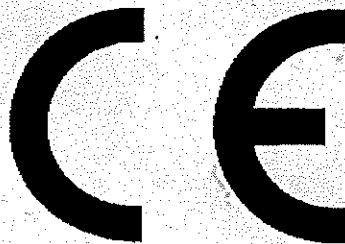


CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkran om överensstämmelse
EU- overensstemmelseserklæring
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus
EU Overensstemmelseserklæring
Déclaration CE de conformité
Dichiarazione CE di conformità
Declaración de Conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Αήλωση συμμόρφωσης CE



ES prohlášení o shodě
EÜ vastavusdeklaratsioon
CE atbilstības deklarācija
EB atitiktības deklaracija
Deklaracija zgodności WE
Prehlásenie o súlade CE
Izjava o skladnosti in oznaka CE
CE megfelelési nyilatkozat
Declarație de conformitate CE
EO Декларация за съответствие
Dearbhú Comhréireachta CE

EN The undersigned (1), representing the following manufacturer (2), declares that the product electric ovens for professional use (3) complies with the requirements of the following EC Directives (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorised to construct the technical file is the manufacturer.

DE Der Unterzeichner (1), Repräsentant des folgenden Herstellers (2), erklärt, dass das Produkt Elektroöfen europäischen Richtlinien (4) und ihren nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen sowie folgenden technischen Dossiers berechnete Rechtsperson ist der Hersteller.

NL Ondergetekende (1), vertegenwoordiger van onderstaande fabrikant (2) verklaart hierbij dat het product overeenstemming is met de volgende EG-richtlijnen (4) en navolgende wijzigingen en aanvullingen en juridische persoon die geautoriseerd is om het technische dossier samen te stellen is de fabrikant zelf.

SV Undertecknad (1), representant för tillverkaren (2), deklarerar att apparaten elektrisk ugn för professionell användning (3) överensstämmer med de följande EU-direktiv (4) och deras efterföljande ändringar och tillägg samt bestämmelserna i de följande tekniska beskrivningarna (5). Den juridiska personen som är behörig att uppföra tekniska dokumentationen är tillverkaren själv.

DA Undertegnede (1) erklærer på vegne af nedenstående producent (2), at produktet elektriske ovne til professionelle brug (3) overensstemmer med de følgende EU-direktiver (4) med efterfølgende ændringer og tilføjelser samt bestemmelserne i de nedenstående autoriseret til at udarbejde den tekniske dokumentation, er producenten selv.

FI Allekirjoittanut (1), seuraavassa mainitun valmistajan (2) edustaja, vakuuttaa, että valmistamamme tuotteen (3) suostuu Euroopan yhteisön direktiivien vaatimuksiin (4), niiden muutoksiin ja lisäyksiin sekä seuraavien laadintaan valtuutettu juridinen henkilö on valmistaja.

NO Undertegnede (1), representant for følgende produsent (2) erklærer at produktet elektriske ovner til profesjonell bruk (3) overensstemmer med de følgende EU-direktiver (4) med senere endringer og tillegg og i overensstemmelse med kravene i følgende autorisert til å utarbeide den tekniske dokumentasjonen er produsenten av apparatet.

FR Le soussigné (1), représentant le fabricant (2) déclare que le produit fours électriques pour usage professionnel (3) est conforme aux dispositions des directives communautaires suivantes (4) et à leurs modifications et intégrations successives ainsi qu'aux dispositions des normes suivantes (5). La personne juridique autorisée à constituer le fascicule technique est ledit fabricant.

IT Il sottoscritto (1), rappresentante il seguente fabbricante (2) dichiara che il prodotto forni elettrici per uso professionale (3) risulta conforme a quanto prescritto dalle seguenti direttive comunitarie (4) e loro successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dalle seguenti norme (5). La persona giuridica autorizzata a costruire il fascicolo tecnico è lo stesso costruttore.

(*) Original language / Originalsprache / Originele taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Lingua originale / Idioma original / Língua original / Αρχική γλώσσα / Originalni jazyk / Originaalkeel / Originalvaloda / Originalo kalba / Język oryginalny / Originalny jazyk / Jezik izvirnika / Eredeti nyelv / Limba originală / Оригинал език / Bun-teanga

Controllo di Qualità - Contrôle Qualité
Qualitätskontrolle - Quality Control

Codice - Code 9PDD 218982 13 EAC CE
Code - Code

Matricola - Numéro de série 4492020704
Fabriknummer - Serial number

Ispezione sicurezza - Inspection de sécurité Sicherheitskontrolle - Security inspection	☐
Controllo funzionale - Contrôle fonctionnel Funktionstest - Functional control	☒
Controllo dotazioni - Contrôle accessoires Zubehörkontrolle - Control of accessories	☐
Controllo generale - Contrôle général Allgemeine Kontrolle - General control	☒

IMPORTANTE: Per ogni eventuale reclamo citare i numeri di riferimento stampigliati nelle caselle superiori.
IMPORTANT: Pour toute éventuelle réclamation citer toujours les numéros imprimés ci-dessus.

WICHTIG: bei Reklamationen, bitte den in den oberen Kästchen vorge-druckten Kennzeichen angeben.
IMPORTANT: For any claim state reference number as printed above.

HAZ 518

(2) Electrolux Professional spa V.le Treviso 15 33170 Pordenone - Italy Phone +39 0434 380 1 Fax +39 0434 380643	(4) 2006/42/EC (MD) 2014/30/EU (EMC) 2014/35/EU (LVD) 2009/142/EC (GAD) EU Reg. 2016/426 (GAR) 2011/65/EU	(5) EN 203-1:2014 + EN 203-2-2:2006 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 60335-2-102:2006+A1:2010 EN 62233:2008 EN 55014-1:2017; EN 55014-2:2015; EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013 EN 50581:2012
--	--	---

(3)
COG***

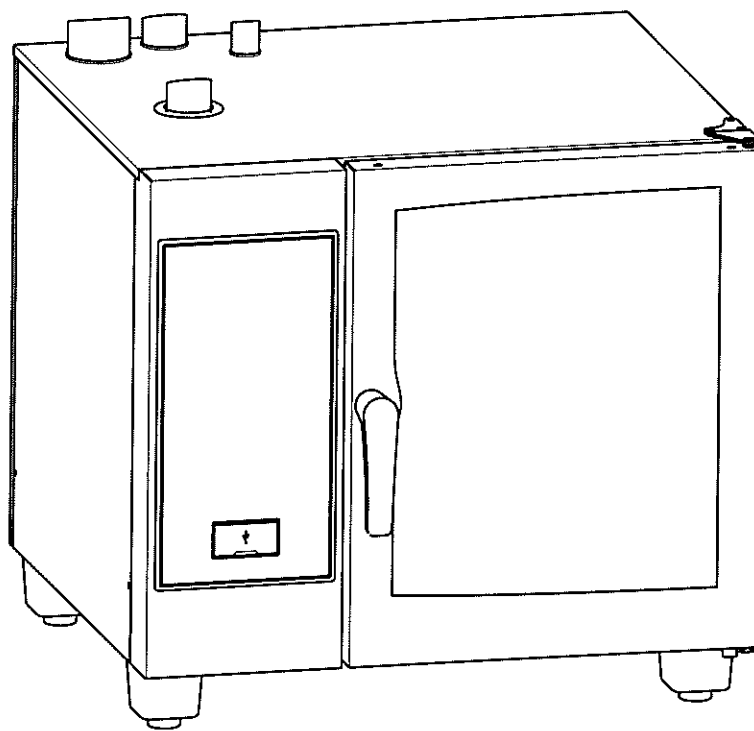
(3) F.Mod ZC0G101C260 PNC 21898213 Ser.No 4492020704 Type Ref. COG11V20	Pordenone, 21/03/2018 (1) Marco Bulgheroni SVP Global R&D (2) Carlo Mario Caroni SVP Global Operations
---	--

- ES El abajo firmante (1), representante del siguiente fabricante (2) declara que el producto hornos eléctricos para uso profesional (3) cumple con las directivas comunitarias (4), sus sucesivas modificaciones y ampliaciones, y todo lo previsto por las siguientes normas (5). El fabricante es la persona jurídica autorizada a crear el fascículo técnico.
- PT O abaixo-assinado (1), que representa o seguinte fabricante (2) declara que o produto fornos eléctricos para uso profissional (3) está em conformidade com o previsto pelas seguintes directivas comunitárias (4) e posteriores alterações e integrações e respeita as seguintes normas (5). A pessoa jurídica autorizada a realizar o dossier técnico é o próprio fabricante.
- EL Π υπογράφων (1), εκπρόσωπος του παρακάτω κατασκευαστή (2) δηλώνει ότι το προϊόν ηλεκτρικοί φούρνοι για επαγγελματική χρήση (3) συμμορφώνεται με όσα προβλέπονται από τις ακόλουθες κοινοτικές Οδηγίες (4) και τροποποιήσεις και συμπληρώσεις τους καθώς και με όσα προδιαγράφονται από τις ακόλουθες διατάξεις (5). Το νομικό πρόσωπο που είναι εξουσιοδοτημένο για τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου είναι ο ίδιος ο κατασκευαστής.
- CZ Niže podepsaný (1), zástupce výrobce (2) prohlašuje, že elektrické trouby k profesionálnímu použití (3) jsou ve shodě s požadavky následujících směrnic Evropského společenství (4) a jejich následnými pozměňovacími zněními a doplňky a požadavky následujících norem (5). Právníká osoba pověřená sestavením technické dokumentace je tento výrobce.
- ET Allakirjutanu (1), esindades järgmist tootjafirmat (2), teatab, et toode professionaalseks kasutuseks mõeldud elektriahjud (3) vastab nõuetele, mis sätestatakse järgmiste EÜ direktiivide (4) ning nende hilisemate muutuste ja täiendustega, ning samuti järgmistele standarditele (5). Seadme tehnilise dokumentatsiooni koostamiseks volitatud juriidiline isik on seadme tootja.
- LV Apakšā parakstījis (1) zemāk norādītā ražotāja (2) pārstāvis paziņo, ka iekārta profesionālai lietošanai paredzētas elektriskās krāsnis (3) atbilst šādu Eiropas direktīvu (4), to grozījumu un papildinājumu prasībām, kā arī šādu standartu prasībām (5). Ražotājs ir juridiskā persona, kurai ļauts sagatavot tehnisko dokumentāciju.
- LT Toliau pasirašiusieji (1), atstovaujantys nurodytam gamintojui (2), pareiškia, kad gaminys pramoninės elektrinės orkaitės (3) atitinka toliau pateikiamų EB direktyvų reikalavimus (4), pataisais ir papildymus bei standartus (5). Juridinis asmuo, įgaliotas sudaryti techninę bylą, yra gamintojas.
- PL Niżej podpisany (1), przedstawiciel producenta (2) oświadcza, że produkt profesjonalne piekarniki elektryczne (3) spełnia wymogi następujących dyrektyw WE (4) z późniejszymi zmianami oraz następujących norm (5). Osobą prawną upoważnioną do sporządzenia dokumentacji technicznej jest sam producent.
- SK Dolu podpísaný (1), zástupca nasledujúceho výrobcu (2) prehlasuje, že výrobok elektrické rúry na profesionálne použitie (3) zodpovedá požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc (4) v znení nasledujúcich úprav a doplnkov
- SL Podpisani (1), predstavnik naslednjega proizvajalca (2), izjavljam, da izdelki električne pečice za profesionalno uporabo (3) ustrezajo zahtevam naslednjih direktiv Skupnosti (4), njihovim spremembam in dopolnilom ter določbam naslednjih standardov (5). Pravna oseba, pristojna za izdelavo tehnične dokumentacije, je sam izdelovalec.
- HU Alulírott (1), aki az alábbi gyártót képviseli (2), kijelenti, hogy a szakmai használatra szánt elektromos sütők elnevezésű termék (3) megfelel következő közösségi irányelvek, ezek módosításai és kiegészítései előírásainak (4), valamint megfelel a következő szabványok előírásainak (5). A műszaki dokumentáció összeállítására felhatalmazott jogi személy maga a gyártó.
- RO Subsemnatul (1), reprezentantul următorului producător (2) declară că produsul cuptoare electrice pentru uz profesional (3) este conform cu prevederile următoarelor directive comunitare (4), cu modificările și completările succesive, și cu prevederile următoarelor norme (5). Persoana juridică autorizată să completeze dosarul tehnic este fabricantul.
- BG Допълноподписаният (1) представител на посочения по-долу производител (2) декларира, че продуктът електрически фурни за професионална употреба (3) са в съответствие с предписаното от следните Европейски директиви (4) и техните последващи изменения и допълнения, както и с предписаното от следните норми (5). Юридическото лице упълномощено за изготвяне на техническата документация е самият производител.
- GA Dearbhaíonn an duine, a bhfuil a ainm leis seo thíos (1), ionadaí an mhonaróra seo a leanas (2), go gclóíonn an táirge oighinn leictreacha le haghaidh úsáide gairmiúla (3) le ceanglais na dTreoracha CE seo a leanas (4), le leasuithe agus le forábhair na dTreoracha seo ina dhiaidh sin, agus leis na caighdeáin seo a leanas (5). Is é an monaróir an comhlacht corparáideach a thugtar údarás dó chun an comhad teicniúil a chur le chéile.

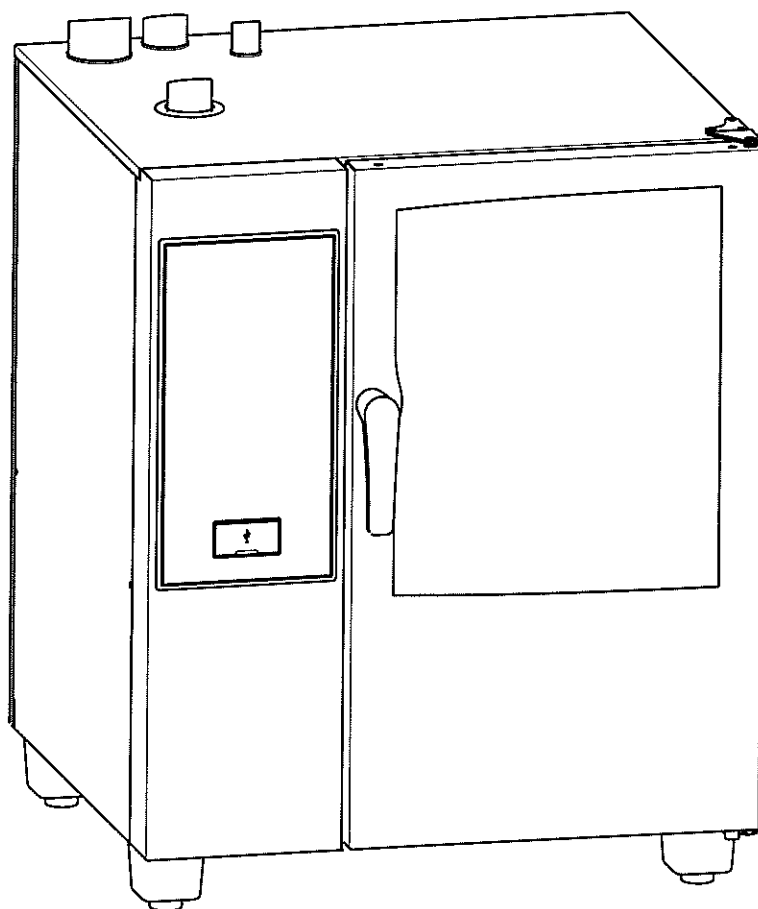
GAS OVENS

Electrical Documentation

M

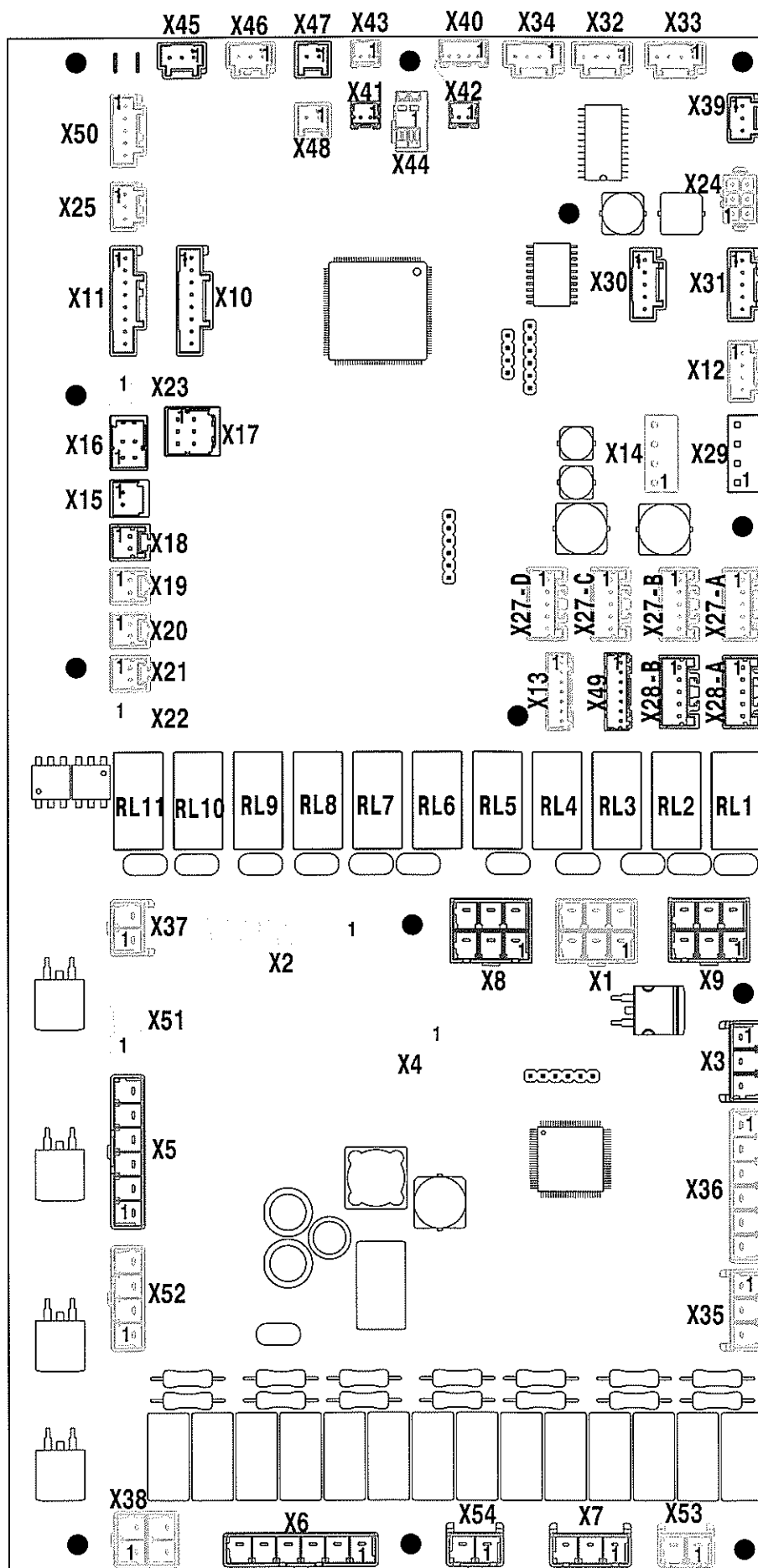


6 1/1
&
6 2/1



10 1/1
&
10 2/1

MAIN BOARD ACU



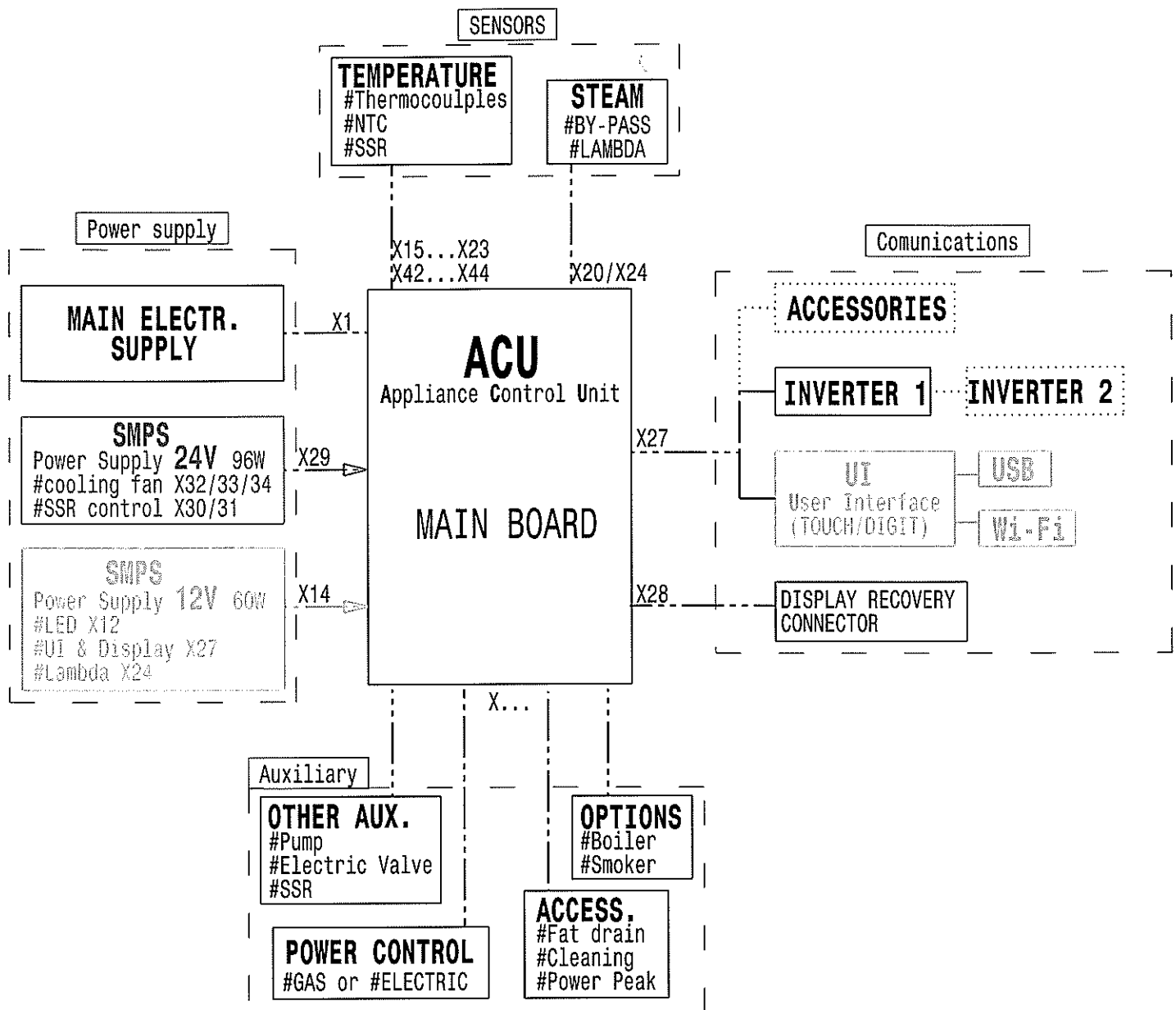
ACU LEGENDA

Ref.	Group	Pin Direct.	Function
X1	Power Supply	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X2	Water Service	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X3	Clean. Syst. Basic	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X4	Cleaning System Drawer Rinse	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X5	Boiler Fill & Clean	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X6	Sensing	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X7	Sensing	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X8	Cavity GAS burner	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X9	Boiler GAS burner	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X10	Cavity GAS blower	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X11	Boiler GAS blower	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT

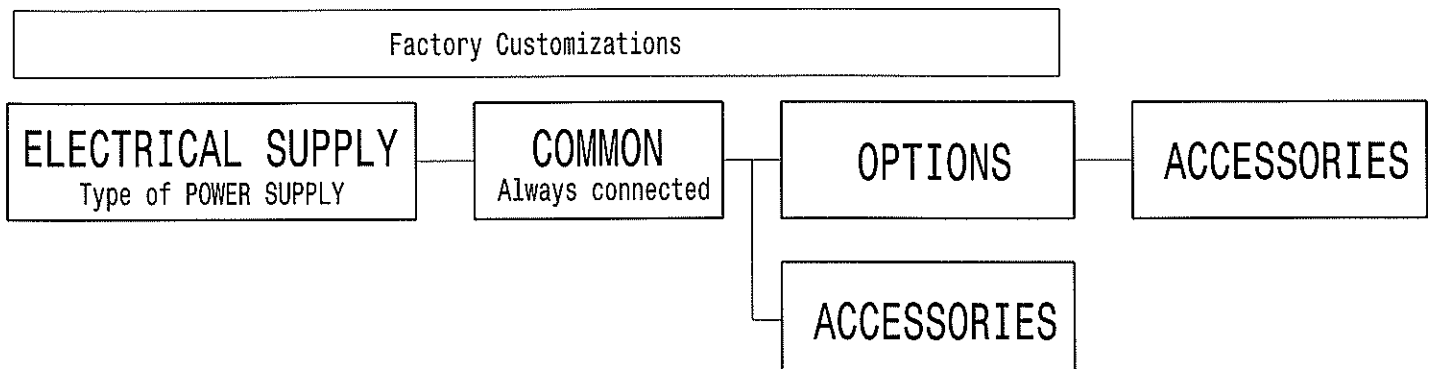
Ref.	Group	Pin Direct.	Function
X12	Led	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X13	12V	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X14	Food probe temperature	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X15	Food probe temperature	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X16	Food probe temperature	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X17	Food probe temperature	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X18	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X19	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X20	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X21	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X22	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X23	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X24	Lambda	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X25	Boiler level	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X26	Boiler level	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X27	Boiler level	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X28	Boiler level	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X29	24V	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X30	Cavity SSR	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X31	Boiler SSR	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT

Ref.	Group	Pin Direct.	Function
X32	Cooling Fan 1	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X33	Cooling Fan 2	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X34	Cooling Fan 3	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X35	Vent. Valve	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X36	KS	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X37	Smoker	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X38	Flow meter	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X39	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X40	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X41	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X42	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X43	Temper.	1	IN
		2	IN
		3	IN
		4	IN
		5	IN
X44	Softner	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X45	Switch	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X46	switch	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X47	switch	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X48	Switch	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X49	Switch	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X50	Liquid Clean. Syst.	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X51	Liquid Clean. Syst.	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X52	Hood	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X53	Hood	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT
X54	Hood	1	OUT
		2	OUT
		3	OUT
		4	OUT
		5	OUT

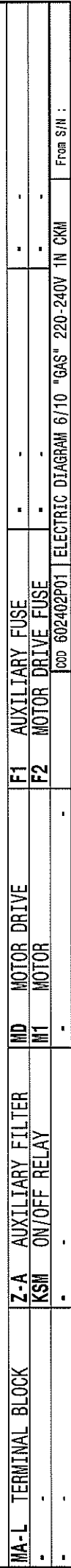
LOGIC DIAGRAM

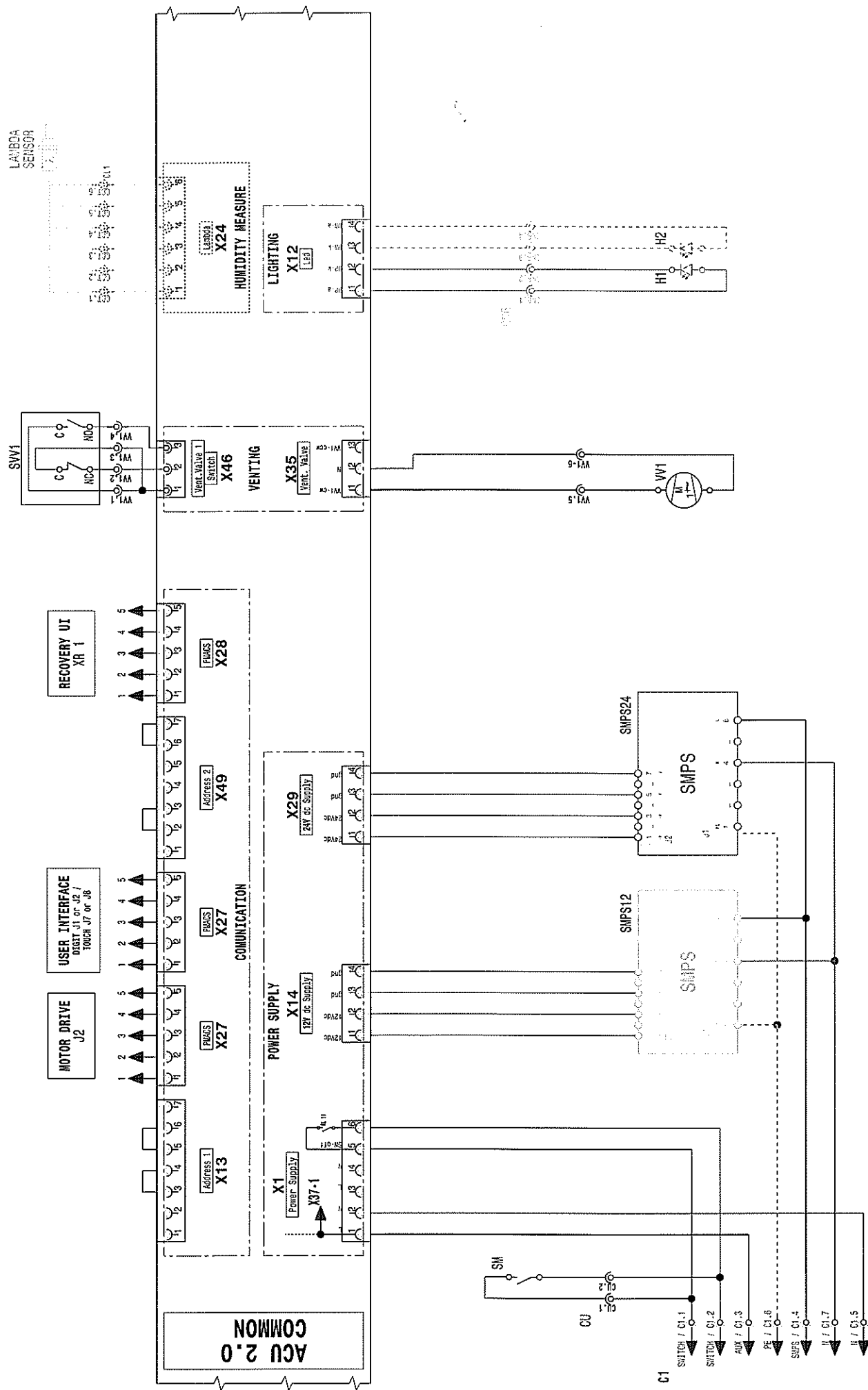


HARNESS DIAGRAM

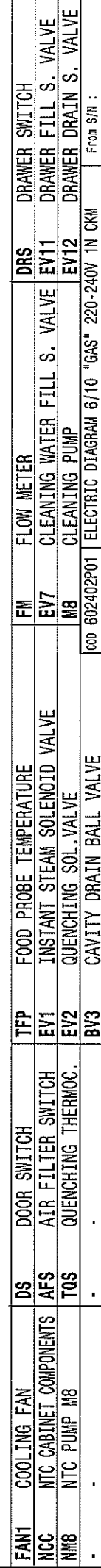


II GAS





SM	MAIN SWITCH	-	SUPS12	SMPS 12V	VV1	VENTING VALVE 1	H1	LED LIGHTING 1	-
-	-	-	SUPS24	SMPS 24V	SVV1	VENTING VALVE SWITCHES	H2	LED LIGHTING 2	-
-	-	-	-	-	-	-	100D 602402P01	ELECTRIC DIAGRAM 6/10 "GAS" 220-240V 1N CKN	From S/W :



**WATER
WASTEWATER**

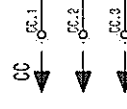
GAS

**WATER
WASTEWATER**

GAS CONVECTION



GAS

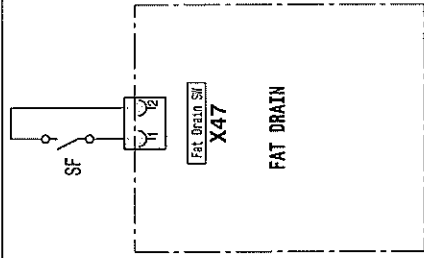
GAS BOILER (OPTION)

TSC	CAVITY SAFETY THERMOSTAT	FCU	CAVITY FLAME CONTROL UNIT	TSB	BOILER SAFETY THERMOSTAT	FBU	BOILER FLAME CONTROL UNIT	EV5	BOILER FILL SOLENOID VALVE
TCAV	CAVITY THERMOCOUPLE	ACCU	CAVITY IGNITOR	TBOI	BOILER THERMOCOUPLE	ACCU	BOILER IGNITOR	BV6	BOILER DRAIN BALL VALVE
		VTCU	CAVITY BLOWER			VTBU	BOILER BLOWER		
				-	-	602402P01	ELECTRIC DIAGRAM 6/10 "GAS" 220-240V 1N CKM		From S/N :

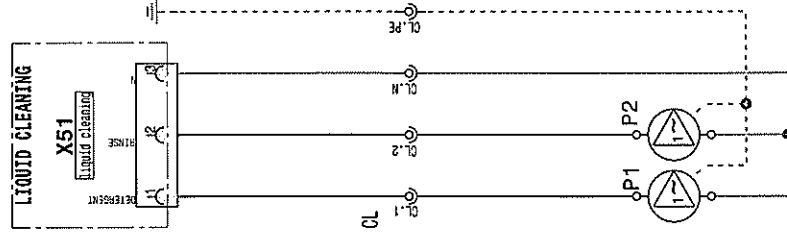
ACCESSORIES

"GAS"

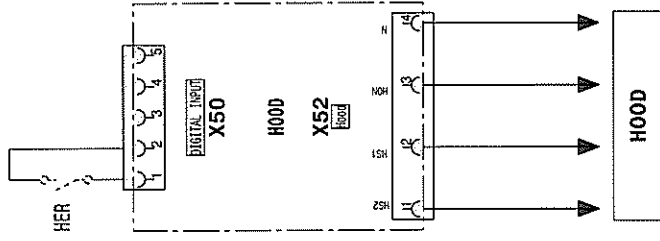
FAT DRAIN SYSTEM



LIQUID CLEANING



EXTRACTION HOOD



BV15	FAT DRAIN BALL VALVE	-	-	-	-
SF	FAT DRAIN SWITCH	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
P1	RINSE PUMP	-	-	-	-
P2	DETERGENT PUMP	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
				602402P01	From S/N :
				ELECTRIC DIAGRAM 6/10 "GAS" 220-240V 1N CKM	

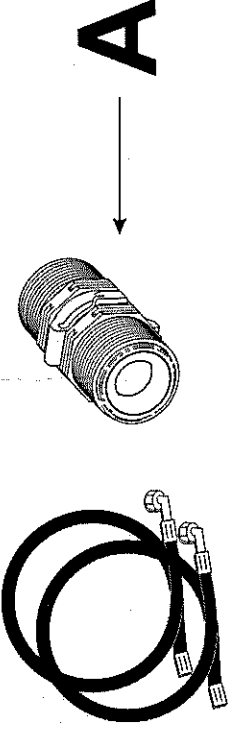
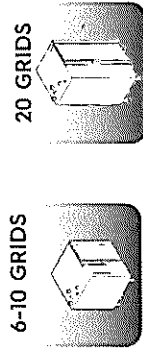


The undersigned (1), representing the following manufacturer (2), declares that the product Gas Combination Oven for professional use (3) complies with the requirements of the following UK Legislations (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorized to construct the technical file is the manufacturer.

(2) Electrolux Professional spa V.le Treviso 15 33170 Pordenone – Italy Phone +39 0434 380 1 Fax +39 0434 380643	(4) 2008 No. 1597 Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008 2017 No. 1206 The Radio Equipment Regulations 2017 (*) 2016 No. 1091 The Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (**) 2018 No. 389 The Gas Appliances (Enforcement) and Miscellaneous Amendments Regulations 2018 2012 No. 3032 The Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012	(5) BS EN 203-1:2014 +AC:2016 BS EN 203-2-2:2006 BS EN 60335-1:2012 +AC:2014 +A11:2014+A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 BS EN 60335-2-102:2016 BS EN 62233:2008 +AC:2008 BS EN 55014-1:2017 + A11 :2020; BS EN 55014- 2:2015 BS EN 61000-3-2:2019; BS EN 61000-3-3:2013 +A1 :2019 ETSI EN 301 489-17 V3.2.4 ETSI EN 301 489-1 V2.2.3 ETSI EN 303 446-1 V1.2.1 ETSI EN 300 328 V2.2.2 BS EN 63000: 2018
(3) COG*** (*) Applicable only for appliance with Radio Equipment module (**) Applicable only for appliance without Radio Equipment module		
(3) 	(1) Pordenone, 07/10/2022 Gianni Moretto Head of R&D Food Europe  Patrizio Mazzocut BA Food Europe COO 	

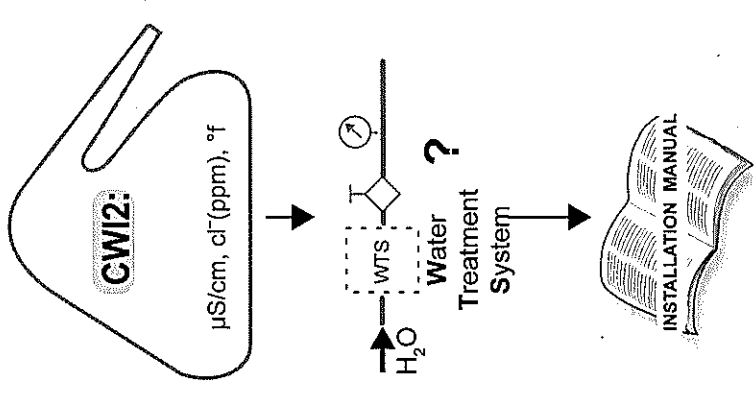
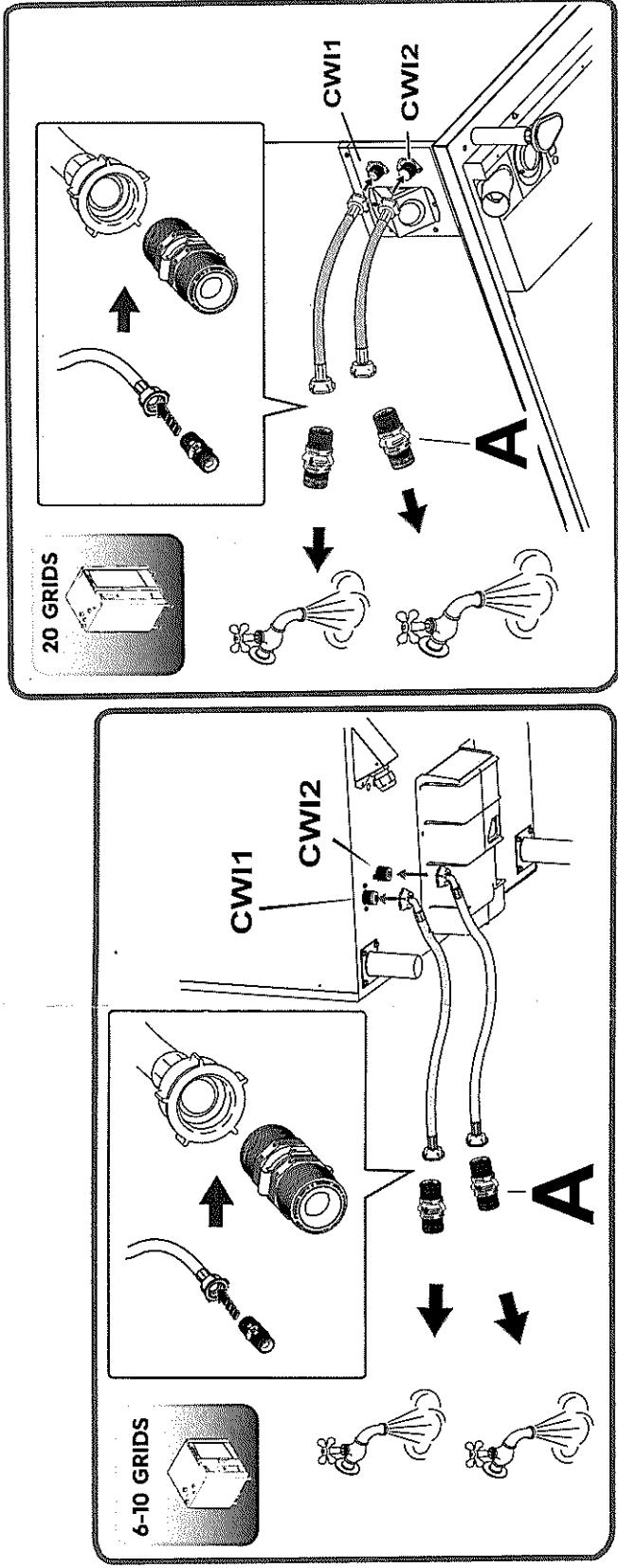
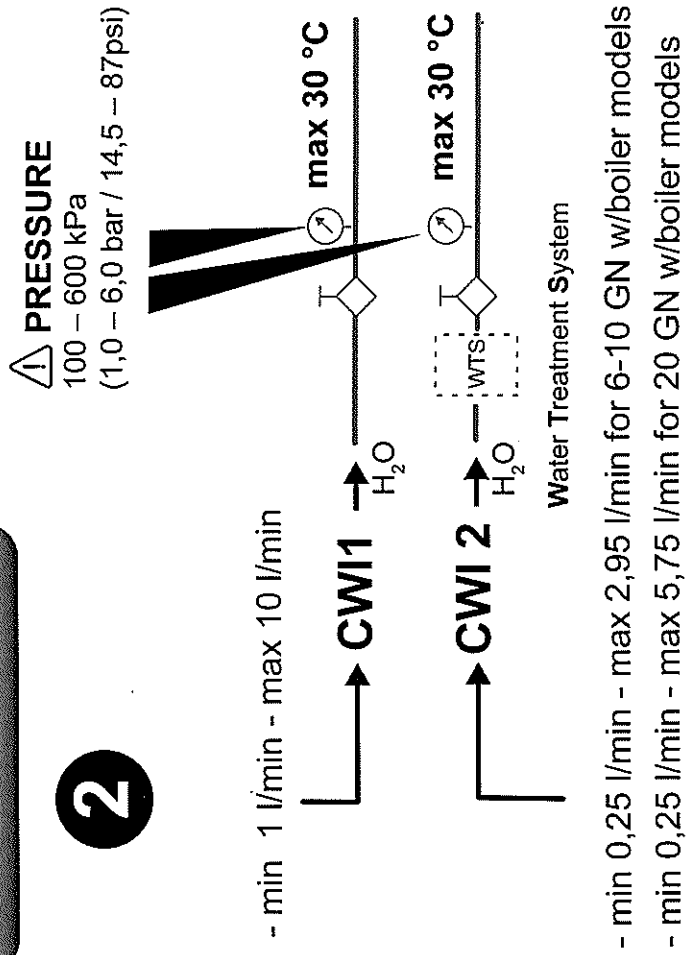
The notified body IMQ S.p.A. (identification number 0051) performed the conformity to type examination as per GAR 2016/426 Annex III Module D and issued the Certificate of conformity to type No. 0051-GAR-D0038 on 2022/02/18 and expiring on 2025/02/17.

A - Included Components

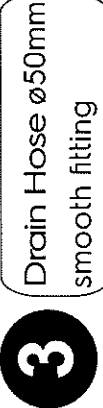


IMPORTANT: For compliance with UK Water Supply (Water Fittings) Regulations the installer technician must provide a WRAS approved double check valve for each water connection, or other device no less effective that provides back-flow protection of at least fluid category three.

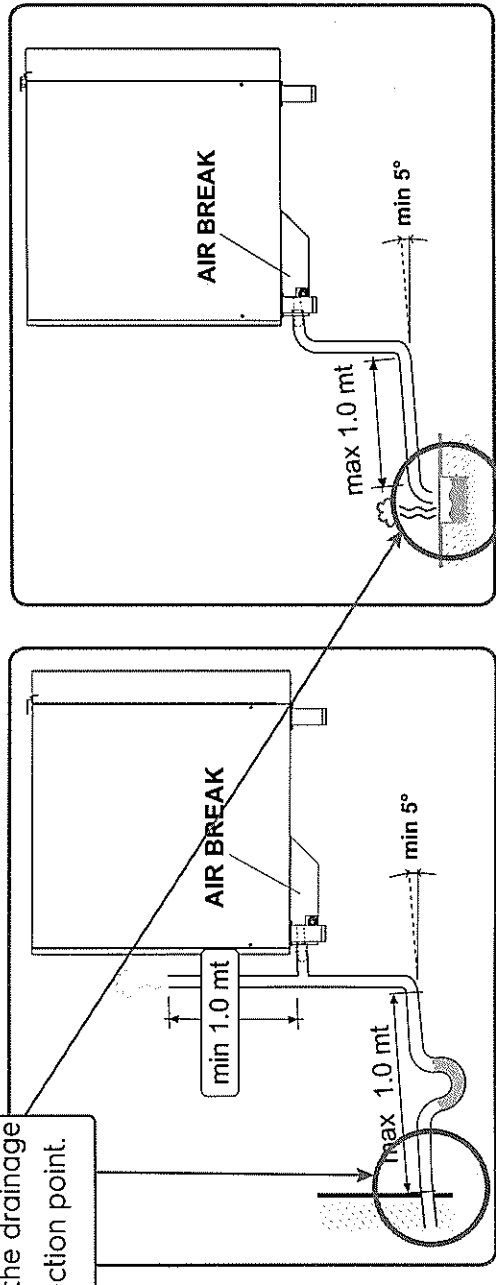
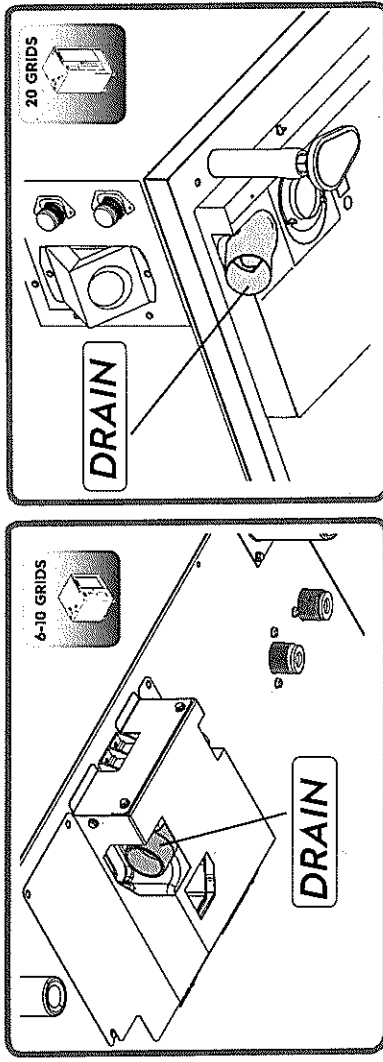
B - H2O Connections



C - Drain Connection

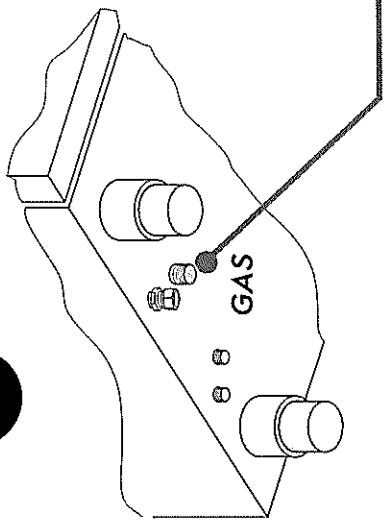


AUS only: The appliance shall be drained to a certified waste trap positioned at the drainage system connection point.



(GAS OVEN ONLY)

4



GAS PRESSURE

INSTALLATION MANUAL

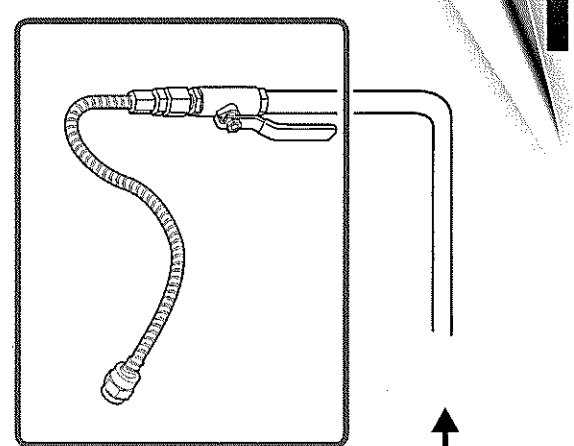
GAS PRESSURE REGULATOR

Ø1" 20 GRIDS 1/1
Ø1" 20 GRIDS 2/1
Ø1" 10 GRIDS 2/1

Ø1/2" 6 GRIDS 1/1
Ø1/2" 16 GRIDS 2/1
Ø1/2" 10 GRIDS 1/1

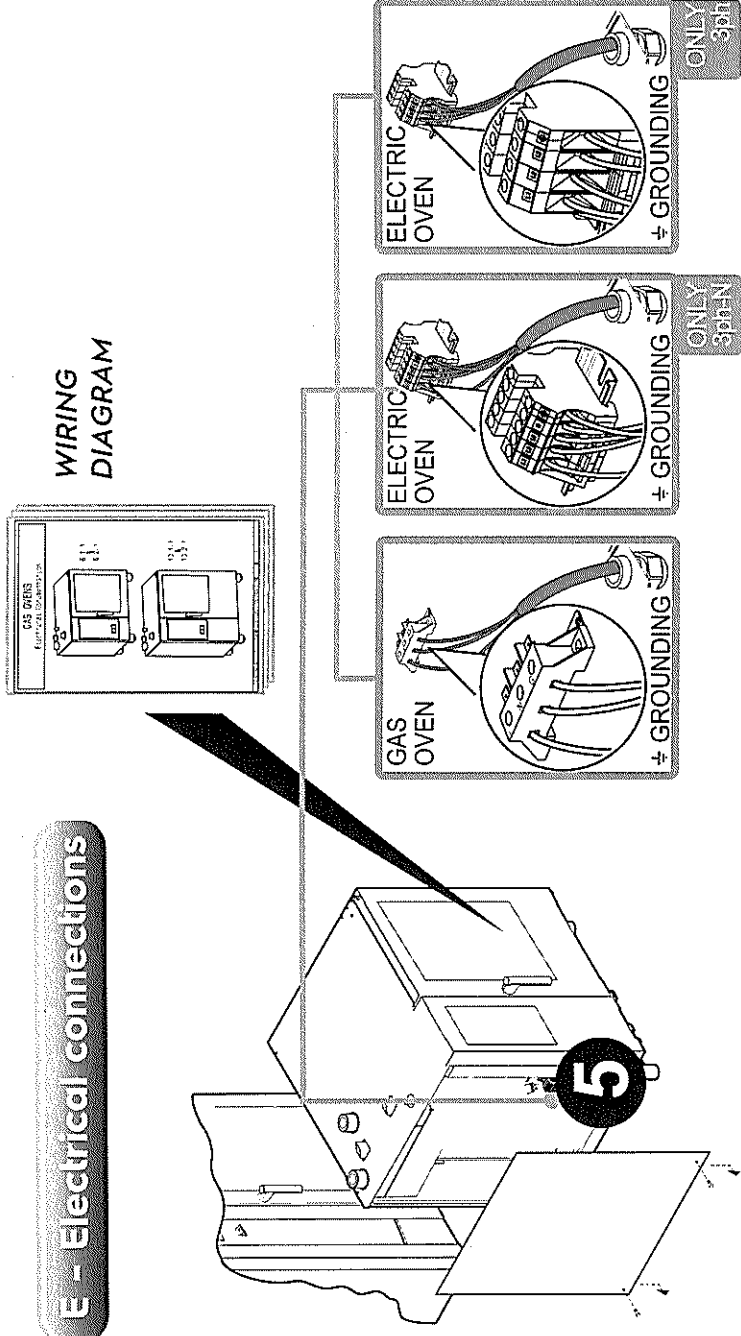
GAS INLET

D - Gas Connections

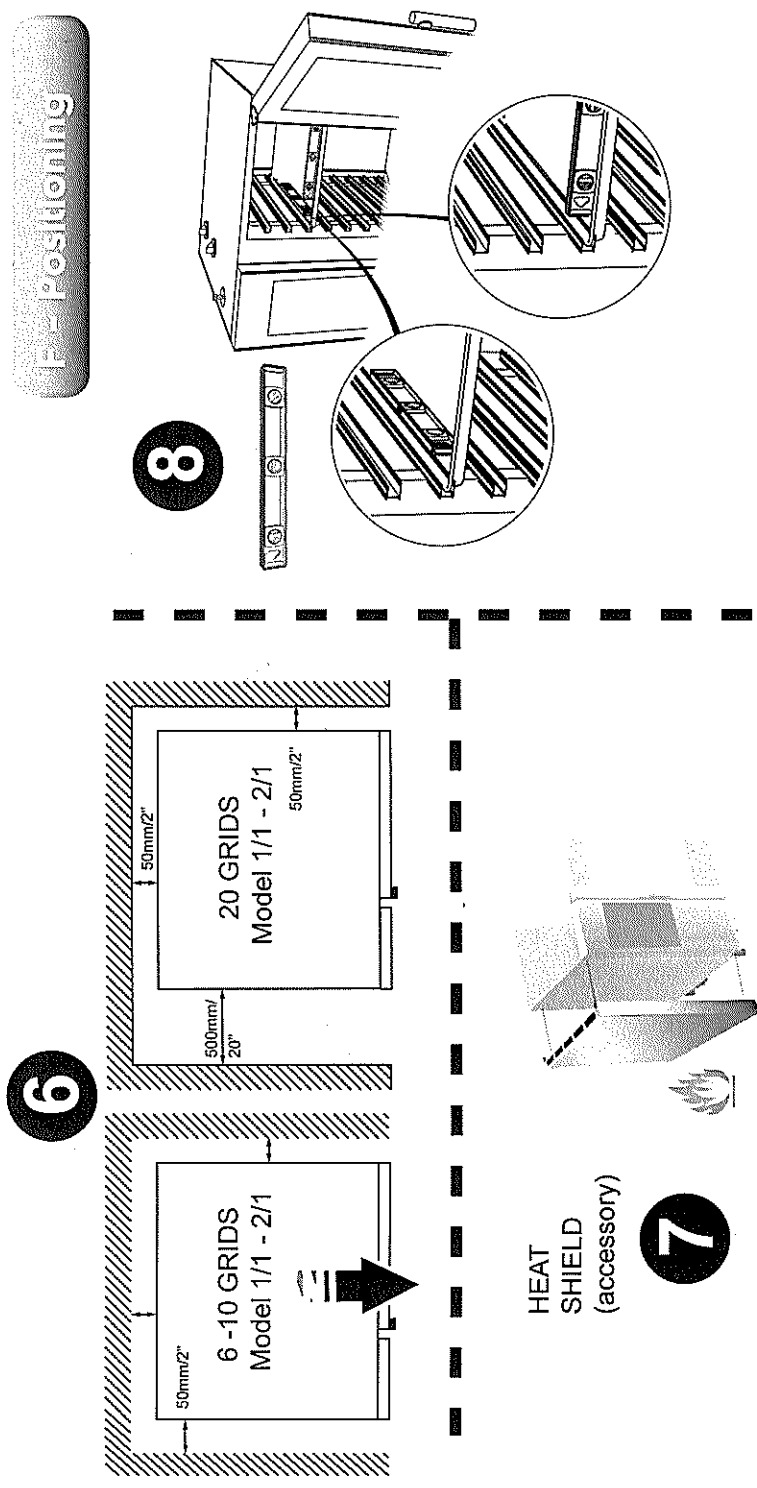


E - Electrical connections

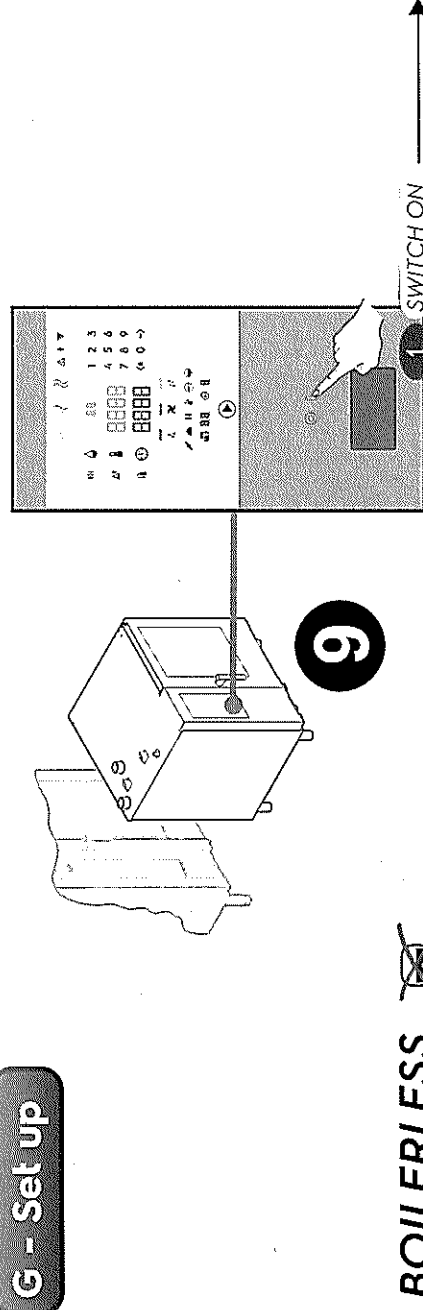
WIRING DIAGRAM



F - Positioning

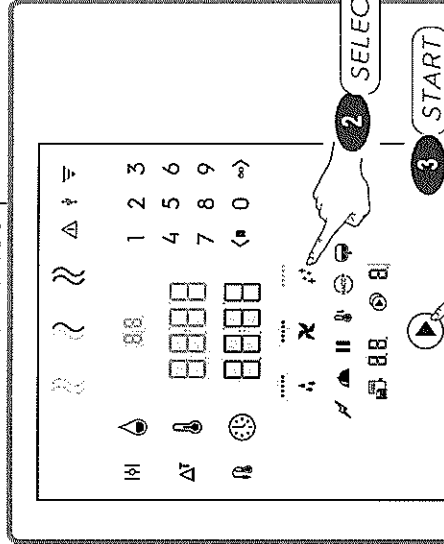


G - Set up

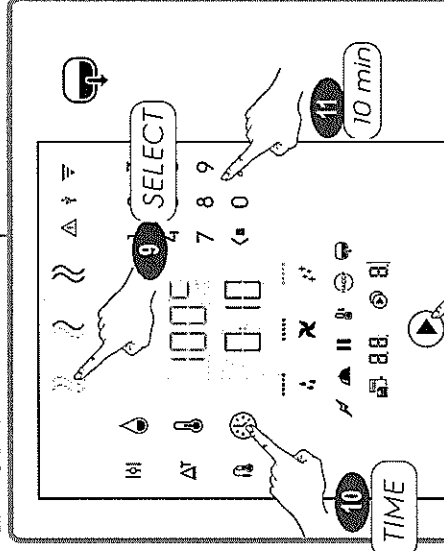


BOILER

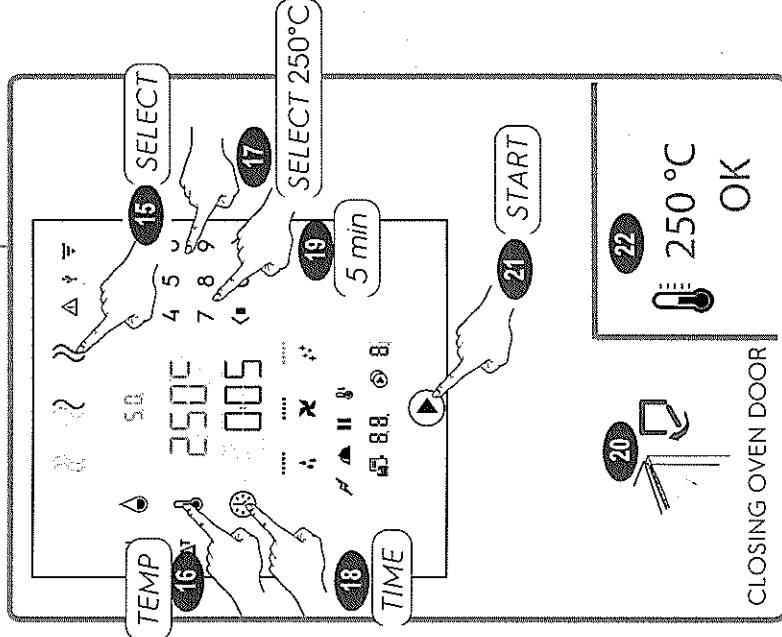
A - CLEANING TEST



B - STEAM TEST

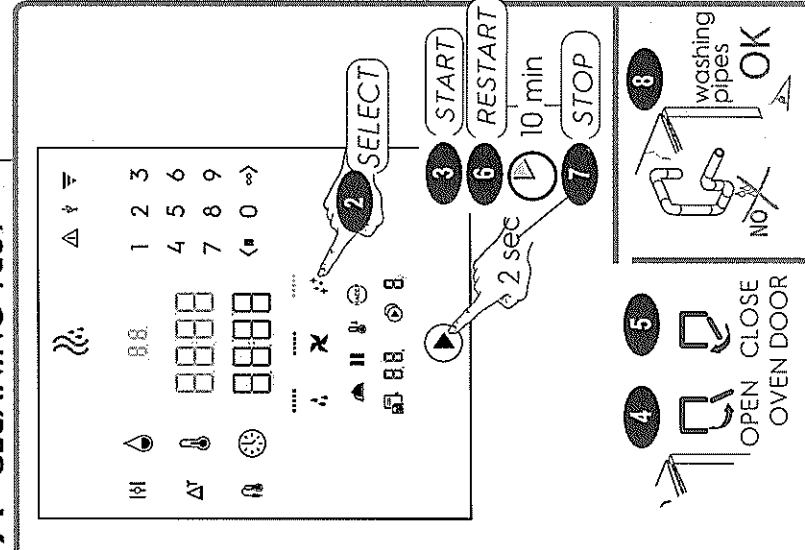


C - CONVECTION TEST

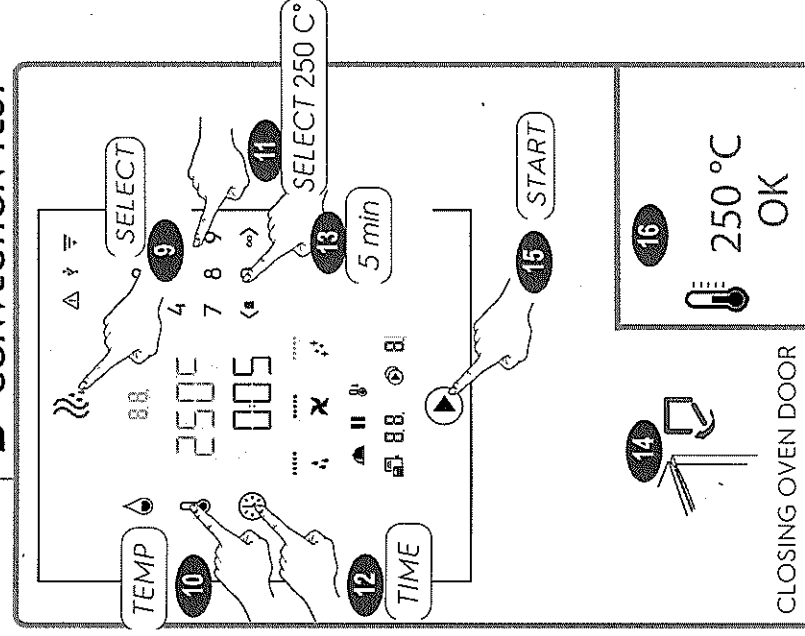


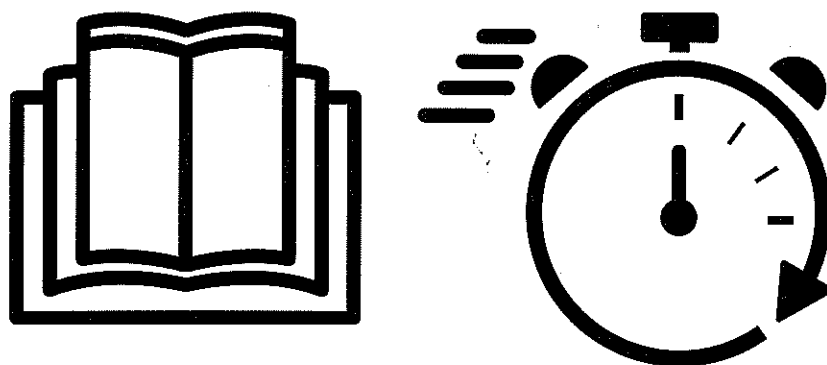
BOILERLESS

A - CLEANING TEST



B - CONVECTION TEST



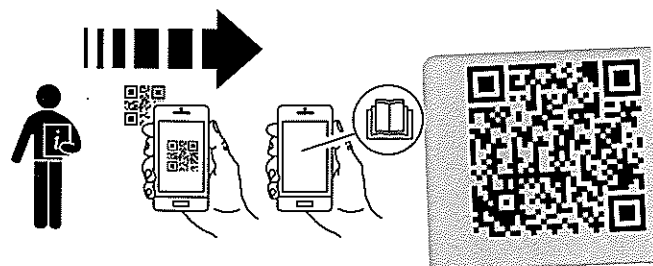


Gas and Electric Combi OVEN - FORNO COMBI a gas ed elettrico - FOUR A CONVECTION/VAPEUR au gaz et électrique - Gas- und Elektro-Kombidämpfer - Combi OVEN Gas en Elektrisch - Horno combinado de gas y eléctrico - FORNO Combo Gás e Elétrico - Συνδυαστικός ΦΟΥΡΝΟΣ αερίου και ηλεκτρισμού - Gas- och elektrisk kombiugn - Kaasu- ja sähkötoiminen YHDISTELMÄUUNI - Gas og elektrisk kombiovn - Gas and Electric Combi OVEN - Gazlı ve Elektrikli Kombi FIRIN - 燃气和电气混合炉 - 가스/전기 콤비 오븐

Digital

EN*	Quick guide	2
IT	Guida rapida	18
FR	Guide rapide	34
DE	Kurzanleitung	51
NL	Snelle gebruikershandleiding	68
ES	Guía rápida	85
PT	Guia rápido	102
EL	Σύντομος Οδηγός Χρήσης	118
SV	Snabbguide	135
FI	Käyttäjän pikaopas	151
DA	Kort brugsanvisning	167
NO	Hurtigreferanseguide	183
TR	Hızlı Kılavuz	199
ZH	快速指南	215
KO	빠른 안내서	228

F.Mod ZCOG101C2G0
PNC 21898213
Ser.No 4492020704
Type Ref. COG11V20



*Original instructions / Istruzioni originali / Instructions d'origine / Original-
Bedienungsanleitung / Originele instructies / Instrucciones originales / Instruções originais
/ Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας / Originalanvisningar / Alkuperäiset ohjeet / Original
vejledning / Originalanvisninger / Orijinal talimatlar / 原始指令 / 원본 지침

595403A05- 2023.01

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA

A.1 Informazioni generali

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:



AVVERTENZA

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.



AVVERTENZA

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.



IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Operazioni inappropriate di installazione, servizio, manutenzione, pulizia e modifiche all'unità possono causare danni, infortuni o morte.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto		●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

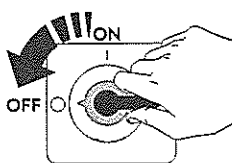
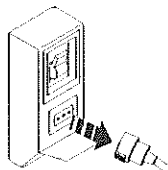
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Evitare accuratamente l'esposizione dell'apparecchiatura all'ozono. Non utilizzare ozonizzatori nei locali in cui è installata l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- E' vietato immettere nella camera di cottura liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.

L'apparecchiatura deve essere installata esclusivamente sotto un sistema di aerazione.

- La ventilazione non corretta del forno può rivelarsi pericolosa per la salute dell'operatore e determinare problemi di funzionamento, risultati di cottura insoddisfacenti e possibili danni all'apparecchiatura. I danni verificatisi come conseguenza diretta di una scorretta ventilazione DEL FORNO non sono coperti dalla garanzia del Costruttore.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;

ITALIANO

- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura

Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

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

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sull'apparecchiatura utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es. scale a pioli o vi sale sopra).
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudersi repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta/porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Viste le dimensioni della macchina, durante la fase di trasporto, movimentazione e immagazzinamento è possibile impilare una macchina sopra l'altra attenendosi a quanto indicato nel talloncino apposto sull'imballo.

- Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della macchina sono obbligatori un'adeguata formazione ed addestramento per l'uso dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita (ad es.: tuta da lavoro, scarpe di sicurezza, guanti e casco di protezione).
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti la macchina non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti della macchina, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.
- Il posizionamento, il montaggio e lo smontaggio della macchina dovranno essere eseguiti da personale specializzato.

A.9 Pulizia dell'apparecchiatura



IMPORTANTE

Per poter mantenere le prestazioni e la sicurezza dell'apparecchiatura, è necessario eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia.

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Utilizzare una scala con guardia al corpo per interventi su apparecchiature con accessibilità alta.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.10 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchiatura, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.
- Qualora sul display venga visualizzato un codice di errore (vedere il capitolo sul ricerca guasti nel manuale d'uso) dovuto a un arresto inatteso dell'apparecchiatura, togliere l'alimentazione all'apparecchiatura stessa e rivolgersi a un tecnico qualificato per la manutenzione.

- In caso di anomalia significativa, guasto o malfunzionamento, l'operatore deve disattivare immediatamente l'apparecchiatura.

A.11 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.12 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

B.1 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

B.2 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional.

B.3 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente.

C DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

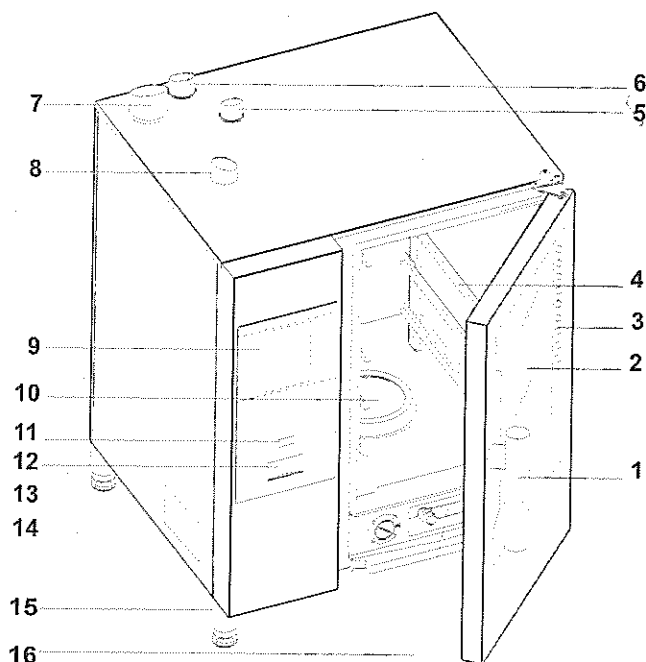
C.1 Specifiche tecniche

Pesi apparecchiature e carico massimo

Dimensione forno/N. di griglie		MODELLI					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Carico forno massimo	kg	30	60	50	100	100	200
Carico massimo recipiente pentola/vassoio	kg	15	30	15	30	15	30
Peso modelli elettrici	kg	125,5	148,5	149,5	187	154	187
Peso totale modelli a gas	kg	140,5	163,5	157,5	201	162	201

C.2 Panoramica dell'apparecchiatura

6 - 10 GN model

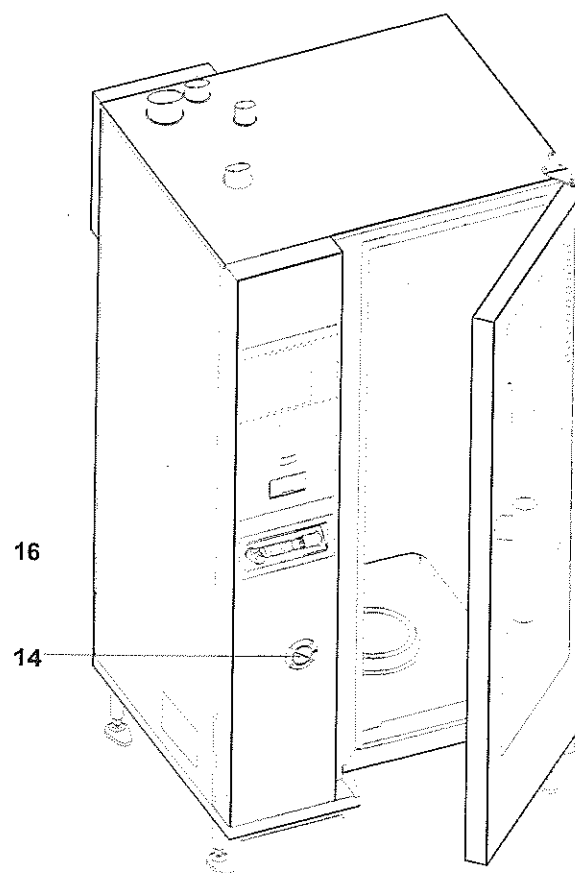


1. Maniglia porta (forma in base al modello)
2. Porta vetro
3. Barra LED per illuminazione cella
4. Supporto griglie
5. Scambiatore di calore cella gas di scarico (tutti i modelli a gas)
6. Scarico vapore (modelli elettrici e a gas)
7. Gas di scarico dal generatore di vapore (modelli a gas con boiler)
8. Ingressi aria (modelli elettrici e a gas)
9. Control panel
10. Filtro cella - alloggiamento pastiglie detergente (lavaggio cella)
11. Tasto On-Off
12. Posizione chiave USB
13. Targhetta caratteristiche
14. Cassetto agente disincrostante/brillantante
15. Piedini
16. Unità di pulizia spray manuale, se presente nel modello

**NOTA!**

Lo spray manuale funziona esclusivamente se il forno è acceso.

20 GN model



C.3 Introduzione

**ATTENZIONE**

- Rimuovere tutto l'imballo e qualsiasi oggetto dalla cella.
- Non appoggiare teglie o utensili di qualsiasi tipo sopra il forno per evitare di ostruire i condotti di scarico fumi e vapori.
- Non posizionare oggetti (per esempio teglie) sotto il fondo del forno per non ostruire i fori di entrata o uscita dell'aria di raffreddamento.

**IMPORTANTE**

Dopo l'installazione di forni a 6, 10 e 20 griglie (installazione a colonna inclusa), verificare a quale altezza vengono posizionati i vassoi superiori nel forno. Se necessario, apporre la seguente targhetta adesiva (in dotazione) sul frontale del forno a **un'altezza di 1,60 m superiore dal pavimento**.





AVVERTENZA

Per evitare scottature, non utilizzare contenitori contenenti liquidi (o prodotti che diventano liquidi con la cottura) nei ripiani posizionati nei livelli superiori a 1,6 m dal pavimento. Ciò al fine di evitarne il rovesciamento durante la movimentazione.

C.4 Starter kit

Se insieme al forno viene fornito uno "Starter kit" (campione omaggio di benvenuto nel mondo Product Care di Electrolux Professional), leggere attentamente le istruzioni riportate sull'imballo.

Lo "Starter kit" è costituito da un campione di detergente per la prima pulizia automatica della cella:

- n. 8 - C22 Cleaning Tab (detergente in pastiglie, 30 g)
- n. 2 - C25 Rinse & Descale (brillantante e disincrostante in pastiglie, 30 g)

Per istruzioni dettagliate, consultare il paragrafo D.5 *Ciclo di pulizia* della presente guida.

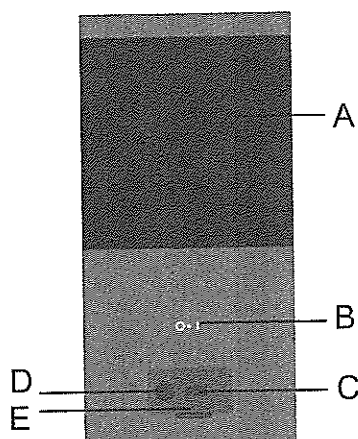
D FUNZIONAMENTO

D.1 Pannello di controllo



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".



- A. Pannello digitale
- B. Tasto ON/OFF
- C. Ingresso/uscita chiave USB
- D. Collegamento per accessorio/recupero dati
- E. Flap apribile

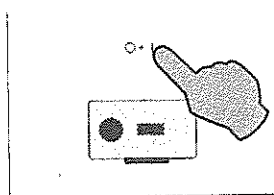
D.2 Accendere il forno

Premere il lato "I" del tasto "O - I" per accendere il forno.
Premere il lato "O" dello stesso tasto per spegnere il forno.



IMPORTANTE

Solo per i modelli a gas: attendere 5 minuti prima di riaccendere.



- il corrispondente tasto O - I si illumina;
- il cruscotto comandi si accende;

Il display TEMPO è illuminato:

- premere alcune volte il tasto TEMPO per impostare anno, mese, giorno, ore e minuti; sul tastierino numerico premere i tasti ">" oppure "<" per muoversi avanti o indietro al fine di impostare il valore richiesto;

(Figura d'esempio qui sotto 12:05)

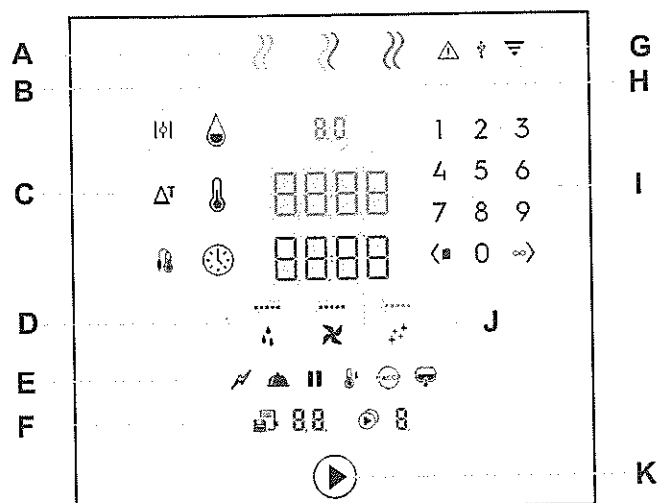


D.3 Descrizione display e comandi

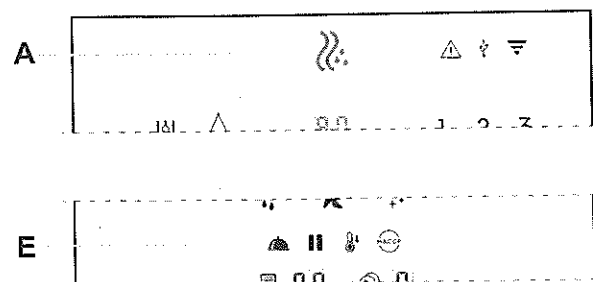
Il forno consente la cottura con modalità diverse a seconda del tipo di vivanda e dei requisiti necessari.

È possibile impostare le diverse modalità dal display premendo l'icona corrispondente.

Modello livello B



Modello livello C (senza boiler)



- A. Cicli di cottura

ITALIANO

- B. Parametri di cottura
- C. Opzioni di cottura
- D. Funzioni speciali
- E. Utilità
- F. Programmi e multifase
- G. Spie luminose
- H. Display digitali
- I. Tastierino numerico
- J. Cicli di pulizia
- K. Pulsante di avvio

Stato delle luci:

- illuminazione massima = tasti attivi
- illuminazione minima = tasti inattivi
- senza luce = tasti non disponibili
- luce lampeggiante = richiesta o avvertenza

Stato display:

- I display normalmente indicano valori di umidità, temperatura, ora, programmi e multifase. Sono anche in grado di mostrare altri valori di funzione o parole per indicare avvertenze o azioni da eseguire.

A - Cicli di cottura



Ciclo A CONVEZIONE

Per arrostiti e gratinare
Temperatura massima fino a 300 °C.



in modelli senza boiler



Ciclo MISTO (solo in modelli con boiler)

Vapore surriscaldato.
Utilizza contemporaneamente la cella e il generatore di vapore mantenendo i cibi morbidi.
Temperatura massima fino a 300°C.



Ciclo A VAPORE (solo in modelli con boiler)

- Vapore completo: ideale per cottura a vapore a 100°C.
- Vapore a bassa temperatura per cotture delicate, cibi in buste sottovuoto e per scongelamento (temperatura da 25°C a 99°C);
- Vapore surriscaldato (temperatura da 101°C a 130°C).

B - Parametri di cottura



Umidità

Permette di regolare:

- il livello di umidità richiesto nel ciclo misto.
- il livello di umidità massimo nel ciclo a convezione.
- i livelli di umidificazione da 10 a 100 in modelli senza boiler.



Temperatura

Termostato digitale per temperatura della cella



Ora

Tempo di cottura

C - Opzioni di cottura



Sfiato Aperto (solo in ciclo a convezione)

Per cotture molto secche, consente l'evacuazione dell'umidità quando necessario (temperatura massima di 300°C).



Eco Delta (solo in ciclo cottura con sonda alimentare)

La funzione ECO DELTA consente di eseguire una cottura senza aggredire il cibo con alte temperature; Si tratta di un metodo di cottura avanzato in base al quale la temperatura della cella forno varia proporzionalmente alla temperatura al cuore del cibo da cuocere.



Sonda alimentare

La Sonda alimentare permette un preciso controllo della temperatura più interna del prodotto da cuocere.

D - Funzioni speciali



Iniezione di acqua

L'iniezione manuale di acqua nella cella consente di aumentare istantaneamente il livello di umidità durante un ciclo di cottura.



Ventola

Consente la regolazione della velocità della ventola.

E - Utilità



Potenza ridotta (solo in modelli con boiler)

Per cotture delicate come la pasticceria leggera. È abbinabile a tutti i cicli.



Mantenimento

Per cotture lente e prolungate, tipicamente per le carni (grossi tagli). Ideale per mantenere il calore costante a fine cottura. È abbinabile a tutti i cicli.



Pausa

Per impostare una pausa fra un ciclo di cottura e l'altro.



Raffreddamento

Raffreddamento rapido della cella: utile per passare da una cottura ad un'altra a temperatura inferiore. Permette la rotazione della ventola e l'iniezione automatica dell'acqua anche con la porta aperta.



AVVERTENZA

C'è il rischio di contrarre ustioni. A forno caldo aprire sempre la porta con cautela.



HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): secondo il sistema richiesto, i dati di cottura possono essere salvati su una chiavetta USB.



Scarico boiler (solo in modelli con boiler)

Premere questo tasto per scaricare manualmente l'acqua dal boiler.

F - Programmi e multifase



Programmi

Questo tasto permette di salvare e recuperare fino a 99 programmi (ricette).

**Multifase**

Cottura con fasi in sequenza: questa funzione permette di impostare i programmi di cottura con diverse fasi in sequenza automatica (massimo 4 fasi).

G - Spie luminose**Attenzione**

Indica un malfunzionamento del forno (avvertenza / errore).

**USB**

Si illumina quando un dispositivo USB è collegato al forno.

**Wi-Fi**

Indica una connessione a una rete Wi-Fi eseguita con successo (solo con l'apposito accessorio).

H - Area display digitali

8.0

Il Display digitale umidità mostra:

- il valore di umidità impostato nel ciclo misto o nel ciclo a convezione.
- i livelli di umidificazione da 10 a 100 in modelli senza boiler.



8888

Il Display digitale temperatura mostra:

- La temperatura impostata della cella
- La temperatura della cella ECO DELTA.



8888

Il Display digitale tempo/sonda alimentare mostra:

- Il tempo di cottura.
- La temperatura impostata della sonda alimentare.

I - Tastierino numerico

1 2 3
4 5 6
7 8 9
< 0 >

Permette di inserire un valore numerico in varie funzioni.

<

- Premere per ridurre il valore sul display (<).
- Mantenere lo stesso tasto premuto per eliminare una fase o un programma ().

>

- Premere per aumentare il valore sul display (>).
- Premere lo stesso tasto per selezionare la cottura in continuo () quando si imposta il tempo.

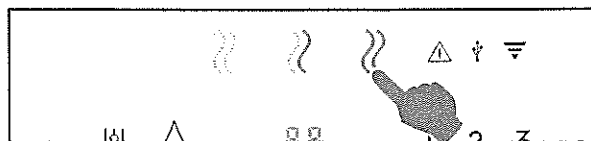
J - Ciclo di pulizia**Ciclo di pulizia**

Questa funzione permette di pulire automaticamente la cella forno grazie a cicli di pulizia dedicati.

D.4 Impostazione del ciclo di cottura

1. Selezionare un ciclo di cottura, per esempio il ciclo A CONVEZIONE;

modello con boiler



modello senza boiler

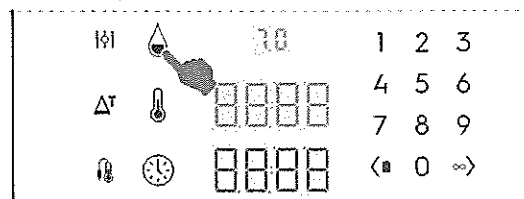
**Set umidità**

2. Impostare l'UMIDITÀ

- Premere il tasto umidità. Impostare il valore (per esempio 73%) sul tastierino numerico. Il valore corrispondente appare sul display digitale.

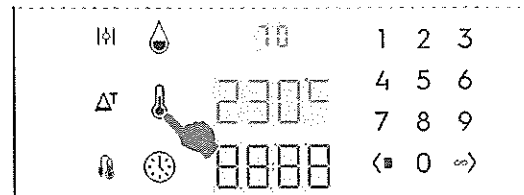
**NOTA!**

Indipendentemente dalla cifra inserita, il valore visualizzato sul display sarà sempre arrotondato alla decina più vicina (10, 20, 30,... 90 e fino a 99).

**Set temperatura**

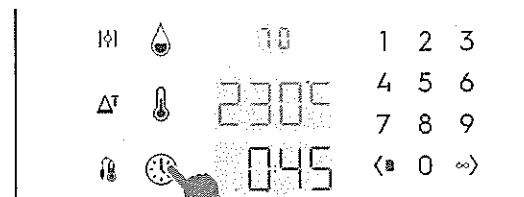
3. Impostare la TEMPERATURA

- Premere il tasto temperatura. Impostare il valore (per esempio 230°C) sul tastierino numerico. Il valore inserito appare sul display digitale.

**Regolazione della durata**

4. Impostare il TEMPO di cottura.

- Premere il tasto tempo. Impostare il valore (per esempio 45 minuti) sul tastierino numerico. Il valore inserito appare sul display digitale.

**Avviare il ciclo**

5. Premere il pulsante di START per avviare il ciclo di cottura.

Fase di preriscaldamento/raffreddamento

Questa funzione prepara la temperatura della cella prima dell'inizio del ciclo selezionato.

ITALIANO

Il display di temperatura mostra la temperatura impostata; il display tempo mostra il messaggio "PrEH" o "COOL" in base alla temperatura della cella; il pulsante di start si illumina di rosso.

Aprire la porta dopo aver premuto il pulsante di START:

- Se la porta è aperta, il preriscaldamento è interrotto; il display tempo mostra il messaggio "door".
 - Una volta chiusa la porta, il preriscaldamento riprende.
6. Quando il preriscaldamento/raffreddamento è terminato, sul display tempo appare il messaggio "LOAD"; il pulsante di start resta rosso.
- Aprire la porta;
 - Caricare il cibo nel apparecchiatura;
 - Il ciclo di cottura inizia in corrispondenza della chiusura della porta.

Salta preriscaldamento/raffreddamento

- Tenere premuto il pulsante di start per saltare questa fase e passare direttamente al ciclo principale.

Termine ciclo

7. Quando il tempo impostato è scaduto, il ciclo di cottura si arresterà automaticamente e l'apparecchiatura emetterà un allarme udibile sotto forma di bip continuo. Aprire la porta ed estrarre il prodotto.

L'allarme udibile può essere silenziato effettuando una qualsiasi azione sul cruscotto comandi oppure aprendo la porta.

Per ripetere l'ultimo ciclo di cottura con gli stessi parametri, premere nuovamente il pulsante di start.

Arresto del ciclo

- Tenere premuto il pulsante di START ► per arrestare il ciclo.



IMPORTANTE

Mentre si imposta in ciclo, diverse opzioni sono disponibili per personalizzarlo, quali:

- opzioni umidità;
- opzione di temperatura: eco-delta;
- opzione di tempo: cottura in continuo;
- opzione sonda alimentare;
- programmi preimpostati disponibili (in base al modello);
- programmi e multifase da impostare.

Per informazioni dettagliate su opzioni e programmi consultare il manuale d'uso completo sul sito web.

D.5 Ciclo di pulizia

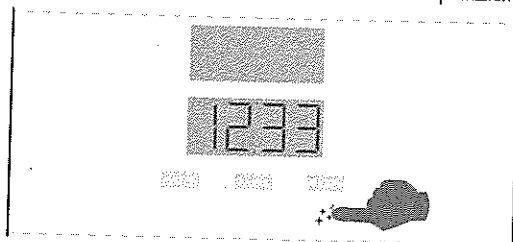


IMPORTANTE

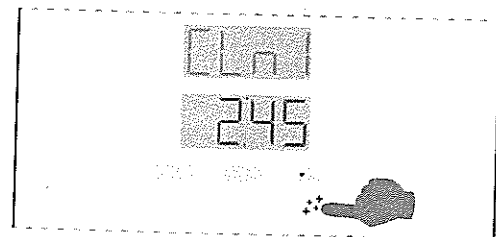
Per prevenire danni materiali, lesioni e incidenti letali, rimuovere tutti gli oggetti (vassoi, accessori...), salvo il carrello, dalla cella del forno prima di procedere al ciclo di lavaggio.

La funzione "Pulizia (Cleaning)" permette di pulire la cella forno automaticamente scegliendo il programma più adatto.

1. Premere il tasto ► per entrare nella modalità pulizia.



2. Premere più volte lo stesso tasto per impostare uno dei cicli di pulizia disponibili.

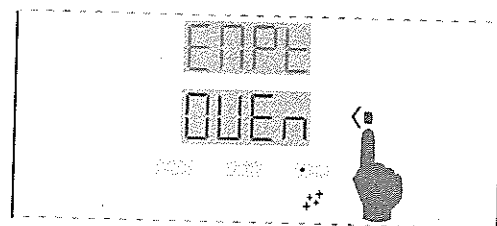


Nel caso in cui la temperatura della cella fosse troppo elevata, il forno forzerà il raffreddamento. Il pulsante di START ► viene disattivato.

Cicli di pulizia disponibili

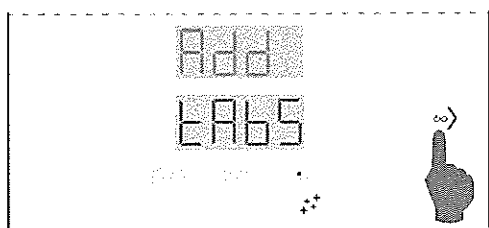
- | | |
|------|---|
| CLn1 | Dolce
Pulizia di livelli di sporco ridotti, es.: cottura a vapore, cottura al forno o carichi singoli con temperature di cottura inferiori a 200°C |
| CLn2 | Medio
Pulizia di livelli di sporco intermedi, es.: cottura arrosto o cottura al forno con temperature di cottura inferiori a 200°C |
| CLn3 | Forte
Pulizia di livelli di sporco medio-alti con depositi di cotture arrosto e alla griglia |
| CLn4 | Extra forte
Pulizia di livelli di sporco alti con pesanti depositi di cotture arrosto e alla griglia di carichi multipli |
| CLn5 | Rinse
Risciacquo con acqua fredda |

3. Premere il tasto ► per avviare il ciclo selezionato.
4. Sul display viene visualizzato un messaggio che ricorda di vuotare la cella. Aprire la porta e **RIMUOVERE TUTTI GLI OGGETTI dalla cella** (tegami, vassoi, accessori, ecc.!!).



Premere il tasto ◀ sul tastierino per confermare.

5. Sul display viene visualizzato un messaggio che ricorda di aggiungere i detergenti. Mettere i detergenti per la pulizia nella parte inferiore centrale della cella e/o nell'apposito cassetto (la sua posizione cambia a seconda del modello). Per la loro quantità fare riferimento alle tabelle presenti in questo capitolo o alla targhetta adesiva apposta sul forno.



Premere il tasto  per confermare il caricamento dei prodotti chimici solidi.



IMPORTANTE

Se la temperatura nella cella è superiore a 40 °C [104 °F], il forno forzerà il raffreddamento prima di qualsiasi ciclo di pulizia. Inserire il detergente solo al termine del raffreddamento in quanto la temperatura elevata potrebbe innescare una reazione chimica!

6. Chiudere la porta; il ciclo di pulizia si avvia.

Sui display saranno visualizzati il ciclo selezionato e la durata stimata / il tempo restante.

DETERGENTI



IMPORTANTE

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia e la manutenzione raccomandati. I detergenti non originali o non raccomandati da Electrolux Professional possono danneggiare gravemente l'apparecchiatura.

I prodotti per la pulizia sbagliati possono lasciare tracce di residui chimici nella camera di cottura e/o creare reazioni chimiche forti con conseguenze gravi all'interno della cella, che nel peggiore dei casi potrebbero causare un'esplosione.

Configurazione standard

Detergente SOLIDO

A

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato nelle tabelle seguenti nel filtro di scarico nella parte centrale inferiore della cella.

Preparato per lavaggio approvato da Electrolux Professional: pastiglia detergente C22 (ove disponibile) o detergente in polvere C23.

BRILLANTANTE

Configurazione standard

Brillantante e disincrostante SOLIDO in pastiglie

Aprire e svuotare il numero di bustine indicato nelle tabelle seguenti nel cassetto dedicato (vedi figure seguenti).

B

Effetto disincrostante disponibile solo in modelli con boiler.

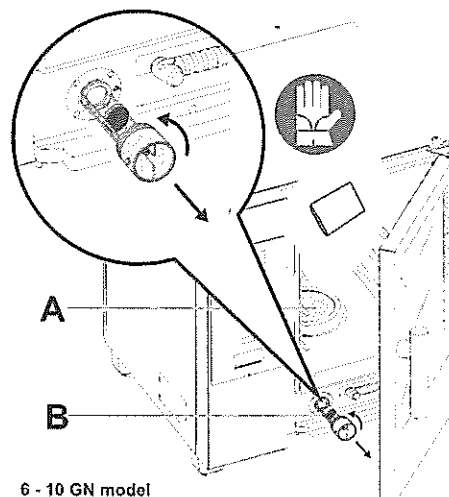
Usare solo pastiglie di brillantante e disincrostante C25 di Electrolux Professional.

Caricamento prodotti chimici

Modello 6 - 10 GN			
Ciclo di pulizia	A	B	B - dESC
	Detergente	Brillantante / Disincrostante	Disincrostante
	Quantità	Quantità	Quantità
CLn1	1	1	2

Caricamento prodotti chimici (cont'd.)

Modello 6 - 10 GN			
CLn2	2	1	2
CLn3	3	1	2
CLn4	4	1	2
CLn5	0	0	0



6 - 10 GN model

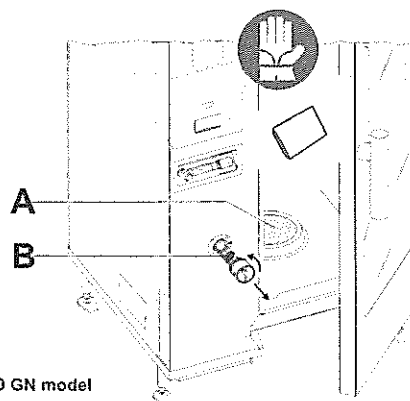
Caricamento prodotti chimici

Modello 20 GN			
Ciclo di pulizia	A	B	B - dESC
	Detergente	Brillantante / Disincrostante	Disincrostante
	Quantità	Quantità	Quantità
CLn1	2	2	3
CLn2	3	2	3
CLn3	4	2	3
CLn4	6	2	3
CLn5	0	0	0



IMPORTANTE

Nei modelli a 20 griglie, i cicli di pulizia vengono eseguiti solo con il carrello all'interno del forno. Aiuta a sigillare la chiusura delle aperture inferiori tra la cella e la porta.



20 GN model



AVVERTENZA

Per prevenire danni materiali, lesioni e incidenti letali, non pulire o lasciare accessori/vassoi (carrelli esclusi) all'interno dell'unità. Vuotare la cella prima di procedere.

**IMPORTANTE**

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

**AVVERTENZA**

Sia le sostanze chimiche che il vapore caldo possono sfuggire dalla cella con il rischio di ustioni e scottature. Usare guanti.

Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.

**AVVERTENZA**

Non avviare alcun ciclo di cottura se il ciclo di pulizia non è stato completato e/o dopo il completamento del ciclo di pulizia se sono presenti ancora residui di detergente.

Per informazioni dettagliate sulla pulizia automatica e la disincrostazione del boiler (dESC), vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

E CURA DEL FORNO**AVVERTENZA**

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

E.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.

**IMPORTANTE**

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

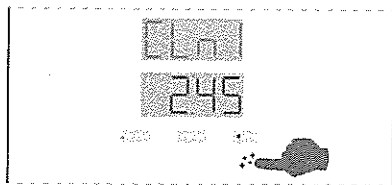
E.2 Pulizia dell'apparecchiatura

Il forno è soggetto a sporcizia ogni volta che si utilizza per la cottura: il tipo di sporcizia e la sua posizione nel forno dipendono da molti fattori. Qui di seguito si forniscono informazioni riguardo la posizione delle sezioni da pulire e agli intervalli di pulizia.

E.2.1 CAMERA DI COTTURA (CELLA)

Da pulire almeno una volta al giorno in caso di utilizzo giornaliero.

Per la pulizia della cella utilizzare i programmi dedicati come indicato nella sezione D.5 *Ciclo di pulizia* di questo manuale.

**E.2.2 BOILER o GENERATORE DI VAPORE (solo per modelli che ne sono forniti)**

Disincrostare il boiler una volta al giorno in caso di utilizzo giornaliero. Il ciclo di disincrostazione è compreso nel programma di lavaggio. Nel caso in cui sul display del forno venga

**AVVERTENZA**

Non aprire la porta della cella di cottura mentre è in funzione il ciclo di pulizia.

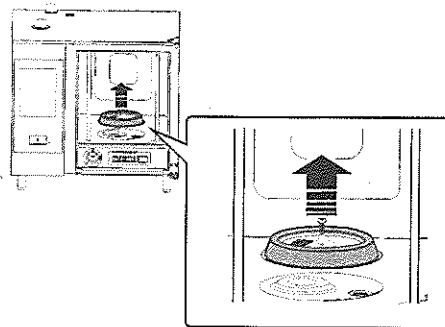
**AVVERTENZA**

In caso di perdite di vapore dalla porta della cella e/o usura visibile o danni alla guarnizione porta della cella, non avviare qualsiasi ciclo di pulizia. Contattare l'Assistenza clienti.

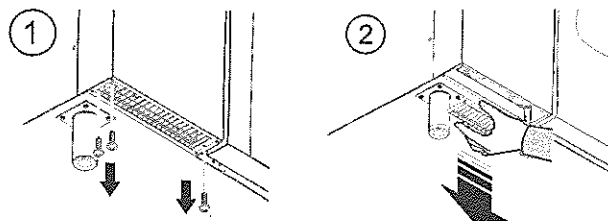
visualizzato il codice errore "dESC", è necessario eseguire la disincrostazione. Vedere la procedura sul manuale d'uso disponibile nel sito web.

E.2.3 FILTRO CAMERA DI COTTURA (CELLA)

Si consiglia di pulirlo una volta a settimana.

**E.2.4 FILTRO ARIA**

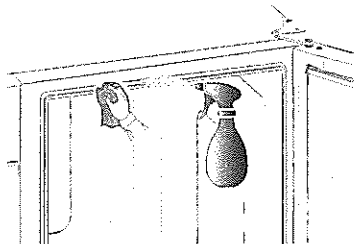
Effettuare la pulizia del filtro aria almeno una volta al mese.

**NOTA!**

È obbligatorio installarlo nuovamente per motivi di sicurezza. Se il filtro non è presente, l'apparecchiatura cesserà di funzionare.

E.2.5 AREA PORTA

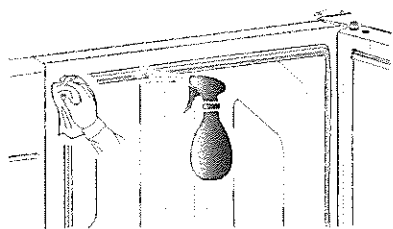
Ogni giorno pulire la superficie lungo l'intero perimetro della porta e la guarnizione in gomma.



E.2.6 GUARNIZIONE PORTA

Pulire in profondità almeno **una volta al giorno** la superficie anteriore del forno e la guarnizione usando un panno immerso in acqua. Non usare mai prodotti abrasivi.

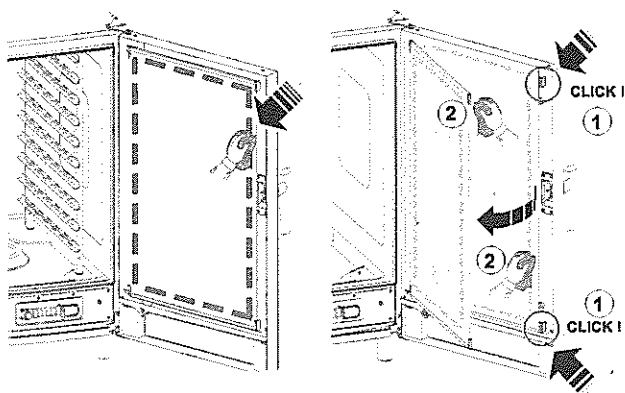
Pulire frequentemente la guarnizione in caso di uso quotidiano, in particolare quando le temperature di cottura utilizzate superano i 220 °C. Pulire la guarnizione con un panno umido in caso di cottura con la griglia aumenta considerevolmente la durata della guarnizione stessa.



Per la sostituzione della guarnizione porta, consultare il manuale d'uso completo sul sito web.

E.2.7 VETRO INTERNO, ESTERNO E DELLA CAMERA DI COTTURA

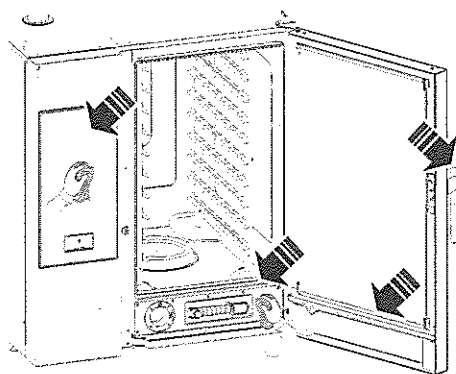
Dopo ogni ciclo di lavaggio pulire il bordo del vetro interno. Pulire tutti i lati della porta a vetro usando un prodotto per vetri.



E.2.8 ALTRE SUPERFICI

Pulire le parti di vetro, plastica e metallo solo con detergenti non aggressivi. Asciugare con cura dopo il risciacquo.

Pulire le parti in acciaio inox ogni giorno usando acqua tiepida saponata. Risciacquare e asciugare.



E.2.9 SONDA ALIMENTARE

Per garantire un funzionamento ottimale della sonda alimentare, pulirla manualmente **ogni giorno**. Utilizzare acqua tiepida e sapone neutro, quindi risciacquare con acqua pulita.



IMPORTANTE

Prestare particolare attenzione quando si maneggia la sonda, tenere presente che si tratta comunque di un oggetto appuntito, pertanto maneggiarla con particolare cura, anche in fase di pulizia.

Per ulteriori informazioni dettagliate sulla pulizia di ogni area, vedere il manuale d'uso completo sul sito web.

E.3 Riparazioni e manutenzione straordinaria



NOTA!

Le riparazioni e la manutenzione straordinaria devono essere eseguiti esclusivamente da personale specializzato e autorizzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

F RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

F.1 Anomalie

In caso di anomalia, l'apparecchiatura mostra sempre un'avvertenza che rimane attiva fino alla risoluzione del problema. La spia  lampeggia.

Controllare l'anomalia indicata dall'allarme nella lista completa riportata nel manuale d'uso disponibile sul sito web e, se necessario, chiamare l'Assistenza clienti.



NOTA!

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

Per un elenco degli allarmi e delle avvertenze vedere il manuale d'uso completo sul sito web.