

eikon e3, e4 & e5

Istruzioni per installazione e funzionamento



INFORMAZIONI IMPORTANTI LEGGERE PRIMA DELL'USO

Gli utenti devono sapere che interventi di manutenzione e riparazione devono essere effettuati da addetti all'assistenza autorizzati da Merrychef utilizzando pezzi di ricambio originali Merrychef. Merrychef non si assume alcuna responsabilità in relazione a prodotti installati, regolati, utilizzati o non sottoposti a manutenzione in maniera non corretta in conformità alle disposizioni nazionali e locali o alle istruzioni di installazione fornite con il prodotto, o a qualsiasi prodotto il cui numero seriale è stato reso illeggibile o rimosso, o che è stato modificato o sottoposto a riparazione da parte di addetti all'assistenza non autorizzati o utilizzando pezzi non autorizzati. Per la lista degli addetti all'assistenza autorizzati, fare riferimento all'ultima pagina del presente libretto. Le informazioni contenute (incluso modello e caratteristiche dei pezzi) possono essere modificate e sono soggette a variazioni senza previa notifica.

INTRODUZIONE

Questi forni offrono all'operatore la flessibilità della cottura combinata con maggiore velocità della ventola e potenza microonde.

La cottura combinata assicura ottimi risultati in meno tempo rispetto alla cottura a convezione, in particolare in caso di cottura, rosolatura, arrostitura e grill delle preparazioni.

Una volta effettuata l'installazione, è possibile programmare precise istruzioni per la cottura combinata o a convezione di particolari cibi salvati nella memoria del forno in modo da poterle riutilizzare facilmente e in maniera precisa. E' possibile salvare e riutilizzare fino a 1024 programmi.

Programmazione multifase

I comandi del forno offrono una flessibilità ancora maggiore consentendo la programmazione multifase che assicura le condizioni necessarie precise per risultati di qualità da impostare in base al tipo di cibo.

Un singolo programma di cottura può avere fino a 6 fasi, dove ad ogni fase può essere assegnato uno specifico tempo, velocità della ventola e potenza microonde (in base al modello).



PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE MICROONDE

- a) Non cercare di utilizzare il forno con lo sportello aperto perché l'apertura dello sportello può causare l'esposizione dannosa alle microonde. E' importante non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- b) Non collocare oggetti tra la parte anteriore del forno e lo sportello. Non lasciare che residui di prodotti detergenti o sporco si accumulino sulle superfici sigillanti.
- c) Non utilizzare il forno se danneggiato. E' particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che (1) sportello (piegato) (2) cardini e chiusure (rotte o allentate) (3) elementi sigillanti dello sportello e superfici sigillanti non siano danneggiati.
- d) Il forno deve essere regolato o sottoposto a riparazione solo da personale addetto all'assistenza appositamente qualificato.



ATTENZIONE:
QUESTO È UN PRODOTTO DI CLASSE A. IN AMBIENTE DOMESTICO QUESTO PRODOTTO PUÒ CAUSARE INTERFERENZE RADIO; IN TAL CASO L'UTENTE POTREBBE DOVER ADOTTARE MISURE APPROPRIATE.

Le istruzioni presentate nella guida sono pensate per garantire sicurezza e durata prolungata del forno Merrychef.

LEGGERE CON ATTENZIONE LE SEGUENTI NORME DI SICUREZZA

INTRODUZIONE	2
SICUREZZA E NORMATIVE	
IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA	4
PRECAUZIONI DA OSSERVARE	5
UTENSILI ADATTI PER LA COTTURA	5
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
CARATTERISTICHE PRINCIPALI	6
CARATTERISTICHE TECNICHE	7
Caratteristiche	7
Numero di serie (piastrina identificativa):	7
Conformità:	7
INSTALLAZIONE	9
COLLOCAMENTO E POSIZIONE DEL FORNO	9
INSTALLAZIONE ELETTRICA	10
GUIDA PER L'INSTALLAZIONE ELETTRICA	11
Alimentazione a fase	11
FUNZIONAMENTO E COMANDI	
GUIDA DI AVVIO RAPIDO: FORNO SERVIZIO RAPIDO	12
AVVIO	12
UTILIZZARE UN PROGRAMMA DI COTTURA	13
GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO: FORNO SERVIZIO COMPLETO	14
MENU PRINCIPALE easyToUCH & SCHERMATA TASTIERINO	14
MODALITA' PROGRAMMAZIONE: CREARE UN PROGRAMMA DI COTTURA	15
PRESS & GO	16
UTILIZZARE UN PROGRAMMA DEL RICETTARIO	16
MODIFICARE LA TEMPERATURA DEL FORNO	17
VISUALIZZARE E MODIFICARE I PROGRAMMI	17
AGGIUNGERE UN NUOVO GRUPPO DI PROGRAMMI	18
SPOSTARE UN PROGRAMMA ALL'INTERNO DI UN GRUPPO DI PROGRAMMI	18
AGGIUNGERE UN PROGRAMMA A UN GRUPPO	19
GESTIRE I GRUPPI DI PROGRAMMI	19
IMPOSTAZIONI DEI COMANDI DEL FORNO	20
Impostazioni modalità/navigazione forno (A)	20
Opzioni della lingua (B)	20
Impostazioni e diciture per la temperatura del forno (C)	20
Contatori ricette (E)	21
Impostazioni della data e dell'ora (F)	21
Volume (G)	21
Timer del forno (H)	21
Programmi del forno su chiavetta USB (J)	22
Temperature Band (K)	22
Modificare le password (L)	22
Screen saver (M)	22
PULIZIA E MANUTENZIONE	
RAFFREDDAMENTO DEL FORNO PRIMA DELLA PULIZIA	23
Raffreddamento del forno	23
Preparazione del forno per la pulizia	23
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e3, forno freddo	24
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e4, forno freddo	25
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e5, forno freddo	26
INDIVIDUARE IL PROBLEMA	
TABELLA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	27
ASSISTENZA	28

IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche devono essere adottate le norme base di sicurezza, incluse le seguenti:

ATTENZIONE Per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendio, danni alle persone o esposizione eccessiva alle microonde:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Leggere ed adottare le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE MICROONDE" descritte nella pagina dell'introduzione.
3. Il presente apparecchio deve essere dotato di messa a terra. Collegare solo a presa elettrica correttamente dotata di messa a terra. Vedi "INSTALLAZIONE ELETTRICA".
4. Installare o collocare l'apparecchio in conformità alle istruzioni di installazione descritte.
5. Alcuni prodotti come uova o contenitori sigillati, per esempio barattoli chiusi, possono esplodere e non devono essere riscaldati all'interno del forno.
6. Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto come descritto all'interno del manuale. Non utilizzare prodotti o vapori chimici corrosivi all'interno dell'apparecchio. Questo tipo di forno è specificamente progettato per scaldare, cuocere o essiccare i cibi. Non è invece progettato per l'uso industriale o di laboratorio.
7. L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
8. Non utilizzare l'apparecchio qualora presenti cavo o spina danneggiati, se non funziona correttamente, se è stato danneggiato o se è stato fatto cadere.
9. L'apparecchio deve essere sottoposto ad assistenza solo da parte dell'apposito personale qualificato. Contattare il più vicino centro assistenza autorizzato per verifiche, riparazioni o regolazioni.
10. Non coprire o bloccare alcuna apertura dell'apparecchio incluse aperture/filtri dell'aria e prese di uscita del vapore.
11. Non conservare l'apparecchio all'aperto. Non utilizzare l'apparecchio vicino all'acqua, per esempio vicino a lavandini, in cantine umide o vicino a piscine o simili.
12. Non immergere il cavo o la spina nell'acqua.
13. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
14. Fare in modo che il cavo non penda sopra il bordo del tavolo o del bancone.
15. Valutare:
 - i) Quando si effettua la pulizia delle superfici dello sportello e forno che vengono in contatto quando viene chiuso lo sportello, utilizzare solo saponi o detergenti delicati non abrasivi da applicare con una spugna o un panno morbido.
 - ii) Quando sono previste istruzioni separate per la pulizia, consultare le istruzioni per la pulizia dello sportello.
16. Per ridurre il rischio di incendio nella cavità:
 - i) Non cuocere i cibi oltre i tempi necessari. Maneggiare l'apparecchio con cautela per facilitarne l'apertura se all'interno sono presenti carta, plastica o altri materiali combustibili.
 - ii) Rimuovere le piattine animate dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
 - iii) Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello, spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione, oppure spegnere la corrente sul quadro.

iv) Non utilizzare la cavità a scopo di deposito. Non lasciare prodotti in carta, utensili da cottura o cibo all'interno della cavità quando non in uso.

17. Liquidi come acqua, caffè o tè possono superare il punto di bollitura senza sembrare in ebollizione. Non sempre si verifica la formazione visibile di bolle o l'effetto tipo della bolliura quando il contenitore viene rimosso dal forno. TALE FENOMENO PUÒ COMPORTARE CHE I LIQUIDI BOLLENTI PRENDANO A BOLLIRE ALL'IMPROVVISO QUANDO IL CONTENITORE VIENE SPOSTATO O SE NEL LIQUIDO VIENE INSERITO UN UTENSILE.
18. NON utilizzare il forno con la sola funzione microonde o in funzione combinata se non sono presenti cibi o liquidi all'interno perché potrebbe surriscaldarsi e causare danni.
19. Non rimuovere MAI le parti esterne del forno.
20. Non rimuovere MAI componenti interni fissi del forno.
21. Non rimuovere MAI la struttura con pannello di comando, sportello, chiusure, elementi sigillanti o altre parti del forno.
22. NON ostruire aperture/filtri dell'aria o prese di uscita del vapore.
23. Non appendere MAI tovaglioli o panni sul forno e sulle sue parti.
24. Se gli elementi sigillanti dello sportello sono danneggiati, il forno deve essere sottoposto a riparazione da addetto all'assistenza autorizzato.
25. Se il cavo di alimentazione è danneggiato in qualsiasi modo, DEVE essere sostituito da addetto all'assistenza autorizzato.
26. Quando si maneggiano liquidi, cibi e contenitori bollenti è necessario prestare attenzione al fine di evitare ustioni e bruciature.
27. Quando si riscaldano liquidi utilizzando solo la funzione microonde o la funzione combinata, il contenuto deve essere mescolato prima dell'operazione per evitarne la fuoriuscita in caso di bollitura.
28. Non riscaldare biberon e barattoli di cibi per bambini all'interno del forno.
29. Non utilizzare il forno per scaldare alcool, es. brandy, rum, ecc. I cibi che contengono alcool possono prendere fuoco facilmente in caso di surriscaldamento eccessivo. Prestare attenzione e non lasciare il forno incustodito.
30. Non cercare di friggere cibi all'interno del forno.
31. L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato da bambini piccoli, ragazzi o persone con capacità ridotte senza supervisione.
32. Bambini e ragazzi devono essere supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

PRECAUZIONI DA OSSERVARE

1. Leggere il presente manuale prima di utilizzare il forno.
2. Come per tutti gli apparecchi elettrici, è consigliabile controllare i collegamenti elettrici almeno una volta l'anno.
3. L'interno del forno e le chiusure devono essere pulite di frequente in base alle istruzioni descritte nella sezione dedicata alla pulizia. Il mancato rispetto di tale prescrizione può comportare situazioni pericolose.
4. Spegnerne il forno al termine di tutte le sessioni di cottura del giorno.
5. Il forno non deve essere utilizzato per asciugare la biancheria.
6. Come per tutti gli apparecchi da cottura, è necessario prestare attenzione per evitare la combustione dei cibi all'interno del forno.
7. I cibi che si trovano all'interno di contenitori combustibili in plastica o carta devono essere trasferiti in un contenitore idoneo per la cottura a microonde/in forno per evitare il rischio di ignizione.

In caso di fumo:

- Spegnerne il forno
- Interrompere l'alimentazione elettrica
- Tenere lo sportello chiuso per bloccare le fiamme

8. Quando si usano le funzioni convezione e combinata è necessario togliere gli imballaggi ai cibi.
9. Uova fresche con guscio e sode non devono essere scaldate all'interno del forno perché sussiste il rischio di esplosione.
10. I cibi con la buccia, es. patate, mele, salsicce, ecc. devono essere spelati prima di essere cotti nel forno.
11. I cibi non devono essere scaldati all'interno di contenitori completamente sigillati perché la produzione di vapore può comportarne l'esplosione.
12. Rimuovere il grasso in eccesso in caso di arrostitura e prima di sollevare contenitori pesanti per estrarli dal forno.
13. In caso di rottura o frantumazione di contenitori in vetro all'interno del forno, accertarsi che i cibi non presentino alcun residuo di vetro. In caso di dubbio, gettare tutti i cibi presenti nel forno al momento dell'incidente.
14. NON provare ad utilizzare il forno in caso di: oggetto incastrato nello sportello che non ne consente la corretta chiusura o sportello, cardini, chiusure o superfici di sigillatura denegiate, in assenza di cibi all'interno del forno.

UTENSILI ADATTI PER LA COTTURA

Controllare le istruzioni del produttore per verificare l'idoneità dei singoli contenitori ed utensili in base alle diverse funzioni di cottura. La seguente tabella fornisce alcune linee guida generali:

Contenitori resistenti al calore		
Vetro temperato Porcellana Terracotta	✓ ✓ ✓	Non utilizzare oggetti con decorazioni metalliche.
Vassoi metallici e in alluminio		
Vassoi metallici NON UTILIZZARE ALTRI METALLI O CONTENITORI IN ALLUMINIO	✓	I vassoi metallici possono essere utilizzati solo se collocati sulla GRIGLIA IN VETRO nella cavità del forno. Non cuocere il cibo direttamente sulla cremagliera smalto porcellanato.
Contenitori in plastica		
Contenitore in plastica resistenti al calore	✓	Sono ora disponibili (fino a certe temperature). Verificare le istruzioni del produttore prima dell'uso.
Monouso		
NON UTILIZZARE Combustibili (carta/cartone, ecc.)	✗	
Altri utensili		
Ganci Coltelleria Termometri	✗ ✗ ✗	Non lasciare utensili da cucina nei cibi in fase di cottura all'interno del forno.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1 INTERRUTTORE ON/OFF

Attivando l'interruttore ON, lo schermo easyToUCH illumina i comandi del forno. Nota: disattivando l'interruttore il forno non viene scollegato dall'alimentazione di corrente.

2 PANNELLO DI COMANDO dello schermo easyToUCH

Vedi 'FUNZIONAMENTO E COMANDI' per maggiori dettagli.

3 PIASTRINA IDENTIFICATIVA

Collocata nella parte posteriore del forno, riporta numero seriale, modello e caratteristiche elettriche.

4 Menu Collega

Una presa USB posta sotto il logo Merrychef consente di caricare i programmi salvati nel forno (vedi 'Menu Collega USB', sezione Funzionamento e comandi, per i dettagli relativi all'aggiornamento dei programmi del forno).

5 PRESE D'ARIA

L'aria utilizzata per raffreddare i componenti interni e il vapore della cavità fuoriescono dalle prese d'aria collocate nella parte posteriore del forno e sulla parte laterale del modello e5. Le prese d'aria non devono essere ostruite per evitare fuoriuscite di microonde nell'ambiente.

6 FILTRO D'ASPIRAZIONE DELL'ARIA

Il filtro dell'aria collocato nella parte anteriore bassa del forno fa parte del sistema di ventilazione; accertarsi che non sia ostruito e pulirlo quotidianamente come descritto nella sezione 'Pulizia e manutenzione'. Nota: il forno non funziona senza il filtro dell'aria.

7 MANIGLIA

Tirare verso il basso per aprire il forno.

8 SPORTELLO DEL FORNO

Efficiente barriera energetica dotata di tre blocchi di sicurezza per le microonde. Lo sportello deve essere tenuto pulito (vedi 'PULIZIA') e NON deve essere utilizzato come base per oggetti pesanti.

9 ELEMENTI SIGILLANTI DELLO SPORTELLO

Questi dispositivi assicurano una chiusura efficace dello sportello. Devono essere tenuti puliti e controllati regolarmente per individuare eventuali segni o danni. Al primo segno di usura devono essere sostituiti da un addetto all'assistenza autorizzato Merrychef.

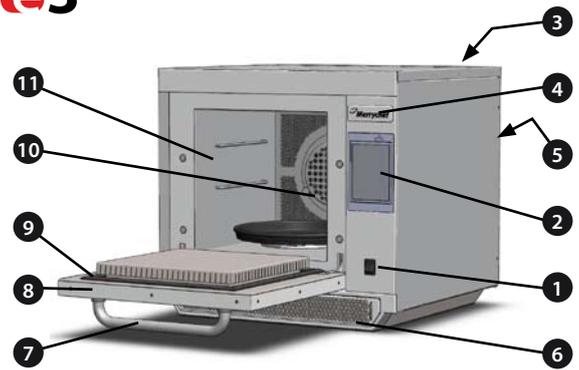
10 VENTOLA DI CONVEZIONE, FILTRO DEL GRASSO E CONVERTITORE CATALITICO (in base al modello)

Il filtro del grasso a griglia in metallo che copre la ventola di convezione deve essere tenuto pulito ed eventuali residui devono essere rimossi. Pulire questa area del forno prestando grande attenzione e tenendo presente le diverse modalità descritte nella sezione 'Pulizia e manutenzione' del presente manuale.

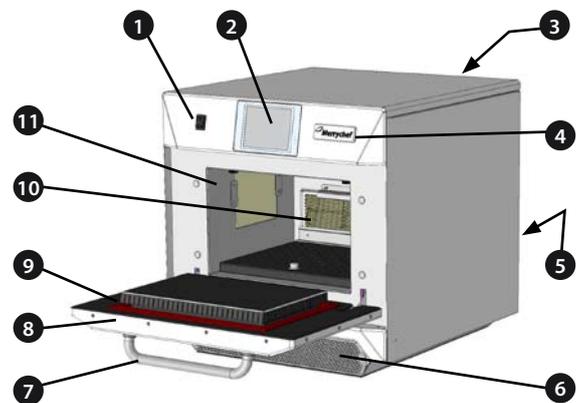
11 CAVITA' DEL FORNO

La cavità del forno è realizzata in acciaio inossidabile e deve essere tenuta pulita come da istruzioni riportate nella sezione 'Pulizia e manutenzione' del presente manuale.

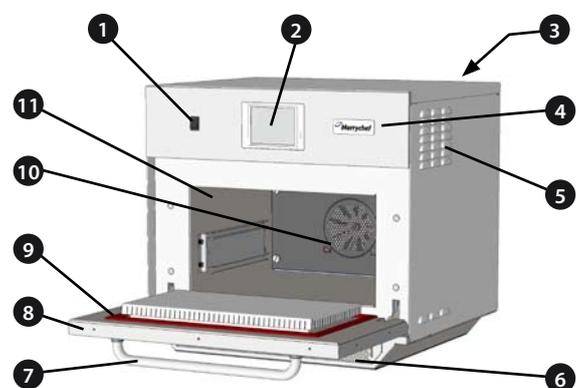
e3



e4



e5

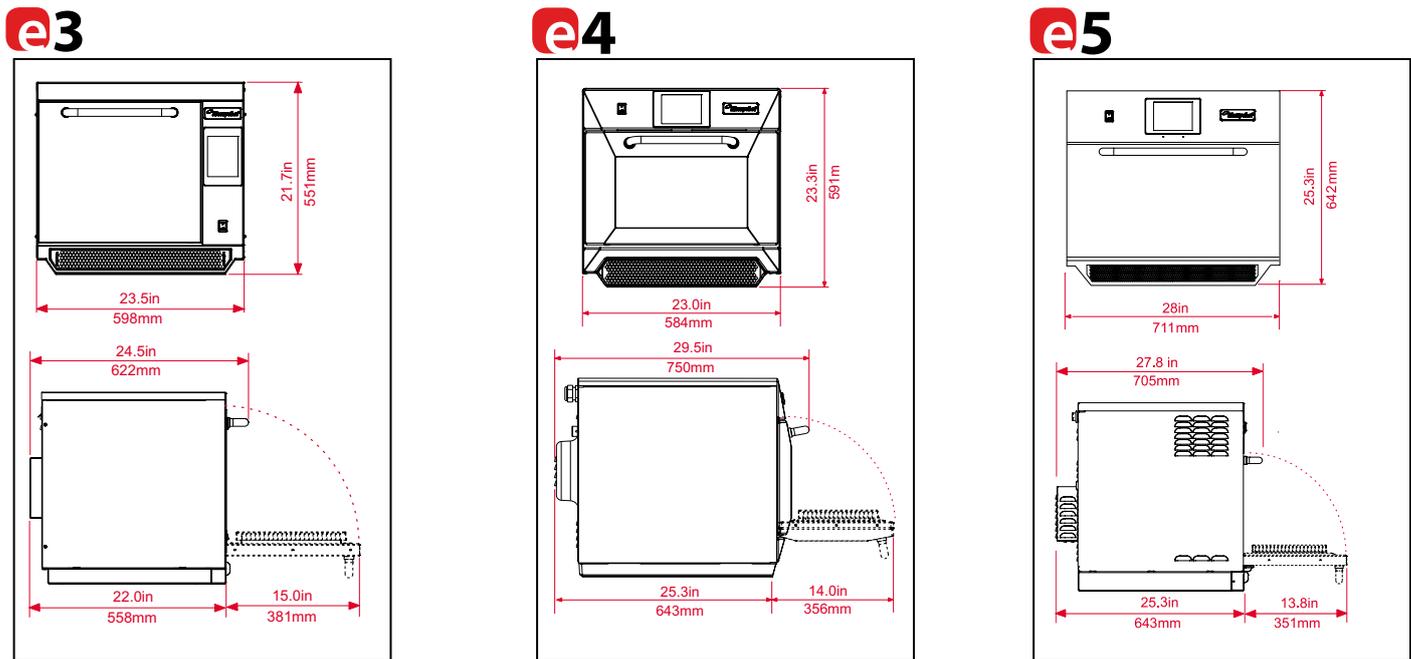


CARATTERISTICHE TECNICHE

Caratteristiche

Descrizione	unità	e3	e4	e5
Comandi touch screen	programmi	1024	1024	1024
Temperatura ambiente operativa	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Dimensioni esterne alt.xlarg.xprof.	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Dimensioni esterne alt.xlarg.xprof.	pollici	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Dimensioni interne alt.xlarg.xprof.	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Dimensioni interne alt.xlarg.xprof.	pollici	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Camera di cottura	litri (pollici cubi)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Potenza microonde in uscita	Watt	700/1000	1500	1400
Potenza di convezione in uscita	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Alimentazione	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Alimentazione	V	208 & 240	208 & 240	208 & 240
Alimentazione	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Peso netto del forno senza imballaggio	Kg (lbs)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Livello di pressione sonora	dB(A)	<70	<70	<70
Impilamento (con kit)	forno	0	1	0

CARATTERISTICHE DEL PRO-
DOTTO



Numero di serie (piastrina identificativa):

Numero di serie: MM AA LUOGO SERIALE

es. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

Forno prodotto nel mese di giugno 2010 a Sheffield (UK), numero di produzione 12345.

Numero modello: MODELLO CONVEZIONE MICROONDE
TENSIONE HERTZ CAVO SPINA COMUNICAZIONE VERSIONE
CLIENTE/ACCESSORI PAESE

es. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU (e4CSV305HEU1GMEU)

modello e4C, 3200W, 1500W, 230V, 50Hz, L+N+E(4mm EU), spina a 3 poli, USB, 1, mercato generale, europeo.

Conformità:

Direttive UE

EMC 2004/108/CE

LVD 2006/95/CE

RoHS 2002/95/CE

MD 2006/42/CE



Dichiarazione di conformità CE

Produttore

1) Manitowoc Foodservice UK Limited

Manitowoc, Provincial Park,
Nether Lane, Ecclesfield,
Sheffield, S35 9ZX

Caratteristiche dell'apparecchio

Numeri generici dei modelli eikon e3, eikon e4, eikon e5

Descrizione Forno a microonde combinato commerciale

Dichiarazione di conformità a direttive e standard

Il produttore dichiara che il sopraccitato forno a microonde combinato commerciale è conforme alle seguenti direttive e standard.

Conformità alle direttive

Il forno a microonde combinato commercial è conforme alle disposizioni in materia delle seguenti direttive europee
EMC 2004/108/CE LVD 2006/95/CE RoHS 2002/95/CE MD 2006/42/CE

Standard armonizzati applicati

Il forno a microonde combinato commerciale è conforme alle disposizioni in material dei seguenti standard europei.

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997 inc A2:2008 in conformità alle disposizioni Categoria IV

Scariche elettrostatiche	IEC 61000-4-2:1995
Interferenze da radiofrequenze	IEC 61000-4-3:1996
Modo comune transiente rapido, porta AC	IEC 61000-4-4:1995
Sovratensione, porta AC	IEC 61000-4-5:1995
Corrente RF, modo comune, porta AC	IEC 61000-4-6:1996
Cadute di tensione ed interruzioni	IEC 61000-4-11:1994
- Flicker IEC 61000-3-11:2000
- Classificazione EN 55011:2007: Classe A, Gruppo 2

Tensione di disturbo rete principale	Tabella 2a
Disturbo irradiato, campo magnetico*	Tabella 5a
Disturbo irradiato, campo elettrico	Tabella 5a
Disturbo irradiato, campo elettrico*	Tabella 6, 7 e 8
- AS/NZS 3548:1995

Disturbo irradiato	CISPR 22:1998, Classe A
Disturbo condotto	CISPR 22:1998, Classe A

Gestione della qualità e dell'ambiente

Manitowoc Foodservice UK Limited (Sheffield), si avvale di un sistema di gestione qualità secondo la norma EN ISO 9001:2008 e di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma EN ISO 14001.

INSTALLAZIONE

Verificare l'eventuale presenza di danni evidenti causati in fase di trasporto.

Se necessario, informare **IMMEDIATAMENTE** la ditta di trasporti.

Rimuovere l'imballaggio e la pellicola protettiva dal forno e aprire in sicurezza.

In dotazione con il forno:

Modello serie e3:

- Maniglia. Vassoi rotondi (x2) + vassoi quadrati (x2).
- Optional: vassoi rotondi (x3) + tappetini in teflon (x3).

Modello serie e4:

- Griglia autoreggente
- Vassoio in smalto porcellanato
- Griglia per raffreddamento

Modello serie e5:

- Griglia. Vassoi in smalto porcellanato (x2).

COLLOCAMENTO E POSIZIONE DEL FORNO

Scegliere un luogo che non si trovi nelle vicinanze di importanti fonti di calore.

NON collocare il forno in modo che l'aria calda venga attirata da friggitorici, griglie, piastre, ecc.

E' necessario installare una barriera di calore dell'altezza del forno se il forno si trova accanto a bruciatori, stufe o cucine economiche.

Posizionare il forno su superficie permanente antiscivolo/ininfiammabile che sia sufficientemente **PIANA, STABILE** e **ROBUSTA** da sostenere il forno e i suoi componenti.

Assicurare uno spazio libero minimo (A) di 50mm intorno al forno per la fuoriuscita dell'aria calda.

Assicurare uno spazio libero sufficiente (B) davanti al forno per consentire la completa apertura dello sportello.

La presa di entrata dell'aria si trova nella parte anteriore inferiore del forno (1) ed è importante che il flusso dell'aria sia quanto freddo possibile e non preriscaldato da altri apparecchi come bruciatori, caminetti, cucine economiche, friggitorici, griglie e piastre perché potrebbe deteriorare durata e prestazioni del forno.

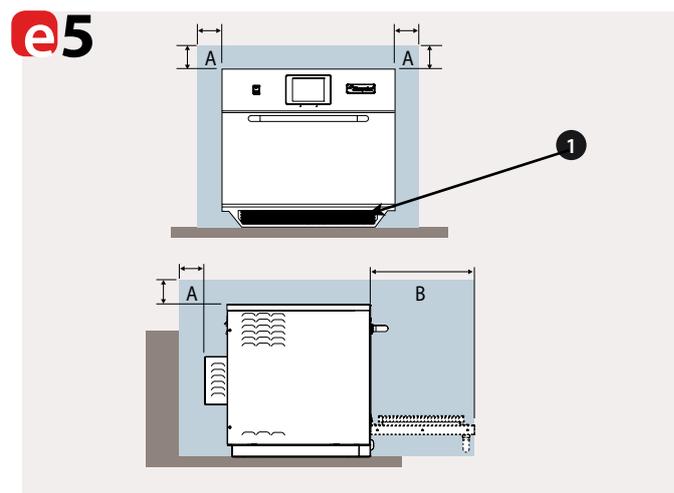
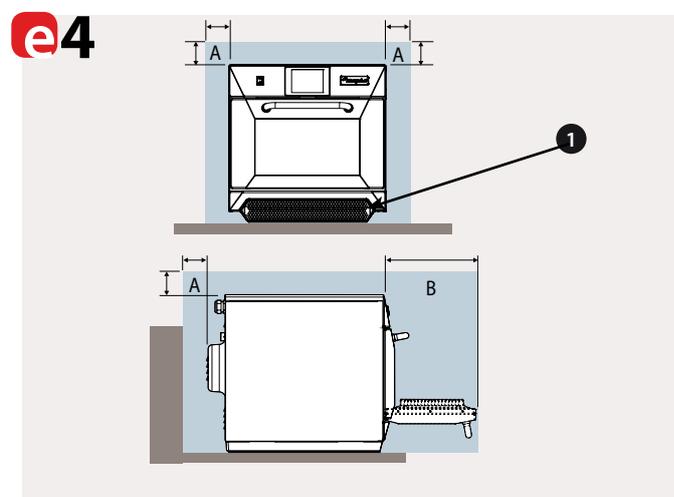
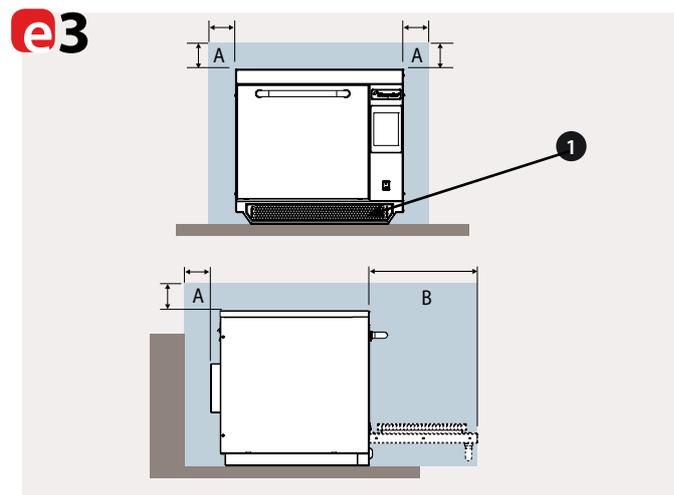
Non attaccare etichette/adesivi sul forno diversi da quelli applicati o approvati dal produttore.

 Il forno non funziona se il **FILTRO DELL'ARIA** non è montato correttamente.

GESTIONE E MAGAZZINAGGIO:

Quando si sposta un forno osservare e seguire sempre le disposizioni nazionali e locali in materia di sollevamento e spostamento di oggetti pesanti. Non utilizzare la maniglia dello sportello per sollevare il forno.

Quando non in uso, scollegare il forno dalla rete elettrica e immagazzinarlo in un luogo sicuro, fresco e asciutto. Non impilare.



INSTALLAZIONE ELETTRICA



PERICOLO!
IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE DOTATO DI MESSA A TERRA. IN CASO CONTRARIO SUSSISTE IL PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE E MORTE.

Il forno deve essere collegato a una fonte di alimentazione elettrica separata installata da elettricista qualificato ed approvato.

Ogni forno dovrebbe essere dotato di sezionatore adatto con distanza di apertura dei contatti pari a 3mm su tutti i poli.

Gli edifici con interruttori magnetotermici standard (tipo 'B') sono sensibili a 'sovratensioni' che si verificano quando si accendono congelatori, frigoriferi e altri elettrodomestici, inclusi i forni a microonde. In tal senso, si consiglia caldamente di utilizzare un interruttore magnetotermico separato di tipo C (progettato specificamente per questo tipo di apparecchiatura). Ogni forno installato dovrebbe essere dotato di un singolo interruttore magnetotermico idoneo.

Il presente apparecchio è conforme alla direttiva EN61000-3-11, tuttavia, quando si collegano apparecchiature sensibili alla stessa fonte di alimentazione del forno, l'utente dovrebbe determinare, consultando l'ente responsabile della fornitura elettrica, qualora necessario, se viene utilizzata un'alimentazione a bassa impedenza.

MONOFASE (1)

I modelli UK sono dotati di spina blu da 32Amp in base a IEC 60309 (EN 60309)

L'interruttore magnetotermico deve corrispondere a 40A (Tipo C).

BIFASE (2)

I modelli bifase devono essere collegati come indicato.

L'interruttore magnetotermico deve corrispondere a 20A/fase (Tipo C).



ATTENZIONE: CORRENTE DI DISPERSIONE ELEVATA INDISPENSABILE IL COLLEGAMENTO DI MESSA A TERRA.



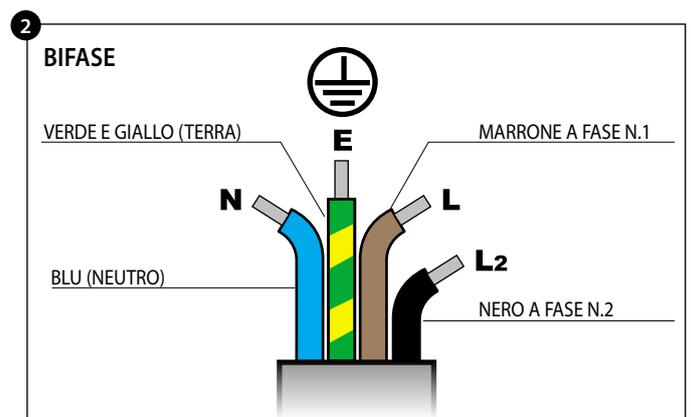
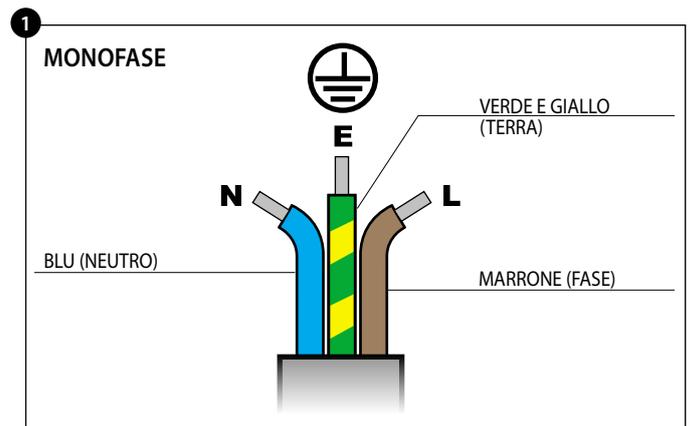
EQUIPOTENZIALE

Il nodo equipotenziale si trova sul pannello posteriore del forno per collegamento di terra indipendente.

ALIMENTAZIONE ELETTRICA: INTERRUSSIONI DI CIRCUITO DI DISPERSIONE A TERRA

Se il forno è collegato a un dispositivo di interruzione del circuito di dispersione a terra, quest'ultimo deve garantire minimo 30 milliampere di corrente di terra senza interruzione del circuito.

In caso di dubbi relativi all'alimentazione elettrica, consultare un elettricista qualificato.



GUIDA PER L'INSTALLAZIONE ELETTRICA



PERICOLO!
IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE DOTATO DI MESSA A TERRA. IN CASO CONTRARIO SUSSISTE IL PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE E MORTE.

Il forno deve essere collegato a una fonte di alimentazione elettrica separata installata da elettricista qualificato ed approvato.

Ogni forno dovrebbe essere dotato di sezionatore adatto con distanza di apertura dei contatti pari a 3mm su tutti i poli.

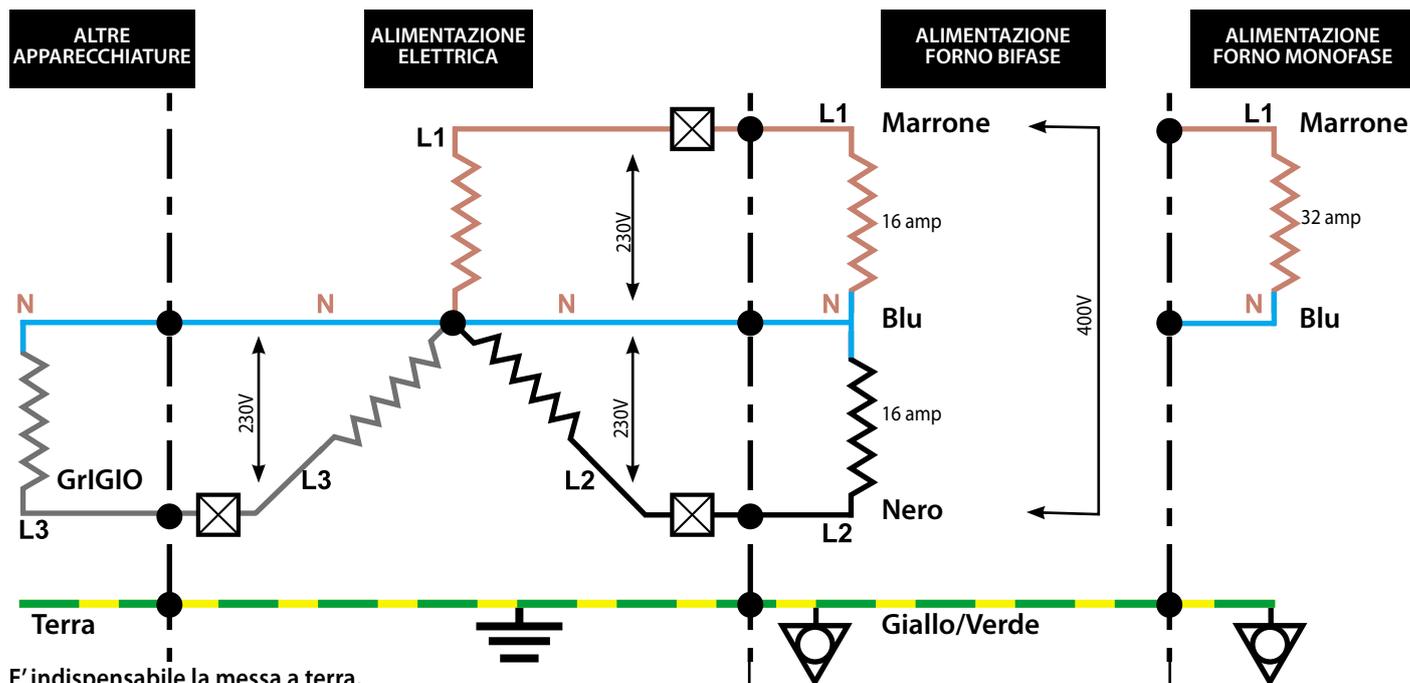


ATTENZIONE
CORRENTE DI DISPERSIONE ELEVATA.



EQUIPOTENZIALE

Il nodo equipotenziale si trova sul pannello posteriore del forno per collegamento di terra indipendente.



E' indispensabile la messa a terra.

Schema caricamento a fase

Alimentazione a fase

L'alimentazione a fase del forno non è uniforme; si consiglia pertanto di collegare altri apparecchi a L3+ N.

Interruttori magnetotermici

BIFASE

Gli interruttori magnetotermici devono corrispondere a 20A per fase

e disporre della funzione Time Delay, tipo avvio motore (tipo europeo C).

MONOFASE

Gli interruttori magnetotermici devono corrispondere a 40A per fase

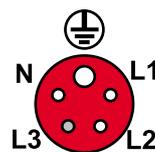
e disporre della funzione Time Delay, tipo avvio motore (tipo europeo C).

Interruttore di circuito di dispersione a terra:

Se il forno è collegato all'interruttore di circuito di dispersione a terra, l'interruttore deve garantire una corrente minima per messa a terra pari a 30 milliamperes senza interruzione del circuito.

In caso di dubbi relativi all'alimentazione elettrica, consultare un elettricista qualificato.

RED



Vista posteriore della spina

Tipo di spina:

Trifase

32Amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+ L2+ N+ E

[L3 non in uso]

20 Amp

BLU



Vista posteriore della spina

Tipo di spina:

Monofase

32 amp

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+E

40 Amp

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

GUIDA DI AVVIO RAPIDO: FORNO SERVIZIO RAPIDO

Lo schermo easyToUCH, layout e simboli vengono presentati a solo scopo illustrativo e non intendono essere una rappresentazione fedele degli elementi in dotazione con il forno.

AVVIO

1. Accendere il forno;

Effettuare tutte le verifiche di sicurezza necessarie ed accertarsi che il forno sia pulito e vuoto prima di attivare l'interruttore di accensione.

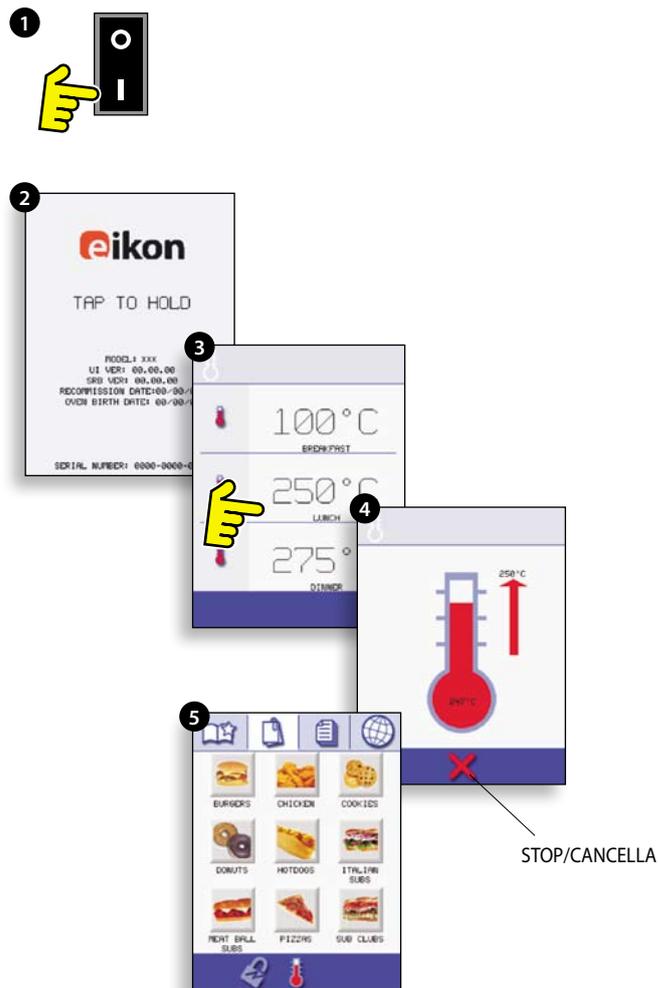
2. La schermata easyToUCH si illumina. Lo schermo mostra brevemente il numero seriale e i dati del forno. Toccare leggermente lo schermo per mettere in pausa lo schermo, toccarlo nuovamente per continuare.

3. Quando il forno è preimpostato con due o più temperature di preriscaldamento viene presentata l'opzione di scelta.

Le frecce di scorrimento nella parte inferiore dello schermo indicano che sono disponibili diverse temperatura tra le quali scegliere ma che non sono visualizzate sullo schermo, se necessario, utilizzare le frecce di scorrimento, quindi selezionare la temperatura richiesta per avviare il preriscaldamento del forno.

4. In fase di preriscaldamento lo schermo mostra l'avanzamento del processo mentre il forno raggiunge la temperatura impostata. (Per arrestare il riscaldamento del forno, toccare il simbolo della 'X' rossa.)

5. Il forno è pronto per l'uso quando viene visualizzata la dicitura 'RICETTARIO'.



VISUALIZZA RICETTARIO

LINGUE INSTALLATI PIÙ

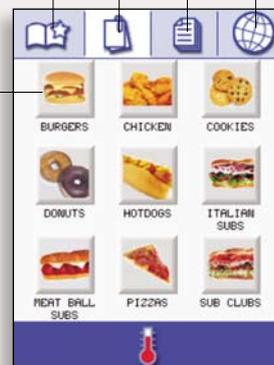
VISUALIZZA TUTTI I PROGRAMMI DI COTTURA (Optional)

MOSTRA GRUPPI DI PROGRAMMI

PREFERITI (Optional)

GRUPPO DI PROGRAMMI

Ogni gruppo contiene una serie di programmi di cottura.



MODIFICA LA TEMPERATURA DEL FORNO (Optional)

UTILIZZARE UN PROGRAMMA DI COTTURA



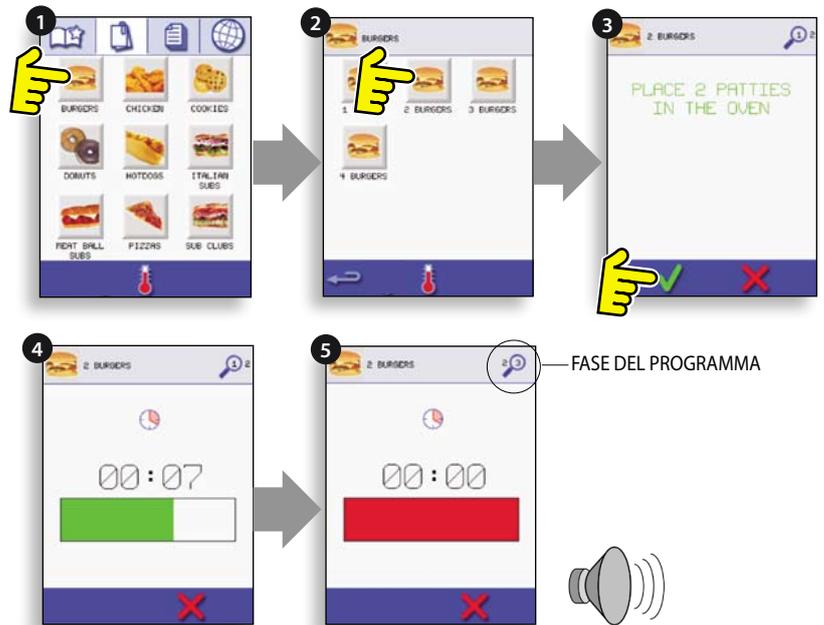
Adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare ustioni, aprire lo sportello per inserire i cibi nel forno caldo e chiudere lo sportello.

1. Selezionare un gruppo di programmi, per esempio 'BURGERS' per visualizzare i singoli programmi di cottura.
2. Selezionare un programma di cottura da avviare, per esempio 2 BURGERS.
3. Seguire le istruzioni, se visualizzate sullo schermo.
4. Selezionare il simbolo di spunta verde per avviare la cottura.

Viene visualizzato un timer per ogni fase del programma.

5. Una volta terminato il programma, viene visualizzata una barra rossa, generalmente accompagnata da un segnale acustico - aprire lo sportello o toccare la 'X' rossa per tornare al programma di cottura.

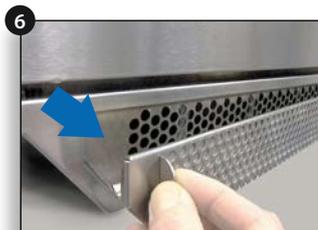
Nota: aprendo lo sportello del forno durante la cottura viene interrotto il programma e visualizzato un avviso. Chiudere lo sportello per continuare o annullare il programma di cottura.



FILTRO DELL'ARIA

IMPORTANTE:

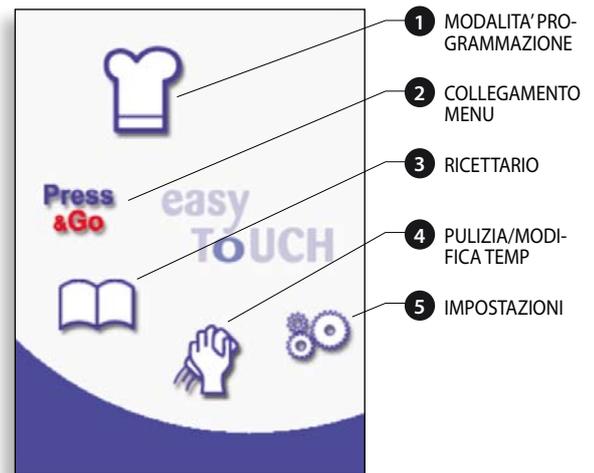
Pulire ogni giorno il FILTRO DELL'ARIA (6) nella parte inferiore del forno ed accertarsi che il filtro dell'aria sia installato correttamente prima di utilizzare il forno. Vedi 'PULIZIA E MANUTENZIONE'.



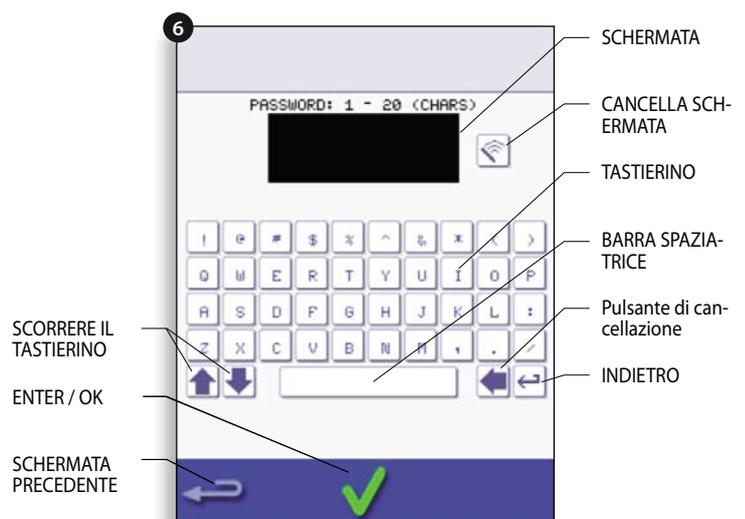
MENU PRINCIPALE easyToUCH & SCHERMATA TASTIERINO

SCHERMATA MENU PRINCIPALE:

1. La MODALITA' PROGRAMMAZIONE consente di programmare programmi di cottura multifase e di salvarli con un nome e un'immagine per riutilizzarli successivamente.
2. PRESS & GO consente di accedere rapidamente ed utilizzare i programmi di cottura già salvati.
3. Il RICETTARIO contiene i programmi di cottura del forno, raggruppati in Preferiti, Gruppi di programmi di cottura e una lista completa di tutti i programmi di cottura a disposizione.
4. PULIZIA/MODIFICA TEMP consente di modificare la temperatura del forno e di prepararlo per la pulizia, nonché di visualizzare promemoria di supporto in fase di pulizia.
5. Le IMPOSTAZIONI vengono utilizzate per gestire impostazioni e funzioni del forno, inclusa ora e lingua, carica dei programmi di cottura, assistenza e manutenzione.
6. La SCHERMATA TASTIERINO viene utilizzata per digitare una password autorizzata in modo da inserire dati per i programmi e può limitare l'accesso dell'operatore ad alcune funzioni.



- i** Per nomi dei programmi, nomi dei gruppi di programmi e password, utilizzare max. 1-20 caratteri su 2 righe.
Per le istruzioni delle varie fasi, utilizzare max. 1-54 caratteri su 5 righe.



MODALITA' PROGRAMMAZIONE: CREARE UN PROGRAMMA DI COTTURA

1. Selezionare il simbolo del cappello da cuoco dal menu principale per accedere alla modalità programmazione.

Accedere alla fase 1 del programma

2. La temperatura visualizza la temperatura preimpostata di preriscaldamento del forno.

Per aumentare o diminuire la temperatura richiesta, selezionare il simbolo della temperatura (2), digitare la temperatura entro i limiti previsti utilizzando il tastierino, quindi selezionare OK.

3. Selezionare ed impostare il tempo di cottura fino a un massimo di 10 minuti.

Per esempio: digitare 110 (1 minuto e 10 secondi).

4. Selezionare ed impostare la potenza delle microonde [0, 5-100%]

5. Selezionare ed impostare la velocità della ventola (se disponibile) entro i limiti visualizzati.

6. Selezionare il simbolo informazioni per inserire un'istruzione (Optional). L'istruzione viene visualizzata all'inizio della relativa fase.

Per esempio: 'Fase 1 Inserire il prodotto nel forno'.

Inserire la fase 2 del programma (Optional).

7. I programmi possono avere un massimo di 6 fasi.

Ripetere i passaggi dal 2 al 6 partendo dal punto 1.

Avviare e salvare il programma

1. Selezionare OK per confermare il programma.

2. Avviare il programma (opzionale).

ATTENZIONE: ACCERTARSI CHE IL PRODOTTO SI TROVI NEL FORNO E CHE SIANO RISPETTATE TUTTE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI AVVIARE IL PROGRAMMA.

Se il risultato non è soddisfacente, selezionare il pulsante di cancellazione, modificare le impostazioni di cottura ed effettuare nuovamente il test.

3. Selezionare il simbolo Salva ricetta per registrare il programma nel ricettario.

4. Selezionare l'icona della fotocamera per aprire le immagini.

5. Seleziona una foto per rappresentare il programma. (Utilizzare le frecce di scorrimento per altre foto.)

6. Immettere il nome per il programma di cottura, utilizzando un massimo di 20 caratteri, per esempio, BURGER '1', quindi selezionare OK per salvare il programma al Cookbook.

Un segno di spunta verde su un libro indica che il programma è stato salvato il ricettario.

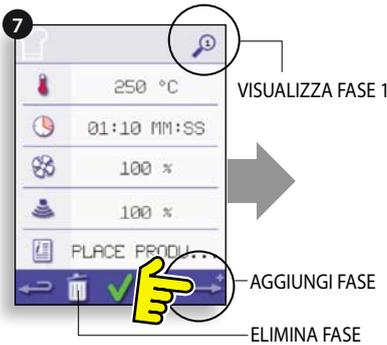
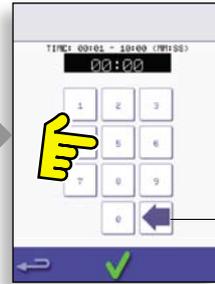


Esempio seguente; impostare il tempo di cottura (fase 3):

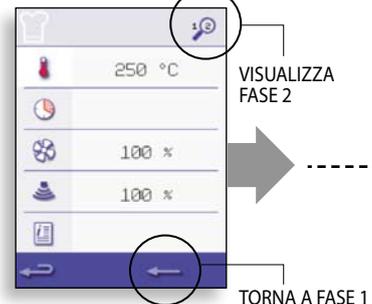
Per impostare il tempo di cottura, selezionare il simbolo tempo.

Inserire il tempo di cottura sul tastierino.

Selezionare OK per accettare la selezione.



VISUALIZZA FASE 1

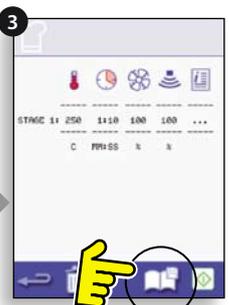
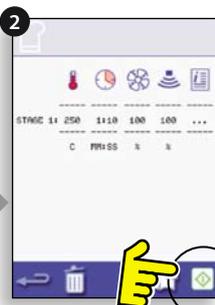


VISUALIZZA FASE 2

AGGIUNGI FASE

ELIMINA FASE

TORNA A FASE 1

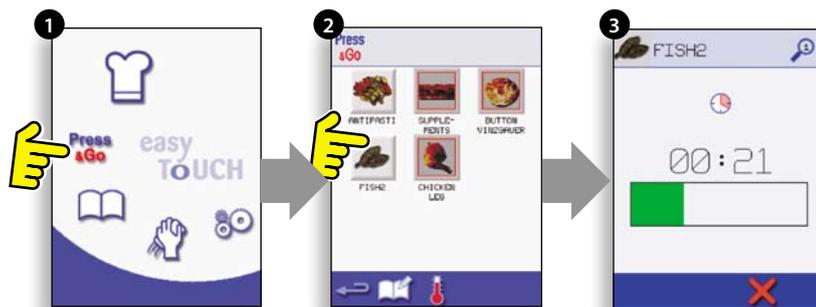


FUNZIONAMENTO E COMANDI

PRESS & GO

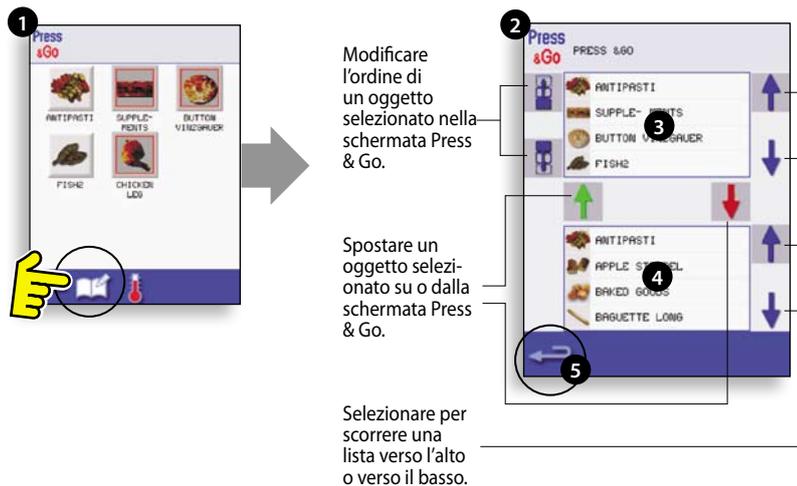
Selezionare un programma di cottura dal menu Press & Go.

1. Selezionare 'PRESS & GO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare l'oggetto da cuocere.
3. Sullo schermo viene visualizzata temperatura, tempo di cottura, potenza microonde e velocità della ventola in contemporanea con il timer. La barra del timer diventa rossa quando il ciclo di cottura è terminato.



Scegliere i programmi di cottura visualizzati nella schermata del menu 'PRESS & GO'.

1. Una volta selezionato 'PRESS & GO' dalla schermata del menu principale, selezionare il simbolo MODIFICA.
2. Vengono visualizzate due liste, le voci del menu 'PRESS & GO' sono riportate nella lista superiore, mentre la lista inferiore indica altre voci disponibili del menu. E' possibile scorrere entrambe le liste utilizzando le frecce collocate sul lato esterno destro.
3. Selezionare una voce, quindi scegliere se modificarne la posizione all'interno del menu o rimuoverla dalla lista inferiore.
4. Selezionare una voce da spostare nella lista superiore, rendendola disponibile nel menu 'PRESS & GO'.
5. Una volta terminato, selezionare il pulsante di cancellazione per tornare alla schermata del menu.



UTILIZZARE UN PROGRAMMA DEL RICETTARIO

- Per individuare il programma richiesto nel ricettario.
1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.

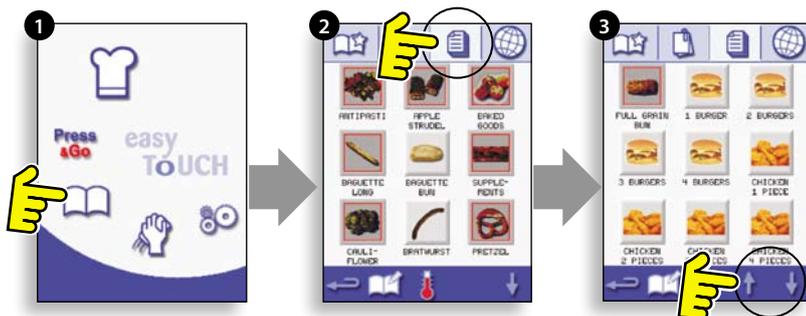


ATTENZIONE: ACCERTARSI CHE NEL FORNO SIANO PRESENTI CIBI PRIMA DI AVVIARE IL PROGRAMMA DI COTTURA.

2. Selezionare il simbolo TUTTI I MENU.
3. Utilizzare le frecce di scorrimento su/giù per individuare il programma.

NOTA: se un'immagine è circondata da una linea rossa, la temperatura del forno è troppo alta o troppo bassa per la ricetta. Vedi 'MODIFICARE LA TEMPERATURA DEL FORNO'.

Adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare di scottarsi, inserire il prodotto nel forno caldo e chiudere lo sportello.



ATTENZIONE: PERICOLO PER SUPERFICIE BOLLENTE

4. Selezionare il programma di cottura richiesto per avviare la cottura.

Per esempio, '1 BURGER'.

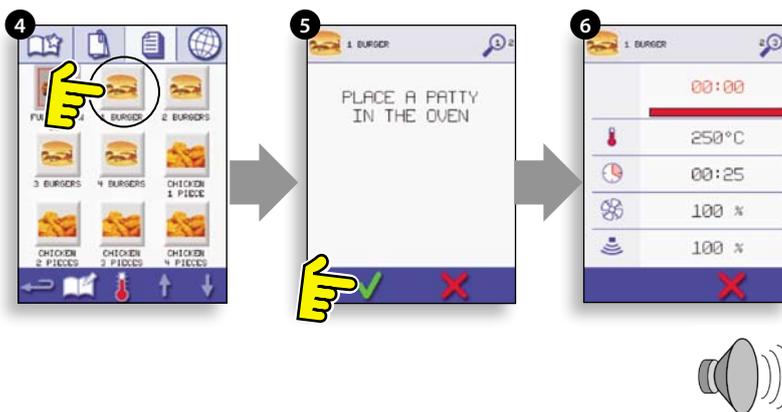
5. Il programma si avvia immediatamente con il relativo timer o viene visualizzata prima un'indicazione; seguire le istruzioni, quindi selezionare OK per avviare la cottura. Se lo sportello non viene aperto entro 30 secondi viene visualizzato un messaggio di avviso.

6. Il timer arriva fino a zero e viene emesso un segnale acustico per indicare che è richiesto l'intervento dell'operatore al termine di una fase di cottura o al termine del programma di cottura.

Una volta terminato il programma di cottura, aprire lo sportello del forno per rimuovere il cibo. Viene nuovamente visualizzata la schermata 'RICETTARIO'.

Nota: se si apre lo sportello del forno durante la cottura, viene arrestato il programma di cottura e visualizzato un avviso. Chiudere lo sportello per continuare o cancellare il programma di cottura.

Per controllare la temperatura del forno in fase di cottura, toccare leggermente la temperatura visualizzata. La temperatura della cavità del forno viene indicata con un asterisco.

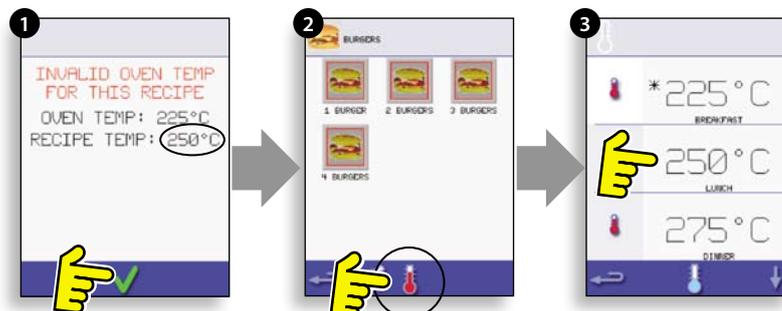


MODIFICARE LA TEMPERATURA DEL FORNO

1. Prendere nota della temperatura richiesta per la ricetta, quindi selezionare OK.

2. Selezionare il simbolo della temperatura.

3. Un asterisco collocato vicino al numero indica l'attuale temperatura del forno, selezionare la temperatura del forno richiesta per la ricetta. Una volta che il forno raggiunge la temperatura richiesta, selezionare 'RICETTARIO' al punto 1.



VISUALIZZARE E MODIFICARE I PROGRAMMI

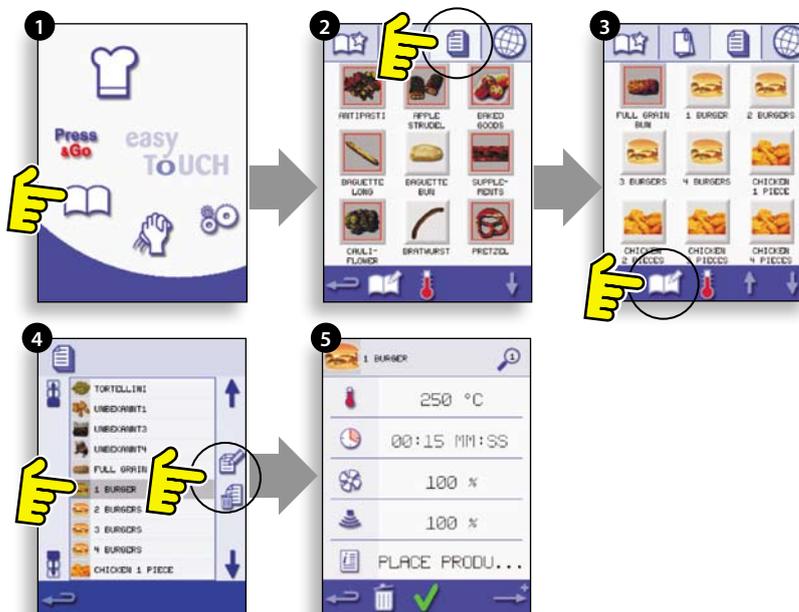
1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.

2. Selezionare il simbolo TUTTI I MENU.

3. Selezionare 'MODIFICA RICETTARIO'.

4. Utilizzare le frecce di scorrimento su/giù nella parte destra dello schermo per individuare il programma di cottura, per esempio 1 BURGER e selezionare il simbolo visualizza/modifica programma di cottura.

5. Visualizzare o impostare il programma come desiderato, vedi modalità Programmazione per maggiori dettagli.

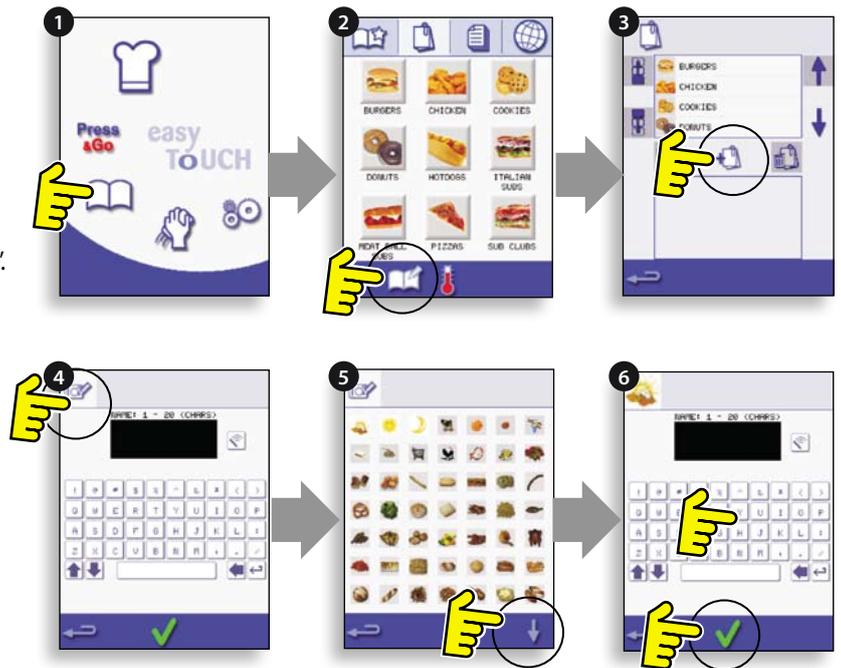


AGGIUNGERE UN NUOVO GRUPPO DI PROGRAMMI

Per aggiungere un nuovo gruppo di programmi.

1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare 'MODIFICA RICETTARIO'.
3. Selezionare il simbolo 'AGGIUNGI UN NUOVO GRUPPO'.
4. Selezionate l'icona della fotocamera per aprire le immagini.
5. Seleziona una foto che rappresenti il gruppo. (Utilizzare le frecce di scorrimento per altre foto.)
6. Inserire un nome per il nuovo gruppo di programmi (massimo 20 caratteri) e selezionare OK per salvare il gruppo di programmi per il 'ricettario'.

Selezionare il pulsante di cancellazione per tornare a 'RICETTARIO'.



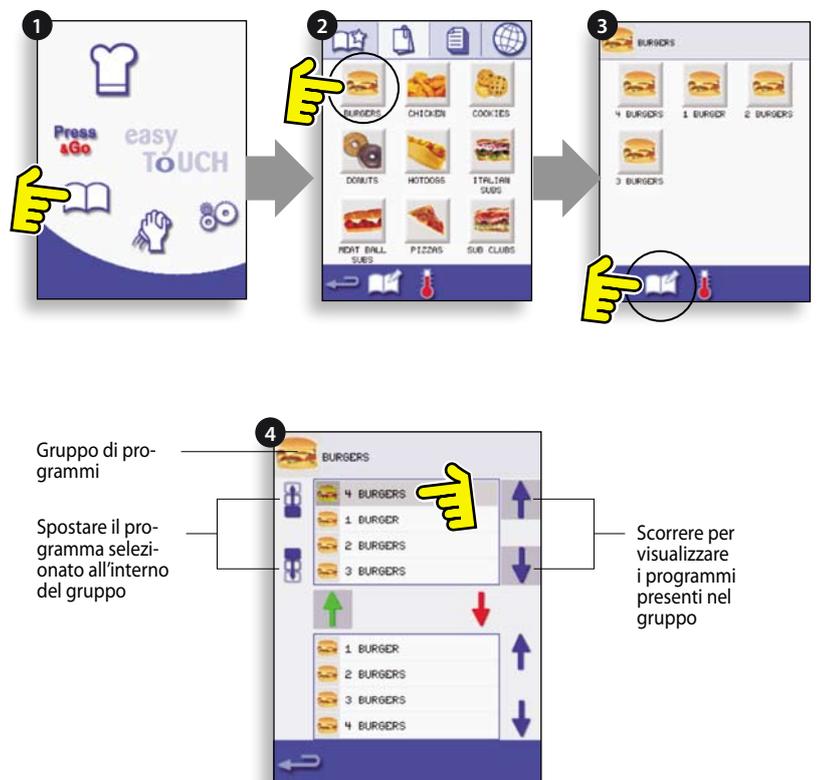
SPOSTARE UN PROGRAMMA ALL'INTERNO DI UN GRUPPO DI PROGRAMMI

Esempio: modificare la posizione del programma di cottura '4 BURGERS' all'interno del gruppo di programmi 'BURGERS'.

1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare il gruppo di programmi 'BURGERS'.
3. Selezionare 'MODIFICA RICETTARIO'.
4. Utilizzare le frecce di scorrimento sul lato destro della parte superiore della schermata di modifica per visualizzare i programmi di cottura all'interno del gruppo.

Selezionare quindi il programma di cottura da spostare ('4 BURGERS') ed utilizzare le frecce su/giù sul lato sinistro della schermata superiore per spostare il programma selezionato all'interno del gruppo.

Selezionare il pulsante di cancellazione per tornare alla schermata 'RICETTARIO'.

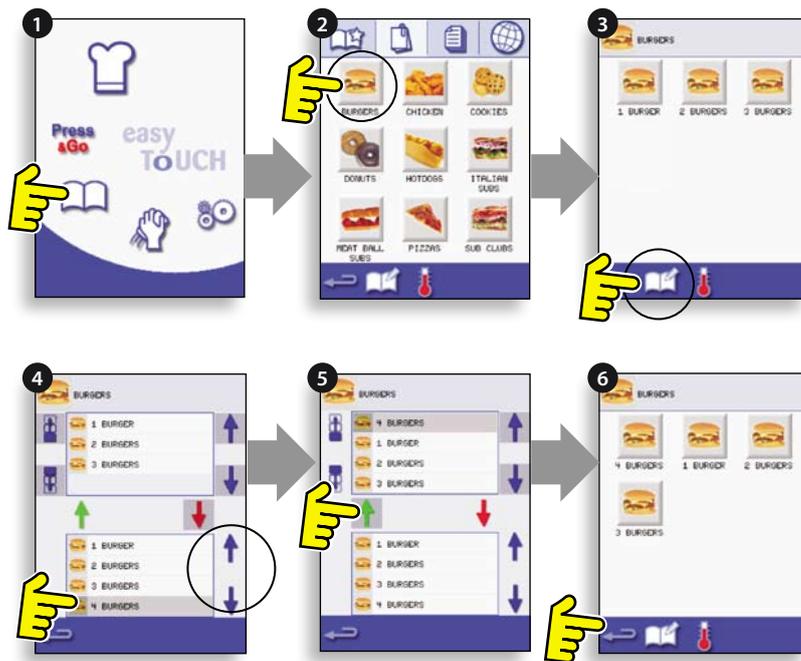


AGGIUNGERE UN PROGRAMMA A UN GRUPPO

Per aggiungere un programma di cottura a un GRUPPO DI PROGRAMMI esistente.

Esempio: aggiungere il programma '4 BURGERS' al gruppo di programmi 'BURGERS'.

1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare il gruppo di programmi 'BURGERS'.
3. Selezionare 'MODIFICA RICETTARIO'.
4. Nella parte inferiore dello schermo utilizzare le frecce di scorrimento su/giù nel lato destro per individuare e selezionare il programma di cottura '4 BURGERS'.
5. Selezionare la freccia verde SU per aggiungere il programma di cottura '4 BURGERS' al gruppo di programmi nella parte superiore dello schermo, quindi selezionare il pulsante di cancellazione per tornare ai programmi di cottura.
6. Selezionare nuovamente il pulsante di cancellazione per tornare a 'RICETTARIO'.



GESTIRE I GRUPPI DI PROGRAMMI

Per modificare la posizione di un programma all'interno di un gruppo di programmi

1. Selezionare 'RICETTARIO' dalla schermata del menu principale.
2. Selezionare 'MODIFICA RICETTARIO'.
3. Utilizzare le frecce di scorrimento su/giù sul lato destro dello schermo per individuare tutti i gruppi di programmi.
4. Selezionare il gruppo di programmi da spostare ed utilizzare le frecce su/giù sul lato destro dello schermo per spostare il programma selezionato.
5. Selezionare il pulsante di cancellazione per tornare a 'RICETTARIO'.

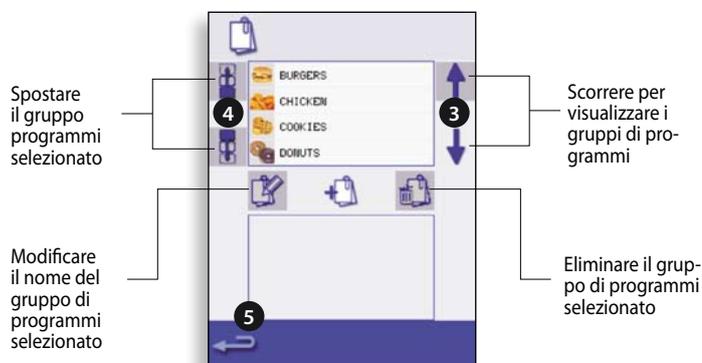


Per modificare il nome del gruppo di programmi.

- Selezionare il gruppo di programmi.
- Selezionare MODIFICA GRUPPO PROGRAMMI.
- Inserire il nuovo nome e selezionare OK.

Per eliminare un gruppo di programmi.

- Selezionare il gruppo di programmi.
- Selezionare il simbolo ELIMINA gruppo di programmi.
- Selezionare OK per eliminare il gruppo.



IMPOSTAZIONI DEI COMANDI DEL FORNO

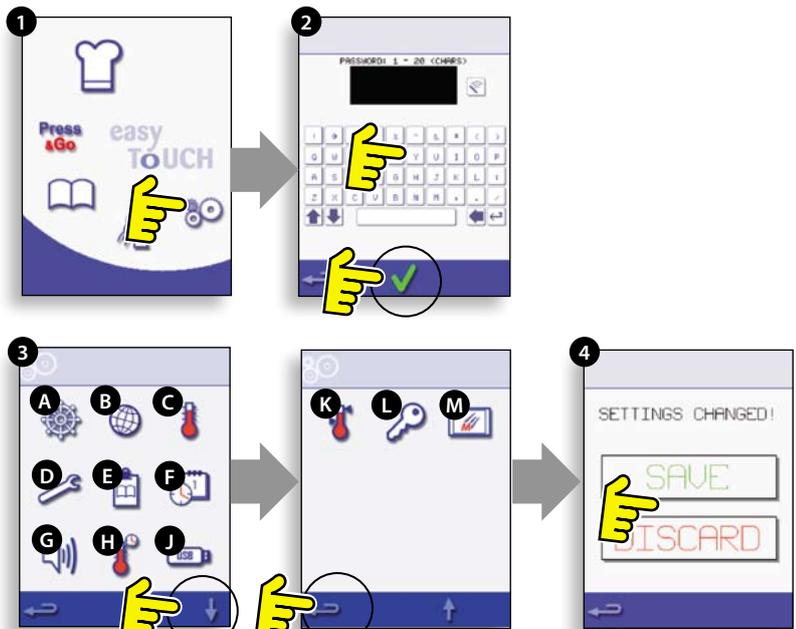
1. Selezionare il simbolo 'Impostazioni' dalla schermata del menu principale.

2. Inserire la password e selezionare OK per visualizzare il menu delle impostazioni (3) che include:

- A. Impostazione modalità/navigazione forno.
- B. Opzioni della lingua.
- C. Impostazioni e diciture per la temperatura del forno.
- D. Informazioni per l'assistenza e log di errore (richiesta la password).
- E. Contatori ricette.
- F. Impostazioni data & ora.
- G. Livello audio.
- H. Timer del forno (Temperatura/ON/OFF).
- J. Collegamento programma USB.
- K. Gamma temperatura.
- L. Funzione di modifica password per accesso impostazioni/assistenza.
- M. Screen saver.

Una volta terminata la modifica, selezionare il tasto di cancellazione per tornare al menu delle impostazioni principali.

Per uscire dal menu delle impostazioni, selezionare il tasto di cancellazione. Verrà visualizzato un messaggio che richiede di 'SALVARE' o 'ANNULLARE' le impostazioni modificate (4).

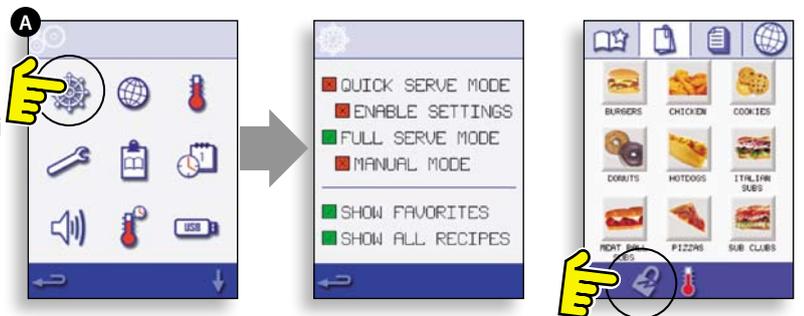


Impostazioni modalità/navigazione forno (A)

Selezionare il simbolo modalità/navigazione forno (A) dal menu 'Impostazioni'.

Selezionare 'Modalità servizio rapido' solo per la cottura o 'Modalità servizio completo' per programmi di cottura e programmazione o 'modalità manuale' di cucinare solo manualmente dal simbolo 'cappello Chef'.

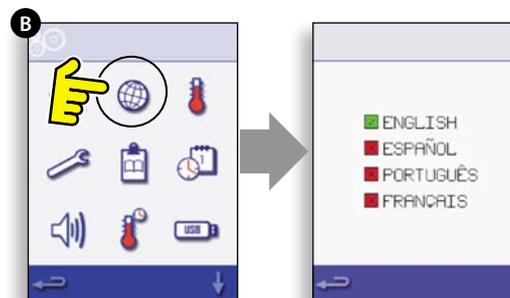
Selezionare 'Attiva impostazioni' per visualizzare il simbolo 'sblocca' sulla schermata del ricettario servizio rapido per consentire l'accesso al menu 'Impostazioni'.



Opzioni della lingua (B)

Selezionare il simbolo del globo (B).

Selezionare la casella di spunta della lingua desiderata dalla lista visualizzata.

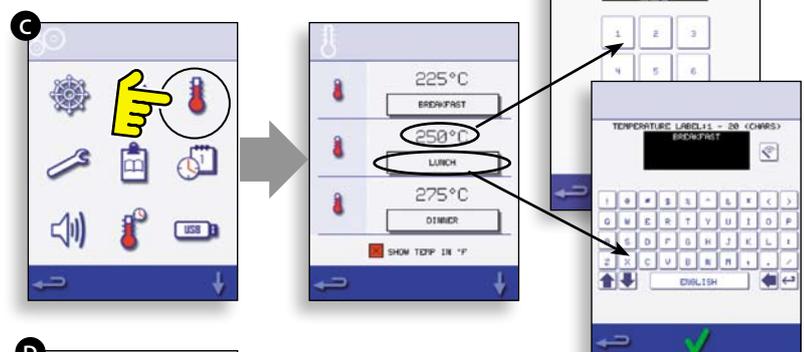


Impostazioni e diciture per la temperatura del forno (C)

Per modificare la temperatura di preriscaldamento del forno, selezionare il simbolo della temperatura (C) per visualizzare il tastierino, digitare la temperatura desiderata e selezionare OK.

Nota: la schermata delle opzioni della temperatura viene visualizzata solo all'avvio quando due o più temperature sono impostate al di sopra del livello minimo.

Per modificare la dicitura di una temperatura, selezionare la dicitura per visualizzare il tastierino, digitare il nome desiderato e selezionare OK.



Per informazioni relative all'assistenza e log di errore (D) fare riferimento alla sezione Assistenza.



Contatori ricette (E)

Selezionare il simbolo degli appunti per visualizzare una lista di contatori di ricette.

Se presenti, utilizzare le frecce (angolo destro) per scorrere verso l'altro e verso il basso la lista.

Impostazioni della data e dell'ora (F)

Selezionare il simbolo data/ora per visualizzare le opzioni delle impostazioni.

MODIFICARE LA DATA: selezionare 'MESE', digitare il mese corretto sul tastierino e selezionare OK.

Selezionare 'GIORNO', digitare il giorno corretto sul tastierino e selezionare OK.

Selezionare 'ANNO', digitare le ultime due cifre dell'anno sul tastierino e selezionare OK.

Per visualizzare prima il mese, seguito da giorno e anno, selezionare la casella di spunta 'MM-GG-AA'. Nota: i log di errore sono registrati con queste impostazioni.

MODIFICARE L'ORA: selezionare 'ORA', digitare l'ora corretta sul tastierino e selezionare OK.

Selezionare 'MIN', digitare i minuti corretti sul tastierino e selezionare OK.

Selezionare la casella di spunta 'AM' o 'PM' per la visualizzazione a 12 ore oppure selezionare '24' per la visualizzazione a 24 ore.

Selezionare il nome del giorno della settimana corretto da visualizzare sullo schermo.

Volume (G)

Selezionare il simbolo di altoparlante per regolare il livello di volume adatto per l'ambiente da nessuno (OFF) al più forte (100%).

Selezionare il simbolo musica nota per impostare BASSO, MED o tono alto.

Selezionare il simbolo della tastiera per commutare il suono acceso o spento quando il touchscreen è premuto.

Timer del forno (H)

Selezionare il simbolo del termometro/timer.

Selezionare la casella di spunta 'Attiva timer' (simbolo di spunta verde).

Selezionare un giorno della settimana utilizzando le frecce su/giù.

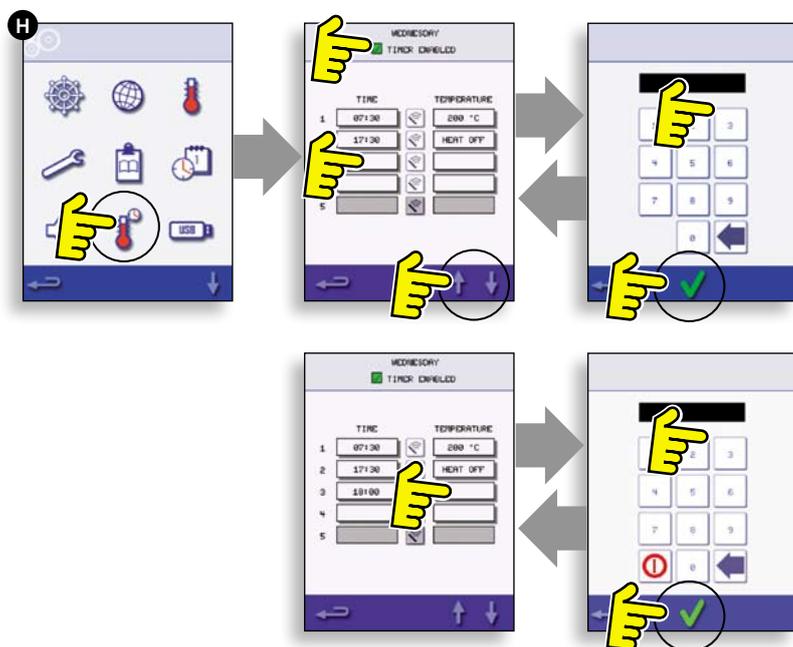
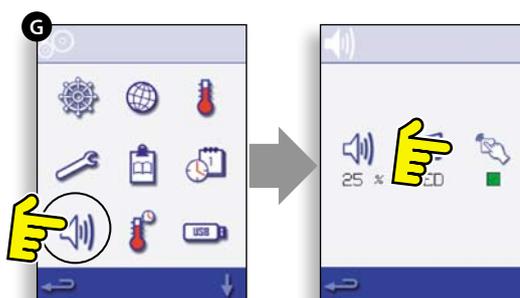
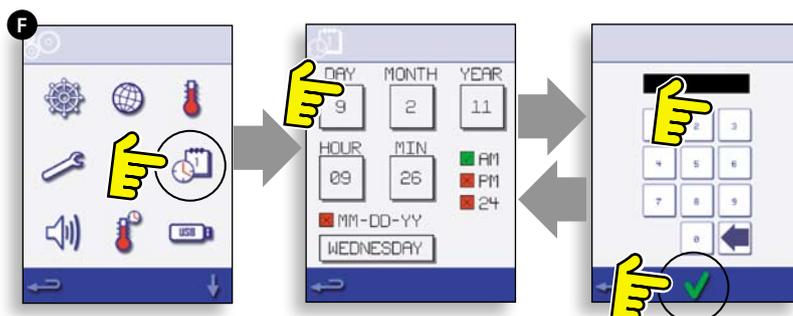
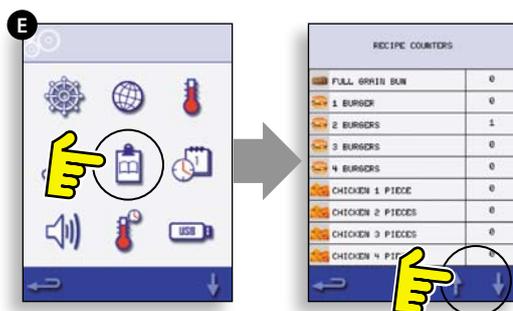
Selezionare una casella vuota 'Ora' (massimo 5 al giorno) o eliminare la casella utilizzando l'apposito simbolo.

Digitare l'ora di avvio sul tastierino e selezionare OK.

Selezionare una casella vuota 'Temperatura' davanti alla casella Ora che visualizza l'ora appena digitata, o cancellare la casella utilizzando l'apposito simbolo a fianco.

Digitare la temperatura desiderata della cavità sul tastierino e selezionare OK. Nota: è possibile anche selezionare zero e disattivare il riscaldamento.

Selezionando il simbolo del cerchio rosso il forno si spegne.



Programmi del forno su chiavetta USB (J)

IMPORTANTE: scaricando programmi da supporto USB si eliminano tutti i programmi esistenti.

Controllare che la chiavetta disponga del codice/ numero corretto per i programmi che si desiderano caricare sulla memoria del forno.

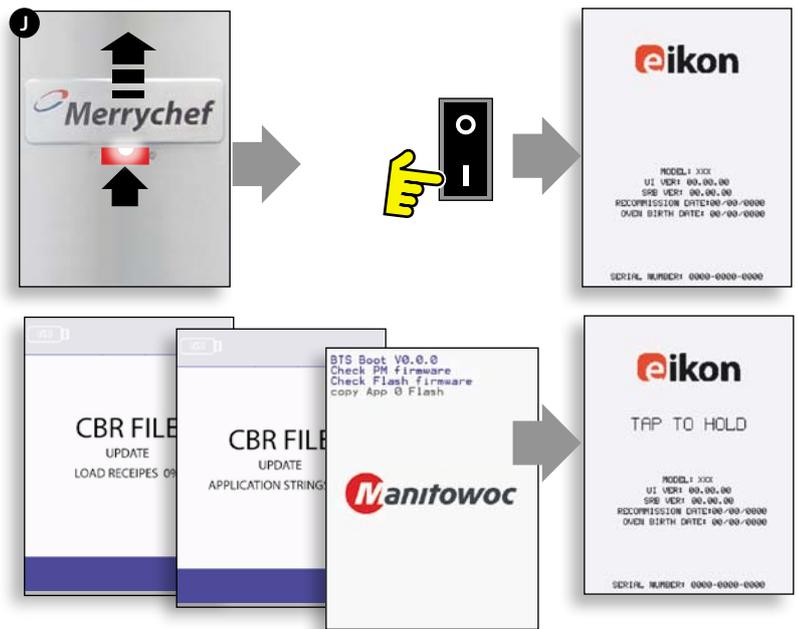
Con il forno spento, far scorrere il badge Merrychef (forno anteriore in alto a destra) verso l'alto e inserire la chiavetta USB nell'apposito slot.

Accendere il forno.

I file si scaricano automaticamente dalla porta USB che mostra le schermate di avanzamento e la conferma per l'aggiornamento.

Al termine del forno visualizzata la schermata di avvio.

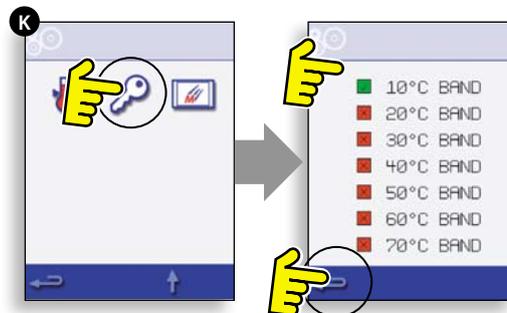
Rimuovere la chiavetta USB e conservarla in un posto sicuro. Riposizionare il cappuccio della chiavetta USB.



Temperature Band (K)

Selezionare il simbolo 'Gamma temperatura' per la gestione del forno, es. $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

Selezionare la casella desiderata per la temperatura, indicata con un segno di spunta verde. Nota: sebbene debba essere utilizzata la gamma di temperatura più bassa, se la temperatura del forno impostata scende oltre la gamma selezionata, la modalità pronto per la cottura e gamma temperatura vengono disattivate fino a quando il forno raggiunge la temperatura di preriscaldamento.



Modificare le password (L)

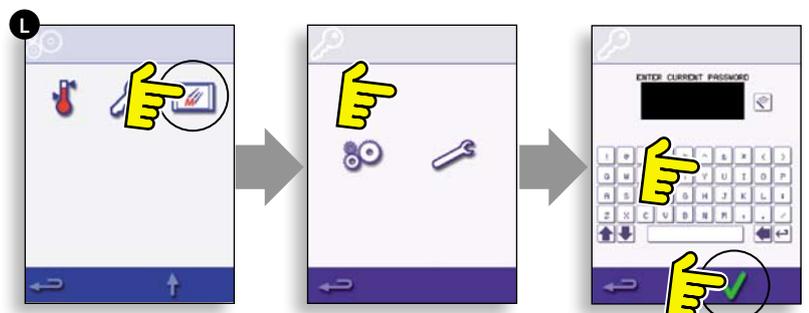
Selezionare il simbolo della chiave per modificare le password del forno.

Selezionare il simbolo Impostazione o Assistenza.

Digitare la password attuale e selezionare OK per confermare.

Digitare la nuova password, quindi selezionare OK.

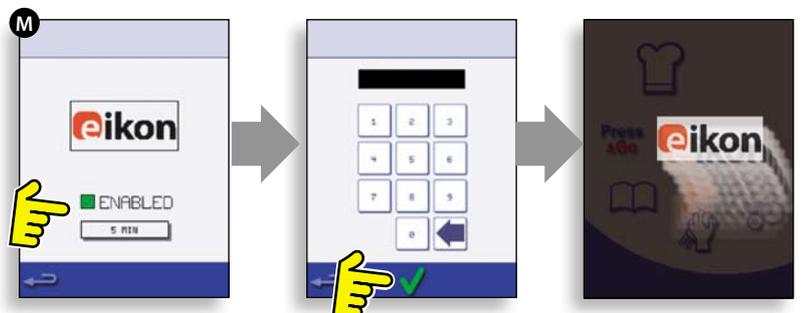
Confermare la nuova password, selezionare OK.



Screen saver (M)

Selezionare la casella di controllo Attivata per cambiare lo screen saver ON o OFF.

Selezionare la casella di tempo al di sotto di entrare in un tempo di ritardo sulla tastiera da 1 a 30 minuti prima dell'inizio dello screen saver e selezionare OK per confermare.

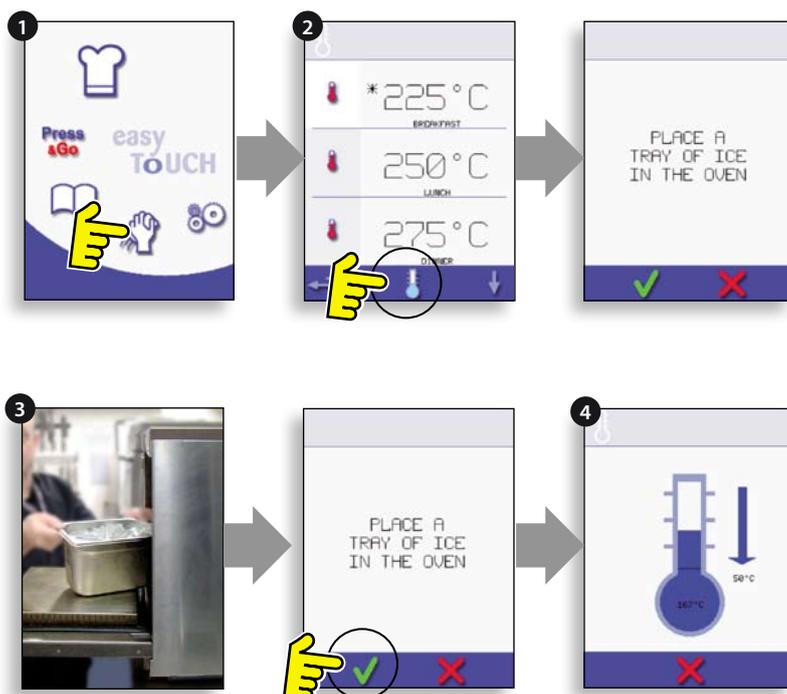


RAFFREDDAMENTO DEL FORNO PRIMA DELLA PULIZIA

Raffreddamento del forno

IMPORTANTE: fare raffreddare il forno prima di effettuare le operazioni di pulizia.

1. In Modalità servizio completo, selezionare il simbolo PULIZIA dal menu principale.
2. In Modalità servizio completo o veloce, selezionare il simbolo blu del termometro per disattivare il riscaldamento ed avviare il ciclo di raffreddamento.
3. Adottare tutte le precauzioni necessarie ed inserire un contenitore idoneo pieno di ghiaccio nella cavità bollente del forno. Selezionare il simbolo OK per continuare.
4. L'avanzamento del processo di raffreddamento viene visualizzato e richiede circa 30 minuti.
5. Il forno è ora pronto per la pulizia. Selezionare OK sullo schermo una volta completata la procedura.



Preparazione del forno per la pulizia

Affinché il forno sia in grado di funzionare al meglio, cavità, sportello, filtro dell'aria e filtro del grasso devono essere tenuti puliti.

Un programma di pulizia quotidiano assicura l'osservanza degli standard igienici e aiuta a mantenere e prolungare l'efficienza del forno.

Attrezzatura necessaria (non in dotazione):

Pulitore per forno di marca non caustico, guanti termoresistenti, guanti protettivi in gomma, spugna non abrasiva in nylon, panni e fogli di carta, protezione per gli occhi e mascherina (opzionale).



ATTENZIONE: INDOSSARE GUANTI PROTETTIVI IN GOMMA QUANDO SI EFFETTUA LA PULIZIA DEL FORNO.

Non utilizzare MAI utensili affilati o prodotti abrasivi aggressivi sui componenti del forno.

 **ATTENZIONE: NON UTILIZZARE DETERGENTI CAUSTICI SUI COMPONENTI DEL FORNO O ALL'INTERNO DELLA CAVITÀ, SUSSISTE IL RISCHIO DI DANNEGGIARE IN MANIERA PERMANENTE I CONVERTITORI CATALITICI.**



e3 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e3, forno freddo

Completare la procedura di RAFFREDDAMENTO e lasciare raffreddare il forno e gli accessori prima di iniziare la pulizia.



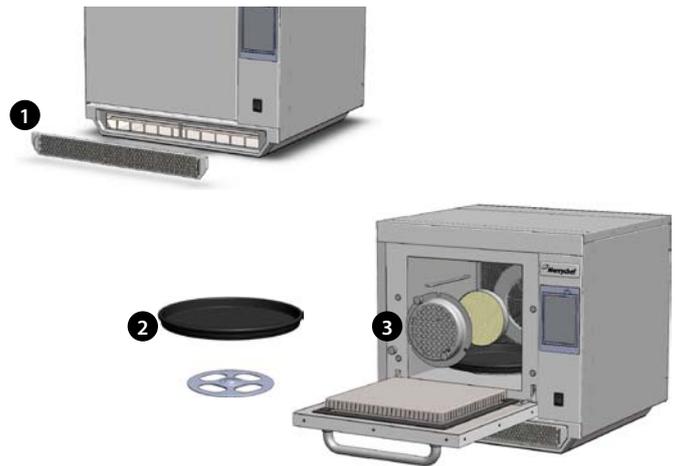
NON UTILIZZARE UTENSILI

RIMOZIONE E PULIZIA dei componenti del forno:

1. Rimuovere il filtro dell'aria nella parte inferiore del forno.
2. Aprire lo sportello del forno e sollevare il piatto girevole.
3. Per i forni con convertitore catalitico; aprire lo sportello del forno e sganciare le chiusure per rimuovere il convertitore catalitico quando previsto o a cadenza minima mensile.

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Pulirli utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda.

Asciugare i componenti utilizzando un panno pulito.



PULIZIA DEL FORNO:

1. Rimuovere eventuali schizzi utilizzando fogli di carta usa e getta.

Utilizzare una spazzola asciutta e pulita per rimuovere eventuali residui di cibo dallo spazio che si trova sotto la parte inferiore del forno e la parte interna dello sportello anteriore.

2. Indossare guanti in gomma ed occhiali protettivi, spruzzare con cautela un prodotto non caustico di marca per la pulizia del forno su tutte le superfici interne del forno ad eccezione delle chiusure dello sportello(A).

NON spruzzare direttamente il prodotto sull'apertura della ventola nella parte posteriore del forno.

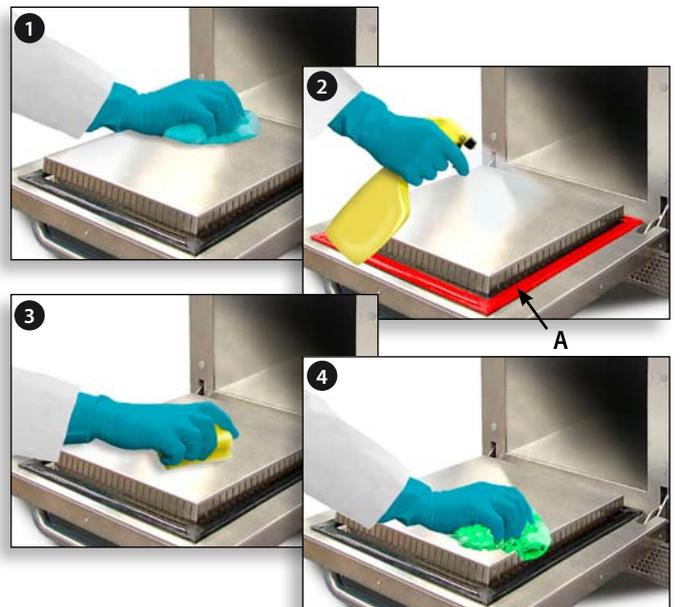
3. Per le aree più difficili, lasciare agire il prodotto per 10 minuti con lo sportello del forno aperto.

Utilizzare una spugna non abrasiva in nylon per pulire la cavità, la parte superiore del forno e lo sportello. Non sfregare le chiusure dello sportello e non utilizzare pagliette metalliche.

4. Pulire utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda. Asciugare con un panno pulito o fogli di carta.

Riposizionare tutti i componenti puliti del forno.

Chiudere lo sportello del forno e pulire le superfici esterne con un panno umido.



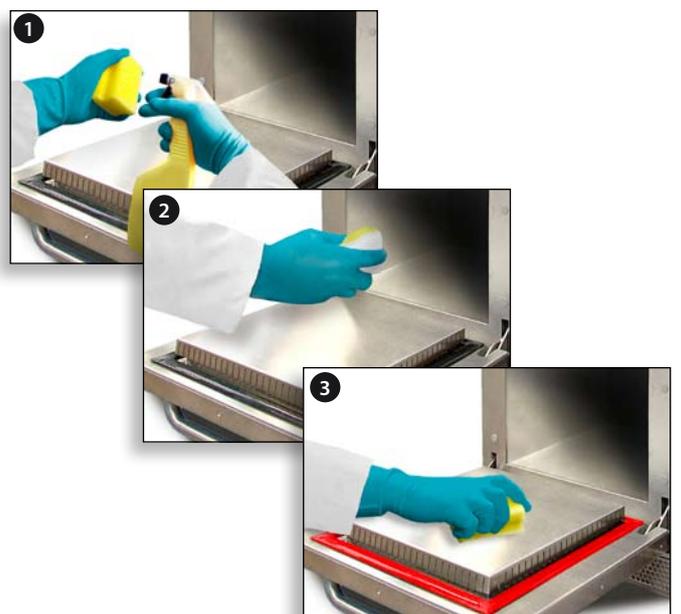
NON UTILIZZARE IL FORNO SE IL FILTRO DELL'ARIA NON È INSTALLATO.

APPLICARE IL PROTETTORE PER IL FORNO:

1. Applicare solo sul forno pulito. Spruzzare un protettore per forno di marca su una spugna.
2. Distribuire leggermente il protettore su tutte le superfici interne del forno.
3. Distribuire leggermente il protettore sulle superfici interne del forno evitando le chiusure dello sportello.

Accendere il forno e preriscaldare. Quando il forno ha raggiunto la temperatura operativa, sono necessari circa 30 minuti affinché il protettore del forno faccia effetto.

Nota: una volta trascorso il tempo necessario, il protettore del forno assume una colorazione marrone chiaro.



e4 ISTRUZIONI PER LA PULIZIA e4, forno freddo

Completare la procedura di RAFFREDDAMENTO e lasciare raffreddare il forno e gli accessori prima di iniziare la pulizia.



NON UTILIZZARE UTENSILI

RIMOZIONE E PULIZIA dei componenti del forno:

1. Rimuovere il filtro dell'aria nella parte inferiore del forno.
2. Aprire lo sportello del forno, rimuovere la griglia, tirare verso il basso l'impugnatura del filtro del grasso ed estrarlo.
3. Rimuovere le chiusure che fermano la piastra impinger superiore.
4. Rimuovere la piastra impinger superiore, quindi rimuovere anche la piastra impinger inferiore.

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Pulirli utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda e pulita.

Asciugare i componenti con un panno pulito.

PULIZIA DEL FORNO:

1. Rimuovere eventuali schizzi utilizzando fogli di carta usa e getta.

Utilizzare una spazzola asciutta e pulita per rimuovere eventuali residui di cibo dallo spazio che si trova sotto la parte inferiore del forno e la parte interna dello sportello anteriore.

2. Indossare guanti in gomma ed occhiali protettivi, spruzzare con cautela un prodotto non caustico di marca per la pulizia del forno su tutte le superfici interne del forno ad eccezione delle chiusure dello sportello(A).

NON spruzzare direttamente il prodotto sull'apertura della ventola nella parte posteriore del forno.

3. Per le aree più difficili, lasciare agire il prodotto per 10 minuti con lo sportello del forno aperto.

Utilizzare una spugna non abrasiva in nylon per pulire la cavità, la parte superiore del forno e lo sportello. Non sfregare le chiusure dello sportello e non utilizzare pagliette metalliche.

4. Pulire utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda. Asciugare con un panno pulito o fogli di carta.

Riposizionare tutti i componenti puliti del forno.

Chiudere lo sportello del forno e pulire le superfici esterne con un panno umido.



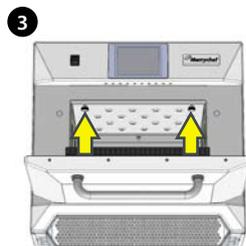
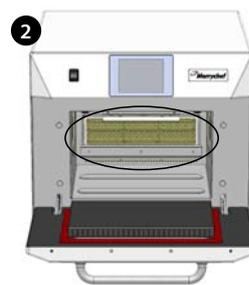
NON UTILIZZARE IL FORNO SE IL FILTRO DELL'ARIA NON È INSTALLATO.

APPLICARE IL PROTETTORE PER IL FORNO:

1. Applicare solo sul forno pulito. Spruzzare un protettore per forno di marca su una spugna.
2. Distribuire leggermente il protettore su tutte le superfici interne del forno.
3. Distribuire leggermente il protettore sulle superfici interne del forno evitando le chiusure dello sportello.

Accendere il forno e preriscaldare. Quando il forno ha raggiunto la temperatura operativa, sono necessari circa 30 minuti affinché il protettore del forno faccia effetto.

Nota: una volta trascorso il tempo necessario, il protettore del forno assume una colorazione marrone chiaro.



Completare la procedura di RAFFREDDAMENTO e lasciare raffreddare il forno e gli accessori prima di iniziare la pulizia.



NON UTILIZZARE UTENSILI

RIMOZIONE E PULIZIA dei componenti del forno:

1. Rimuovere il filtro dell'aria nella parte inferiore del forno.
2. Aprire lo sportello del forno per rimuovere eventuali vassoi/ griglie di cottura.

Lavare tutti i componenti in acqua calda saponata. Pulirli utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda.

Asciugare i componenti utilizzando un panno pulito.

PULIZIA DEL FORNO:

1. Rimuovere eventuali schizzi utilizzando fogli di carta usa e getta.

Utilizzare una spazzola asciutta e pulita per rimuovere eventuali residui di cibo dallo spazio che si trova sotto la parte inferiore del forno e la parte interna dello sportello anteriore.

2. Indossare guanti in gomma ed occhiali protettivi, spruzzare con cautela un prodotto non caustico di marca per la pulizia del forno su tutte le superfici interne del forno ad eccezione delle chiusure dello sportello(A).

NON spruzzare direttamente il prodotto sull'apertura della ventola nella parte posteriore del forno.

3. Per le aree più difficili, lasciare agire il prodotto per 10 minuti con lo sportello del forno aperto.

Utilizzare una spugna non abrasiva in nylon per pulire la cavità, la parte superiore del forno e lo sportello. Non sfregare le chiusure dello sportello e non utilizzare pagliette metalliche.

4. Pulire utilizzando un panno pulito e abbondante acqua calda. Asciugare con un panno pulito o fogli di carta.

Riposizionare tutti i componenti puliti del forno.

Chiudere lo sportello del forno e pulire le superfici esterne con un panno umido.



NON UTILIZZARE IL FORNO SE IL FILTRO DELL'ARIA NON È INSTALLATO.

APPLICARE IL PROTETTORE PER IL FORNO:

1. Applicare solo sul forno pulito. Spruzzare un protettore per forno di marca su una spugna.

2. Distribuire leggermente il protettore su tutte le superfici interne del forno.

3. Distribuire leggermente il protettore sulle superfici interne del forno evitando le chiusure dello sportello.

Accendere il forno e preriscaldare. Quando il forno ha raggiunto la temperatura operativa, sono necessari circa 30 minuti affinché il protettore del forno faccia effetto.

Nota: una volta trascorso il tempo necessario, il protettore del forno assume una colorazione marrone chiaro.



TABELLA PER LA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Nonostante l'impegno profuso affinché il forno sia in grado di funzionare sempre al meglio, controllare la tabella per verificare se il problema può essere risolto facilmente in maniera autonoma prima di contattare l'addetto all'assistenza.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona e lo schermo è vuoto	Assenza di alimentazione	Verificare se è in corso un'interruzione di corrente. Verificare se l'interruttore di servizio è attivo o se il forno è collegato correttamente. Verificare se l'interruttore di accensione del forno è attivato.
Alcuni comandi dello schermo non funzionano	Accesso non autorizzato	Contattare l'utente autorizzato.
Il display visualizza un messaggio di avviso	I dettagli sono visualizzati sullo schermo	Seguire le istruzioni visualizzate.
Il forno non cuoce correttamente i cibi	Forno sporco Temperatura errata Il programma selezionato è stato modificato o è errato I cibi sono imballati I cibi sono stati rimossi troppo presto	Pulire il forno (vedi Pulizia). Utilizzare il corretto programma di cottura. Togliere gli imballaggi dei cibi per la cottura senza microonde. Controllare che tutte le fasi di cottura siano state eseguite correttamente.
Il forno non termina la cottura	Lo sportello del forno è aperto Il filtro dell'aria è assente o non è stato installato correttamente Il forno si surriscalda	Chiudere lo sportello del forno. Installare nuovamente il filtro dell'aria. Lasciare raffreddare il forno. Controllare e rimuovere eventuali ostruzioni intorno alle aperture dell'aria.
Lo schermo visualizza un codice di errore	Malfunzionamento del forno	Annotare il codice di errore e contattare l'addetto all'assistenza.

Addetto all'assistenza autorizzato;

Corretto smaltimento del prodotto (direttiva sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici)



Applicabile nell'Unione europea e altri paesi europei con sistemi di raccolta separata.

Questa marcatura riportata sul prodotto o relativa documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici una volta terminato l'uso. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute pubblica derivanti da smaltimento non controllato dei rifiuti, si prega di separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo responsabilmente per sostenere il riutilizzo sostenibile delle risorse.

Gli utenti domestici devono contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ente locale preposto per ricevere maggiori informazioni su luogo e modalità di smaltimento del prodotto nel rispetto dell'ambiente.

Gli utenti aziendali devono contattare il fornitore e verificare termini e condizioni del contratto di acquisto. Il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti commerciali.

 **MERRYCHEF**[®]
A Welbilt Brand

Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road, Guildford,

GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

www.merrychef.marketing@welbilt.com

Merrychef si riserva il diritto di modificare le caratteristiche del prodotto senza previa notifica e non si assume responsabilità per eventuali imprecisioni, errori o omissioni.