

SERVICE



Manuale d'istruzioni

AIB0070 | AIB0071 | AIB0072



AIB0070

Forno digitale autopulente combinato, capienza **4 teglie** o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**.



PORTA A BANDIERA SX



FUNZIONI



CONVEZIONE



H₂O



VELOCITÀ
VENTOLE



INVERSIONE
MARCIA



RICETTE



LAVAGGIO



SONDA
SPILLONE



LUCE



VAPORE



DELTA T°



MISTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Versione	Elettrico - Digitale
Capacità teglie	4 - 600x400 / 4 - GN 1/1
Distanza fra teglie	80 mm
Dimensioni camera	L 660 x P 450 x H 440 mm
Dimensioni esterne	L 895 x P 875 x H 705 mm
Potenza elettrica totale	6,45 kW
Voltaggio	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo	-
Peso netto	75,4kg
Peso lordo con imballo	94 kg

AIB0071

Forno digitale autopulente combinato, capienza **6 teglie** o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**.



PORTA A BANDIERA SX



FUNZIONI



CONVEZIONE



H₂O



VELOCITÀ
VENTOLE



INVERSIONE
MARCIA



RICETTE



LAVAGGIO



SONDA
SPILLONE



LUCE



VAPORE



DELTA T°



MISTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Versione	Elettrico - Digitale
Capacità teglie	6 - 600x400 / 6 - GN 1/1
Distanza fra teglie	80 mm
Dimensioni camera	L 660 x P 436 x H 533 mm
Dimensioni esterne	L 895 x P 875 x H 797 mm
Potenza elettrica totale	10,5 kW
Voltaggio	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo	-
Peso netto	86,4 kg
Peso lordo con imballo	106 kg

AIB0072

Forno digitale autopulente combinato, capienza **10 teglie** o griglie **600x400** mm o **GN 1/1**.



PORTA A BANDIERA SX



FUNZIONI



CONVEZIONE



H₂O



VELOCITÀ
VENTOLE



INVERSIONE
MARCIA



RICETTE



LAVAGGIO



SONDA
SPILLONE



LUCE



VAPORE



DELTA T°



MISTO

CARATTERISTICHE TECNICHE

Versione	Elettrico - Digitale
Capacità teglie	10 - 600x400 / 10 - GN 1/1
Distanza fra teglie	80 mm
Dimensioni camera	L 660 x P 460 x H 840 mm
Dimensioni esterne	L 895 x P 875 x H 1105 mm
Potenza elettrica totale	12,7 kW
Voltaggio	220-240 V / 380-415 V 3/3+N 50/60 Hz
Dimensioni imballo	-
Peso netto	115,4 kg
Peso lordo con imballo	136 kg

1. INFORMAZIONI PRELIMINARI GENERALI

Vi ringraziamo per aver acquistato una nostra apparecchiatura.

Leggere attentamente questo manuale prima di eseguire operazioni di installazione, manutenzione e/o prima di utilizzare l'apparecchiatura.

Il Fabbricante non si ritiene responsabile per rotture, incidenti o inconvenienti vari dovuti alla non osservanza e comunque alla non applicazione delle prescrizioni contenute in questo manuale.

1.1. SCOPO DEL DOCUMENTO

Il **Manuale d'Uso e Manutenzione** rappresenta il documento di riferimento, redatto dal Fabbricante dell'apparecchiatura, rivolto agli operatori ed al personale specializzato che verrà a contatto con la stessa durante il suo intero ciclo di vita.

Lo scopo del manuale è fornire le informazioni per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura, dall'installazione allo smaltimento, ponendo l'attenzione sui pericoli che possono derivare da un uso scorretto e tenendo conto del comportamento improprio ragionevolmente prevedibile dell'operatore.

1.2. FORNITURA E CONSERVAZIONE

Il manuale è in **formato elettronico**.

Questo manuale è parte integrante dell'apparecchiatura.

Conservare il presente manuale in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future. In caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura, assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo manuale al fine di informarlo circa la procedura di installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

1.3. NOTE DI CONSULTAZIONE

SIMBOLO	TIPO	DESCRIZIONE
-	TESTO GRASSETTO	Evidenzia nel testo alcune frasi significative e i riferimenti.
	SEGNALE DI PERICOLO GENERICO O DEDICATO	Evidenzia rischi per la salute e sicurezza del personale autorizzato e/o rischi di danneggiamento o malfunzionamento della macchina.
	SEGNALE DI DIVIETO GENERICO O DEDICATO	Evidenzia il divieto di compiere un'azione.
	SEGNALE DI OBBLIGO GENERICO O DEDICATO	Indica una prescrizione (obbligo a compiere un'azione).
	INFORMAZIONE	Segnala un'informazione rilevante.

1.4. COMPENDIO NORMATIVO

L'apparecchiatura è progettata secondo il compendio normativo descritto nella dichiarazione di conformità che l'accompagna e la targa di identificazione posizionata sulla stessa, oltre ad requisiti, scaricabili direttamente dal sito istituzione del Fabbrikante.

1.5. GARANZIA

Valgono i termini di garanzia previsti dalla legge. Qualora l'apparecchiatura risultasse difettosa, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato più vicino, oppure al Rivenditore di riferimento.

Per la riparazione dell'apparecchiatura è necessario inviare la seguente documentazione:

- Numero di matricola
- Copia della fattura con la data di acquisto del prodotto
- Descrizione del guasto.

2. AVVERTENZE DI SICUREZZA



Il Fabbricante declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall'inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell'apparecchiatura e dall'utilizzo di ricambi non originali.



Questa apparecchiatura professionale deve essere utilizzata e mantenuta solo da soggetti maggiorenni (> 18 anni in Europa o altri limiti definiti dal compendio normativo locale) aventi condizioni psico-fisiche normali e adeguatamente addestrati e formati in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



Installare l'apparecchiatura lontano da materiali infiammabili e/o fonti di calore. Rispettare le distanze minime di sicurezza indicate in questo manuale (vedere capitolo "DISTANZE MINIME DI SICUREZZA").



AVVERTIMENTO

Pericolo di scottatura. Durante il funzionamento del forno, all'apertura della porta, può fuoriuscire vapore caldo. Prestare attenzione.



AVVERTIMENTO

Pericolo di scottatura. Durante il funzionamento la camera di cottura raggiunge temperature elevate. Non toccare le parti interne del forno.



AVVERTIMENTO

Pericolo di scottatura. Durante il funzionamento le teglie inserite nella camera di cottura raggiungono temperature elevate. Utilizzare guanti di protezione dal calore ed ustioni per estrarre le teglie.



AVVERTIMENTO

Pericolo elettrico. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.



Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di manutenzione.



Utilizzare solo ricambi originali.



È severamente vietato apportare modifiche all'apparecchiatura.



Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.

2.1. OBBLIGHI E DIVIETI

2.1.1. OBBLIGHI

- Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di installazione (vedere capitolo **“INSTALLAZIONE”**)
- Tenere libera e pulita la zona attorno all'apparecchiatura
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono a temperature elevate
- Tenere libero l'intero perimetro dell'apparecchiatura in modo che vi sia ricircolo d'aria.
- Utilizzare solo teglie idonee allo scopo.

2.1.2. DIVIETI

- Non installare l'apparecchiatura se alla ricezione risulta essere danneggiata
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio
- Non modificare e manomettere in alcun modo l'apparecchiatura
- Non appoggiare o conservare liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze
- Non appoggiare sull'apparecchiatura alcun tipo di materiale (scatoloni o altro)
- Non movimentare l'apparecchiatura prendendola dalla maniglia o dal vetro frontale. Afferrarla ai lati
- Non posizionare il forno vicino a pareti, divisori, decorazioni, laminati in plastica o a materiale sigillante. Durante il funzionamento, le pareti del forno calde possono danneggiare tali materiali (formazione di bolle o deformazioni della superficie o distacco del rivestimento)
- Non posizionare cavi elettrici di altre apparecchiature vicino al forno
- Non posizionare l'apparecchiatura ad esposizione diretta di raggi solari ed a tutte le altre forme di irraggiamento termico
- Non posizionare l'apparecchiatura all'interno di un locale ad alta umidità relativa (possibile formazione di condensa)
- Non posizionare l'apparecchiatura dentro ad una nicchia chiusa o a ridosso del muro
- Non ostruire le prese d'aria
- Non installare il forno in posizione da incasso
- Non utilizzare teglie con bordi più alti del necessario. I bordi sono barriere per la circolazione dell'aria
- Non utilizzare teglie danneggiate, di dimensioni inadeguate e/o mal posizionate
- Non riscaldare teglie prive di pietanze
- Non posizionare all'interno della camera di cottura oggetti sensibili al calore o infiammabili (es. presine, tende, bottiglie di alcolici, ecc..).
- Non posizionare all'interno della camera di cottura animali vivi.
- Non appoggiare sulle zone di cottura calde cibi avvolti in carta stagnola, contenitori di plastica o stracci
- Non appoggiare sopra al forno materiali caldi quali recipienti, griglie e/o vassoi
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta aperta del forno per non danneggiarla
- Non appendere pesi alla maniglia della porta del forno
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita quando è in funzione
- Non toccare le superfici quando l'apparecchiatura è in funzione.

3. IDENTIFICAZIONE E DESCRIZIONE

3.1. IDENTIFICAZIONE APPARECCHIATURA

La targa di identificazione è nella parte laterale dell'apparecchiatura. Contiene:

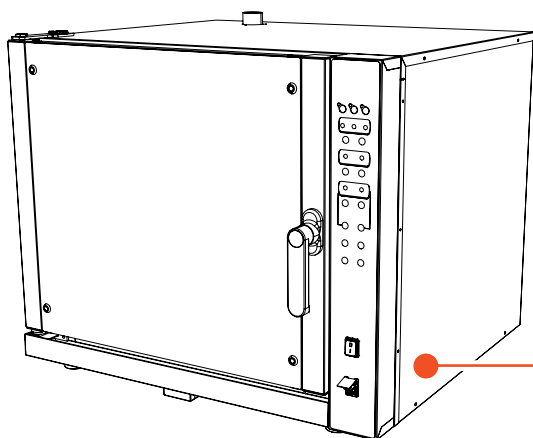
- Matricola
- Caratteristiche tipologiche/funzionali
- Estremi della certificazione e della marcatura.



**Non rimuovere la targa di identificazione e/o sostituirla con altre targhe.
Contattare il Fabbricante in caso di necessità.**



La targa di identificazione può subire modifiche in funzione del Paese di destinazione dell'apparecchiatura.



Data produzione Production date	Matricola	Serial Number	Modello	Model
FORNO Elettrico Electric OVEN				
Potenza Elettrica Totale Total Electric Power				
Tensione Alimentazione Power Supply	Fase Phase	Frequenza Frequency		

3.2. USO PREVISTO

L'apparecchiatura è un **FORNO A CONVEZIONE / VAPORE** ad uso professionale.

Consente la cottura di prodotti alimentari.

Il Fabbricante declina ogni responsabilità per utilizzi diversi da quelli indicati.



Non utilizzare questa apparecchiatura per il riscaldamento di ambienti.

3.3. DESCRIZIONE

Il forno a convezione è un apparecchiatura professionale per uso interno.

Permette la cottura di prodotti alimentari e non il mantenimento.

È dotato di cavo di alimentazione elettrica.

3.3.1. TIPOLOGIE DI COTTURA

COTTURA A CONVEZIONE

ICONA	TIPO DI COTTURA	DESCRIZIONE
	COTTURA A CONVEZIONE PIÙ RESISTENZA VENTOLE	Cottura con ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura. Da 30°C a 280°C.

COTTURA CON DELTA T

ICONA	TIPO DI COTTURA	DESCRIZIONE
	COTTURA CON DELTA T	Cottura che mantiene costante la differenza tra la temperatura della camera di cottura e quella della sonda spillone.

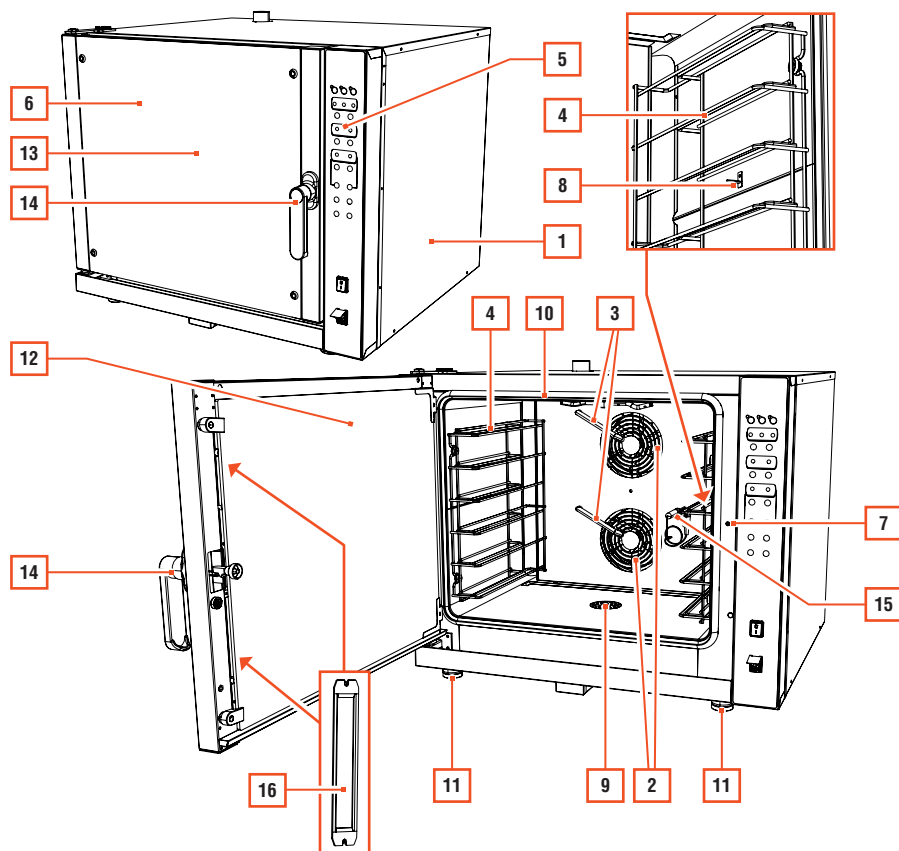
COTTURA CON FUNZIONI (versioni con resistenza nella camera di cottura)

ICONA	TIPO DI COTTURA	DESCRIZIONE
	VAPORE H₂O	Cottura con iniezione di acqua nella camera in modo manuale o automatico. Da 90°C a 105°C e da 90% a 100% umidità.
	MISTO	Cottura a convezione con iniezione di acqua nella camera. Da 30°C a 260°C e da 10% a 90% umidità.
	COTTURA CON Sonda SPILLONE E ΔT	Cottura che mantiene costante la differenza tra la temperatura della camera di cottura e quella della sonda spillone.
	SOLO VENTILAZIONE (RAFFREDDAMENTO)	
	CONVEZIONE PIÙ RESISTENZA VENTOLE	Cottura con ventilazione meccanica che consente una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera di cottura. Da 30°C a 280°C.

RIGENERAZIONE

ICONA	TIPO DI COTTURA	DESCRIZIONE
-	RIGENERAZIONE	Riscaldamento e rigenerazione ottimale di cibi preparati in precedenza o abbattuti.

3.4. COMPONENTI PRINCIPALI



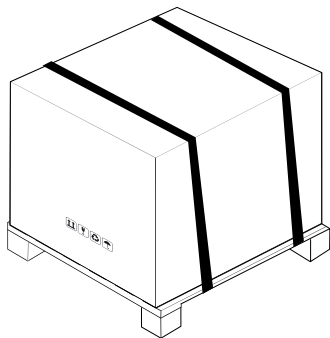
POS.	ELEMENTO	POS.	ELEMENTO
1	STRUTTURA	9	FORO SCARICO ACQUA
2	CARTER PROTEZIONE VENTOLE	10	GUARNIZIONE PORTA
3	TUBAZIONE VAPORE	11	PIEDINI
4	SUPPORTO TEGLIE/GRIGLIE	12	VETRO INTERNO
5	PANNELLO COMANDI	13	VETRO ESTERNO
6	PORTA D'APERTURA	14	MANIGLIA DI APERTURA PORTA
7	MICRO DI SICUREZZA PORTA	15	SONDA CUORE MONOPUNTO
8	SONDA CAMERA	16	LAMPADA LED IN PORTA

4. RICEZIONE E MOVIMENTAZIONE

4.1. RICEZIONE APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è consegnata su bancale imballato con cartone reggiato.

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che durante il trasporto non abbia subito danni.



4.1.1. MOVIMENTAZIONE CON IMBALLO



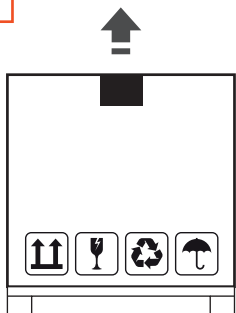
Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura.



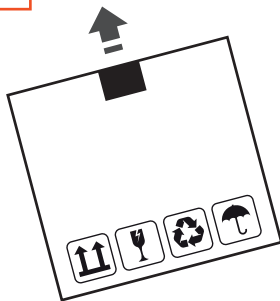
Il Fabbricante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme di sicurezza vigenti.

Movimentare l'imballo mantenendolo sempre in posizione verticale (vedere le indicazioni riportate sull'imballo).

SI

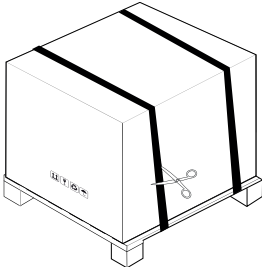
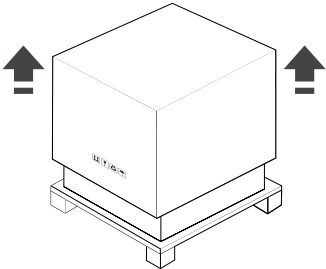


NO



4.1.2. RIMOZIONE IMBALLO E CONTROLLO

Per la rimozione dell'imballo:

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Rimuovere le reggette.	
2	Rimuovere il cartone di imballo.	
3	Sollevare l'apparecchiatura per rimuoverla dal bancale. Posizionare l'apparecchiatura nel luogo ad essa dedicata. Nota: per movimentare l'apparecchiatura è necessario l'utilizzo di transpallet o di carrello elevatore adeguati al peso da movimentare.	-
4	Rimuovere le pellicole protettive presenti a protezione dell'acciaio (sia esterne che interne).	

Dopo aver rimosso tutti i materiali di imballo, controllare l'eventuale presenza di anomalie.

Nel caso si riscontri la presenza di anomalie, non installare l'apparecchiatura. Contattare il Rivenditore o Centro Assistenza Autorizzato entro 8 giorni dalla data di acquisto.

4.1.3. SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I materiali utilizzati per l'imballo sono riciclabili e devono essere raccolti.



Separare i vari materiali costituenti l'imballo e smaltirli in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

4.2. MOVIMENTAZIONE

4.2.1. DIVISIONE VERSIONI E PESI PER LA MOVIMENTAZIONE

VERSIONE	DIMENSIONE IMBALLO	PESO LORDO
AIB0070	L.955 x P.880 x H.900 mm	94 Kg
AIB0071	L.955 x P.880 x H.900 mm	106 Kg
AIB0072	L.955 x P.880 x H.1300 mm	136 Kg

4.2.2. OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE

Prima di effettuare le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni riportate.



Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di movimentazione dell'apparecchiatura.



Il Fabbrikante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme di sicurezza vigenti.



Movimentare l'apparecchiatura mantenendola sempre in posizione verticale. Non inclinare l'apparecchiatura.

Per movimentare l'apparecchiatura è necessario l'utilizzo di transpallet o di carrello elevatore adeguati al peso da movimentare.



ATTENZIONE

Durante la movimentazione prestare attenzione a non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animale e/o cose nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE

Non tirare l'apparecchiatura dalla maniglia di apertura porta per movimentarla.

5. INSTALLAZIONE



Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di installazione dell'apparecchiatura.



Installare l'apparecchiatura lontano da materiali infiammabili e/o fonti di calore. Rispettare le distanze minime di sicurezza indicate in questo manuale (vedere capitolo "DISTANZE MINIME DI SICUREZZA").



Non installare e utilizzare l'apparecchiatura in ambienti, luoghi o aree classificate ATEX.



Il Fabbricante declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle norme di sicurezza vigenti.

5.1. LOCALE DI INSTALLAZIONE

5.1.1. CARATTERISTICHE DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE



Non installare l'apparecchiatura in ambienti esterni, direttamente esposti agli agenti atmosferici.

Il locale di installazione deve essere un locale interno, arieggiato ed idoneo allo scopo (esempio: ambiente di cucina). Seguire le condizioni ambientali ammesse riportate:

CONDIZIONI AMBIENTALI AMMESSE	
Temperatura ambiente	min. 15°C / max. 30°C
Umidità dell'aria	max. 90%

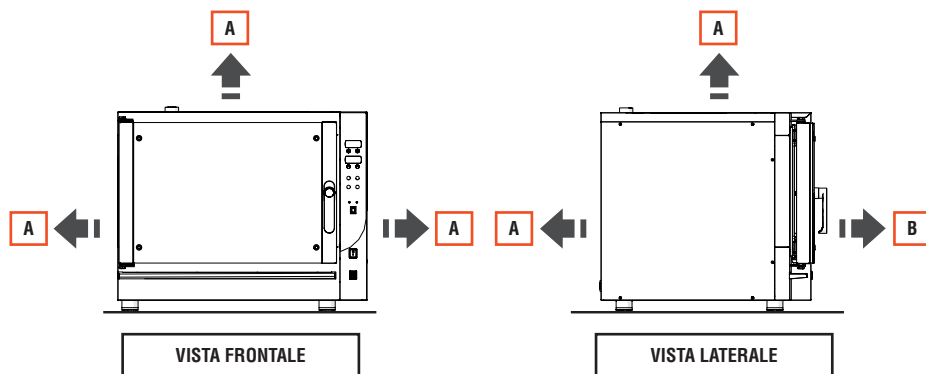
Non utilizzare l'apparecchiatura al di fuori delle condizioni d'uso e di esercizio consentite.

5.1.2. DISTANZE MINIME DI SICUREZZA

Per consentire un buon funzionamento dell'apparecchiatura e quindi un ricircolo corretto d'aria, rispettare le distanze minime di sicurezza dalle pareti laterali, dalle altre apparecchiature e/o da fonti di calore.

DISTANZE MINIME DI SICUREZZA

A	Laterale con presenza di altre fonti di calore vicine	min. 0,6 m
	Laterale / superiore senza altre fonti di calore vicine	min. 0,1 m
B	Frontale	min. 0,9 m



5.2. POSIZIONAMENTO SU STRUTTURA DI SOSTEGNO

La struttura di sostegno deve supportare adeguatamente il peso dell'apparecchiatura. Il basamento della struttura deve essere in materiale non infiammabile. Deve inoltre estendersi lateralmente per non meno di 0,3 m oltre l'apparecchiatura su tutti i lati.

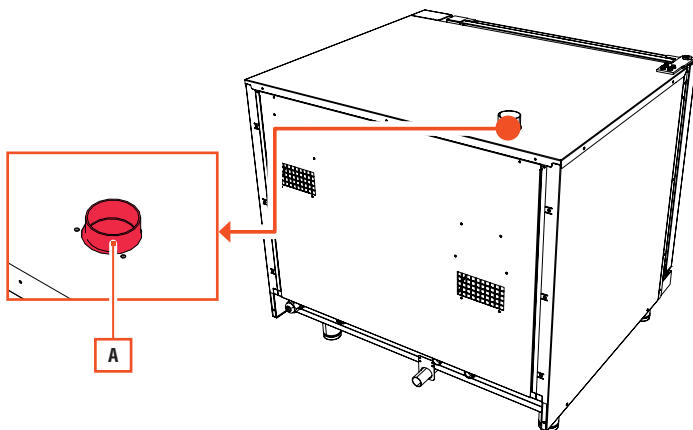
Per il posizionamento su struttura di sostegno:

PASSO	AZIONE
1	Posizionare l'apparecchiatura sul basamento della struttura. Nota: verificare che l'apparecchiatura sia in posizione perfettamente verticale.
2	Regolare (se necessario) l'altezza dei piedini a vite.
3	Verificare la planarità con una livella a bolla.

5.3. SCARICO FUMI - CAPPA DI ASPIRAZIONE

L'apparecchiatura deve essere utilizzata abbinata ad una cappa di aspirazione, in modo da garantire la corretta ventilazione dell'ambiente di utilizzo.

Il camino di scarico (A) fumi è nella parte posteriore dell'apparecchiatura.



Non coprire il camino di scarico fumi!



Consultare le istruzioni di montaggio della cappa di aspirazione per la sua installazione.



L'installazione della cappa di aspirazione è a cura dell'utente finale.

6. ALLACCIAMENTI

6.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Solo il personale tecnico qualificato deve eseguire le operazioni di allacciamento dell'apparecchiatura.



L'allacciamento elettrico deve essere eseguito nel rispetto del compendio normativo e dei regolamenti applicabili nel Paese di installazione dell'apparecchiatura.

6.1.1. ALLACCIAMENTO ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Fare riferimento allo schema elettrico dell'apparecchiatura.

Per eseguire un corretto collegamento elettrico:

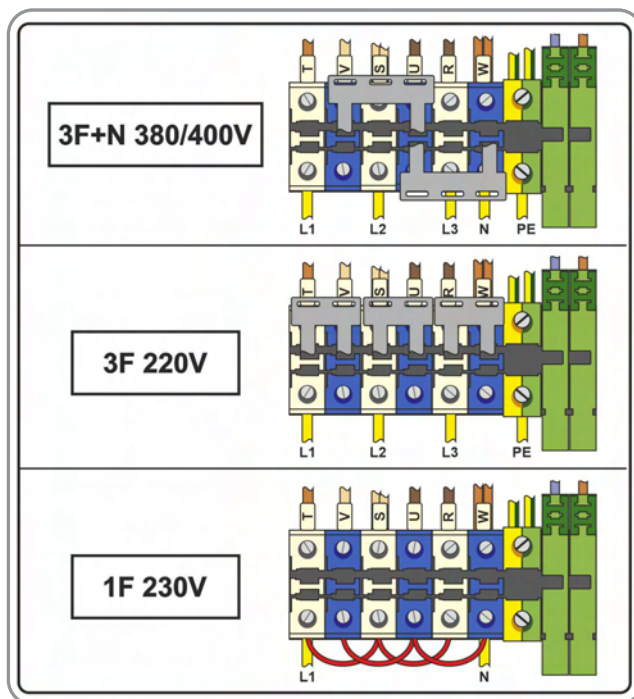
- Predisporre un interruttore magnetotermico differenziale tipo A da 0,03 A ed accertarsi che la frequenza / tensione di linea corrisponda a quella indicata sulla targhetta di identificazione del prodotto
- Verificare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate nella targa di identificazione. È ammessa una variazione $\pm 10\%$ della tensione nominale
- Collegare l'apparecchiatura ad un efficiente impianto di messa a terra. Verificarne il funzionamento e la dichiarazione di conformità in accordo con il compendio normativo del Paese di installazione
- Installare un interruttore bipolare di sezionamento con apertura dei contatti di almeno 3 mm, a monte della presa. Questo interruttore è obbligatorio quando il carico supera i 1000 Watt o quando l'apparecchiatura è collegata direttamente senza l'impiego della spina. Deve essere quindi posto nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura in modo tale che esso possa essere ben visibile dal personale in caso di manutenzione
- Verificare che la sezione del cavo di alimentazione sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura
- Installare un interruttore a monte con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

Caratteristiche del cavo in base alla versione:

VERSIONE	SEZIONE MINIMA	LUNGHEZZA MASSIMA	TIPOLOGIA
4 Teglie	Ø 2,5 mm ²	3 m	NEOPRENE H07RN-F 5G4
6 Teglie	Ø 4,0 mm ²	3 m	
10 Teglie	Ø 4,0 mm ²	3 m	

Per eseguire l'allacciamento elettrico:

PASSO	AZIONE
1	Svitare le viti che fissano il pannello laterale destro e quindi rimuovere lo stesso.
2	Svitare le 4 viti che fissano il coperchio del vano del quadro elettrico ed aprirlo.
3	Passare il cavo di alimentazione nel passacavo presente sulla parte posteriore del forno e stringerlo.
4	Passare il cavo di alimentazione attraverso il passaggio del quadro elettrico.
5	Collegare il cavo di alimentazione ad i morsetti N - L1 - L2 - L3 - PE.



AVVERTIMENTO

Pericolo elettrico. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, procedere alla sua sostituzione.



Collegare la spina elettrica del forno ad una presa fissa.
È vietato collegare la spina elettrica del forno ad una prolunga e/o un riduttore.



Il Fabbricante declina ogni responsabilità per collegamenti errati, non eseguiti a regola d'arte o eseguiti da personale tecnico non qualificato ed autorizzato.

6.1.2. ALLACCIAMENTO MORSETTO EQUIPOTENZIALE



Collegare l'apparecchiatura all'impianto di messa a terra ed inserirlo nel circuito equipotenziale. Il morsetto preposto si trova nella parte posteriore dell'apparecchiatura ed è identificato dal simbolo internazionale in figura

6.2. ALLACCIAMENTO IDRAULICO

6.2.1. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA



La pressione dell'acqua d'alimentazione deve essere compresa tra 150 e 250 kPa / 1,5 e 2,5 bar.

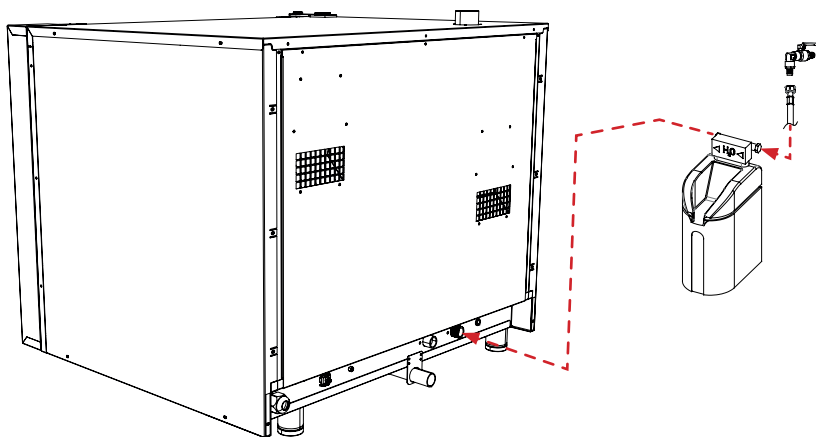


È consigliato l'utilizzo di un sistema di addolcimento dell'acqua in entrata per mantenere la durezza dell'acqua compresa tra i 4°-8°f.

La calcificazione dei componenti dovuti al mancato utilizzo di un sistema di decalcificazione comportano interventi tecnici non compresi nella garanzia del forno.

Per eseguire l'allacciamento alla rete idrica:

PASSO	AZIONE
1	Collegare un tubo flessibile con attacco 3/4 ad un rubinetto di intercettazione.
2	Collegare il tubo al forno.



6.2.2. ALLACCIAMENTO ALLO SCARICO D'ACQUA



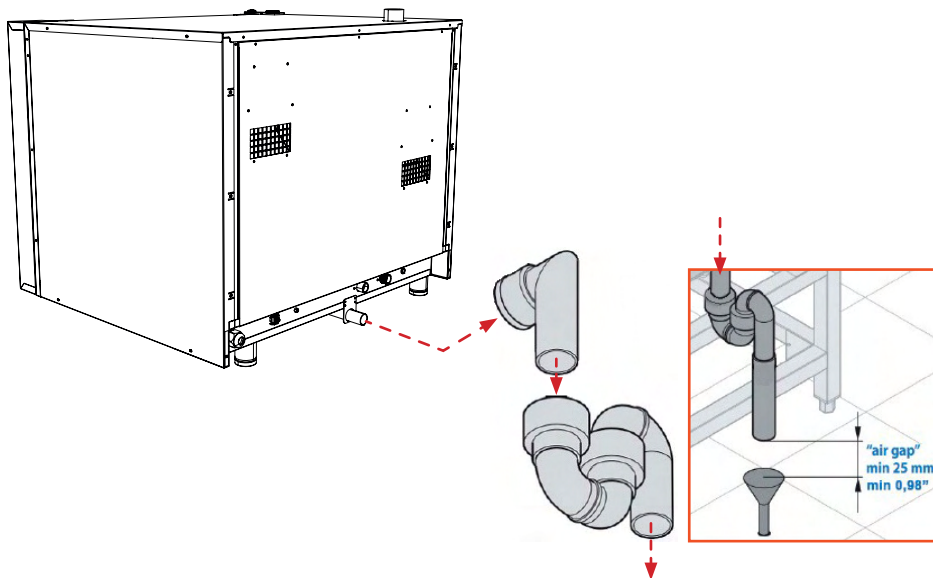
Non ridurre il diametro dello scarico sotto i Ø 30 mm



Il sifone e la curva tecnica non sono compresi nella fornitura.

Per eseguire l'allacciamento allo scarico d'acqua:

PASSO	AZIONE
1	Applicare un sifone di Ø 30 mm allo scarico del forno. Nota: mettere il sifone ad "S" prima dello scarico.
2	Collegare il sifone all'impianto di scarico delle acque reflue. Nota: utilizzare tubi e raccordi flessibili di Ø 30 mm.



6.2.3. COLLEGAMENTO CONTENITORI DETERGENTI DI LAVAGGIO

Il forno è equipaggiato con un sistema di lavaggio automatico della camera di cottura.

Per il corretto funzionamento del lavaggio, il forno deve essere collegato all'alimentazione di acqua pulita e al contenitore del prodotto detergente.



Per le caratteristiche dei prodotti da utilizzarsi all'interno del ciclo di lavaggio, contattare il Fabbricante.

Per eseguire il collegamento contenitori detergenti di lavaggio:

PASSO	AZIONE
1	Inserire il pescante n.1 (tubazione rossa) all'interno del contenitore del detergente.
3	Premere contemporaneamente i tasti  e  .
	Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la scritta "Cari".
3	Premere i tasti  o  per selezionare l'azione che si intende effettuare nell'impianto di lavaggio del forno, scegliendo tra: ▪ det = permette il caricamento del detergente ▪ rins = permette il risciacquo del sistema.
4	Premere il tasto  per avviare e fermare il caricamento del prodotto nell'impianto di lavaggio del forno.
	Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione della temperatura di cottura, compare il conto alla rovescia per la fine della fase di caricamento del prodotto.
5	Effettuare la medesima procedura di caricamento per entrambi i prodotti.



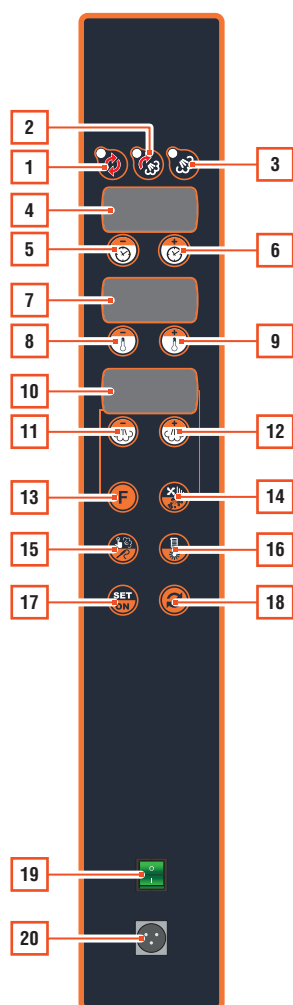
**Eseguire un ciclo di risciacquo prima di procedere al caricamento di un prodotto.
Vedi capitolo "PULIZIA AUTOMATICA"**

7. PANNELLO COMANDI

7.1. PANNELLO COMANDI

Presente sui modelli:

AIB0070 - AIB0071 - AIB0072



POS.	ICONA	ELEMENTO
1		TASTO COTTURA "A CONVEZIONE"
2		TASTO COTTURA "MISTA" (CONVEZIONE / VAPORE)
3		TASTO COTTURA "A VAPORE"
4		DISPLAY "TEMPO DI COTTURA / TEMPERATURA AL CUORE"
5		TASTO "-" TEMPO DI COTTURA
6		TASTO "+" TEMPO DI COTTURA
7		DISPLAY "TEMPERATURA DI COTTURA / IMPOSTAZIONE $\Delta^{\circ}T$ "
8		TASTO "-" TEMPERATURA
9		TASTO "+" TEMPERATURA
10		DISPLAY "UMIDITÀ DI COTTURA"
11		TASTO "-" UMIDITÀ DI COTTURA
12		TASTO "+" UMIDITÀ DI COTTURA
13		FASE DI COTTURA
14		TASTO "REGOLAZIONE VELOCITÀ VENTOLA" o "LAVAGGIO AUTOMATICO"
15		TASTO "IMMISSIONE MANUALE VAPORE" o "MODALITÀ TEMPERATURA AL CUORE"
16		TASTO "RICETTE" o "FUNZIONAMENTO LAMPADA INTERNA"
17		TASTO "SET" o "ON"
18		TASTO "AVVIO PRE-RISCALDO / COTTURA"
19		INTERRUTTORE GENERALE "0/I"
20		ATTACCO PER Sonda SPILLONE

8. UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchiatura controllare che sia in perfette condizioni. In presenza di difetti, occorre mettere l'apparecchiatura fuori servizio e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

8.1. PRIMO UTILIZZO

Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti (vedere capitolo **"PULIZIA"**).

Effettuare inoltre in ciclo di funzionamento a vuoto, riscaldando il forno sopra ai 200°C, in modo da rimuovere le eventuali impurità rimaste sui materiali di costruzione.

8.2. ACCENSIONE



Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.

Verificare prima dell'accensione che la porta d'apertura del forno sia chiusa. Nel caso fosse aperta, il microinterruttore di sicurezza interviene bloccando l'accensione/funzionamento del forno. Le funzionalità del forno riprendono alla chiusura della porta.

Per accendere l'apparecchiatura, procedere come descritto di seguito in funzione del modello di cui si è in possesso.

8.3. CARICO DEL PRODOTTO E COTTURA



**Non utilizzare il forno senza recipienti per la cottura all'interno della camera.
Non riscaldare teglie prive di pietanze.**

8.3.1. APERTURA PORTE



AVVERTIMENTO

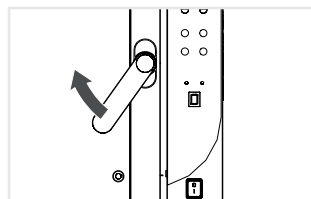
Pericolo di scottatura. Durante il funzionamento del forno, all'apertura della porta, può fuoriuscire vapore caldo. Prestare attenzione.

Per evitare fuoriuscite di vapore all'apertura della porta, il forno è dotato di un sistema di apertura di sicurezza.

Il forno ha due modalità di apertura:

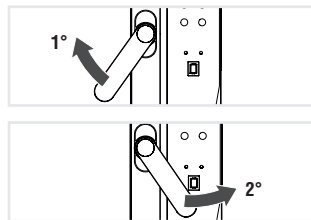
MODALITÀ 1

Apertura parziale con blocco di sicurezza ruotando la maniglia verso sinistra, con fuoriuscita di vapore dai lati della porta.



MODALITÀ 2

Apertura totale della porta ruotando la maniglia, prima verso sinistra e successivamente, verso destra.



8.3.2. CARICO DEL PRODOTTO



Utilizzare solo teglie idonee al contatto con alimenti e realizzate in materiale resistente alle alte temperature.

Posizionare la teglia sulla griglia all'interno della camera di cottura.

Lasciare un'adeguata distanza tra i piani in modo che l'aria calda possa circolare direttamente sopra e sotto il cibo da cuocere.

Il prodotto da cucinare non deve sbordare dalle teglie o dai recipienti.

8.4. UTILIZZO DEL FORNO

Presente sui modelli:

AIB0070 - AIB0071 - AIB0072

8.4.1. ACCENSIONE

Per accendere l'apparecchiatura, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Accendere l'apparecchiatura premendo l'interruttore generale "O/I". Nota: all'accensione i display presenti lampeggiano ed in seguito compare la scritta "StandBy".	
2	Premere il tasto  per accendere il forno.	

8.4.2. SELEZIONE LINGUA

PASSO	AZIONE
1	Dalla modalità "StandBy", premere contemporaneamente i tasti  e  . Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la scritta "SIC".
2	Premere il tasto  . Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione della temperatura di cottura, compare la scritta "PAS".
3	Premere i tasti  o  fino a visualizzare la scritta "H01" sul display.
4	Premere il tasto  . Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione dell'umidità di cottura, compare un numero.
5	Premere i tasti  o  per selezionare la lingua desiderata: ▪ 3 = italiano; ▪ 4 = inglese; ▪ 5 = francese.
6	Premere il tasto  per impostare la lingua desiderata.
7	Premere il tasto  2 volte, fino a tornare alla modalità "StandBy".

8.4.3. IMPOSTAZIONE MODALITÀ DI COTTURA A CONVEZIONE

Per impostare la modalità di cottura a convezione, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Premere il tasto  per abilitare la modalità di cottura a convezione.
2	Premere i tasti  o  per regolare il tempo di cottura. Nota: diminuendo il tempo fino al di sotto dello zero, comparirà sul display la scritta "Inf", la quale indicherà che il forno continuerà la cottura fino ad un arresto manuale da parte dell'operatore.
3	Premere i tasti  o  per regolare la temperatura di cottura. Nota: in questa modalità di cottura, la temperatura può essere regolata da 30°C a 280°C.
4	Premere il tasto  per regolare la velocità delle ventole. Nota: ad ogni pressione, verrà aggiunto ciclicamente un simbolo  sul display normalmente utilizzato per la gestione dell'umidità di cottura, fino ad un massimo di 4.

8.4.4. IMPOSTAZIONE MODALITÀ DI COTTURA MISTA (CONVEZIONE/VAPORE)

Per impostare la modalità di cottura mista, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Premere il tasto  per abilitare la modalità di cottura mista (convezione/vapore).
2	Premere i tasti  o  per regolare il tempo di cottura. Nota: diminuendo il tempo fino al di sotto dello zero, comparirà sul display la scritta "Inf", la quale indicherà che il forno continuerà la cottura fino ad un arresto manuale da parte dell'operatore.
3	Premere i tasti  o  per regolare la temperatura di cottura. Nota: in questa modalità di cottura, la temperatura può essere regolata da 30°C a 260°C.
4	Premere i tasti  o  per regolare l'umidità di cottura. Nota: in questa modalità di cottura, l'umidità può essere regolata da 0% a 90%.
5	Premere il tasto  per regolare la velocità delle ventole. Nota: ad ogni pressione, verrà aggiunto ciclicamente un simbolo  sul display normalmente utilizzato per la gestione dell'umidità di cottura, fino ad un massimo di 4.

8.4.5. IMPOSTAZIONE MODALITÀ DI COTTURA A VAPORE



Il peso massimo per ogni teglia, nelle cotture a vapore, è di 3,5 kg, possibilmente distribuito uniformemente su tutta la superficie della teglia.

Per impostare la modalità di cottura a vapore, procedere come descritto:

PASSO	AZIONE
1	Premere il tasto  per abilitare la modalità di cottura a vapore.
2	Premere i tasti  o  per regolare il tempo di cottura. Nota: diminuendo il tempo fino al di sotto dello zero, comparirà sul display la scritta "Inf", la quale indicherà che il forno continuerà la cottura fino ad un arresto manuale da parte dell'operatore.
3	Premere i tasti  o  per regolare la temperatura di cottura. Nota: in questa modalità di cottura, la temperatura può essere regolata da 90°C a 105°C.
4	Premere i tasti  o  per regolare l'umidità di cottura. Nota: in questa modalità di cottura, l'umidità può essere regolata da 90% a 100%.
5	Premere il tasto  per regolare la velocità delle ventole. Nota: ad ogni pressione, verrà aggiunto ciclicamente un simbolo  sul display normalmente utilizzato per la gestione dell'umidità di cottura, fino ad un massimo di 4.

8.4.6. IMPOSTAZIONE MODALITÀ DI COTTURA CON SONDA SPILLONE E $\Delta^{\circ}\text{T}$



Queste funzioni non possono essere impostate durante la fase di pre-riscaldamento o cottura.

Per impostare la modalità di cottura con spillone e $\Delta^{\circ}\text{T}$, procedere come descritto di seguito :

PASSO	AZIONE
1	Selezionare una delle modalità di cottura del forno (convezione, mista, a vapore), come indicato nei paragrafi precedenti.
2	Premere il tasto  per abilitare la funzione di cottura con sonda spillone. Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la lettera "C".
3	Premere i tasti  o  per regolare la temperatura al cuore del prodotto che si intende raggiungere compresa tra 20°C e 120°C. Nota: al raggiungimento di tale temperatura, la cottura si arresterà automaticamente.
4	Se necessario, premere nuovamente il tasto  per abilitare la funzione di cottura con $\Delta^{\circ}\text{T}$. Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione della temperatura di cottura, compare la lettera "d".

PASSO AZIONE

- 5 Se impostata la funzione di cottura con $\Delta^{\circ}\text{T}$, premere i tasti  o  per regolare la differenza di temperatura che deve essere mantenuta tra la camera di cottura ed il cuore del prodotto.

Nota: in questa modalità di cottura, la temperatura può essere regolata da 20°C a 120°C.

- 6 Premere i tasti  o  per regolare l'umidità di cottura:
- in caso di modalità di cottura mista, l'umidità può essere regolata da 0% a 90%;
 - in caso di modalità di cottura a vapore, l'umidità può essere regolata da 90% a 100%;
 - in caso di modalità di cottura a convezione, la regolazione di questo parametro è disattivata.

- 7 Premere il tasto  per regolare la velocità delle ventole.
- Nota:** ad ogni pressione, verrà aggiunto ciclicamente un simbolo  sul display normalmente utilizzato per la gestione dell'umidità di cottura, fino ad un massimo di 4.

8.4.7. AVVIO COTTURA

Per avviare la cottura, procedere come descritto di seguito :

PASSO AZIONE

- 1 Impostare una modalità di cottura, seguendo le procedure descritte nei paragrafi precedenti.
- 2 Premere il tasto  per avviare la fase di pre-riscaldamento della camera di cottura.
- Nota:** al termine della fase di pre-riscaldamento, verrà emesso un segnale acustico ed apparirà la scritta "START" sul display.
- Nota:** la fase di pre-riscaldamento, può essere saltata in ogni momento premendo nuovamente il tasto , avviando così la cottura.
- 3 Al termine della fase di pre-riscaldamento, aprire la porta del forno ed inserire l'apposita teglia contenente il prodotto.
- 4 Chiudere la porta del forno.
- 5 Premere il tasto  per avviare la cottura.
- Nota:** nel caso in cui sia stato impostato il tempo di cottura oppure la temperatura al cuore del prodotto, al raggiungimento di tale parametro, la cottura si arresterà automaticamente, emettendo un segnale acustico.
- 6 Mantenere premuto il tasto  durante la cottura per arrestare la stessa e tornare alla fase di impostazione.



Durante la fase di pre-riscaldamento o cottura, è possibile modificare i parametri impostati in precedenza, premendo i relativi tasti.

Il forno ritornerà in fase di pre-riscaldamento o cottura dopo 5 secondi dall'ultima pressione di uno dei tasti presenti sul pannello, applicando i nuovi parametri impostati.



Il ciclo di pre-riscaldamento è disabilitato nel caso di cottura differenziale.

8.4.8. COTTURA CON RICETTA MEMORIZZATA

Per avviare la cottura con ricetta, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
	Dalla modalità "StandBy", premere il tasto  .
1	Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la lettera "r" seguita dal numero relativo della ricetta (es. 001); ad intermittenza, compariranno inoltre i parametri impostati per la ricetta selezionata.
2	Premere i tasti  o  per selezionare la ricetta che si intende utilizzare.
3	Premere il tasto  per avviare la fase di pre-riscaldamento della camera di cottura. Nota: al termine della fase di pre-riscaldamento, verrà emesso un segnale acustico ed apparirà la scritta "START" sul display. Nota: la fase di pre-riscaldamento, può essere saltata in ogni momento premendo nuovamente il tasto  , avviando così la cottura.
4	Al termine della fase di pre-riscaldamento, aprire la porta del forno ed inserire l'apposita teglia contenente il prodotto.
5	Chiudere la porta del forno.
6	Premere il tasto  per avviare la cottura. Nota: nel caso in cui sia stato impostato il tempo di cottura oppure la temperatura al cuore del prodotto, al raggiungimento di tale parametro, la cottura si arresterà automaticamente, emettendo un segnale acustico. Nota: in ogni momento è possibile passare alla fase di cottura successiva della ricetta, premere il tasto  .
7	Mantenere premuto il tasto  durante la cottura per arrestare la stessa e tornare alla fase di impostazione.

8.4.9. CREAZIONE NUOVA RICETTA



Nel forno possono essere memorizzate fino ad un massimo di 99 ricette. Ogni ricetta inserita può essere costituita da un massimo di 5 fasi di cottura diverse.

Per creare una nuova ricetta, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
	Con il forno acceso, premere il tasto
1	Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la lettera "r" seguita dal numero relativo della ricetta (es. 001); ad intermittenza, compariranno inoltre i parametri impostati per la ricetta selezionata.
2	Premere i tasti o per selezionare la ricetta che si andrà ad impostare.
3	Premere il tasto per entrare nella fase di settaggio della prima fase di cottura della ricetta selezionata. Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione dell'umidità di cottura, lampeggia un numero, di colore giallo, che identifica la fase di cui si andranno ad impostare i parametri.
	Impostare la modalità di cottura che si intende utilizzare nella prima fase della ricetta, premendo uno dei seguenti tasti:
4	▪ per impostare la cottura a convezione; ▪ per impostare la cottura mista; ▪ per impostare la cottura a vapore.
5	Impostare i parametri della prima fase della ricetta, seguendo le procedure descritte nei paragrafi precedenti, in funzione della modalità di cottura scelta/desiderata.
6	Nel caso in cui si intendano impostare più fasi di cottura, premere il tasto per passare all'impostazione della fase successiva. Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione dell'umidità di cottura, lampeggia un numero, di colore giallo, che identifica la fase di cui si andranno ad impostare i parametri.
7	Memorizzare la ricetta mantenendo premuto il tasto . Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la scritta "done", la quale conferma che la ricetta è memorizzata.
8	Premere per uscire dalla modalità ricette.

8.4.10. ALTRE FUNZIONI

Accensione / Spegnimento illuminazione camera di cottura

- Durante la cottura, la pressione del tasto  consente di accendere o spegnere l'illuminazione all'interno della camera di cottura; all'avvio della fase di cottura, l'illuminazione è sempre attiva.

Funzione Umidità Manuale

- Durante la cottura è possibile utilizzare la funzione "Umidità" in caso di necessità. Premere il tasto  per dare un singolo impulso agli ugelli presenti all'interno del forno (solo in caso di modalità di cottura mista oppure a vapore).

Raffreddamento forno

Per raffreddare il forno a fine cottura, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE
1	Dalla modalità "StandBy", premere il tasto  . Nota: alla pressione del tasto si apre la schermata raffreddamento.
2	Selezionare la temperatura di arrivo utilizzando i tasti "+/-" in basso.
3	Aprire la porta del forno.
4	Premere il tasto  per avviare il motore. Nota: premendo nuovamente il tasto  , il motore si ferma. La temperatura in tempo reale viene visualizzata sul display centrale.
5	Chiudere la porta del forno a raffreddamento raggiunto.



Durante il raffreddamento, per accelerare il processo, lasciare la porta del forno aperta.

8.4.11. SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno, procedere come descritto di seguito:

PASSO	AZIONE	IMMAGINE
1	Premere l'interruttore generale "O/I". Nota: il pulsante non è più illuminato di colore verde e il display si spegne.	

9. PULIZIA

9.1. AVVERTENZE DI SICUREZZA PER LA PULIZIA



AVVERTIMENTO

Pericolo elettrico. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare operazioni di pulizia.



AVVERTIMENTO

Pericolo di scottatura. Durante il funzionamento la camera di cottura raggiunge temperature elevate. Attendere che il forno si sia raffreddato prima di eseguire operazioni di pulizia.



AVVERTIMENTO

Pericolo elettrico. Non utilizzare getti d'acqua e/o lance ad alta pressione per lavare le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.

La prima pulizia del forno deve essere eseguita da personale specializzato.

Rispettare le seguenti indicazioni:

- Non utilizzare getti d'acqua per lavare le parti interne dell'apparecchiatura
- Non direzionare getti d'acqua sulle parti elettriche
- Pulire regolarmente le superfici dell'apparecchiatura, per evitare il deterioramento dei materiali che la compongono
- Utilizzare solo acqua tiepida con detersivi non aggressivi, avendo poi cura di asciugare le parti umide con un panno morbido
- Estrarre le griglie e le teglie dopo ogni ciclo di cottura



Utilizzare guanti da lavoro per eseguire le operazioni di pulizia.



Non utilizzare detersivi che contengono cloro, soluzioni diluite, soda caustica, detersivi abrasivi, acido muriatico, candeggina o altri prodotti che possono graffiare o smerigliare.



Non utilizzare una pulitrice a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

9.2. PULIZIA CAMERA DI COTTURA

9.2.1. PULIZIA MANUALE

Valido per i modelli:

AIB0070 - AIB0071 - AIB0072

Per effettuare la pulizia della camera di cottura, se il forno è avviato e portato in temperatura, rispettare le seguenti indicazioni:

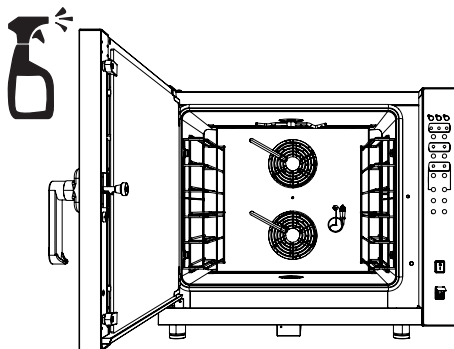
- Spegner il forno
- Attendere che le parti interne si raffreddino
- Aprire con prudenza il forno
- Prestare attenzione alle parti scoperte del proprio corpo ed agli occhi
- Rimuovere le griglie e le teglie e pulirle separatamente.

Pulire la camera di cottura dopo ogni utilizzo.

Rimuovere eventuali residui di cibo e grasso.

Utilizzare un prodotto sgrassante adatto.

Risciacquare con una spugna imbevuta di acqua.



9.2.2. PULIZIA AUTOMATICA

Valido per i modelli:

AIB0070 - AIB0071 - AIB0072

Dopo ogni processo di cottura, a seconda dell'utilizzo del forno, la camera di cottura deve essere pulita da eventuali residui di cibo e dai grassi.

Il forno è dotato di 4 possibili cicli di lavaggio automatico:

CICLO	CODICE	DESCRIZIONE
SOFT	Soft	LAVAGGIO PER SPORCO LEGGERO
NORMAL	nor	LAVAGGIO PER SPORCO LEGGERO/INTENSO
FULL	Full	LAVAGGIO PER SPORCO INTENSO
RISCIACQUO	rinS	LAVAGGIO SOLO CON ACQUA (A FORNO CALDO)

Per eseguire il ciclo automatico di lavaggio della camera di cottura:

PASSO	AZIONE
1	Dalla modalità "StandBy" mantenere premuto il tasto  per qualche istante. Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione del tempo di cottura, compare la scritta "CLEA".
2	Premere i tasti  o  per selezionare la modalità di lavaggio, scegliendo tra: ▪ Soft ▪ Normal ▪ Full ▪ Risciacquo.
3	Premere il tasto  per avviare il ciclo di lavaggio. Nota: sul display normalmente utilizzato per l'impostazione della temperatura di cottura, compare il conto alla rovescia del processo di lavaggio.
4	Al termine del ciclo di lavaggio automatico verrà emesso un segnale acustico dal forno.



Nel caso in cui il ciclo di lavaggio venga interrotto durante il suo svolgimento, il forno non potrà essere utilizzato per cucinare. Terminare il ciclo di lavaggio o eseguire un risciacquo per ripristinare le normali funzioni del forno.

9.3. PULIZIA DEL VETRO



AVVERTIMENTO

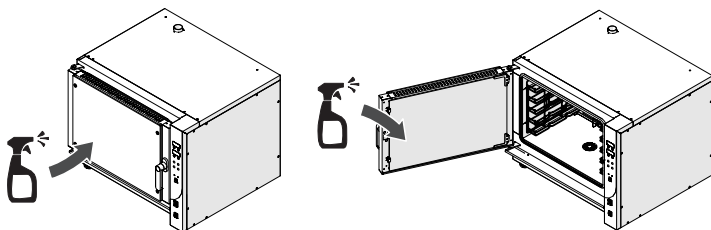
Pericolo di scottatura. Attendere che il forno si sia raffreddato prima di eseguire la pulizia del vetro.



Non utilizzare materiale abrasivo come paglietta Scotch-Brite, spugnette metalliche o altri materiali che possono compromettere la trasparenza del vetro e/o causarne la rottura.

Pulire il vetro (interno ed esterno) con un prodotto sgrassante adatto.

Risciacquare con una spugna imbevuta di acqua.



9.4. PULIZIA VENTOLA

Controllare periodicamente lo stato di pulizia della ventola, facendo attenzione che con il tempo non si accumuli grasso eccessivo sulle sue pale.

Per la pulizia utilizzare un prodotto specifico per acciaio.

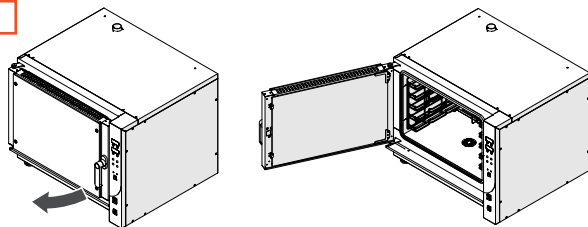
9.5. PULIZIA STRAORDINARIA DELLA CAMERA DI COTTURA

Ogni 15 ore di utilizzo la camera di cottura deve essere pulita in maniera più approfondita.

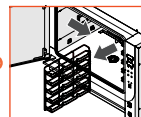
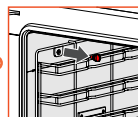
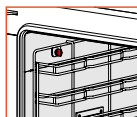
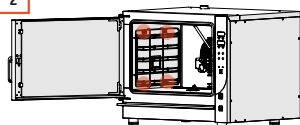
Per eseguire la pulizia straordinaria della camera di cottura:

PASSO	AZIONE
1	Aprire la porta del forno.
2	Svitare manualmente i 4 nottolini di fissaggio dei supporti teglie interne ed estrarli delicatamente.
3	Svitare le 4 viti che fissano la protezione dei ventilatori.
4	Rimuovere delicatamente il carter di protezione delle ventole.
5	Pulire le superfici con un prodotto sgrassante adatto. Risciacquare bene con una spugna imbevuta d'acqua.

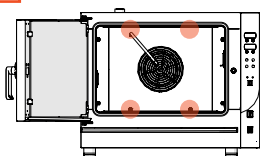
1



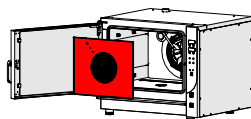
2



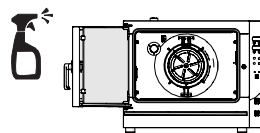
3



4



5



10. MANUTENZIONE



AVVERTIMENTO

Pericolo elettrico. Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.



AVVERTIMENTO

Pericolo di scottatura. Durante il funzionamento la camera di cottura raggiunge temperature elevate. Attendere che il forno si sia raffreddato prima di eseguire operazioni di manutenzione.



Solo il personale tecnico autorizzato deve eseguire la manutenzione dell'apparecchiatura.

10.1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Per garantirne il buon funzionamento nel tempo dell'apparecchiatura, occorre eseguire controlli e manutenzioni periodiche/preventive.

10.1.1. CONTROLLI E VERIFICHE

La tabella elenca una serie di operazioni di manutenzione da eseguire seguendo la tempistica consigliata.

OPERAZIONE	FREQUENZA			
	SETTIMANALE	MENSILE	OGNI 6 MESI	ANNUALE
Verificare che la porta si chiuda correttamente.			■	
Verificare l'integrità della guarnizione presente sulla porta e che non sia schiacciata.			■	
Controllare il corretto funzionamento dei ventilatori.			■	
Controllare il corretto funzionamento della lampada.			■	
Controllare l'integrità dell'impianto elettrico.			■	
Controllare il corretto funzionamento della ventola.			■	

10.2. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

La **manutenzione straordinaria** comprende le attività di revisione, riparazione, ripristino delle condizioni di funzionamento nominali o la sostituzione di un componente guasto, difettoso o usurato.

10.2.1. SMONTAGGIO PORTA PER OPERAZIONI DI MANUTENZIONE



ATTENZIONE

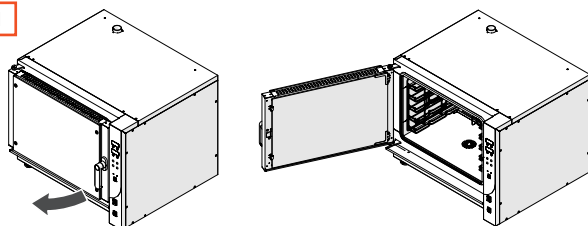
Pericolo di caduta. La porta del forno è pesante. Prestare attenzione durante lo smontaggio.

Rimuovere la porta del forno per consentire miglior agevolezza in alcune operazioni di manutenzione. Successivamente posizionarla delicatamente su un piano.

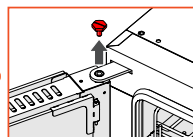
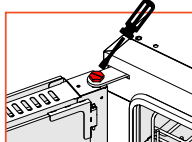
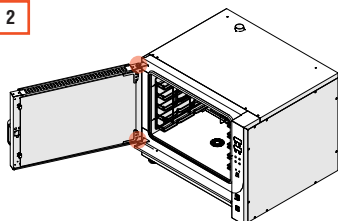
Per lo smontaggio della porta:

PASSO	AZIONE
1	Aprire completamente la porta.
2	Svitare le viti di sicurezza superiore e inferiore poste sulla cerniera del forno con cacciavite piatto, sostenendo la porta libera da ogni sicurezza.
3	Sfilare la porta con la massima attenzione.

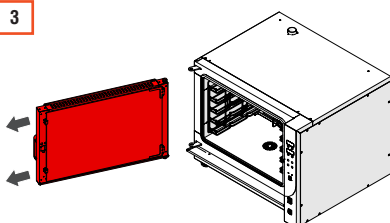
1



2



3



Rimontare i componenti seguendo inversamente la procedura sopra descritta.

11. DIAGNOSTICA

11.1. LISTA ALLARMI

CODIFICA	ALLARME	DESCRIZIONE / SOLUZIONE
PR1	▪ Malfunzionamento sonda di temperatura della camera di cottura.	▪ Spegner e riaccendere il forno. ▪ Contattare l'Assistenza.
PR2	▪ Malfunzionamento oppure mancato collegamento sonda spillone	▪ Spegner e riaccendere il forno. ▪ Contattare l'Assistenza.
PR3	▪ Malfunzionamento oppure rottura sonda scheda elettronica.	▪ Spegner e riaccendere il forno. ▪ Contattare l'Assistenza.
PR4	▪ Malfunzionamento seconda sonda di temperatura della camera di cottura.	▪ Spegner e riaccendere il forno. ▪ Contattare l'Assistenza.
FAN	▪ Malfunzionamento motore ventilazione camera di cottura.	▪ Controllare che la ventola non sia bloccata. ▪ Contattare l'Assistenza.
HEAT	▪ Surriscaldamento del circuito elettrico o della scheda.	▪ Controllare il corretto funzionamento dei ventilatori posteriori. ▪ Posizionare correttamente il forno.
SAFE	▪ Mancanza alimentazione elettrica scheda.	▪ Controllare termostato di sovra-temperatura. ▪ Contattare l'Assistenza.

11.2. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si accende.	▪ Mancanza di alimentazione elettrica.	▪ Controllare alimentazione elettrica.
Il forno non si riscalda.	▪ Problema alimentazione elettrica. ▪ La porta è aperta.	▪ Controllare che la spina sia correttamente inserita e che il forno sia alimentato. ▪ Controllare la chiusura della porta.
Il forno non fa vapore	▪ Mancanza acqua.	▪ Controllare alimentazione acqua. ▪ Pulire filtro in ingresso.
Il forno non scarica acqua	▪ Scarico intasato.	▪ Pulire lo scarico.
Eccessive vibrazioni	▪ Piedi non appoggiati correttamente.	▪ Posizionare correttamente il forno.
La ventola non gira	▪ Porta aperta.	▪ Controllare la chiusura della porta.
Il lavaggio non funziona	▪ Mancanza acqua.	▪ Controllare alimentazione acqua. ▪ Pulire filtro in ingresso.

Il forno non si lava
correttamente.

- Mancanza detergenti.

- Controllare la presenza del detergente e
dell'additivo di risciacquo (brillantante).

12. MESSA FUORI SERVIZIO E SMALTIMENTO

12.1. LUNGHI PERIODI DI INATTIVITÀ

In caso di inutilizzo dell'apparecchiatura per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):

PASSO	AZIONE
1	Scollegare l'alimentazione elettrica.
2	Eeguire un'accurata pulizia dell'apparecchiatura (vedere capitolo "PULIZIA").
3	Coprire l'apparecchiatura con un telo.

12.2. SMALTIMENTO



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche che compongono l'apparecchio, quali lampade, controllo elettronico, interruttori elettrici, motorini elettrici ed altro materiale elettrico in generale, devono essere smaltiti e/o riciclati separatamente rispetto ai rifiuti urbani secondo le procedure delle normative vigenti in materia in ogni paese.

Non disperdere i materiali nell'ambiente.

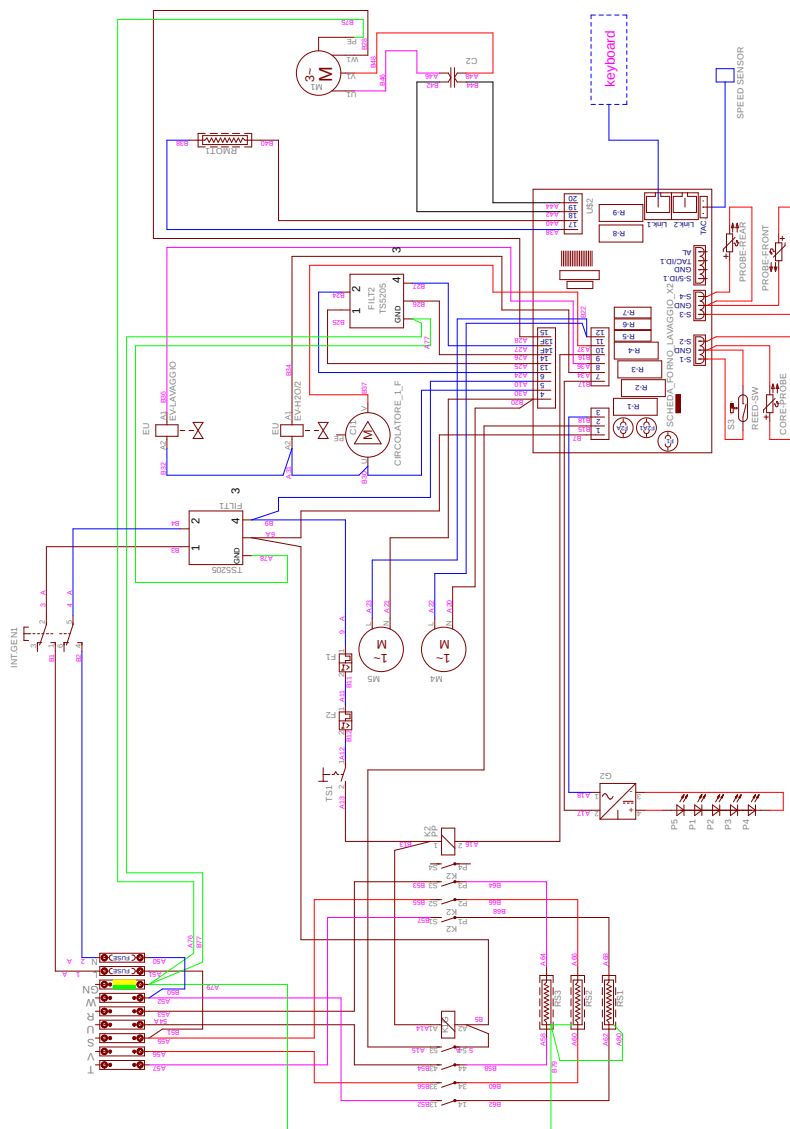
Inoltre tutti i materiali che costituiscono il prodotto quali lamiera, plastica, gomma, vetro ed altro, devono essere riciclati e/o smaltiti secondo le procedure delle normative vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo o non corretto dell'apparecchiatura, comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

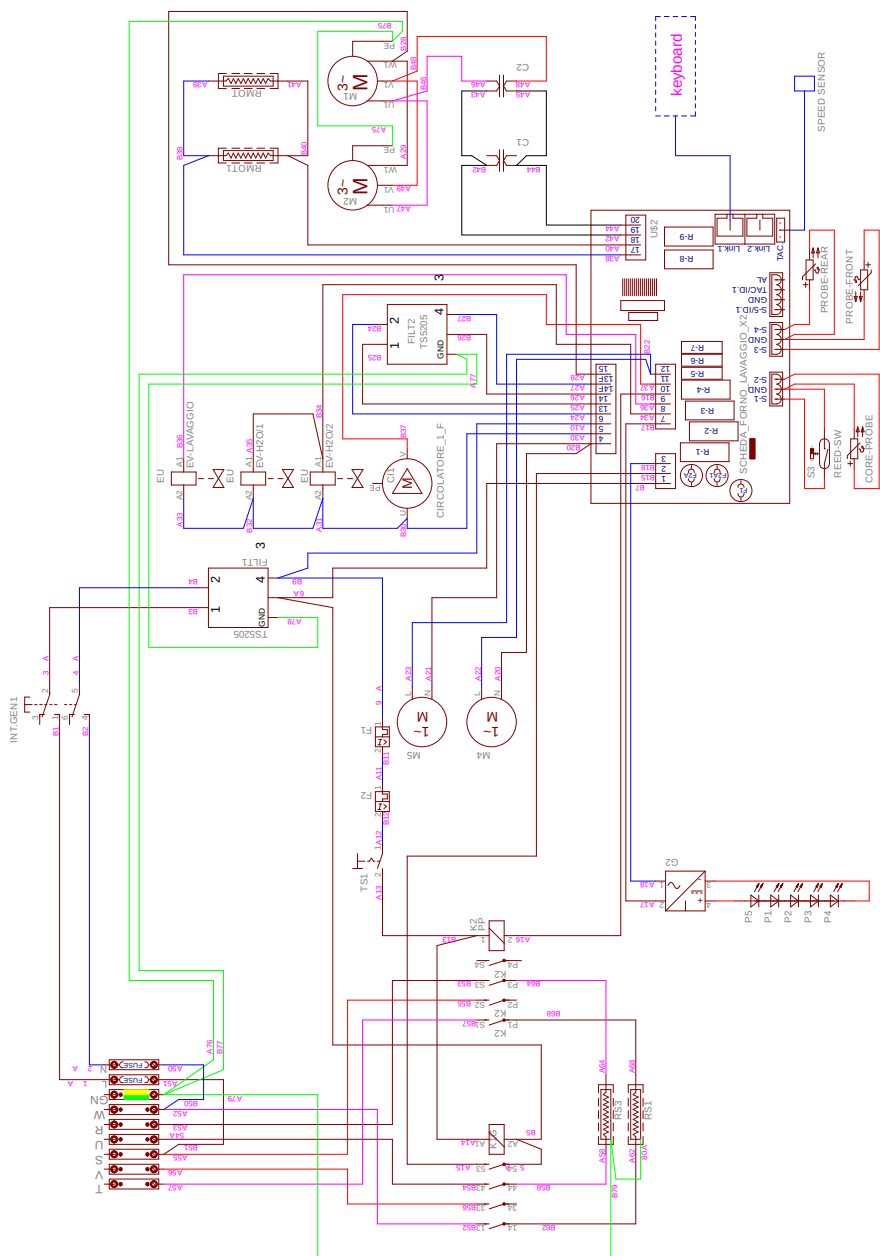
Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura destinata allo smaltimento rimuovendo i cavi di alimentazione elettrica.

13. ALLEGATI

13.1. SCHEMA ELETTRICO - AIB0070



13.2. SCHEMA ELETTRICO - AIB0071



13.3. SCHEMA ELETTRICO - AIB0072

