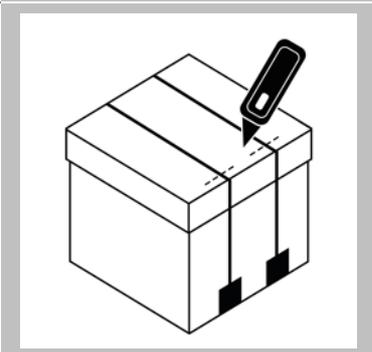
Lo schema e la tabella seguenti mostrano lo spazio necessario per l'installazione dell'apparecchio in diverse condizioni operative. Indicano anche le distanze minime orizzontali dalle pareti e superfici adiacenti. Deve essere sempre rispettata la distanza di sicurezza sulla parte superiore dell'apparecchio.

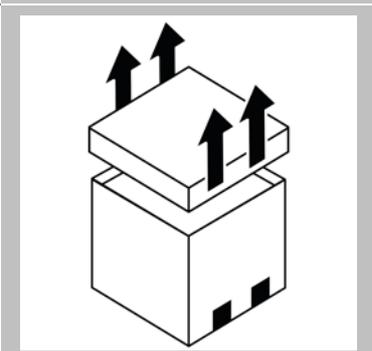
Significato	Spazio richiesto			
<b>A</b> Distanza di sicurezza sulla parte superiore	[mm]	50	[poll.]	2
Profondità richiesta, sportello dell'apparecchio aperto a 90°	[mm]	310	[poll.]	12,2
Distanza di sicurezza sul lato sinistro/destro	[mm]	0	[poll.]	0

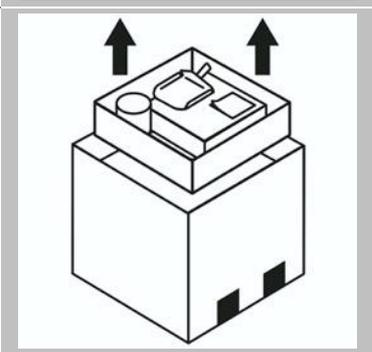


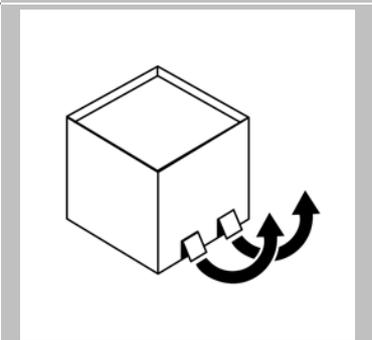
## 5.3 Disimballaggio dell'apparecchio

- 

1. Prendere in consegna l'apparecchio imballato. Prima di firmare la bolla di consegna, controllare che l'apparecchio non sia danneggiato. Registrare eventuali danni sulla bolla di consegna e informare il corriere e il produttore.
- 

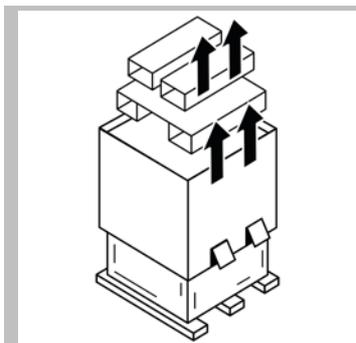
2. Tagliare le fascette di fissaggio.
- 

3. Rimuovete il coperchio.
- 

4. Estrarre la cartella contenente i documenti importanti e gli accessori del prodotto. Leggere le istruzioni per il disimballaggio.
- 

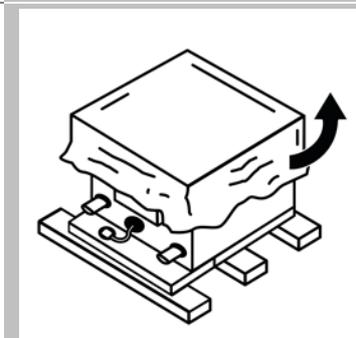
5. Estrarre i lembi di cartone.

6.



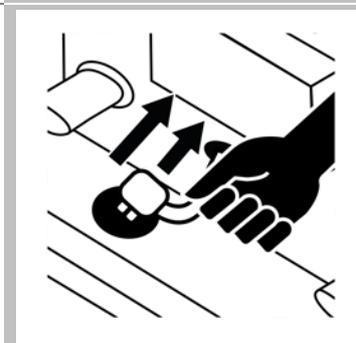
Rimuovere l'imballaggio interno e l'involucro esterno.

7.



Rimuovere l'imballaggio in plastica.

8.



Estrarre la spina dal supporto di cartone.

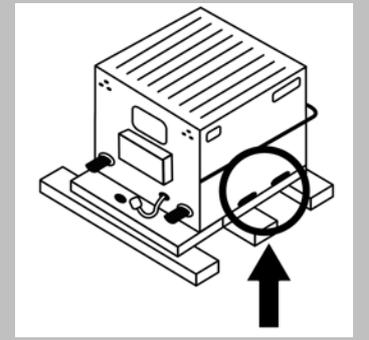
**AVVERTENZA**

Non installare mai né mettere in funzione per nessun motivo un apparecchio danneggiato.

## 5.4 Rimozione dell'apparecchio dal pallet

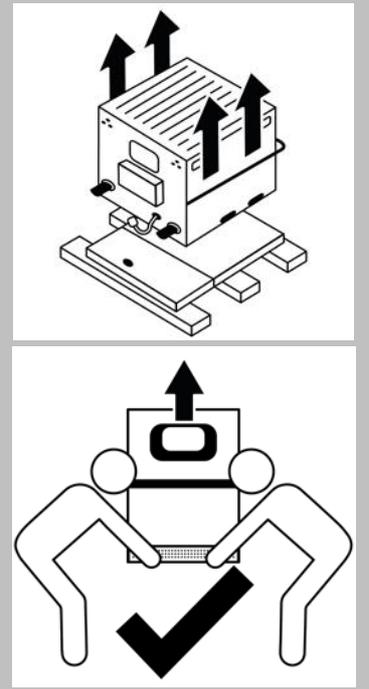
Il peso dell'apparecchio è indicato nella sezione 11.0 "Specifiche tecniche".

1.



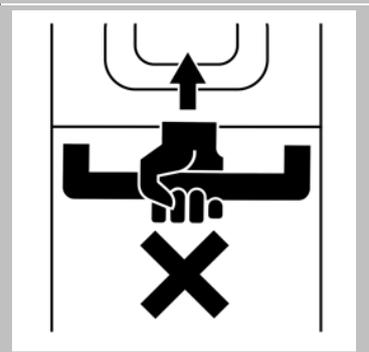
Identificare gli appositi punti di ancoraggio.

2.



Dopo aver spostato la base di cartone nella parte anteriore del forno, estrarre l'apparecchio dall'imballaggio. (Assicurarsi che l'apparecchio sia sollevato da 2 persone)

Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.



### **⚠ AVVERTENZA**

- Non utilizzare la maniglia per sollevare il forno.
- Rischio di schiacciamento in caso di ribaltamento dell'apparecchio.

## 5.5 Montaggio dell'apparecchio su un piano di lavoro

### ⚠ Regole per l'installazione dell'apparecchio

Attenersi alle seguenti regole per assicurarsi che l'apparecchio sia installato su una base stabile:

- Il piano di lavoro deve poter essere posizionato nel luogo di installazione in modo tale che l'apparecchio non possa scivolare né ribaltarsi. La superficie di appoggio deve essere conforme ai requisiti previsti.
- Il piano di lavoro deve avere una superficie antiscivolo.

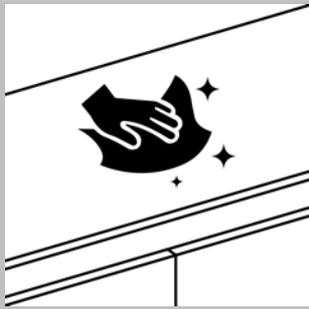
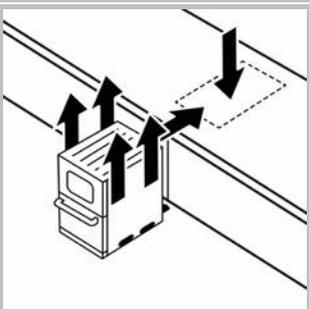
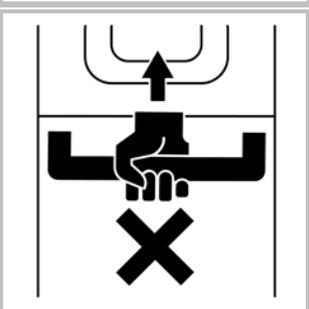
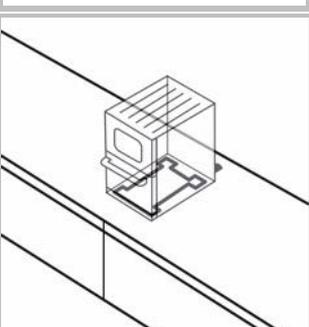
### ■ Dettagli sulla guarnizione della base Merrychef connex®.

Conforme alla Sezione 5.20.2 della direttiva NSF4.

Le apparecchiature destinate al montaggio su banco devono essere progettate e fabbricate in modo che siano:

- portatili;
- sigillate al banco; oppure
- rialzate su gambe di almeno 10 cm che consentano un accesso agevole per la pulizia.

Il forno Merrychef connex® è dotato di una guarnizione sigillante base-banco che soddisfa i requisiti della direttiva NSF4 per le apparecchiature montate su banco.

	<p>Predisporre una superficie piatta e accuratamente PULITA e asciutta su cui posizionare il forno.</p>
	<p>Disimballare il forno seguendo le istruzioni riportate nella sezione 5.3, quindi sollevarlo per posizionarlo sulla superficie predisposta. (Assicurarsi che l'apparecchio sia sollevato da 2 persone).</p>
	<p><b>⚠ AVVERTENZA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Non utilizzare la maniglia per sollevare il forno.</li> <li>▪ Rischio di schiacciamento in caso di ribaltamento dell'apparecchio.</li> </ul>
	<p>La base del forno connex è sigillata al banco mediante una guarnizione di gomma applicata sul suo fondo in conformità alla direttiva NSF4 per le apparecchiature montate su banco. La guarnizione è autosigillante sulla superficie di installazione e non richiede ulteriori adesivi.</p>

## 6 Installazione elettrica

### ■ Scopo di questo capitolo

Questo capitolo illustra come collegare il forno a microonde combinato all'alimentazione elettrica.

### 6.1 Eseguire l'installazione elettrica in sicurezza

#### ■ Idoneità del personale all'esecuzione di lavori elettrici

Solo gli elettricisti qualificati ai sensi della norma EN 50110-1 e di un centro di assistenza autorizzato possono eseguire interventi su apparecchiature elettriche.

#### ■ Regole per il collegamento elettrico

Osservare la seguente indicazione per evitare pericoli causati da collegamenti elettrici difettosi:

- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito nel rispetto delle normative locali e nazionali applicabili e delle disposizioni delle associazioni professionali e dell'azienda distributrice di energia elettrica competente.

#### ■ Dispositivi di protezione individuale

Indossare i dispositivi di protezione individuale specificati per le diverse attività nella sezione 3.7 "*Dispositivi di protezione individuale*" del capitolo "*Misure di sicurezza*".

#### ■ Componenti sotto tensione

##### **PERICOLO**

##### **Rischio di scosse elettriche causata da parti sotto tensione.**

Quando l'apparecchio non è collegato a un sistema equipotenziale, sussiste il rischio di scosse elettriche in caso di contatto con parti sotto tensione.

- ▶ Assicurarsi che qualsiasi intervento sull'impianto elettrico sia eseguito esclusivamente da un elettricista qualificato di un centro di assistenza autorizzato.
- ▶ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che i cavi siano intatti e collegati saldamente.
- ▶ Prima di preparare l'apparecchio all'uso, assicurarsi che il forno e tutti i suoi accessori metallici siano collegati a un sistema equipotenziale.

### 6.2 Predisposizione dell'impianto elettrico

#### ■ Finalità

Per garantire il funzionamento sicuro e affidabile dell'apparecchio, è fondamentale che l'impianto elettrico sia installato in modo corretto e accurato. Tutte le norme e le disposizioni qui elencate e la procedura descritta devono essere scrupolosamente osservate.

## ■ Regole per la sicura esecuzione dei collegamenti elettrici degli apparecchi

Attenersi alle regole seguenti per evitare pericoli causati da collegamenti elettrici difettosi:

- Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere eseguito nel rispetto delle normative locali applicabili e delle disposizioni delle associazioni professionali e dell'azienda distributrice di energia elettrica competente.
- L'involucro dell'apparecchio deve essere messo a terra in modo adeguato e collegato a un sistema equipotenziale (UE).
- Se vengono impilati due forni a microonde combinati su un carrello, gli involucri di entrambi gli apparecchi e il carrello devono essere messi a terra in modo adeguato e collegati a un sistema equipotenziale.
- Se il forno a microonde combinato è installato su una pedana con ruote, la lunghezza del cavo di collegamento alla rete elettrica deve essere adeguata al grado di movimento consentito all'apparecchio dal dispositivo di tenuta sulla pedana. Quando si sposta il modulo (pedana più apparecchio), scollegare sempre il cavo dalla rete elettrica.
- Quando si prepara l'apparecchio per il primo utilizzo, tutti i collegamenti elettrici devono essere controllati per accertarsi che i cavi siano posizionati in modo corretto e i collegamenti siano eseguiti correttamente.

## ■ Apparecchiature fornite dal cliente e regole per il collegamento elettrico

Nella tabella seguente sono indicate le apparecchiature che devono essere fornite dal cliente e le regole da osservare per il collegamento dell'apparecchio.

Apparecchiatura	Regole
MCB/fusibile	La protezione da sovracorrente ed il collegamento dell'apparecchio devono essere conformi alle disposizioni locali e nazionali in materia di installazione d'impianti elettrici. Se è prevista l'installazione di più apparecchi, deve essere fornito un dispositivo di protezione da sovracorrente per ogni apparecchio.
Collegamento equipotenziale	L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale (UE). Il collegamento equipotenziale è un collegamento elettrico che mantiene i telai delle apparecchiature elettriche e tutte le parti conduttive esterne ad un potenziale sostanzialmente uguale.
Dispositivo per correnti residue (RCD)/Interruttore di circuito per guasto a terra (GFCI)	Le normative sull'installazione prevedono l'uso di un dispositivo di protezione contro le correnti residue (RCD, Residual Current Device). Devono essere utilizzati dispositivi per correnti residue adeguati e conformi alle normative nazionali pertinenti. Se è prevista l'installazione di più apparecchi, è necessario fornire un dispositivo per correnti residue per ogni apparecchio.
Sezionatore	È necessario installare, accanto all'apparecchio, un dispositivo sezionatore (tutti i poli), facilmente accessibile, con una distanza minima di separazione tra i contatti di 3 mm. L'apparecchio deve essere collegato tramite il sezionatore. Il sezionatore consente di scollegare l'apparecchio dall'alimentazione per eseguire operazioni di pulizia, riparazione e installazione.

## ■ Convertitore di frequenza integrato

L'apparecchio è dotato di un convertitore di frequenza (FC) e di filtri di rete EMC.

Questi dispositivi possono generare una corrente di dispersione superiore a 3,5 mA per unità FC.

Utilizzare un RCD adeguato per la tensione nominale.

## ■ Caratteristiche del dispositivo per correnti residue (Differenziale)

Il dispositivo per correnti residue (RCD) deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Filtro per le correnti RF
- Attivazione ritardata per i dispositivi RCD con soglia di attivazione di 30 mA\*: impedisce che l'RCD venga attivato dalle correnti di carica dei condensatori e dalle capacità parassite all'accensione dell'apparecchio.
- Attivazione di "protezione da corrente di dispersione, tipo SI" per i dispositivi RCD con soglia di attivazione di 30 mA\*: insensibile a falsi azionamenti.
- \*Le normative nazionali e locali potrebbero richiedere valori di attivazione inferiori, come in Nord America. In tal caso, è necessario adottare valori di soglia di attivazione inferiori, assicurandosi che il dispositivo abbia un elevato livello di immunità ai falsi azionamenti.

Nota: i dispositivi per correnti residue (RCD) sono noti anche come interruttori per correnti di dispersione verso terra (ELCB, Earth Leakage Circuit Breaker), interruttori di sicurezza, interruttori di protezione da guasto verso terra (GFI, Ground Fault Interrupter) e interruttori di circuito per guasto verso terra (GFCI, Ground Fault Circuit Interrupter). Non devono essere confusi con i dispositivi di protezione da sovracorrente.

## 6.3 Requisiti per l'installazione elettrica

### ■ Interruttori (MCB ~ Interruttori miniaturizzati)

Per la protezione da sovracorrente, è necessario installare un interruttore di tipo "D" (progettato specificamente per questo tipo di apparecchiature); in alternativa, è possibile utilizzare un interruttore di tipo "C" con tensione nominale superiore (vedere di seguito). Le strutture dotate di interruttori standard (tipo B) sono sensibili a picchi di tensione che possono verificarsi all'accensione di congelatori, frigoriferi o altre apparecchiature per la ristorazione, inclusi i forni a microonde combinati. Ogni apparecchiatura installata deve essere dotata di un interruttore, adeguatamente dimensionato, per la protezione da sovracorrenti e di un dispositivo per correnti residue dedicato (interruttore di circuito per guasto verso terra).

Modello	Interruttore consigliato (per fase)	Interruttore alternativo consigliato (per fase)
conneX 12 a potenza standard	D16	C20
conneX 12 ad alta potenza/conneX 16 - monofase	D32	C40
conneX 12 ad alta potenza/conneX 16 - trifase	D16	C20

### ■ Dispositivo per correnti residue (RCD) Differenziale

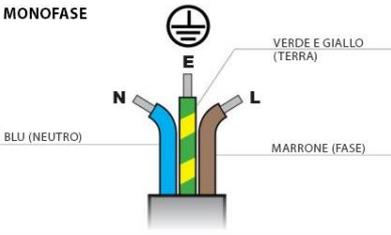
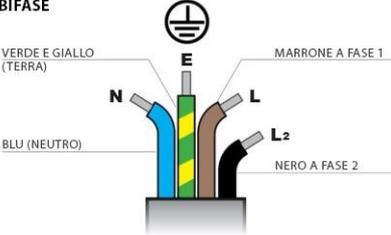
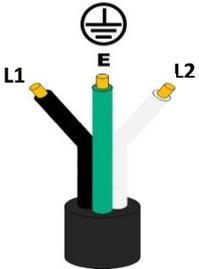
Le disposizioni di installazione richiedono l'uso di un dispositivo di protezione per correnti residue (interruttore di circuito per guasto verso terra). Devono essere utilizzati dispositivi per correnti residue idonei, con un elevato livello di immunità ai falsi azionamenti e conformi alle normative nazionali pertinenti. Si consiglia di evitare l'uso di cavi lunghi in quanto potrebbero causare falsi azionamenti.

Se è prevista l'installazione di più apparecchi, è necessario utilizzare un dispositivo per correnti residue (GFCI) per ogni apparecchio.

### ■ Alimentazione a bassa impedenza

Questo forno a microonde combinato commerciale è conforme alla norma EN 61000-3-11. Tuttavia, quando si collegano attrezzature sensibili alla stessa alimentazione dell'apparecchio, l'utente deve verificare, consultandosi eventualmente con l'autorità responsabile della fornitura di energia elettrica, se l'alimentazione è a bassa impedenza.

■ Alimentazione elettrica

Illustrazione	Fase	Significato
<p><b>MONOFASE</b></p> 	<b>Monofase</b>	<p>I modelli UK 13A sono dotati di spina integrata BS1363, con fusibile 13 A.</p> <p>I modelli EU 16A sono dotati di spina integrata CEE 7/7 (tipo F Schuko) con corrente nominale da 16 A.</p> <p>I modelli 30A sono dotati di una spina blu da 32 A conforme allo standard IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Collegamento ad alimentazione protetta da un dispositivo RCD (GFCI) dedicato, con interruttore idoneo, come sopra specificato.</p>
<p><b>BIFASE</b></p> 	<b>Bifase</b>	<p>I modelli bifase devono essere collegati come indicato nella figura (il forno bifase richiede un'alimentazione trifase, dove L1 e L2 sono utilizzate come fasi singole separate, mentre L3 non viene utilizzata).</p> <p>I modelli 30A sono dotati di una spina rossa da 32 A conforme allo standard IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>I modelli EU 16A sono dotati di una spina rossa da 16 A 90° conforme alla norma IEC 60309 (EN 60309).</p> <p>Collegamento ad alimentazione protetta da un dispositivo RCD (GFCI) dedicato, con interruttore idoneo, come sopra specificato.</p>
	<b>Monofase 60 Hz (due poli)</b>	<p>Modelli monofase, che utilizzano le fasi L1 e L2 (240 V) di alimentazione monofase o le fasi L1 e L2 di alimentazione trifase (208 V). Il neutro non è utilizzato.</p> <p>I modelli 15A sono dotati di spine HBL5666C NEMA 6-15P e 15A HBL4570C NEMA L6-15P.</p> <p>I modelli 20A sono dotati di una spina HBL5466C NEMA 6-20P.</p> <p>I modelli 30A sono dotati di spine YP-91L NEMA 6-30P e HBL2621 NEMA L6-30P.</p> <p>Collegamento ad alimentazione protetta da un dispositivo RCD (GFCI) dedicato, con interruttore idoneo, come sopra specificato.</p>
<p><b>Fare riferimento ai dati per il collegamento elettrico relativi a modelli specifici di altri paesi.</b></p>		

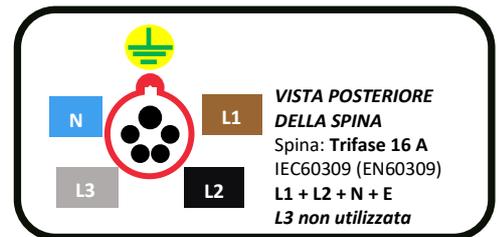
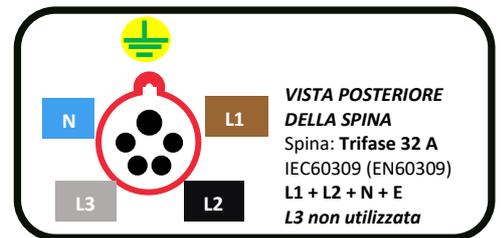
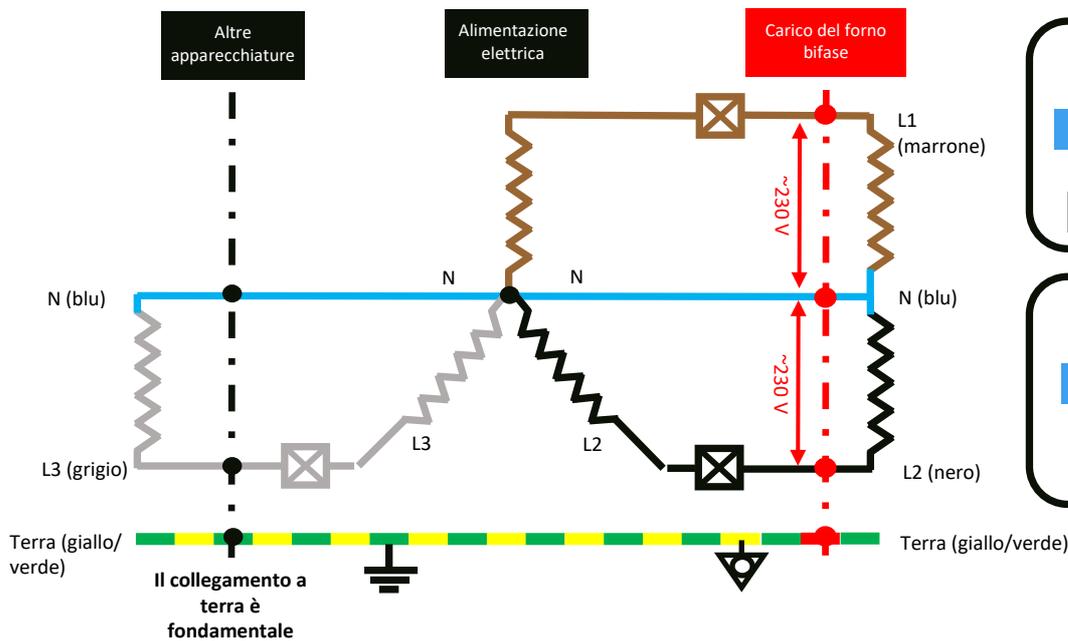
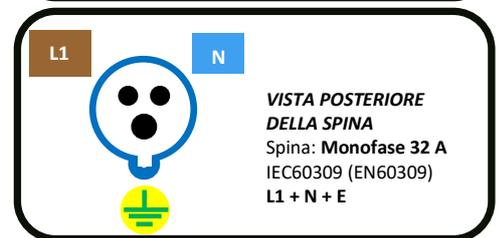
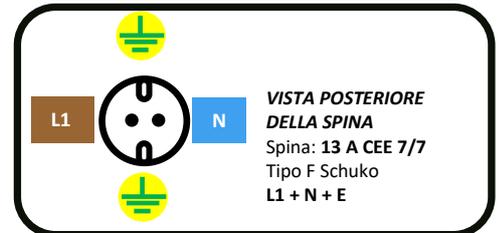
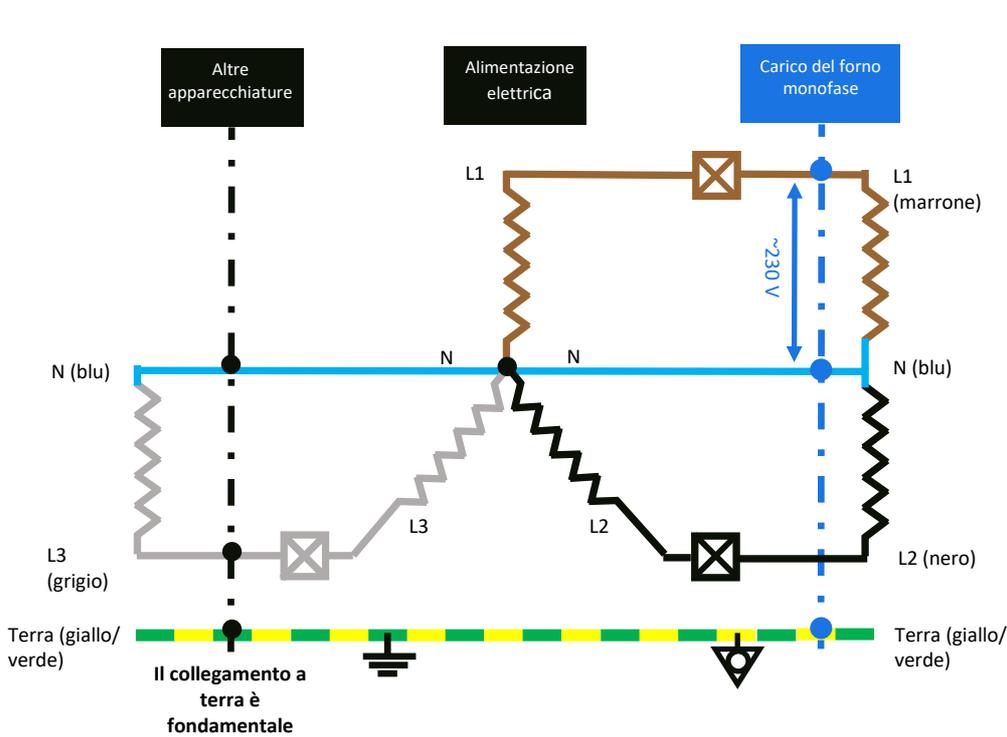
■ Collegamento equipotenziale



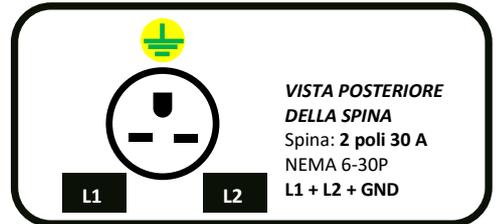
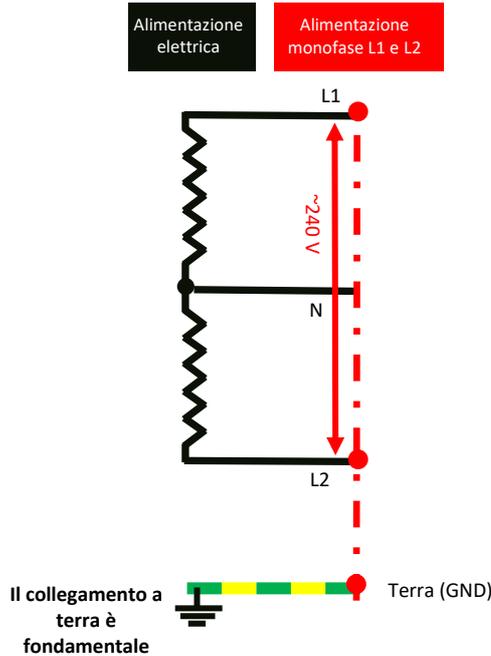
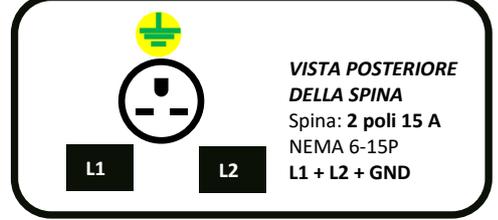
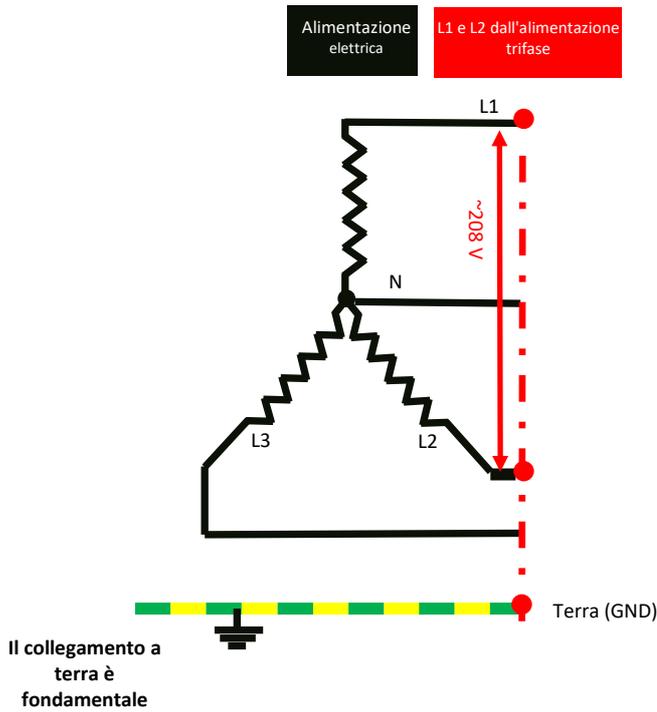
Sul pannello posteriore dell'apparecchio è presente un punto di collegamento equipotenziale per il collegamento indipendente a terra (GND) (non disponibile sui modelli per gli Stati Uniti).

### ■ Diagramma di esempi di distribuzione del carico per fase

Il carico per fase non è sempre uguale. Si raccomanda pertanto di collegare le altre apparecchiature elettriche a una linea L3+N separata.



Stati Uniti e Canada



## 7 Preparazione dell'apparecchio per l'uso

### ■ Scopo di questo capitolo

Questo capitolo illustra il funzionamento del forno a microonde combinato e fornisce istruzioni per la cottura.

### 7.1 Lavorare in sicurezza durante la preparazione dell'apparecchio per l'uso

#### ■ Dispositivi di protezione individuale per la preparazione dell'apparecchio per l'uso

Indossare i dispositivi di protezione individuale specificati per le diverse attività nella sezione 3.7 "*Dispositivi di protezione individuale*" del capitolo "*Misure di sicurezza*".

#### ■ Regole per l'uso sicuro dell'apparecchio

Per evitare pericoli, è necessario osservare le seguenti regole durante l'uso:

- L'apertura di sfiato sul retro dell'apparecchio e i fori di ventilazione nella parte anteriore della base non devono essere coperti, ostruiti o bloccati.
- Assicurarsi che siano montati tutti gli accessori appropriati.

Per evitare pericoli, quando si utilizzano apparecchi posizionati su una struttura di supporto con ruote, è necessario rispettare le seguenti regole:

- I freni di stazionamento sulle ruote anteriori devono sempre essere inseriti quando gli apparecchi sono in uso.
- Controllare che i freni delle ruote siano inseriti all'inizio della giornata.

#### ■ Componenti sotto tensione

##### **PERICOLO**

##### **Rischio di scosse elettriche causata da parti sotto tensione.**

Quando l'apparecchio non è collegato a un sistema equipotenziale, sussiste il rischio di scosse elettriche in caso di contatto con parti sotto tensione.

- ▶ Assicurarsi che qualsiasi intervento sull'impianto elettrico sia eseguito esclusivamente da un elettricista qualificato di un centro di assistenza autorizzato.
- ▶ Prima di preparare l'apparecchio all'uso, assicurarsi che il forno e tutti i suoi accessori metallici siano collegati a un sistema equipotenziale.

#### ■ Superfici calde

##### **AVVERTENZA**

##### **Le elevate temperature all'interno del vano del forno e sul lato interno dello sportello dell'apparecchio possono provocare ustioni**

- ▶ Il contatto con parti all'interno del vano di cottura, con la parte interna dello sportello dell'apparecchio o con oggetti che si trovavano nel forno durante la cottura può provocare ustioni.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

#### ■ Vapore caldo

##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di scottature causate dalla fuoriuscita di vapore caldo**

- ▶ Quando si apre lo sportello, prestare sempre attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo che può provocare scottature al volto, alle mani, ai piedi e alle gambe.
- ▶ Quando si raffredda il vano di cottura utilizzando la funzione "raffreddamento", allontanarsi dall'apparecchio per evitare il contatto con il vapore caldo che può fuoriuscire all'apertura dello sportello.

## ■ Eccessiva energia a microonde

### AVVERTENZA

#### Rischio di ustioni causate da un'eccessiva energia a microonde

#### PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA A MICROONDE

- ▶ Non tentare di mettere in funzione il forno con lo sportello aperto, in quanto il funzionamento a sportello aperto può provocare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non disattivare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- ▶ Non posizionare alcun oggetto tra la superficie anteriore del forno e lo sportello dell'apparecchio e non lasciare che si accumulino residui di sporco o detergente sulle superfici di tenuta.
- ▶ Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere, (3) guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello.
- ▶ Il forno deve essere regolato o riparato esclusivamente da personale di assistenza qualificato.

## ■ Interferenze radio

### AVVISO

Questo è un prodotto di classe A. In un ambiente domestico, questo prodotto può causare interferenze radio, nel qual caso all'utente potrebbe essere richiesto di adottare misure adeguate.

Per ridurre o eliminare le interferenze con radio, TV o altri apparecchi elettrici, procedere come segue:

- Posizionare gli apparecchi elettrici il più lontano possibile dal forno a microonde combinato.
- Verificare che l'antenna radio, TV, ecc. sia correttamente posizionata per ottenere una ricezione del segnale migliore.

## 7.2 Procedura per la preparazione dell'apparecchio per l'uso

### ■ Controlli da eseguire prima di preparare l'apparecchio per l'uso

Prima di preparare il forno a microonde combinato per l'uso, utilizzare gli elenchi di controllo riportati di seguito per assicurarsi che siano soddisfatti tutti i requisiti importanti. L'apparecchio non deve essere messo in funzione finché non sono soddisfatti tutti i requisiti specificati.

Elenco di controllo per la movimentazione e installazione dell'apparecchio:

- L'imballaggio di cartone e i dispositivi di fissaggio per il trasporto sono stati completamente rimossi dall'apparecchio.
- L'apparecchio non presenta segni di danneggiamento.
- L'apparecchio è stato installato in modo tale che non possa scivolare o ribaltarsi; le prescrizioni relative al luogo di installazione e all'area circostante l'apparecchio sono state osservate.
- L'apparecchio è installato in conformità alle disposizioni di installazione.

Elenco di controllo per i dispositivi di sicurezza e le avvertenze:

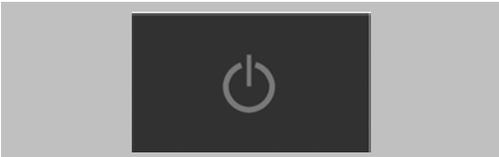
- Tutti i dispositivi di sicurezza sono presenti, correttamente funzionanti e fissati saldamente in posizione.
- Tutte le avvertenze sono collocate nella posizione designata.

## Utensili da cucina idonei

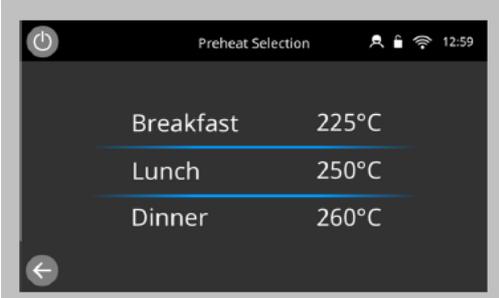
Controllare le istruzioni fornite dal produttore e la temperatura nominale per verificare l'idoneità dei singoli contenitori o utensili per ciascuna funzione di cottura. La seguente tabella fornisce delle linee guida generali:

Utensili da cucina	Consentito	Avviso
<b>Contenitori resistenti al calore</b>		
Vetro temperato	Sì	
Vetroceramica compatibile	Sì	Non utilizzare oggetti con decorazioni metalliche.
Ceramica (porcellana, terracotta, ecc.)	Sì	
<b>Vassoi in metallo e in alluminio monouso</b>		
Qualsiasi contenitore in metallo o in alluminio monouso	NO	
<b>Contenitori in plastica</b>		
Contenitori in plastica per forni combinati	Sì	Utilizzare solo contenitori in plastica approvati dal produttore.
<b>Prodotti monouso</b>		
Combustibili (carta, cartoncino, ecc.)	Sì	Utilizzare solo materiali combustibili approvati dal produttore.
<b>Altri utensili</b>		
Cartellini legati ai prodotti	NO	
Posate	NO	Non lasciare nessun utensile da cucina inserito negli alimenti durante la cottura nel vano del forno.
Sonde di temperatura	NO	

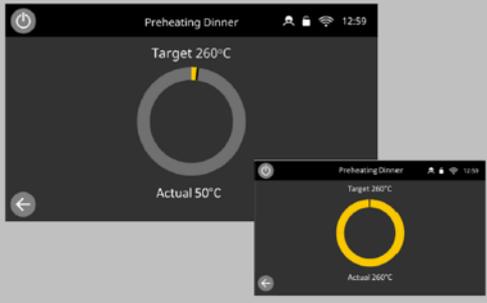
## Avvio

- 

Eseguire tutti i controlli di sicurezza necessari e assicurarsi che l'apparecchio sia pulito, vuoto e collegato alla presa di corrente. Accendere quindi l'apparecchio selezionando l'icona di accensione ON sullo schermo.
- 

Lo schermo easyTouch® si illumina e sul display è possibile scorrere i vari marchi Welbilt. Una volta selezionato MererryChef, compare la schermata iniziale con due icone di scelta rapida, "Informazioni" o "Impostazioni". Se non viene effettuata alcuna selezione, si passa automaticamente alla schermata Preriscaldamento/Opzioni di preriscaldamento. Se è stata preimpostata una sola temperatura di preriscaldamento, il forno inizierà automaticamente a riscaldarsi alla temperatura impostata.
- 

Se sono state impostate due o più temperature di preriscaldamento sull'apparecchio, vengono visualizzate le opzioni disponibili. Una barra di scorrimento sul lato della schermata indica che vi sono altre opzioni di temperatura non visualizzate sullo schermo. Se necessario, scorrere verso l'alto o verso il basso per visualizzare le opzioni di preriscaldamento disponibili. Selezionare quindi la temperatura desiderata per avviare il preriscaldamento del vano di cottura.

4.  Durante il preriscaldamento, il display mostra la temperatura che aumenta progressivamente fino a raggiungere il valore impostato. Per interrompere il riscaldamento del vano di cottura, toccare la freccia indietro nella parte inferiore sinistra della schermata. (In questo modo si torna alla schermata precedente.)
5.  Nella modalità Servizio rapido, l'apparecchio è pronto per l'uso quando viene visualizzato il "Ricettario". Nella modalità Servizio completo viene visualizzata la schermata iniziale (con l'icona del cappello da chef).

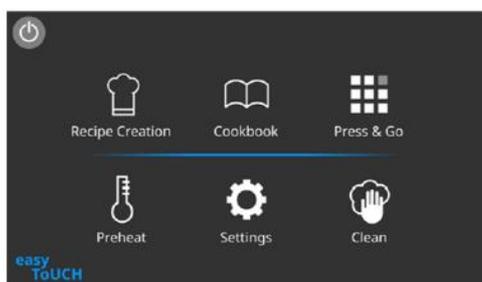
## Guida e istruzioni per il cliente

Informare l'utente in merito a tutte le funzioni e ai dispositivi di sicurezza.

Fornisce istruzioni all'utente sull'uso dell'apparecchio.

## 7.3 Schermata del menu principale

### Aspetto



### Pulsanti e rispettive funzioni

Pulsante	Significato	Funzione
	Creazione/sviluppo di ricette	La modalità "Creazione ricette" consente di creare dei profili di cottura in più fasi e di memorizzarli con un nome e un'icona per riutilizzarli in futuro.
	Press & Go	"Press & Go" consente di accedere rapidamente ai profili di cottura già memorizzati.
	Ricettario	Il "Ricettario" contiene i profili di cottura salvati nella memoria dell'apparecchio. Permette di visualizzare i profili preferiti, gruppi di profili di cottura e un elenco completo dei profili di cottura disponibili.
	Pulizia	La modalità "Pulizia" consente di preparare l'apparecchio per la pulizia attenendosi alla procedura spiegata tramite illustrazioni.
	Variazione della temperatura	I Preriscaldamenti permettono di controllare la temperatura di funzionamento dell'apparecchio; è possibile memorizzare fino a 6 preriscaldamenti.
	Impostazioni	Selezionando l'icona "Impostazioni" è possibile controllare le impostazioni e le funzioni dell'apparecchio, tra cui ora e lingua, caricare i profili di cottura e visualizzare informazioni di assistenza e manutenzione.

## Il display easyTouch®

Il layout e le icone del display easyTouch® qui illustrati hanno scopo puramente indicativo e non intendono fornire una rappresentazione esatta del display dell'apparecchio.

## 7.4 Schermata della tastiera

### Aspetto



### Pulsanti e relative funzioni

Pulsante	Significato	Funzione
	Schermata della tastiera	Il campo della schermata della tastiera consente di inserire una password che autorizza l'utente a immettere i dati dei programmi e può limitare l'accesso dell'operatore ad alcune funzioni.
	Cancella schermata	Selezionare il tasto "Cancella schermata" per eliminare tutto il testo nella schermata della tastiera.
	Tastiera	Consente di digitare del testo.
	Scorrimento della tastiera	Selezionare le frecce su/giù per scorrere la schermata della tastiera e selezionare lettere minuscole, numeri, ecc.
	Invio/OK	Selezionare il segno di spunta verde per confermare le impostazioni e continuare.
	Schermata precedente	Selezionare il tasto "indietro" per tornare alla schermata precedente.

### Lunghezza in caratteri

- I nomi dei profili di cottura, i nomi delle categorie e le password devono contenere al massimo 1-20 caratteri su 2 righe.
- Per le istruzioni delle varie fasi dei singoli profili di cottura, utilizzare al massimo 1-54 caratteri su 5 righe.

## 8 Procedure per la cottura

### Scopo di questo capitolo

Questo capitolo illustra come utilizzare il forno a microonde combinato per la cottura e le procedure da seguire per la cottura.

## 8.1 Principi di funzionamento e istruzioni per la cottura

### 8.1.1 Lavorare con l'apparecchio in sicurezza

#### Sicurezza dell'utente e del personale

Prima che il personale inizi a utilizzare il forno a microonde combinato, è importante acquisire familiarità con le informazioni contenute nella sezione 3 "Misure di sicurezza" e adottare le precauzioni di sicurezza opportune.

Indicare al personale di apprendere le norme per il lavoro in sicurezza fornite in questa sezione prima di iniziare a lavorare, e di seguirle rigorosamente.

Raccomandare al personale di acquisire familiarità con le avvertenze di pericolo elencate in questa sezione e nelle istruzioni fornite più avanti e sottolineare l'importanza di osservare le precauzioni specificate.

#### Dispositivi di protezione individuale per il personale

Dare disposizione al personale di indossare i dispositivi di protezione individuale specificati per le diverse attività nella sezione 3.7 "Dispositivi di protezione individuale" del capitolo "Misure di sicurezza".

#### Regole per l'uso sicuro

Per evitare pericoli, è necessario osservare le seguenti regole durante l'uso:

- Le aperture di sfogo sul retro dell'apparecchio e le prese d'aria nella parte anteriore sotto lo sportello non devono essere coperte, ostruite o bloccate.

#### Ulteriori regole per l'uso sicuro su un carrello con ruote

Per evitare pericoli, quando si utilizzano apparecchi posizionati su un carrello con ruote, è necessario rispettare le seguenti regole:

- I freni di stazionamento sulle ruote anteriori devono sempre essere inseriti quando gli apparecchi sono in uso.
- Controllare che i freni delle ruote siano inseriti all'inizio della giornata.

#### Movimentazione di carichi pesanti

Informare il personale che il sollevamento di contenitori pesanti e lo spostamento di carrelli pesanti può provocare stanchezza e disagio e ricordare che le attrezzature di trasporto sono soggette a guasti.

#### Superfici calde

##### AVVERTENZA

**Le elevate temperature all'interno del vano del forno e sul lato interno dello sportello dell'apparecchio possono provocare ustioni**

Il contatto con parti all'interno del vano di cottura, con la parte interna dello sportello dell'apparecchio o con oggetti che si trovano nel forno durante la cottura può provocare ustioni. Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

## ■ Vapore caldo

### AVVERTENZA

#### Rischio di scottature causate dalla fuoriuscita di vapore caldo

La fuoriuscita di vapore caldo può provocare scottature al viso e alle mani.

- ▶ Quando si apre lo sportello e si raffredda il vano di cottura utilizzando la funzione "Raffreddamento", allontanarsi dall'apparecchio per evitare il contatto con il vapore caldo che può fuoriuscire all'apertura dello sportello.

## ■ Liquidi caldi

### AVVERTENZA

#### Rischio di scottature per contatto con liquidi caldi

Il versamento di alimenti liquidi può provocare scottature al viso e alle mani.

- ▶ Utilizzare esclusivamente contenitori delle dimensioni appropriate.
- ▶ Introdurre correttamente i contenitori per alimenti nel forno.
- ▶ Posizionare sempre i contenitori in cui sono presenti liquidi o alimenti che possono liquefarsi durante la cottura su ripiani che consentano a tutti gli utenti di vederne il contenuto. Estrarre sempre orizzontalmente i contenitori in cui sono presenti liquidi o alimenti che possono liquefarsi durante la cottura.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

## ■ Eccessiva energia a microonde

### AVVERTENZA

#### Rischio di ustioni causate da un'eccessiva energia a microonde

#### PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA A MICROONDE

- ▶ Non tentare di mettere in funzione il forno con lo sportello aperto, in quanto il funzionamento a sportello aperto può provocare un'esposizione dannosa all'energia a microonde. È importante non disattivare o manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- ▶ Non posizionare alcun oggetto tra la superficie anteriore del forno e lo sportello dell'apparecchio e non lasciare che si accumulino residui di sporco o detergente sulle superfici di tenuta.
- ▶ Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere, (3) guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello.
- ▶ Il forno deve essere regolato o riparato esclusivamente da personale di assistenza qualificato.

## ■ Interruzione della catena del freddo

### AVVERTENZA

#### Rischio di contaminazione microbiologica degli alimenti

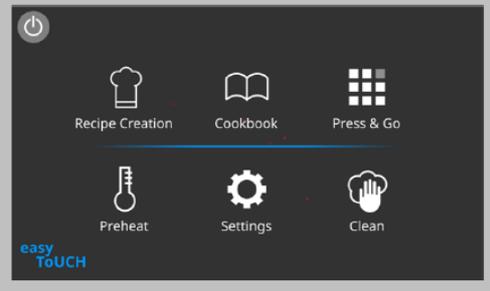
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per conservare temporaneamente gli alimenti.
- ▶ Non interrompere mai intenzionalmente il processo di cottura.
- ▶ Quando l'apparecchio riprende a funzionare dopo un'interruzione di corrente, valutare le conseguenze che potrebbe avere la durata del blackout sulle condizioni del cibo. In caso di dubbi, smaltire il cibo.

## 8.1.2 Accensione e spegnimento del forno

### ■ Misure di sicurezza da adottare quando si utilizza il forno a microonde combinato

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, è essenziale acquisire familiarità con le regole e le avvertenze di pericolo specificate nella sezione 8 "Lavorare con l'apparecchio in sicurezza" e attenersi alle istruzioni fornite.

## ■ Accensione del forno a microonde combinato

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |  | Accendere il forno a microonde combinato.  |
| 2. |  | <p>Attendere che il software sia pronto per l'uso.</p> <p>NOTA:<br/>La schermata iniziale illustrata a sinistra viene visualizzata solo in modalità Servizio completo.</p> |

## ■ Spegnimento del forno a microonde combinato a fine giornata

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 1. |    | Eeguire le operazioni di pulizia necessarie, come specificato nel piano di pulizia.   |
| 2. |   | Spegner il forno a microonde combinato.   |
| 3. |  | <p>Lasciare lo sportello dell'apparecchio socchiuso per consentire la fuoriuscita dell'umidità.</p> <p>NOTA:<br/>Spegner l'interruttore di alimentazione generale del sito se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un periodo prolungato.</p> |

### 8.1.3 Istruzioni per la cottura

-  **Misure di sicurezza da adottare quando si utilizza il forno a microonde combinato**  
Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, è essenziale acquisire familiarità con le regole e le avvertenze di pericolo specificate nella sezione 8 "Lavorare con l'apparecchio in sicurezza" e attenersi alle istruzioni fornite.

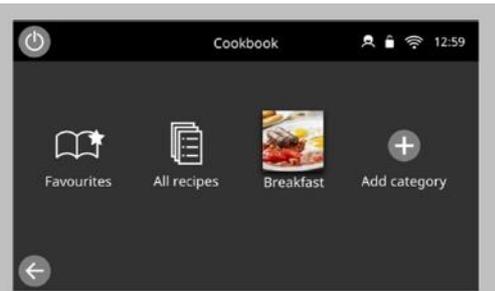
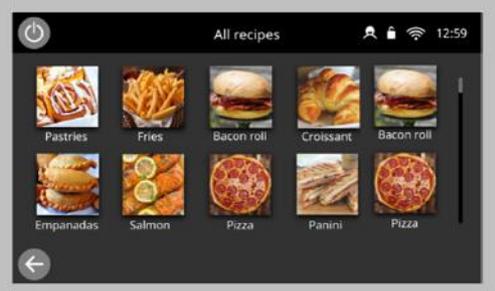
#### ■ Requisiti

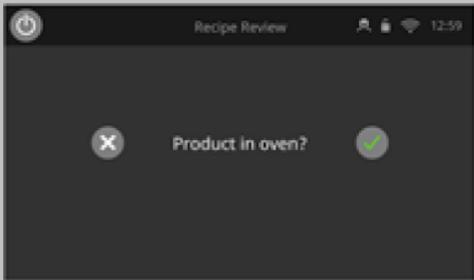
- Occorre avere sufficiente dimestichezza con l'uso del software per poter selezionare i profili di cottura salvati o inserire nuovi profili di cottura adeguati all'alimento che si desidera cucinare e per eseguire questi profili.
- Il forno a microonde combinato, gli accessori e i supporti utilizzati sono stati puliti con cura.
- Non vi sono corpi estranei nel vano di cottura.
- Il filtro dell'aria è correttamente posizionato nella parte anteriore del forno sotto lo sportello dell'apparecchio.

## Istruzioni per la cottura

1. Selezionare un profilo di cottura dal ricettario o inserire un nuovo profilo di cottura.
2. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.
3. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
4. Introdurre il cibo preparato nel forno a microonde combinato.
5. Richiudere lo sportello dell'apparecchio.
6. Avviare il processo di cottura
7. Attendere la fine del processo di cottura.
8. Al termine del processo di cottura, viene emesso un segnale acustico. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.
9. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
10. Estrarre il cibo.
11. Richiudere lo sportello dell'apparecchio.

## Utilizzo di un profilo di cottura (modalità Servizio rapido)

1.  Selezionare l'icona "Tutte le ricette".
2.  Scorrere verso l'alto/il basso per trovare la ricetta.  
**NOTA**  
Se un'immagine è visualizzata in grigio (disattivata), la temperatura del vano è impostata su un valore troppo alto o troppo basso per il profilo di cottura selezionato.  
Vedere la sezione 8.2.4 "Modifica della temperatura del vano di cottura".  
Assicurarsi di aver inserito l'alimento nel vano prima di avviare un profilo di cottura.  
Adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare ustioni.  
Aprire lo sportello dell'apparecchio, posizionare il prodotto vano di cottura riscaldato e chiudere lo sportello.
3.  Selezionare la ricetta desiderata e avviare la cottura.  
*Esempio: "Panino con bacon".*  
**AVVERTENZA**  
Superfici calde sullo sportello e nel vano

4.  Viene subito avviato il profilo di cottura e sul display compare un timer per il conto alla rovescia oppure viene prima visualizzata un'istruzione.  
Seguire le istruzioni relative alla fase, quindi premere il segno di spunta verde per avviare il profilo di cottura.

5.  Il timer di cottura esegue il conto alla rovescia fino a zero ed emette un segnale acustico per avvisare l'operatore che è richiesto il suo intervento al termine del profilo di cottura o di una fase del profilo. Una volta ultimato il profilo di cottura, aprire lo sportello ed estrarre l'alimento dal vano.  
Il display torna quindi automaticamente alla schermata "Ricettario".

**NOTA**

- Se si apre lo sportello durante la cottura, si interrompe il profilo di cottura e viene visualizzato un messaggio di avviso.
- Chiudendo lo sportello, l'utente può proseguire o annullare il profilo di cottura.

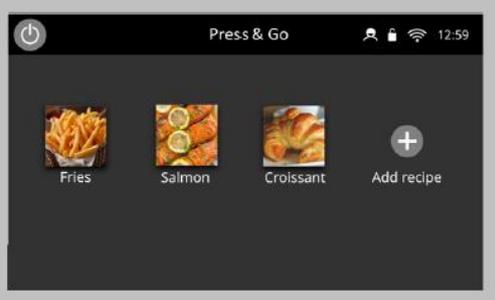
## 8.2 Istruzioni operative: modalità Servizio completo

### 8.2.1 Menu Press & Go

#### Esecuzione di un profilo di cottura dal menu Press & Go

1.  Selezionare "Press & Go" nella schermata del menu principale.
2.  Selezionare il profilo di cottura desiderato.
3.  Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

## ■ Scelta dei profili di cottura da visualizzare nella schermata del menu Press & Go

- 

Dopo aver selezionato "Press & Go" nella schermata del menu principale, selezionare il pulsante con il simbolo "più".

(Nota: questa opzione è disponibile solo se il sistema è sbloccato)
- 

Viene visualizzato un elenco che contiene tutte le ricette memorizzate nell'apparecchio.

Tutte le ricette contrassegnate con un "segno di spunta verde" sono già visualizzate nel ricettario "Press & Go"; se si desidera rimuovere o aggiungere una ricetta, deselegionare o selezionare la casella corrispondente.

Per restringere l'elenco, utilizzare la barra di ricerca nella parte superiore dello schermo.
- 

Per aggiungere o rimuovere ricette dalla vista Press & Go, selezionare o deselegionare il segno di spunta verde.

Per riordinare gli elementi visualizzati sullo schermo, seguire la procedura di spostamento, modifica o eliminazione illustrata alla sezione 8.2.4.
- 

Se si desidera aggiungere una ricetta che non è stata già memorizzata, selezionare il pulsante con il simbolo del "cappello da chef" e quindi procedere alla creazione e salvataggio di una nuova ricetta, come illustrato alla sezione 8.2.3.
- 

Selezionare la freccia indietro per tornare al menu "Press & Go" senza salvare.

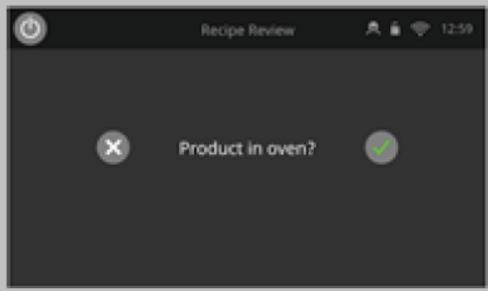
## 8.2.2 Utilizzo di un profilo di cottura

### ■ Utilizzo di un profilo di cottura

- 

Selezionare l'icona "Ricettario" nella schermata iniziale
- 

Selezionare una categoria di menu, ad esempio "Colazione", per visualizzare singoli profili di ricette o le sottocartelle.

3.  Selezionare il profilo di cottura che si desidera avviare, ad esempio "Croissant".
4.  Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.  
Premere il segno di spunta verde per iniziare la cottura.
5.  Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura di ogni fase del programma.  
  
Per controllare la temperatura all'interno del vano durante la cottura, toccare leggermente la temperatura visualizzata. La temperatura all'interno del vano è contrassegnata da un asterisco.
6.  Al termine del profilo di cottura, compare automaticamente la schermata "Cottura ultimata" e viene emesso un segnale acustico.  
Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura, si interrompe il profilo di cottura e viene visualizzato un messaggio di avviso.  
Chiudendo lo sportello, l'utente può proseguire o annullare il profilo di cottura.

## 8.2.3 Creazione di un profilo di cottura

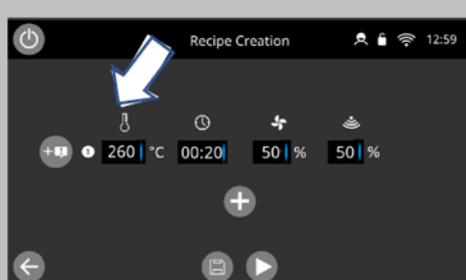
### Creazione di ricette

1.

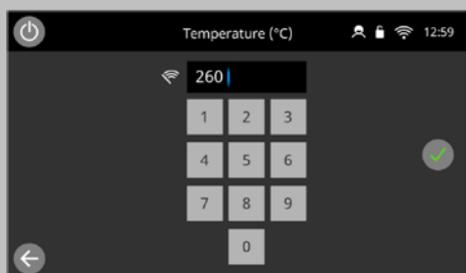


Selezionare l'icona con il simbolo del "cappello da chef" nella schermata iniziale per entrare nella modalità Creazione ricette.

2.



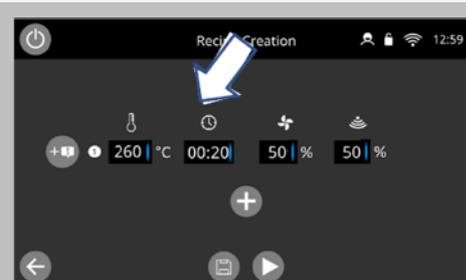
Viene visualizzato il valore della temperatura impostata per il preriscaldamento del vano di cottura.  
Per aumentare o diminuire la temperatura, selezionare la casella sotto l'icona corrispondente.



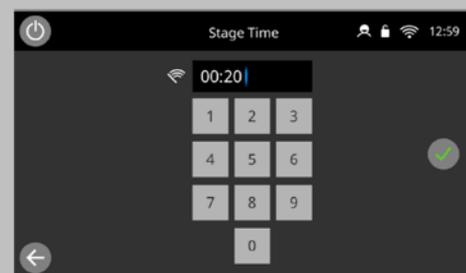
Utilizzare il tastierino numerico per immettere un valore di temperatura compreso entro i limiti visualizzati (100-275 °C/212-527 °F).

Selezionare il segno di spunta verde per continuare.

3.



Per inserire il tempo di cottura, selezionare la casella sotto l'icona dell'orologio.

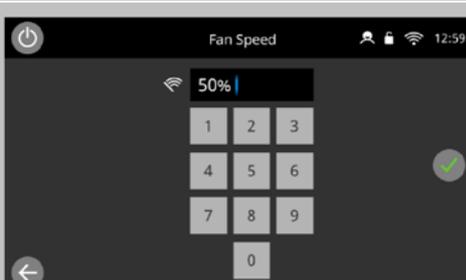


Utilizzare il tastierino numerico per immettere il tempo di cottura fino a un massimo di 10 minuti per ogni fase.

*Esempio: immettere 110 (per 1 minuto e 10 secondi).*

Selezionare il segno di spunta verde per salvare il valore inserito.

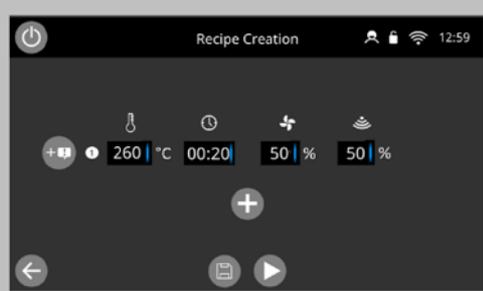
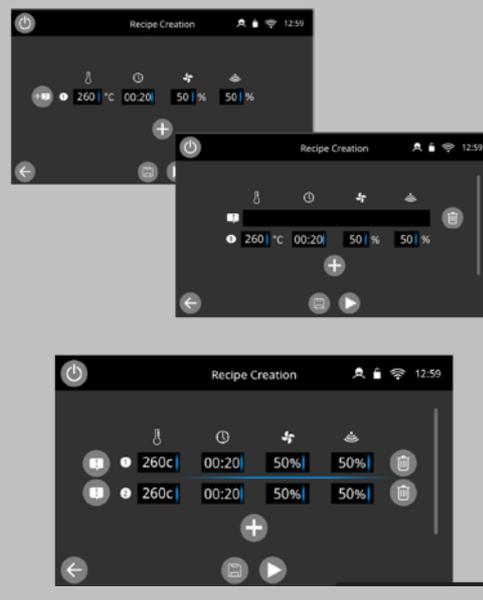
4.



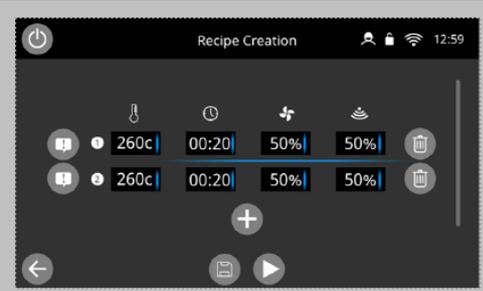
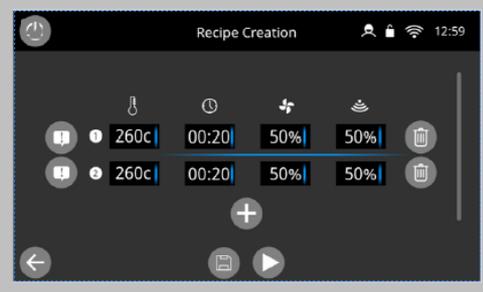
Per immettere la velocità della ventola, selezionare la casella sotto l'icona corrispondente.

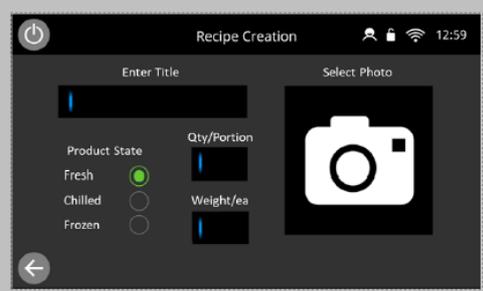
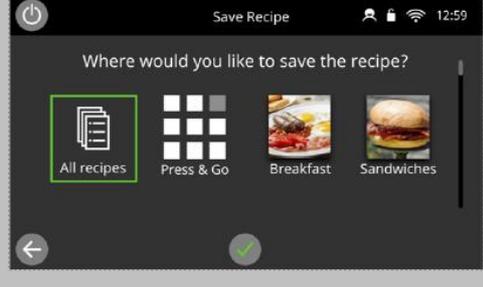
Utilizzare il tastierino numerico per impostare la velocità della ventola (10-100%)

Selezionare il segno di spunta verde per salvare il valore inserito.

5.  Per immettere la potenza del microonde, selezionare la casella sotto l'icona corrispondente.
- Utilizzare il tastierino numerico per impostare la potenza del microonde (0 e 5-100%).  
Selezionare il segno di spunta verde per salvare il valore inserito.
6.  Selezionare il pulsante " + Nota" per immettere un'istruzione nella riga della fase di cottura (facoltativa).  
Esempio: "Usare il cestello verde".  
Durante la cottura, le istruzioni vengono visualizzate sul display all'inizio di ogni fase.  
Selezionare la riga delle istruzioni per immettere un'istruzione per una fase specifica, che può essere di solo testo, sola immagine o testo e immagine.  
Selezionare il pulsante "più" nella parte inferiore della schermata per aggiungere una nuova fase.  
Per eliminare una fase, premere il pulsante "Cestino" accanto alla fase che si desidera rimuovere.  
È possibile impostare un massimo di 6 fasi per ogni profilo di cottura.  
Ripetere i passaggi 2-6 sopra riportati per creare una nuova fase.  
Scorrere verso l'alto e verso il basso per visualizzare le fasi del profilo di cottura.

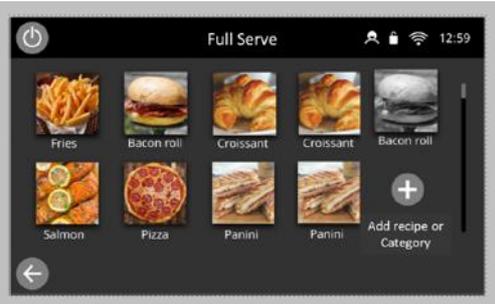
## ■ Esecuzione e salvataggio di un profilo di cottura

1.  Premere il tasto di riproduzione per testare il programma di ricette creato.
- ⚠ AVVERTENZA**  
Assicurarsi che l'alimento da cucinare sia posizionato nel vano del forno e che siano state osservate tutte le precauzioni di sicurezza prima di eseguire il profilo di cottura.
2.  Selezionare il simbolo "Salva" per memorizzare il profilo di cottura nel ricettario.

3.  Inserire tutti i dettagli nella "scheda della ricetta", inclusi il titolo, stato del prodotto, quantità/numero di porzioni e peso unitario, quindi selezionare una foto.
4.  La quantità, il numero di porzioni e il peso sono impostati su un valore predefinito che deve essere modificato in funzione del prodotto specifico.
5.  Selezionando l'icona "Salva", vengono visualizzate le sezioni attualmente presenti nella struttura del ricettario, in cui è possibile salvare il file della ricetta.  
L'opzione "Tutte le ricette" è selezionata per impostazione predefinita, ma è anche possibile selezionare Press & Go o le altre categorie già presenti nel ricettario.  
Confermando con il segno di spunta verde, il file della ricetta viene salvato nelle posizioni specificate.

## 8.2.4 Modifica di un profilo di cottura

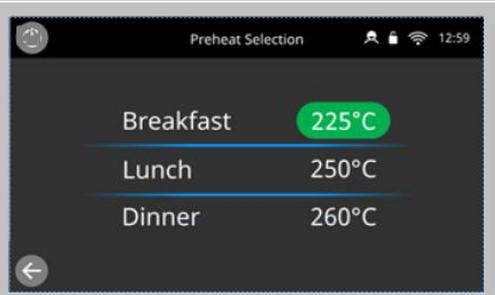
### Modifica della temperatura del vano di cottura

- 

Le ricette non create per le temperature di preriscaldamento del forno esistenti saranno visualizzate in grigio (disattivate). Per impostare la temperatura di preriscaldamento per queste ricette, tenere premuta l'icona finché non comparirà l'opzione di modifica/eliminazione sopra il pulsante, quindi selezionare "Modifica" per visualizzare i parametri delle ricette. Tornare quindi alla schermata iniziale.

Nota: questa operazione può essere eseguita solo quando è sbloccata la funzione "Modalità".
- 

Selezionare l'icona di preriscaldamento nella schermata iniziale o il pulsante di preriscaldamento nell'angolo in basso a sinistra della schermata se il forno si trova in modalità Servizio rapido o Press & Go.

Nota: l'icona del preriscaldamento non viene visualizzata in queste due modalità se è stato impostato un solo valore di preriscaldamento sull'apparecchio.
- 

La temperatura presente all'interno del vano di cottura è evidenziata in verde.

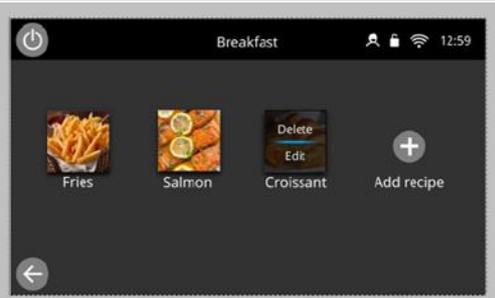
Selezionare la temperatura del vano richiesta per il profilo di cottura, ad esempio 250 °C/482 °F.

Quando il vano di cottura raggiunge la temperatura richiesta, selezionare il "Ricettario" come descritto al punto 1.

### Visualizzazione e modifica dei profili di cottura

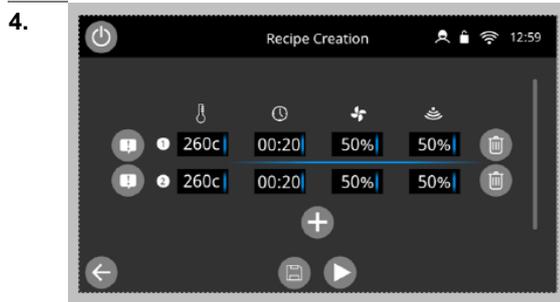
- 

Selezionare l'icona "Ricettario" nella schermata iniziale
- 

Selezionare l'icona "Tutte le ricette".
- 

Selezionare e tenere premuta un'immagine per accedere alle funzioni di modifica ed eliminazione.

Nota: Questa funzione è disponibile solo quando è sbloccata la funzione "Modalità".



Selezionando la funzione di modifica, l'utente può accedere ai parametri contenuti nel file della ricetta che possono essere modificati, testati e/o memorizzati.

Se si seleziona Elimina, il profilo della ricetta verrà rimosso dalla memoria del forno.

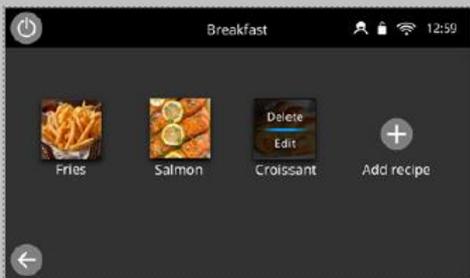
Nota: per rimuovere il profilo della ricetta dalla memoria dell'apparecchio, è necessario eliminarlo dalla cartella "Tutte le ricette". Se lo si elimina da una cartella del ricettario, verrà rimosso solo in quella cartella.

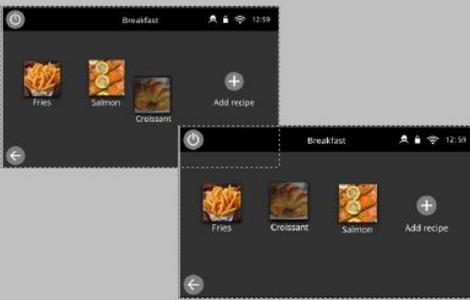
## ■ Spostamento di un profilo di ricetta all'interno di una categoria o spostamento di una categoria all'interno di un gruppo di categorie

*Esempio: spostamento del profilo della ricetta "CROISSANT" all'interno della categoria di profili di ricette denominata "COLAZIONE"*

1.  Selezionare l'icona "Ricettario" nella schermata del menu principale.

2. Selezionare, ad esempio, la categoria "Colazione".

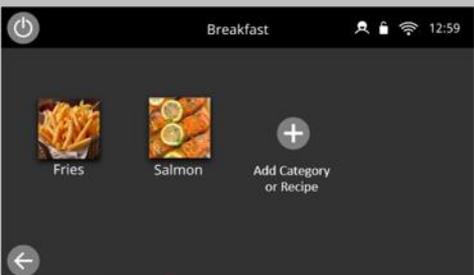
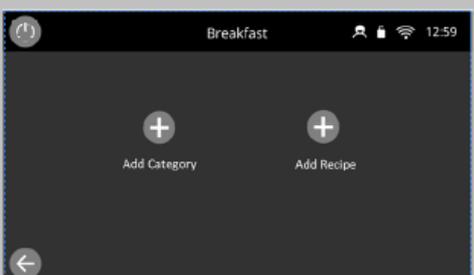
3.  Selezionare, ad esempio, "Croissant" e tenere premuta l'immagine che si desidera spostare finché non compare in sovrapposizione la finestra di modifica/eliminazione.

4.  Trascinare la ricetta nella posizione desiderata.

5.  Rilasciare quindi l'immagine della ricetta per inserirla in quella posizione.

## ■ Aggiunta di una ricetta a una categoria

Esempio: aggiunta di un profilo di cottura "Croissant" alla categoria "Colazione"

1.  Selezionare "Ricettario" nella schermata del menu principale.
2.  Selezionare il gruppo di profili di ricette "COLAZIONE".
3.  Selezionare il simbolo "AGGIUNGI CATEGORIA O RICETTA".
4.  Nella categoria Colazione è possibile aggiungere una categoria o una ricetta; per aggiungere una ricetta, selezionare il simbolo "AGGIUNGI RICETTA".
5.  Si apre così la cartella che contiene tutte le ricette salvate nella memoria del forno. Controllare la ricetta che si desidera includere e selezionare il segno di spunta verde per confermare la selezione.
6.  Quando si seleziona il segno di spunta verde, i file di ricette selezionati verranno importati nella categoria.

## 8.2.5 Gestione delle categorie dei profili di cottura

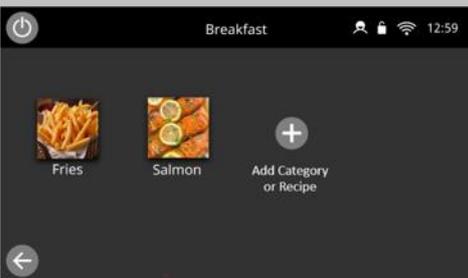
### ■ Aggiunta di una cartella Categoria

1.  Selezionare "Ricettario" nella schermata del menu principale.

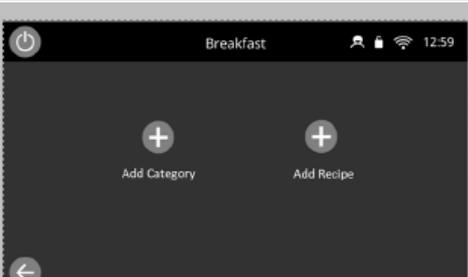
---

2.  Selezionare la categoria, ad esempio "Colazione".

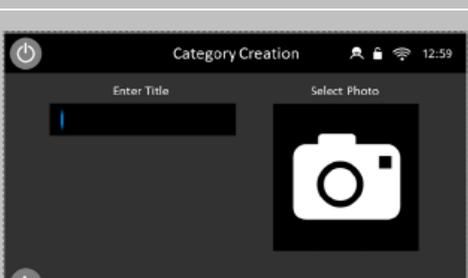
---

3.  Selezionare il simbolo "AGGIUNGI CATEGORIA O RICETTA".

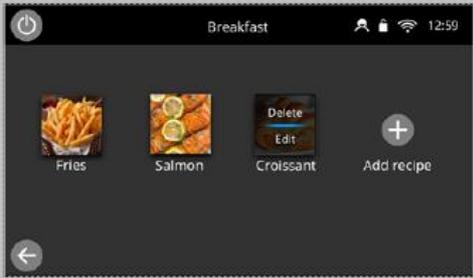
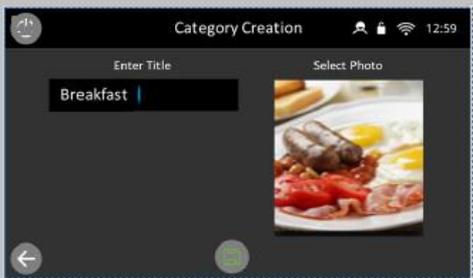
---

4.  Nella categoria Colazione è possibile aggiungere una categoria o una ricetta; per aggiungere una categoria, selezionare il simbolo "Aggiungi categoria".

---

5.  Si apre così la scheda Creazione categoria, che comprende il titolo e la foto che si desidera associare alla categoria; selezionare Inserisci titolo o Seleziona foto per accedere, rispettivamente, alla schermata della tastiera o alla libreria delle foto.  
  
Al termine, selezionare il segno di spunta verde per salvare la categoria e tornare alla categoria creata.

## ■ Modifica di una categoria selezionata

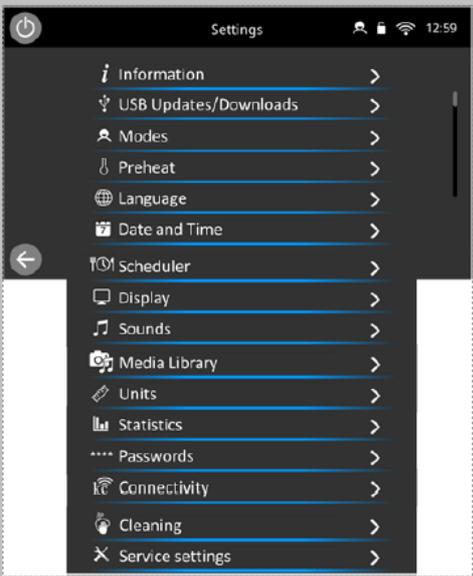
1.  Selezionare l'icona "Ricettario" nella schermata iniziale.
2.  Tenere premuta l'immagine della Categoria che si desidera modificare, finché non compare in sovrapposizione la finestra di eliminazione/modifica.
3.  Verrà quindi visualizzata la scheda della categoria, dove è possibile rinominare o riassegnare una nuova foto/immagine alla categoria.  
  
Selezionare il pulsante Salva per salvare le modifiche apportate e tornare al ricettario.

## ■ Eliminazione di un gruppo di profili di cottura

1.  Selezionare l'icona "Ricettario" nella schermata del menu principale, quindi scegliere una categoria.
2.  Selezionare e tenere premuta l'immagine della ricetta che si desidera eliminare.  
Selezionare quindi il pulsante Elimina nella finestra che appare in sovrapposizione sopra il pulsante.  
  
Verrà visualizzato un avviso sullo schermo in cui si chiede di confermare o annullare l'eliminazione.

## 8.2.6 Impostazioni di base del forno a microonde combinato

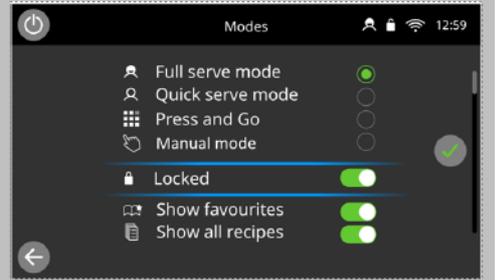
### Impostazioni di controllo e icone

1.  Selezionare l'icona "Impostazioni" nella schermata del menu principale.
2.  Inserire la password "MANAGER".  
Selezionare il segno di spunta verde per visualizzare il menu "Impostazioni".
3.  Il menu "Impostazioni" comprende le seguenti funzioni:
  - A. Informazioni
  - B. Aggiornamenti/download
  - C. Modalità
  - D. Preriscaldamento
  - E. Lingua
  - F. Data e ora
  - G. Impostazioni di pianificazione
  - H. Impostazioni di visualizzazione e opzioni
  - I. Opzioni audio
  - J. Libreria multimediale di immagini e suoni
  - K. Unità di misura
  - L. Statistiche
  - M. Impostazioni password
  - N. Opzioni e impostazioni di connettività
  - O. Opzioni di pulizia
  - P. Menu delle impostazioni del servizio (schermata protetta da password).

Scorrere il menu verso l'alto/il basso.  
Toccare il tasto "indietro" per uscire dal menu "Impostazioni".

## ■ Modalità operativa/impostazioni di navigazione

- 

Selezionare "MODALITÀ" nell'elenco delle impostazioni.
- 

Selezionare "MODALITÀ SERVIZIO RAPIDO" solo per la cottura. Attivare (verde) o disattivare (grigio) la modalità "BLOCCATO" e selezionare "MODALITÀ SERVIZIO COMPLETO" per visualizzare la schermata del menu principale. Selezionare l'icona del "cappello da chef" per creare profili di cottura.

Selezionare la modalità "PRESS & GO" per accedere rapidamente ai file delle ricette (ideale per piccoli menu)

Selezionare "MODALITÀ MANUALE" per cucinare manualmente utilizzando l'icona del "cappello da chef" nella schermata del menu principale; non è possibile creare profili di cottura in modalità manuale.

Selezionare "MOSTRA PREFERITI" per visualizzare l'icona dei preferiti nelle schermate del ricettario.

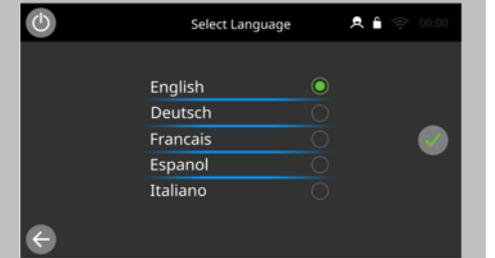
Selezionare "MOSTRA TUTTE LE RICETTE" per visualizzare l'icona "Tutte le ricette" nelle schermate del ricettario.

NOTA: le opzioni "Mostra preferiti" e "Mostra tutte le ricette" non sono disponibili nelle modalità Manuale o Press & Go.

Al termine, selezionare IL SEGNO DI SPUNTA VERDE per salvare le scelte e tornare al menu principale delle impostazioni.

## ■ Opzioni della lingua

- 

Selezionare l'icona del globo.
- 

Selezionare il pulsante della lingua desiderata dall'elenco visualizzato.

Nota: È possibile selezionare 1 SOLA lingua alla volta.

Nota: La selezione della lingua consente di visualizzare le istruzioni, avvertenze e i messaggi di errore nella lingua prescelta. Verificare che i file di ricette o i ricettari siano disponibili nella lingua selezionata. In caso contrario, saranno visualizzati in inglese.

Al termine, selezionare il segno di spunta verde per salvare la scelta effettuata.

## ■ Impostazioni della temperatura del vano di cottura ed etichette di preriscaldamento

1.

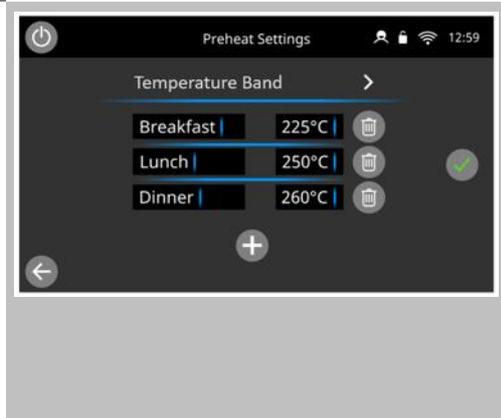


Selezionare l'icona "Preriscaldamento".

È possibile impostare fino a sei temperature di preriscaldamento.

Nota: la schermata delle opzioni di temperatura viene visualizzata solo all'avvio se due o più temperature del vano di cottura sono impostate al di sopra del valore minimo.

2.



Selezionare il pulsante "più" per aggiungere una temperatura di preriscaldamento del vano di cottura.

Selezionare il campo della temperatura di preriscaldamento per immettere o modificare il relativo valore.

Selezionare il campo del nome del preriscaldamento per immettere o modificare il nome di quel preriscaldamento.

Selezionare il pulsante "Cestino" accanto a un preriscaldamento se si desidera eliminarlo.

È anche possibile regolare l'intervallo di temperatura del forno selezionando l'apposita opzione in cima all'elenco.

Al termine, selezionare il segno di spunta verde per salvare le scelte effettuate.

## ■ Informazioni sulla manutenzione e log degli errori

Per informazioni sulla manutenzione e i log degli errori, consultare la sezione 12 "Correzione degli errori".

## ■ Statistiche

1.



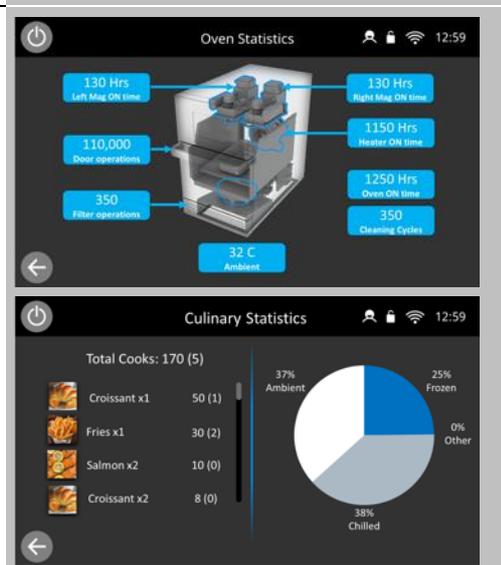
Selezionare l'icona "Statistiche" per visualizzare le varie statistiche del forno, tra cui:

Statistiche forno

Statistiche culinarie

Statistiche operative

2.



Selezionando una di queste opzioni, vengono visualizzati i log delle prestazioni del forno.

Statistiche forno: visualizza i cicli operativi dei principali componenti e sistemi.

Statistiche culinarie: visualizza informazioni sulle ricette utilizzate.

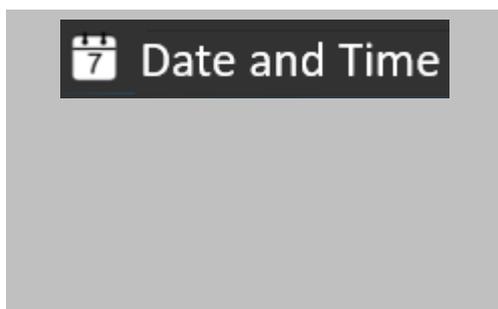


Statistiche operative: visualizza i periodi di maggiore utilizzo su base giornaliera, settimanale e mensile.

Al termine, selezionare il tasto "indietro" per tornare al menu delle statistiche e toccare nuovamente "indietro" per tornare al menu delle impostazioni.

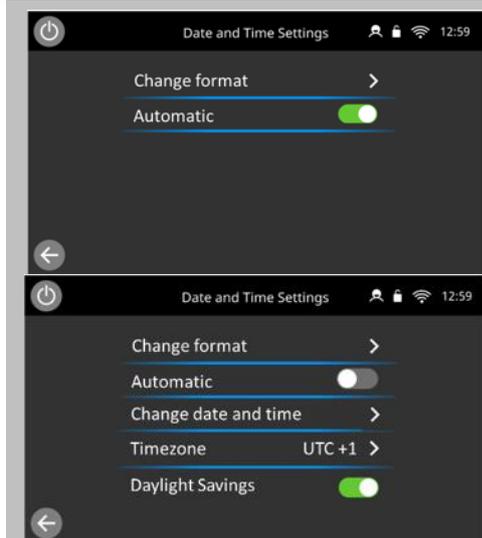
## ■ Impostazione di data e ora

1.



Selezionare il simbolo di "data e ora" per visualizzare le opzioni di impostazione.

2.



È possibile modificare la data e l'ora solo se non è selezionata l'impostazione automatica. L'impostazione automatica richiede una connessione Ethernet o Wi-Fi per utilizzare il protocollo NTP (Network Time Protocol).

Per modificare la data o l'ora manualmente, deselezionare l'impostazione Automatica.

Selezionare il fuso orario in base alla propria posizione e attivare o disattivare l'ora legale.

2,1



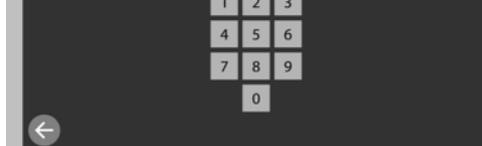
Selezionare quindi "Modifica data e ora".

2,2



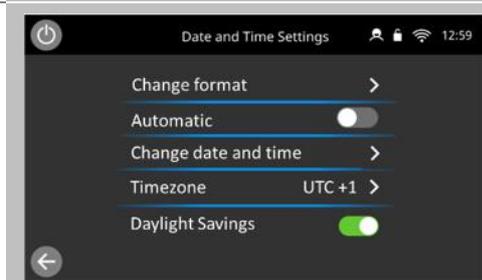
Selezionare la casella di immissione della data e dell'ora per modificare l'impostazione.

2,3

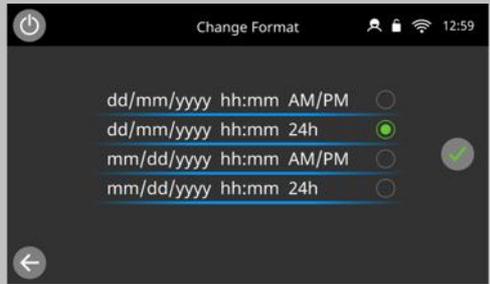
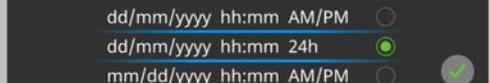
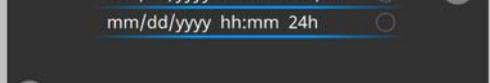


Selezionare la scheda laterale per accedere alla selezione AM/PM se il forno è impostato sul formato AM/PM.

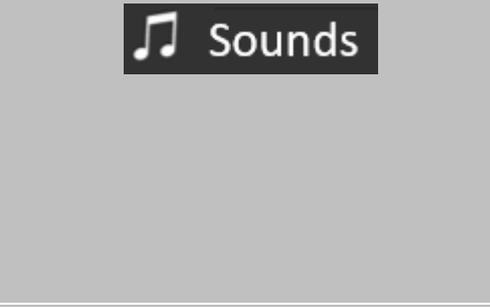
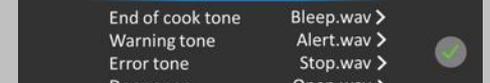
3.



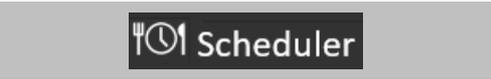
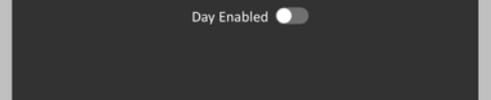
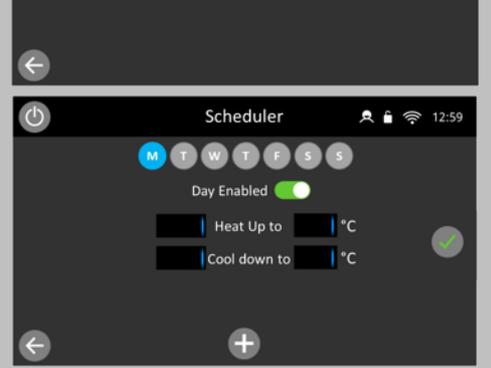
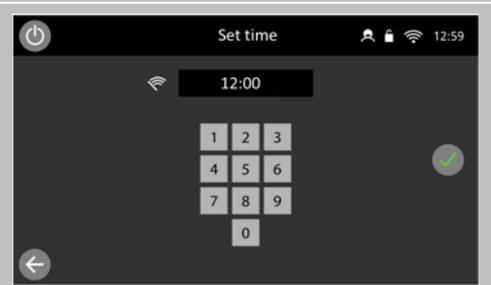
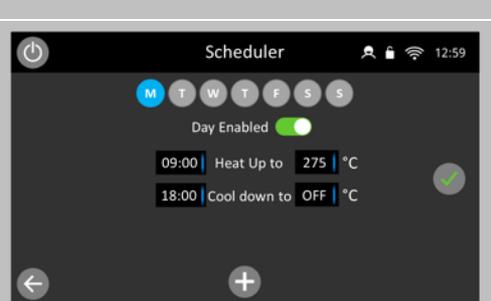
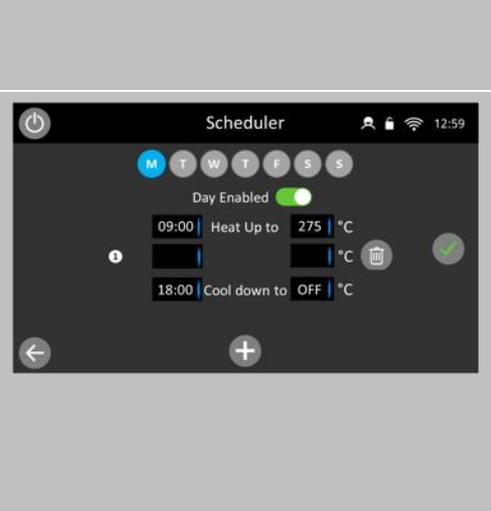
Per modificare il formato dell'ora:

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 3,1 |  | Selezionare "Cambia formato".  |
| 3,2 |  | Selezionare il formato di visualizzazione preferito per la data e l'ora. |
| 3,3 |  | Fare clic sul segno di spunta verde per salvare la scelta effettuata.    |
- Al termine, selezionare il pulsante "indietro" per tornare al menu principale delle impostazioni.

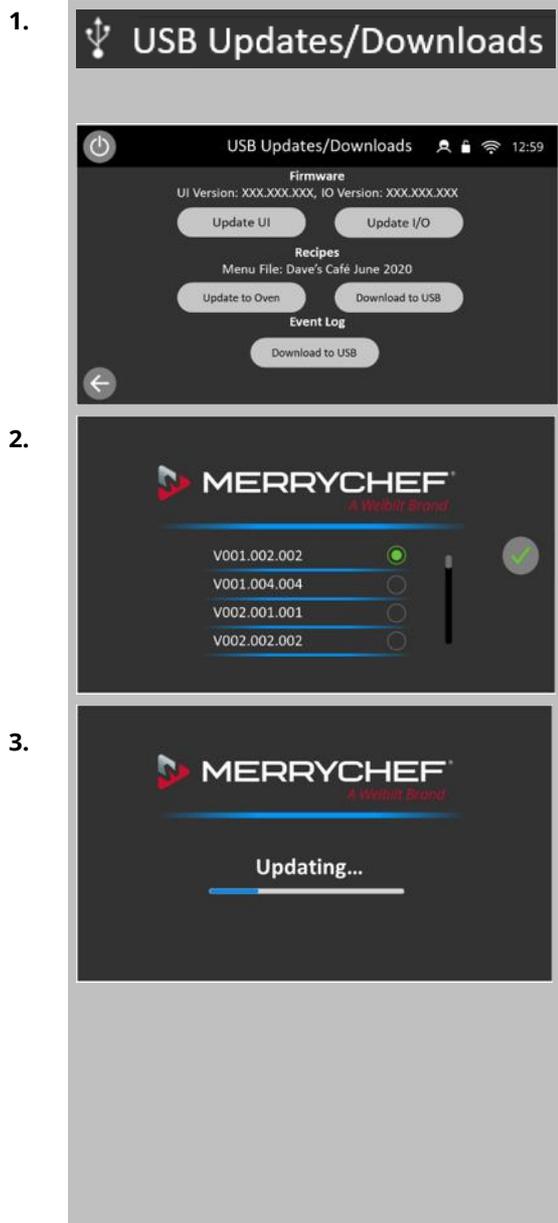
## ■ Livelli dell'audio

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Selezionare l'icona "nota musicale" per accedere alle impostazioni del volume, dei segnali e di altri suoni.         |
| 2. |    | Scorrere la barra del volume verso sinistra per abbassarlo e verso destra per alzarlo.                               |
| 3. |   | Selezionare i segnali visualizzati a cui si desidera assegnare un suono contenuto nella libreria audio..             |
| 4. |  | Attivare o disattivare l'opzione "Tocco su schermo" per abilitare o disabilitare i suoni quando si tocca lo schermo. |
- Al termine, selezionare il segno di spunta verde per tornare al menu principale delle impostazioni.

## ■ Timer del forno (Accensione e spegnimento programmato)

1.  Selezionare l'icona "Programmazione".
2.  Selezionare l'opzione "Giorno abilitato" per abilitare un giorno della settimana.
3.  Selezionare un giorno della settimana utilizzando il pulsante di selezione nella parte superiore della pagina e accedere alla programmazione di ciascun giorno.
4.  Selezionare una casella "Orario" vuota (massimo 5 per ciascun giorno). In alternativa, cancellare il valore "Orario" utilizzando il simbolo accanto alla casella corrispondente (questa operazione cancella sia il tempo sia la temperatura nella riga selezionata).  
  
Quando si abilita un giorno, verrà richiesto di impostare gli orari di riscaldamento e raffreddamento.
5.  Per specificare l'ora di inizio e la temperatura, selezionare le relative caselle e utilizzare il tastierino numerico per immettere i valori desiderati.  
  
Selezionare il segno di spunta verde per salvare il valore immesso e tornare alla schermata di programmazione.
6.  Per aggiungere eventi temporanei, come modifiche di temperatura o istruzioni, selezionare l'icona Aggiungi.  
  
Aggiungere quindi l'istruzione sotto forma di testo, immagine o testo e immagine all'orario desiderato.
7.  Per eliminare un'istruzione o una modifica di temperatura, selezionare il pulsante "Cestino" alla fine della riga corrispondente e confermare l'operazione.  
  
Oltre all'orario di riscaldamento e alla temperatura iniziale e all'orario di raffreddamento del forno, è possibile impostare fino a 10 eventi programmati aggiuntivi per ogni giorno della settimana.  
  
Durante un periodo di inattività, è sufficiente premere il pulsante di alimentazione sullo schermo per utilizzare l'apparecchio quando è in modalità standby.

## ■ USB (utilizzo manuale)



Inserire una chiavetta USB come descritto nella sezione 8.2.7 e selezionare "Aggiornamenti USB" per caricare manualmente il firmware e i programmi di menu nel forno o per copiare uno dei seguenti file dall'apparecchio alla chiavetta USB:

- File di menu
- Registro degli eventi

Selezionare il pulsante corrispondente all'operazione che si desidera eseguire e attendere conferma che sulla chiavetta USB è disponibile un file di aggiornamento da scaricare nella memoria del forno.

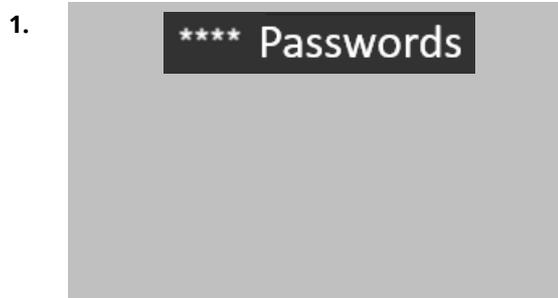
Nota: se sulla chiavetta USB sono presenti più file, verranno visualizzati i file di aggiornamento disponibili; selezionare il file di aggiornamento pertinente e confermare l'operazione selezionando il segno di spunta verde.

Lo stato di avanzamento dell'aggiornamento verrà visualizzato sul display. Una volta completato, comparirà un messaggio di notifica per l'utente.

Nota: quando si aggiorna l'interfaccia utente, il forno si riavvia automaticamente per applicare l'aggiornamento.

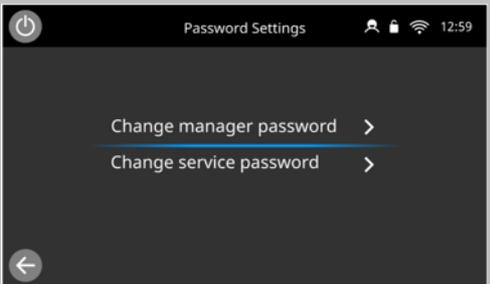
Al termine, selezionare il pulsante "indietro" per tornare al menu principale delle impostazioni.

## ■ Modifica della password



Selezionare il simbolo "Password" per modificare le password dell'apparecchio.

La password predefinita "MANAGER" e le password di servizio possono essere modificate a scelta dell'utente.

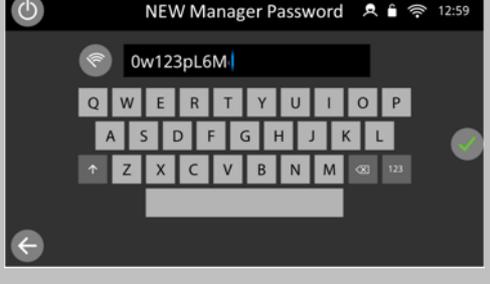
2.  Selezionare le opzioni del menu "Impostazioni" o "Servizio", a seconda della password che si desidera modificare.

Immettere la password esistente e selezionare il segno di spunta verde per confermare.

---

3.  Immettere quindi una nuova password e selezionare il segno di spunta verde.

---

4.  Immettere nuovamente la nuova password e selezionare il segno di spunta verde.

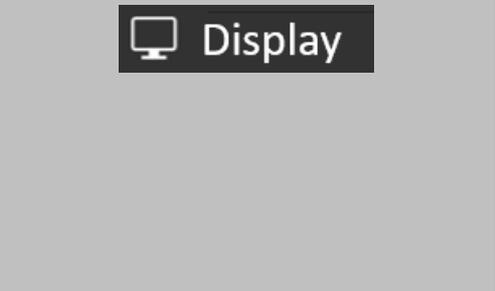
---

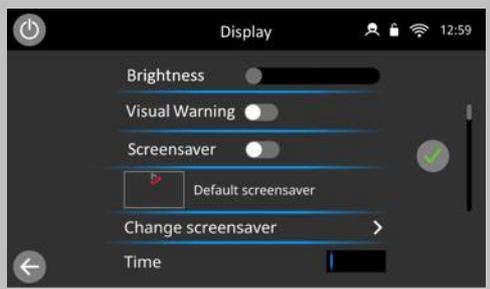
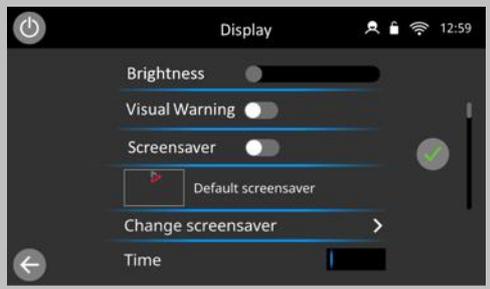
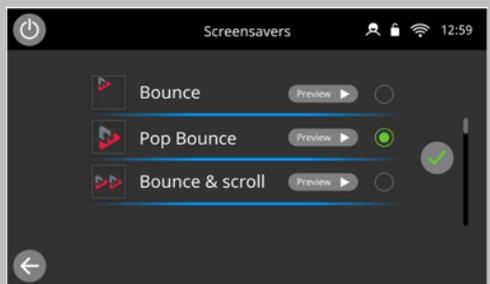
5.  Confermare la NUOVA password e selezionare il segno di spunta verde per salvarla.

---

6.  Al termine, selezionare il pulsante "indietro" per tornare al menu principale delle impostazioni.

## ■ Impostazioni del display

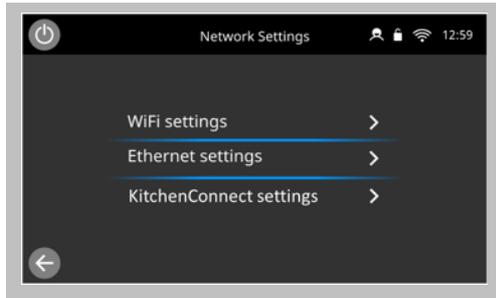
1.  Selezionare il simbolo "Display".

2.  Selezionare e trascinare la barra della luminosità dello schermo per regolarla sul valore desiderato.
- Selezionare o deselezionare l'opzione "Allarme visivo" per attivare o disattivare la funzione di lampeggiamento dello schermo al termine dei programmi di cottura o in caso di sportello aperto.
- 
2.  Abilitare lo screensaver selezionando il pulsante di attivazione. Verranno così visualizzate ulteriori selezioni.
- Per modificare lo screensaver, selezionare "Cambia screensaver".
- 
3.  Quando si modifica lo screensaver e si conferma la selezione con il segno di spunta verde, diventa disponibile un'opzione che consente di personalizzare l'immagine.
- Lo screensaver attivato nasconderà il contenuto dello schermo con un'animazione.
- Se si desidera utilizzare il touchscreen, toccare lo schermo per disattivare lo screensaver.

## ■ Connettività

1.  È possibile accedere alle impostazioni del Modulo di comunicazione KitchenConnect selezionando il simbolo "Connettività".
- Ciò consente di effettuare una connessione tramite Wi-Fi o la porta Ethernet.
- (La porta Ethernet è situata sul retro del forno ed è coperta con un tappo nero che deve essere rimosso per potervi accedere.)

1,1



La pagina Impostazioni di rete consente di accedere alle impostazioni per le connessioni Wi-Fi ed Ethernet e, tramite codice QR, alle impostazioni di KitchenConnect online.

## 8.2.7 Utilizzo della chiavetta USB

### ⚠ Misure di sicurezza da adottare quando si utilizza l'apparecchio

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, è essenziale acquisire familiarità con le regole e le avvertenze di pericolo specificate nella sezione 8.1.1 "Lavorare con l'apparecchio in sicurezza" e attenersi alle istruzioni fornite.

### ■ Scopo del tappo di copertura per la porta USB

Il tappo di copertura protegge la porta USB impedendo l'ingresso di vapore acqueo nell'elettronica di controllo durante le operazioni di cottura o di pulizia.

La chiavetta USB non deve essere inserita durante le operazioni di cottura e pulizia e la porta USB deve essere coperta con l'apposito tappo.

### ■ Programmi USB

#### ⚠ **IMPORTANTE**

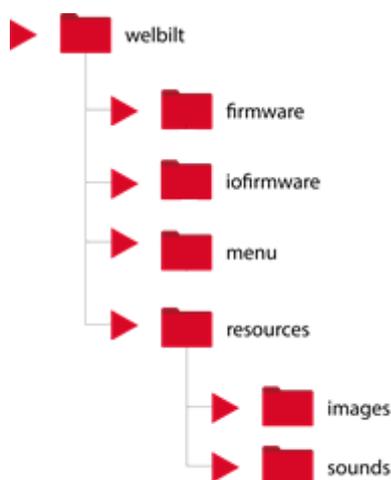
Eseguendo il download da una chiavetta USB, verranno cancellati tutti i programmi già memorizzati nell'apparecchio. Verificare che la chiavetta abbia il numero/codice corretto per i programmi che si desidera caricare in memoria.

### ■ Formato e struttura dei file USB

Quando si prepara una chiavetta USB per utilizzarla con il forno conneX, è **NECESSARIO** creare la struttura di file corretta per assicurarsi che l'apparecchio riconosca i file contenuti nella chiavetta.

La chiavetta USB deve essere formattata correttamente (FAT 32) e creata mantenendo la seguente struttura dei file:

**NOTA: i nomi delle cartelle seguono la distinzione tra maiuscole e minuscole! firmware**



Nella cartella firmware sarà presente il file del firmware dell'interfaccia utente, che avrà l'estensione .tar come nell'esempio seguente.

 welbilt-firmware-imx6sxsabresd.tar

Nella cartella iofirmware si troverà il file del firmware della scheda di controllo del forno, che avrà l'estensione .bin come nell'esempio seguente.

 SRB30Z5048-e2s-V000.008.047.bin

Nella cartella menu verranno salvati i file di menu scaricati dalla memoria del forno oppure il file .zip dei menu eventualmente creato e scaricato dal portale online.

La cartella risorse contiene i suoni e le immagini che possono essere selezionati e scaricati nella libreria multimediale del forno. Assicurarsi che nella cartella risorse vi siano due sottocartelle in cui memorizzare le immagini e i suoni da scaricare nella memoria del forno.

**I formati delle immagini accettati sono: .JPG, .SVG, .PNG**

**I formati audio accettati sono: .WAV**

## 9 Procedure di pulizia

### Scopo di questo capitolo

Questo capitolo riassume le procedure di pulizia, i prodotti chimici di pulizia e come gestirli, oltre alle istruzioni per la pulizia. Spiega la procedura corretta da seguire nella pulizia del forno a microonde combinato.

### 9.1 Attività di pulizia quotidiane

#### Attività di pulizia quotidiane

Quali sono le parti da pulire?	Procedura	Prodotti chimici di pulizia
Vano	Pulire a mano con un panno morbido o una salvietta di carta.	Prodotti chimici di pulizia e protezione approvati dal produttore.
Filtro dell'aria	Pulire a mano con un panno morbido o una spugna. Sciacquarlo con acqua e asciugarlo prima di rimontarlo.	Comuni detergenti per la casa.
Esterno dell'apparecchio	Pulire a mano con un panno morbido.	Comune detergente domestico per acciaio inox o superfici dure
Contenitori, teglie da forno, griglie e altri accessori utilizzati per cucinare	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulire a mano con una spugna morbida non abrasiva.</li> <li>▪ In seguito, sciacquare con acqua.</li> </ul>	Comuni detergenti per la casa.

### 9.2 Prodotti chimici di pulizia

#### Prodotti chimici di pulizia

Utilizzare esclusivamente i prodotti chimici di pulizia specificati qui per pulire il forno a microonde combinato e i relativi accessori.

Prodotto	Utilizzo
Prodotto di pulizia Merrychef®	Pulizia del vano e dello sportello dell'apparecchio
Prodotti di protezione Merrychef®	Protezione del vano e dello sportello dell'apparecchio
Comune detergente domestico per acciaio inox o superfici dure	Cura delle superfici esterne del forno a microonde combinato
Comune detergente domestico: delicato sulla pelle, senza alcali, a pH neutro e inodore	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulizia di componenti e raccordi in base alle istruzioni pertinenti</li> <li>▪ Pulizia di contenitori, teglie da forno, griglie e altri accessori utilizzati per cucinare</li> </ul>

#### Manipolazione di prodotti chimici di pulizia

È necessario indossare equipaggiamento di protezione personale quando si utilizzano determinati prodotti chimici di pulizia. Seguire le istruzioni fornite nella sezione 3.7 "Dispositivi di protezione individuale" e nelle schede di sicurezza dei prodotti chimici di pulizia e protezione consigliati dal produttore.

Il personale deve essere formato regolarmente dalla persona responsabile del forno a microonde combinato.

## 9.3 Prodotti necessari per la pulizia

### Prodotti necessari per la pulizia

- Merrychef® Oven Cleaner
- Merrychef® Oven Protector



- Guanti di protezione in gomma
- Spazzola a setole morbide (blu)
- Spazzola a setole rigide (rossa)
- Spugnetta in nylon non abrasiva
- Salviette e panni per la pulizia
- Protezione per gli occhi
- Guanti resistenti al calore (facoltativo)
- Maschera antipolvere (facoltativo)



### AVVISO

- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi sull'apparecchio.
- Non utilizzare utensili.
- Non utilizzare detergenti caustici sull'apparecchio o nel vano. Potrebbero provocare danni permanenti ai convertitori catalitici.

## 9.4 Istruzioni per svolgere le attività di pulizia in sicurezza

### Sicurezza dell'utente e del personale

Indicare al personale di apprendere le norme per il lavoro in sicurezza fornite in questa sezione prima di iniziare a lavorare, e di seguirle rigorosamente.

Raccomandare al personale di acquisire familiarità con le avvertenze di pericolo elencate in questa sezione e nelle istruzioni fornite più avanti e sottolineare l'importanza di osservare le precauzioni specificate.

### Dispositivi di protezione individuale per il personale

Dare disposizione al personale di indossare i dispositivi di protezione individuale specificati nella sezione 3.7 "Dispositivi di protezione individuale".

## ■ Regole per spostare e posizionare il carrello con ruote in sicurezza

Per prevenire eventuali rischi, osservare le seguenti regole quando si sposta il carrello con ruote che trasporta gli apparecchi (accessorio opzionale):

- Controllare tutti i cavi di connessione quando si spostano gli apparecchi. Non lasciare mai che una ruota passi sopra i cavi di connessione. Non estendere né tanto meno tirare con forza i cavi di connessione.
- Gli apparecchi devono essere scollegati dall'alimentazione elettrica prima di spostare il carrello (accessorio opzionale).
- Gli apparecchi devono essere lasciati raffreddare sul carrello prima di essere spostati.
- Non deve essere lasciato alcun alimento negli apparecchi.
- Lo sportello dell'apparecchio deve essere chiuso.
- Deve essere indossato un abbigliamento protettivo se l'apparecchio è montato su un carrello.
- È importante assicurarsi che l'unità sia in piano quando viene ricollocata al suo posto.
- Quando l'unità torna in posizione, i freni di stazionamento devono essere azionati nuovamente.
- Qualunque sia la posizione, deve essere prestata attenzione per verificare che il carrello che trasporta l'apparecchio non si ribalti.

## ■ Spruzzi d'acqua sull'apparecchio

### **PERICOLO**

#### **Rischio di scosse elettriche causata da parti sotto tensione.**

L'acqua sull'esterno dell'apparecchio può causare un cortocircuito, che può causare scosse elettriche in caso di contatto con l'apparecchio.

- ▶ Non spruzzare con acqua l'interno e l'esterno dell'apparecchio.
- ▶ Tenere sempre chiusa la copertura USB durante la pulizia.

## ■ Superfici calde

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo di ustioni dovute alle elevate temperature sulle parti interne dell'apparecchio**

Il contatto con parti all'interno del vano di cottura, con la parte interna dello sportello dell'apparecchio o con oggetti che si trovano nel forno durante la cottura può provocare ustioni.

- ▶ Prima di iniziare le attività di pulizia, attendere fino a quando la temperatura del vano sia scesa al di sotto di 50 °C/122 °F o utilizzare la funzione "Raffreddamento" per raffreddare il vano.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

## ■ Spruzzi d'acqua nel vano riscaldato

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo di scottatura da vapore rovente**

Se si spruzza acqua nel vano riscaldato, si produce vapore che può provocare scottature.

- ▶ Prima di iniziare le attività di pulizia, attendere fino a quando la temperatura del vano sia scesa al di sotto di 50 °C/122 °F o utilizzare la funzione "Raffreddamento" per raffreddare il vano.

## ■ Contatto con prodotti chimici di pulizia

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo di irritazione alla cute, agli occhi e al sistema respiratorio.**

Il contatto diretto con i prodotti chimici di pulizia o di protezione irrita la cute, gli occhi e il sistema respiratorio.

- ▶ Non inalare i vapori né le nebbie di spruzzo generate da prodotti chimici di pulizia e protezione.
- ▶ Non lasciare che i prodotti chimici di pulizia o di protezione vengano a contatto con la cute, gli occhi o le mucose.
- ▶ Non spruzzare prodotti chimici di pulizia o di protezione nel vano.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

## ■ Contaminazione con residui di prodotti chimici di pulizia

### ⚠ AVVERTENZA

#### Rischio di contaminazione degli alimenti causata da prodotti chimici di pulizia.

Rimuovere i prodotti chimici di pulizia dal vano di cottura utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda, quindi asciugare con un panno morbido o carta assorbente per evitare il rischio di contaminazione degli alimenti causata dal contatto con detersivi chimici.

## 9.5 Procedure di pulizia

### ■ Pulizia del forno a microonde combinato

Questa sezione spiega come pulire il forno a microonde combinato.

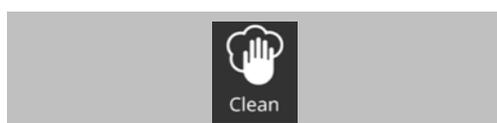
#### 9.5.1 Raffreddamento e procedura di pulizia

### ■ Scopo

Grazie alla funzione opzionale 'Cool down' è possibile un raffreddamento rapido del vano per effettuare quanto prima la pulizia del forno a microonde combinato.

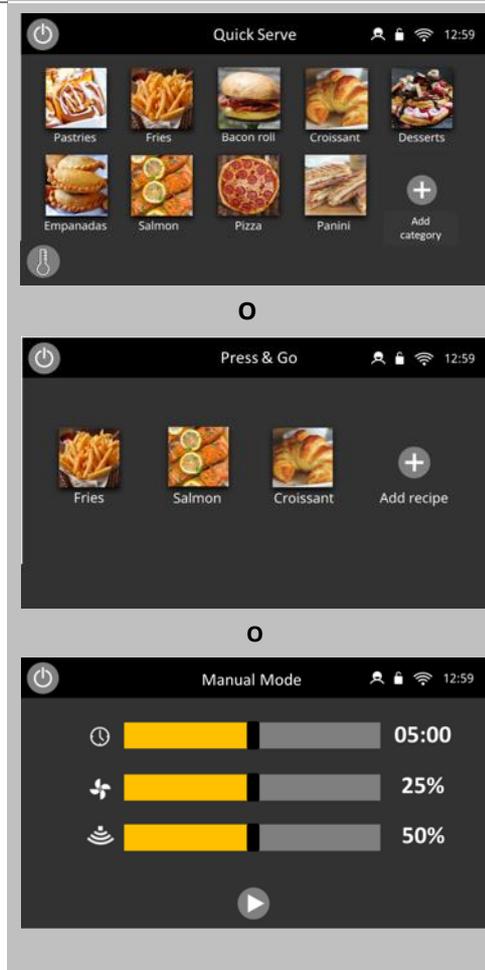
### ■ Raffreddamento del vano

1.



In modalità "Servizio completo", selezionare l'icona "Pulizia" nel menu principale.

2.

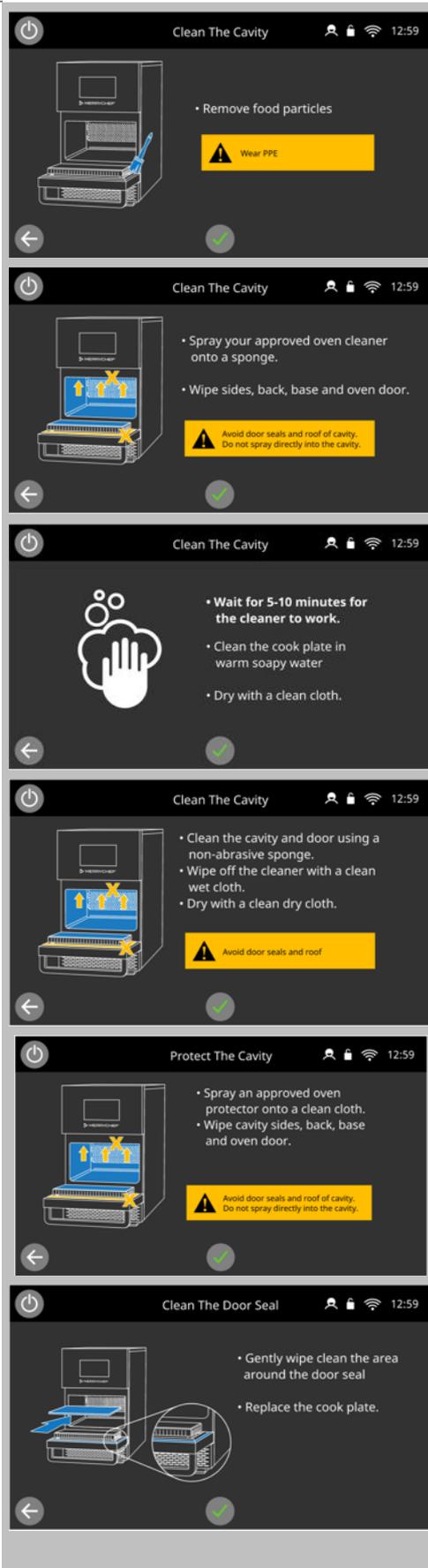


In modalità "Servizio rapido", selezionare Press & Go o "Modalità manuale" e premere il pulsante di accensione  per disattivare la funzione di riscaldamento e avviare il ciclo di raffreddamento. Viene visualizzato un avviso.

Nota: la sequenza di pulizia illustrata dipende dalle impostazioni di pulizia impostate sul forno.

- 3
- 
- Utilizzare tutti i dispositivi di protezione individuale necessari per la pulizia.  
Raccomandiamo di usare:  
guanti e un kit di pulizia Merrychef, tra cui Merrychef Cleaner e Protector.
- 4
- 
- Selezionare il segno di spunta verde nella parte inferiore della schermata per proseguire la sequenza di pulizia.
- Adottando tutte le precauzioni necessarie, collocare un vassoio contenente cubetti di ghiaccio o acqua fredda nel vano caldo. In questo modo si velocizza il processo di raffreddamento.
- Dopo aver collocato il vassoio con il ghiaccio nel forno, selezionare il segno di spunta verde per continuare.
- (Nota: se non è stato impostato il raffreddamento con ghiaccio, verrà indicata soltanto la procedura di raffreddamento con porta aperta.)**
- 5.
- 
- Viene visualizzato l'avanzamento del processo di raffreddamento, che richiede circa 20 minuti.
- 6.
- 
- Al termine della procedura di raffreddamento, rimuovere attentamente il contenitore dal vano indossando guanti protettivi. Non lasciare il recipiente dell'acqua nel forno durante la notte o quando è freddo.
- (Nota: se non è stato impostato il raffreddamento con ghiaccio, la procedura illustrata potrebbe indicare soltanto di rimuovere la piastra di cottura.)**

7.



Ora il forno è pronto per essere pulito e sullo schermo viene visualizzato un messaggio.

Applicare il detergente applicandolo su una spugna

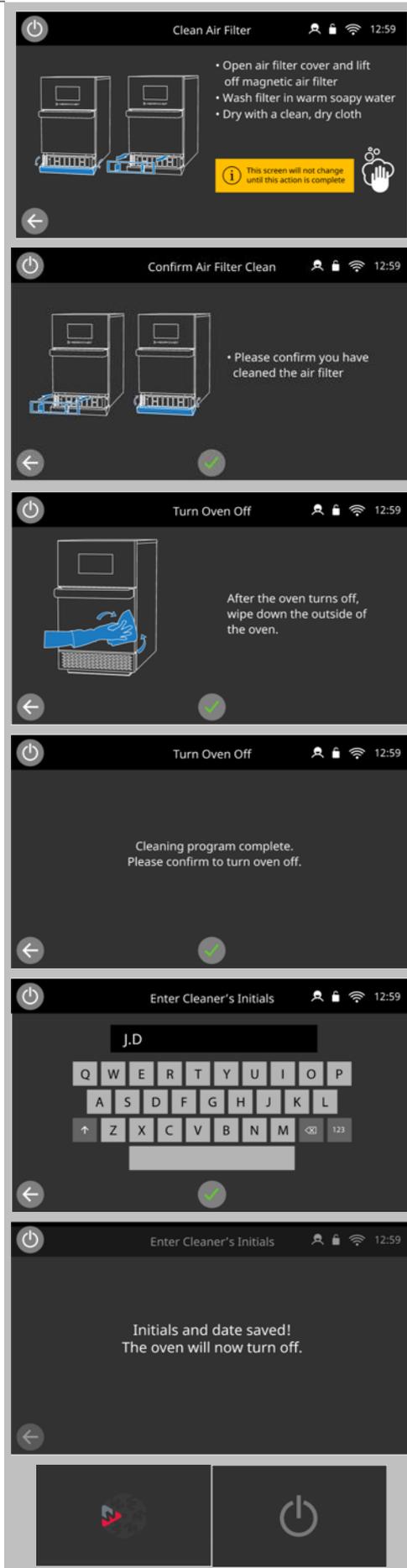
Pulire la piastra e gli accessori dopo aver lasciato agire il detergente durante 5-10 minuti

Pulire il forno e risciacquarlo con con panno umido. Dopodichè asciugare il tutto con panno secco.

Applicare il prodotto protettivo

**(Nota: questo messaggio non viene visualizzato se nelle impostazioni di pulizia non è stato selezionato "Uso del prodotto protettivo".)**

Delicatamente, con una spazzola o pennello pulire la zona perimetrale attorno alla guarnizione.



Pulire il filtro dell'aria immergendolo in acqua calda con detergente per lavastoviglie. Procedere alla sua asciugatura.

**(Nota: non è possibile procedere al passaggio successivo finché il filtro dell'aria non viene rimosso e reinserto!)**

Confermare la pulizia del filtro dell'aria

Pulire la parte inferiore esterna

Pulizia completata

Introdurre la sigla dell'operatore preposto alla pulizia

**(Nota: questa schermata non viene visualizzata se l'opzione "Conferma della pulizia" non è stata selezionata nelle impostazioni di pulizia.)**

Al termine, il forno si spegnerà e verrà nuovamente visualizzata la schermata con il pulsante di accensione.

## 10 Messa fuori servizio e smaltimento dell'apparecchio

### ■ Scopo di questo capitolo

In questo capitolo viene illustrata la procedura da seguire per la messa fuori servizio e lo smaltimento del forno a microonde combinato.



### 10.1 Istruzioni per mettere fuori servizio l'apparecchio in sicurezza

#### ■ Idoneità del personale alla messa fuori servizio dell'apparecchio

La messa fuori servizio dell'apparecchio viene eseguita in circostanze particolari o prevede attività che devono essere svolte da personale in possesso di qualifiche adeguate e con una conoscenza specifica dell'apparecchio che non viene richiesta al personale operativo.

Il personale deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Personale qualificato di un centro di assistenza autorizzato
- Personale con formazione specifica per tecnici del servizio di assistenza
- Personale con formazione specifica sul funzionamento dell'apparecchio

#### ■ Dispositivi di protezione individuale

Indossare i dispositivi di protezione individuale specificati per le diverse attività nella sezione 3.7 "*Dispositivi di protezione individuale*" del capitolo "*Misure di sicurezza*".

#### ■ Regole per mettere fuori servizio l'apparecchio lavorando in modo sicuro e responsabile

Evitare qualsiasi rischio per sé e per gli altri attenendosi alle regole seguenti:

- Il pavimento della cucina deve essere sempre asciutto per ridurre il rischio di incidenti.
- Lo sportello del forno a microonde combinato deve essere chiuso prima di smaltire l'apparecchio.
- Non lasciare cibo nel vano di cottura.

#### ■ Parti sotto tensione

##### **PERICOLO**

##### **Rischio di scosse elettriche per contatto con parti sotto tensione e cavi allentati**

Quando i pannelli vengono rimossi, sussiste il rischio di scosse elettriche dovute al contatto con parti sotto tensione.

- Assicurarsi che qualsiasi intervento sull'impianto elettrico sia eseguito esclusivamente da un elettricista qualificato di un centro di assistenza autorizzato.

#### ■ Movimentazione di carichi pesanti

##### **AVVERTENZA**

##### **Rischio di lesioni causate da tecniche di sollevamento non corrette**

Quando si solleva l'apparecchio, il peso potrebbe causare lesioni, soprattutto nella regione dorsolombare.

- Utilizzare un carrello elevatore/transpallet per spostare l'apparecchio.
- Quando si solleva l'apparecchio, impiegare un numero di persone adeguate al suo peso (tenendo conto dell'età e del sesso). Osservare le normative locali in materia di sicurezza sul lavoro.
- Indossare i dispositivi di protezione individuale appropriati.

## ■ Superficie di appoggio non idonea

### ⚠ AVVERTENZA

#### Rischio di schiacciamento in caso di caduta o ribaltamento dell'apparecchio

Parti del corpo possono rimanere schiacciate nel caso in cui l'apparecchio cada o si ribalti.

- Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai posizionato su una superficie di appoggio non idonea.

## 10.2 Messa fuori servizio e smaltimento dell'apparecchio

### ■ Requisiti

Prima di mettere fuori servizio l'apparecchio, verificare che sia scollegato dall'alimentazione.

### ■ Messa fuori servizio dell'apparecchio

Per mettere fuori servizio l'apparecchio, seguire in ordine inverso i passaggi descritti per la sua installazione (vedere il capitolo 6 "**Installazione elettrica**", il capitolo 4 "**Movimentazione dell'apparecchio**" e il capitolo 5 "**Installazione dell'apparecchio**").

Non spostare l'apparecchio finché non sono stati scollegati tutti i collegamenti elettrici.

### ■ Smaltimento

Smaltimento corretto del prodotto (Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)

Applicabile nell'Unione europea e in altri paesi europei che adottano sistemi di raccolta differenziata.



Questo contrassegno riportato sul prodotto o nella sua documentazione indica che non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento non controllato dei rifiuti, separarlo da altri tipi di rifiuti e riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile dei materiali.

Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale hanno acquistato il prodotto o l'ufficio dell'amministrazione locale competente per informazioni sul luogo e sulle modalità di smaltimento per un riciclaggio sicuro e rispettoso dell'ambiente.

Gli utenti aziendali devono contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti commerciali.

## 11 Specifiche tecniche

### Scopo di questo capitolo

In questo capitolo sono elencate le specifiche tecniche del forno a microonde combinato.

### 11.1 Specifiche tecniche

#### DIMENSIONI/PESO: FORNO IMBALLATO

MODELLO	DIMENSIONI COMPLESSIVE			PESO	
	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	VERSIONE CON POTENZA STANDARD	VERSIONE AD ALTA POTENZA
conneX® 12	33,7" (855 mm)	20,5" (520 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 133 lb (60 kg)	NETTO 151 lb (68,7 kg)

MODELLO	DIMENSIONI COMPLESSIVE			PESO
	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
conneX® 16	33,7" (855 mm)	24,4" (620 mm)	32,3" (820 mm)	NETTO 175 lb (79,2 kg)

#### DIMENSIONI/PESO: FORNO

MODELLO	DIMENSIONI COMPLESSIVE			PESO	
	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	VERSIONE CON POTENZA STANDARD	VERSIONE AD ALTA POTENZA
conneX® 12	24,4" (619 mm)	14,0" (356,2 mm)	25,2" (641,2 mm)	NETTO 111 lb (50 kg)	NETTO 130 lb (58,7 kg)

MODELLO	DIMENSIONI COMPLESSIVE			PESO
	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
conneX® 16	24,4" (619 mm)	18,1" (458,8 mm)	26,9" (683,4 mm)	NETTO 148 lb (67,2 kg)

#### Configurazioni elettriche – Versione a potenza standard

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX® 12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1CLSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6AAL1BKSA		220-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

#### Configurazioni elettriche – Versione a potenza standard

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12GXMV5AAL1CLUK	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1CLKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1CLEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12GXMV5AAL1BKUK	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	UK BS1363 (G)		13A	2990 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12GXMV6VSL1BKKR		200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	KC CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5AVL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZS 3112 (I)		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 900 W
	X12FXMV5BDL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	EU CEE7 (F/E)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV5ABL1BKEU		380-400V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

## ■ Configurazioni elettriche – Versione a potenza standard

conneX® 12 US/CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 standard power	X12FXMV6SXL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12FXMV6SXL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-15P		15A	3680 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W
	X12DXMV6SNL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-20P		20A	4500 W	1000 W	2200 W	1000 W** + 1300 W

## ■ Configurazioni elettriche – Versioni ad alta potenza

conneX® 12 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY						POWER OUTPUT (APPROX.)			
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

## ■ Configurazioni elettriche – Versione ad alta potenza

conneX® 12 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6VHE1CLKR	Stainless steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6VHE1BKKR	Carbon black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin (Right Angle)		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

### ■ Configurazioni elettriche – Versioni ad alta potenza

conneX® 12 US/CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX®12 high power	X12DBMV6DHL1CLUS	Stainless steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DHL1BKUS	Carbon black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W
	X12DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	2200 W	2000 W** + 2200 W

### ■ Configurazioni elettriche – Versioni ad alta potenza

conneX® 16 EMEA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV5HEL1CLEU	Stainless steel	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU	Carbon black	220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

### ■ Configurazioni elettriche – Versioni ad alta potenza

conneX® 16 APAC

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6VHE1CLKR	Stainless Steel	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1CLAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1CLAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1CLCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1CLEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1CLEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6VHE1BKCR	Carbon Black	200-230V	60Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HML1BKAZ		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	AS/NZ 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GKL1BKAZ		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	AS/NZ 5 Pin		20A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5KEL1BKCN		200-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5HEL1BKEU		220-230V	50Hz	Single Phase L1+N+E	IEC 309 3 Pin		32A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5BDL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		16A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV5GCL1BKEU		380-400V	50Hz	Twin Phase L1+L2+N+E	IEC 309 5 Pin		32A	2500 W + 3300 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

## ■ Configurazioni elettriche – Versioni ad alta potenza

conneX® 16 US/CA

Model	Model number	Finish	ELECTRICAL SUPPLY							POWER OUTPUT (APPROX.)		
			Voltage	Frequency	Arrangement and connections	Plug Type	Plug image	Plug phase current rating*	Max. power input	Microwave** (IEC 705) 100%	Convected heat	Combination mode
conneX16® high power	X16DBMV6DHL1CLUS	Stainless Steel	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1CLUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DHL1BKUS	Carbon Black	208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA L6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W
	X16DBMV6DFL1BKUS		208-240V	60Hz	Twin Pole 2P + GND	NEMA 6-30P		30A	6000 W	2000 W	3200 W	2000 W** + 3200 W

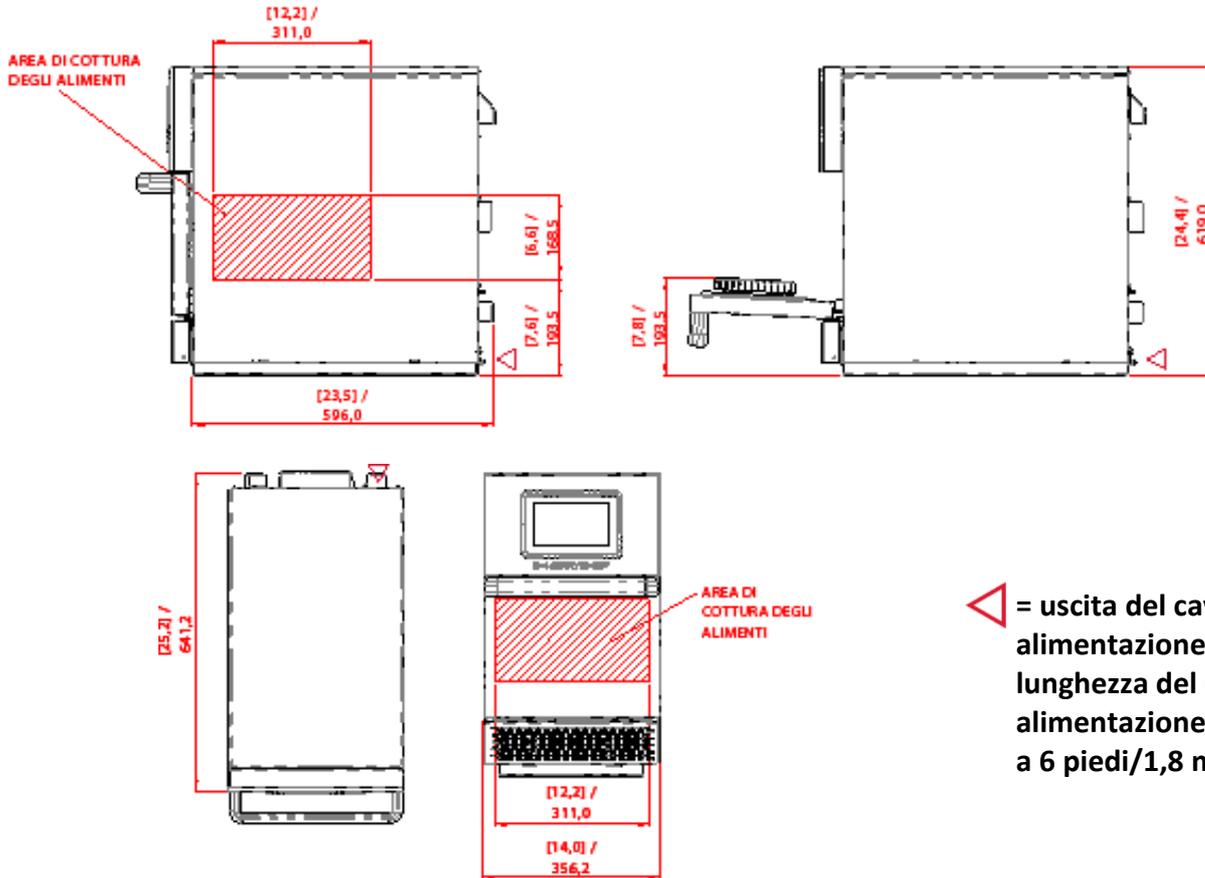
## ■ Conformità agli standard normativi

Grado di protezione	IPX3
Emissione di rumore (standby)	Max 65 [dBA]
Marchi di omologazione	
Sicurezza verificata	UKCA, CE, CB (IEC), UL (in corso di ottenimento)
Igiene	UL-EPH (NSF/ANSI 4) (in corso di ottenimento)

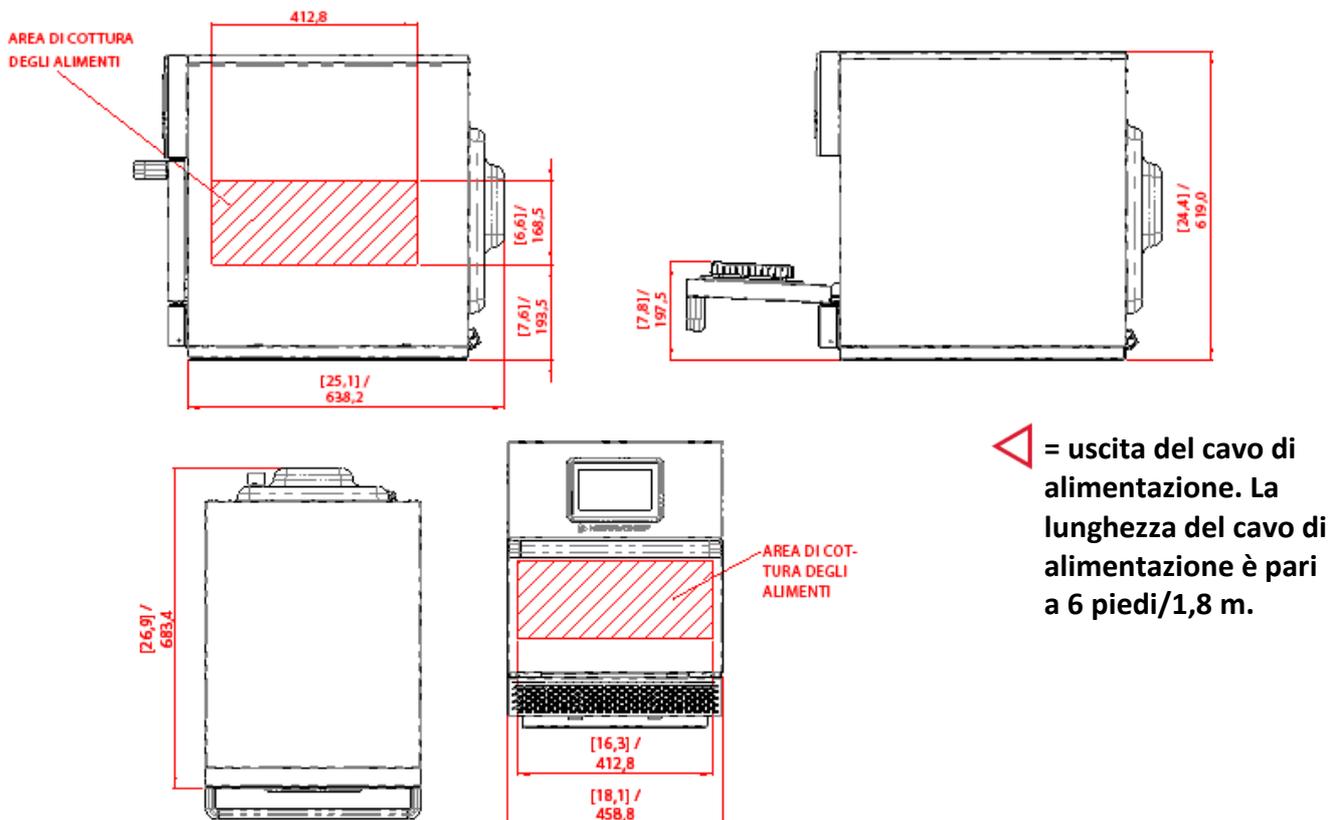
## 11.2 Disegni dimensionali

### conneX 12

Non è richiesto spazio libero intorno ai lati dell'unità, è necessario uno spazio di 2" sopra l'unità. L'articolo non è destinato ad essere integrato in mobili o incastrato in alloggiamenti.



### conneX 16



## 12 Informazioni sulla manutenzione

### Scopo di questo capitolo

Questo capitolo descrive la procedura corretta da seguire durante gli interventi di assistenza e manutenzione e riassume i possibili guasti ed errori che potrebbero verificarsi durante il funzionamento.

## 12.1 Informazioni sulla garanzia e sulle modalità di contatto dell'assistenza clienti

### Informazioni sulla garanzia

Per usufruire della garanzia del produttore, il forno a microonde combinato deve essere installato secondo le istruzioni riportate nel Manuale di installazione e d'uso da un tecnico qualificato di un centro di assistenza autorizzato.

La garanzia non copre i danni derivanti da installazione, configurazione, utilizzo, pulizia, uso di prodotti chimici di pulizia e interventi di manutenzione o riparazione impropri o non corretti.

### Informazioni necessarie

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti, tenere a portata di mano i seguenti dati relativi all'apparecchio:

- Modello o numero articolo dell'apparecchio (vedere la sezione 1.1.4 "Identificazione del forno a microonde combinato")
- Numero di serie dell'apparecchio (vedere la sezione 1.1.4 "Identificazione del forno a microonde combinato")

### Dati di contatto

Welbilt UK Ltd.  
Ashbourne House, The Guildway,  
Old Portsmouth Road  
Guildford, GU3 1LR  
Regno Unito

Telefono (sede centrale) (+44) (0) 1483 464900

Fax (+44) (0) 1483 464905

**Internet** [www.merrychef.com](http://www.merrychef.com)  
[www.welbilt.com](http://www.welbilt.com)

## 12.2 Ricerca guasti: problemi di funzionamento

### Tabella di ricerca guasti

Sebbene si faccia tutto il possibile per garantire che il forno funzioni sempre secondo standard elevati, consultare la tabella seguente per verificare se il problema può essere risolto facilmente prima di contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona e non compare nulla sul display	L'apparecchio non è alimentato	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare se si è verificata un'interruzione di corrente.</li> <li>▪ Verificare che l'interruttore sia posizionato su ON o che l'apparecchio sia collegato correttamente alla presa di corrente.</li> </ul>
Alcuni controlli a schermo non funzionano	Accesso non autorizzato	Contattare un utente autorizzato.
Sul display compare un messaggio di avviso	I dettagli sono visualizzati sullo schermo	Seguire le istruzioni visualizzate.
L'apparecchio non cuoce correttamente il cibo	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'apparecchio non è pulito</li> <li>▪ Gli alimenti non sono inseriti alla temperatura corretta</li> <li>▪ È stato selezionato un programma modificato o errato</li> <li>▪ Alimento ancora confezionato</li> <li>▪ Alimento estratto troppo presto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pulire l'apparecchio (vedere la sezione 9 "<i>Istruzioni per la pulizia</i>")</li> <li>▪ Utilizzare il programma di cottura corretto.</li> <li>▪ Rimuovere l'alimento dalla confezione.</li> <li>▪ Verificare che tutte le fasi di cottura siano state seguite correttamente.</li> </ul>
L'apparecchio non termina la cottura	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Messaggio di avviso visualizzato</li> <li>▪ Lo sportello dell'apparecchio è aperto</li> <li>▪ Filtro dell'aria non presente o montato in modo errato</li> <li>▪ Surriscaldamento dell'apparecchio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.</li> <li>▪ Reinscrivere il filtro dell'aria.</li> <li>▪ Lasciate raffreddare l'apparecchio.</li> <li>▪ Rimuovere eventuali ostruzioni intorno alle prese d'aria.</li> </ul>
Sul display compare un codice di errore	Malfunzionamento dell'apparecchio	Prendere nota del codice di errore e contattare il servizio di assistenza.



***Espandi le tue opportunità***

WELBILT UK LTD., A SHBOURNE HOUSE, THE GUILDWAY, OLD PORTSMOUTH ROAD, GUILDFORD, GU3 1LR, Regno Unito. | +1 4 4 (0) 14 83 4 6 49 0 0 | WWW.MERRYCHEF.COM | WELBILT GERMANY +49 2772 58050 | WELBILT ITALY +39 051 092 0590 | WELBILT IBERIA +34 902 201 069 | WELBILT RUSSIA +79164993215 | WELBILT MIDDLE EAST +971 432 63 313 | WELBILT CHINA +86 21 61526 05 8 | WELBILT INDIA +91 124 4763700 | WELBILT SINGAPORE +65 6 420 0 80 | WELBILT UNITED STATES +1 87 7 375 930 0 | WELBILT CANADA +1 888 442 752