

Manuale utente

FORNO COMMERCIALE COMBINATO AD ALTA VELOCITÀ



Conservare queste istruzioni per ogni ulteriore consultazione in futuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, assicurarsi che questo manuale venga trasferito insieme al prodotto. Prima di utilizzare questo forno, consultare le ISTRUZIONI DI SICUREZZA per informazioni importanti sulla sicurezza.

Indice

Importanti istruzioni di sicurezza	4-5
Installazione e messa a terra	6
Consigli per la cottura	7
Caratteristiche	8
Descrizioni menu del pannello a sfioramento	9
Descrizioni icone del touchscreen	10
Funzionamento generale del forno	11
Menu preprogrammato	12
Cucinare con voci menù preprogrammate	12
Voci di menu preprogrammate	13
Cottura manuale	14
Programmazione manuale	15
Salvare una voce di menu dalla cottura manuale:	15
Modificare manualmente una voce di menu esistente:.....	15
Spostare una ricetta manualmente:.....	15
Organizzazione manuale: Cartelle	16
Organizzazione manuale: Schede	17
Programmazione del forno: Unità USB	18
Esportare il menu tramite unità USB.....	18
Aprire il Menu nell'applicazione di programmazione ACP	18
Importare il menu tramite unità USB.....	18
Programmazione del forno: Wi-Fi ed Ethernet	19
Collegare il forno alla rete:.....	19
<i>Per connettersi tramite Wi-Fi:</i>	19
<i>Per connettersi tramite Ethernet:</i>	19
Collegare un computer al forno tramite Wi-Fi/Ethernet:	19
Trasferire le informazioni della ricetta tramite Ethernet/Wi-Fi:	19
<i>Informazioni di accesso</i>	19
Manutenzione e pulizia	20-21
<i>Prodotti per la pulizia consigliati:</i>	20
<i>Se il forno è nuovo, prima di utilizzarlo per la prima volta:</i>	20
<i>Migliori pratiche</i>	20
<i>Pulizia giornaliera:</i>	21
<i>Pulizia settimanale</i>	21
1. <i>Pulire il filtro dell'aria</i>	21
Opzioni utente	22
Accedere e modificare le opzioni utente:	22
Opzioni utente predefinite	23
Prima di chiamare l'assistenza	24

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

 **RICONOSCERE QUESTO SIMBOLO COME UN MESSAGGIO PER LA SICUREZZA**

ATTENZIONE

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, si devono seguire precauzioni basilari di sicurezza per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi o lesioni alle persone, incluse le seguenti.

1. LEGGERE tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. LEGGERE E SEGUIRE le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE" su questa pagina.
3. Questo apparecchio DEVE ESSERE MESSA A TERRA. Collegare solo a prese con idonea MESSA A TERRA. Vedere "ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA" a pagina 6.
4. Installare o posizionare questo apparecchio SOLO in conformità con le istruzioni di installazione in questo manuale.
5. Liquidi o altri cibi, non DEVONO essere RISCALDATI in contenitori chiusi ermeticamente poiché potrebbero esplodere.
6. Le uova nel loro guscio e le uova sode intere NON DEVONO ESSERE RISCALDATE nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde si è concluso.
7. Utilizzare questo apparecchio SOLO per la destinazione d'uso prevista descritta in questo manuale. Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato specificamente per riscaldare, cuocere o essiccare gli alimenti. Non è progettato per l'utilizzo industriale o di laboratorio.
8. Questo apparecchio NON è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza
9. I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI per assicurarsi che NON giochino con l'apparecchio.
10. Se il forno non è mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi riducendo la durata dell'apparecchio e determinando una possibile situazione di pericolo;
11. Vedere le istruzioni per la pulizia dello sportello a pagina 20-21 del presente manuale di sicurezza del prodotto.
12. NON riscaldare i biberon nel forno. I barattoli degli alimenti per bambini devono essere riscaldati aperti e il contenuto deve essere mescolato o agitato prima del consumo, al fine di evitare ustioni.
13. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o in caso di danno o caduta.
14. Questo apparecchio, cavo di alimentazione compreso, deve essere riparato ESCLUSIVAMENTE da personale di assistenza qualificato. Per la manutenzione dell'apparecchio sono necessari attrezzi speciali. Contattare il più vicino servizio assistenza autorizzato per far esaminare, riparare o regolare l'apparecchio.
15. NON coprire o bloccare le feritoie di ventilazione o altre aperture dell'apparecchio.
16. NON conservare l'apparecchio all'aperto. NON utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, ad esempio vicino a un lavello della cucina, in un seminterrato umido, una piscina o un luogo simile.
17. NON immergere il cavo o la spina nell'acqua.
18. Tenere il cavo LONTANO da superfici riscaldate.
19. NON lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal bancone.
20. Solo per uso commerciale.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE

1. **NON** utilizzare il forno con lo sportello aperto per evitare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non disattivare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
2. **NON** collocare alcun oggetto tra la parte anteriore e lo sportello del forno per evitare che residui di sporco o detersivo si accumulino sulle superfici di tenuta.
3. **NON** usare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a:
 1. sportello (piegato)
 2. cerniere e chiusure (rotte o allentate)
 3. guarnizioni e superfici di tenuta.
- D. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale di assistenza qualificato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE

Per evitare rischi di incendio nel vano di cottura del forno:

- a. NON cuocere troppo gli alimenti. Badare con attenzione al forno quando carta, plastica o altri materiali combustibili sono collocati all'interno del forno, a causa della possibilità di combustione.
- b. Rimuovere i legacci in filo metallico da sacchetti di plastica o di carta prima di metterli nel forno.
- c. Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello del forno, spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione oppure disinserire l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dell'interruttore.
- d. NON utilizzare il vano cottura come deposito. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o alimenti nel vano cottura quando non è in uso.

ATTENZIONE

Liquidi come acqua, caffè o tè sono in grado di surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza apparire bollenti a causa della tensione superficiale del liquido. Non sempre c'è un'ebollizione visibile quando il contenitore viene tolto dal forno a microonde. **LIQUIDI MOLTO CALDI POTREBBERO INZIARE A BOLLIRE IMPROVVISAMENTE QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.** Per ridurre il rischio di danni alle persone:

- i. Non surriscaldare il liquido.
- ii. Mescolare il liquido sia prima sia a metà del riscaldamento.
- iii. Non utilizzare contenitori cilindrici con collo stretto.
- iv. Dopo il riscaldamento, lasciare per un po' il contenitore nel forno a microonde prima di toglierlo.
- v. Prestare estrema attenzione quando si inserisce un cucchiaino o altro utensile nel contenitore.

ATTENZIONE

Per evitare lesioni o danni, osservare le seguenti precauzioni:

1. Non friggere nel forno. L'olio potrebbe surriscaldarsi e risultare pericoloso da manipolare.
2. Non cucinare o riscaldare le uova con il guscio o con il tuorlo intero utilizzando l'energia a microonde. L'aumento di pressione può farle scoppiare. Bucare il tuorlo con una forchetta o un coltello prima della cottura.
3. Bucare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima della cottura con energia a microonde. Quando la buccia è bucata, il vapore fuoriesce in modo uniforme.
4. Non far funzionare l'apparecchio con il vano cottura vuoto.
5. Non usare il forno per preparare il popcorn per microonde.
6. Non utilizzare termometri di cottura comuni nel forno. La maggior parte dei termometri di cottura contengono mercurio e possono causare un arco elettrico, malfunzionamenti o danni al forno.
7. Non usare utensili di metallo nel forno.
8. Non usare carta stagnola nel forno
9. Non usare mai carta, plastica o altri materiali combustibili che non siano destinati alla cottura.
10. Quando si cucina con carta, plastica o altri materiali combustibili, seguire le raccomandazioni del produttore sull'uso del prodotto.
11. Non usare carta assorbente che contenga nylon o altre fibre sintetiche. I materiali sintetici riscaldati potrebbero sciogliersi e la carta prendere fuoco.
12. Non riscaldare contenitori sigillati o sacchetti di plastica nel forno. Alimenti o liquidi potrebbero espandersi rapidamente e rompere il contenitore o il sacchetto. Forare o aprire il contenitore o il sacchetto prima del riscaldamento.
13. Per evitare malfunzionamenti dei pacemaker, consultare il medico o il produttore del pacemaker circa gli effetti dell'energia a microonde sul pacemaker.
14. L'apparecchio DEVE essere ispezionato una volta all'anno da un tecnico autorizzato. Registrare tutte le ispezioni e le riparazioni per successivo riferimento.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Installazione e messa a terra

Istruzioni per la messa a terra



Il forno **DEVE** essere messo a terra. La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche grazie ad un conduttore in cui la corrente può scaricarsi in caso di corto circuito. Il forno è dotato di un cavo che include un conduttore di messa a terra e una spina con messa a terra. La spina deve essere inserita in una

presa correttamente installata e messa a terra.

Consultare un elettricista o un manutentore se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o per verificare se la messa a terra è stata realizzata in maniera corretta.

Non utilizzare prolunghe.

Se il cavo di alimentazione del prodotto è troppo corto, incaricare un elettricista qualificato di installare una presa a tre fori. Il forno dovrebbe essere collegato a un circuito separato con la potenza elettrica prevista nelle specifiche del prodotto. Quando il forno combinato è su un circuito con altre apparecchiature, potrebbero essere richiesti tempi di cottura più lunghi e i fusibili potrebbero saltare.

Terminale di messa a terra equipotenziale esterno (solo per l'esportazione)

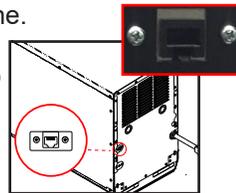
Il forno dispone di terminale di messa a terra secondaria. Il terminale fornisce un collegamento di messa a terra esterno da utilizzare oltre al perno di messa a terra sulla spina. Il terminale si trova all'esterno della parte posteriore del forno ed è contrassegnato con il simbolo indicato a destra



Installazione:

FASE 1 - Togliere il forno dall'imballaggio

- Ispezionare il forno per vedere se presenta danni quali ammaccature sullo sportello o all'interno del vano cottura.
- Segnalare immediatamente eventuali ammaccature o rotture al venditore. Non usare il forno se danneggiato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'interno del forno.
- Se il forno è stato conservato in una zona estremamente fredda, aspettare alcune ore prima di collegare l'alimentazione.
- Se avete intenzione di programmarlo tramite Ethernet, rimuovere il tappo di plastica dallo sportello sul lato posteriore destro del forno. Se necessario, utilizzare delicatamente una pinza.



FASE 2 - Posizionare il forno sul bancone

- La profondità consigliata del piano di appoggio è di 28 pollici (71 cm).
- Non installare il forno accanto o sopra a una fonte di calore, come un forno per pizza o una friggitrice. Ciò potrebbe impedire al forno di funzionare in modo corretto e potrebbe ridurre la durata delle parti elettriche.
- Non bloccare o ostruire i filtri del forno. Consentire l'accesso per la pulizia.
- Installare il forno su un piano di appoggio orizzontale.
- Posizionare la presa in modo che la spina sia accessibile quando il forno è al suo posto.

FASE 3 - Installazione della leccarda

- Installazione della leccarda del forno
 1. Il vano cottura del forno deve essere freddo al tatto.
 2. Posizionare la leccarda nel forno con il bordo ricurvo rivolto verso la parte anteriore del vano cottura.

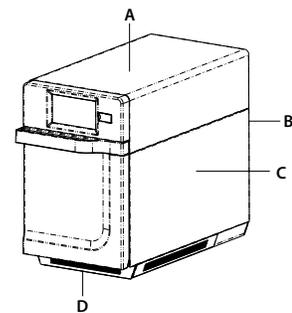
⚠ NON cuocere gli alimenti direttamente sul piano del forno.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scosse elettriche anche mortali, il forno deve disporre di messa a terra e la spina non deve essere alterata.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di peso eccessivo
Utilizzare due o più persone per spostare e installare il forno. Si rischia altrimenti di subire lesioni alla schiena o ad altre parti del corpo



Spazi per l'installazione del forno

- A. Lasciare almeno 2 pollici (5,1 cm) di spazio al di sopra del forno. Una adeguata circolazione di aria permette il raffreddamento dei componenti elettrici. In caso di ostruzioni al flusso d'aria, il forno potrebbe non funzionare correttamente, riducendo così la durata delle parti elettriche.
- B. Non ci sono requisiti di spazio di installazione per la parte posteriore del forno.
- C. Lasciare uno spazio di almeno 1/2 pollice (1,27 cm) ai lati del forno.
- D. Installare il forno in modo che la parte inferiore del forno sia ad almeno 3 piedi (91,5 cm) dal pavimento.

Consigli per la cottura

1. Nel ARX e MRX possono essere utilizzati contenitori metallici con un'altezza di non più di 1 pollice e 1/2 (38 mm). Tipi diversi di metallo trasmettono il calore a velocità diverse. L'alluminio si riscalda più velocemente rispetto all'acciaio inox. Evitare l'uso di accessori e padelle in silicone.
2. La cottura a più fasi aiuta a conservare la qualità dei cibi surgelati e delicati. Terminare la cottura dei prodotti da forno a livello 0% di microonde e ventilatore è un ottimo modo per raggiungere la doratura e la tostatura senza cuocere eccessivamente.
3. Sfruttare gli accessori:
 - **Accessorio ripiano per leccarda** (CP10): Contribuisce alla doratura e alla tostatura di pane, pizze e altri alimenti.
 - **Cestello antiaderente** (SB10, TB10, SB10S, TB10S): Contribuisce alla doratura e alla tostatura del cibo. Inoltre rende la pulizia più facile. Ottimo per cibi impanati come bastoncini di pollo, patatine fritte, bastoncini di mozzarella, jalapeños. (TB10 e SB10 hanno fondo aerato; SB10S e TB10S hanno fondo compatto)
 - **Accessorio per grigliare panini** (RGR10): Utile grigliare un prodotto con i classici segni.
 - **Paletta da forno**(PA10, PA10R): Utile nella rimozione di panini e pizza dai forni Xpress®. La paletta PA10R viene riposta sotto a un forno ARX/MRX con installato il kit piedini LG10 (LG10, acquistato separatamente)
 - **Kit di rivestimento antiaderente** (TL10R): Rende la pulizia più semplice e protegge i componenti del forno.
 - **Kit piedini**(LG10): Rialza il forno di 4 pollici (102 mm).
 - **Copertura della parte posteriore del forno** (BC10R): La copertura della parte posteriore in tinta nasconde distanziali, cavo di alimentazione, prese d'aria ed etichette.
 - **Carrello impilamento** (SC10R): Carrello utilizzato per sovrapporre ordinatamente l'installazione di 2 forni, uno su ogni ripiano, con ripiano accessorio sottostante
 - **Ripiano accessorio superiore** (TS10R): Griglia accessoria con lati per l'installazione sul forno. Consente all'operatore di riporre e accedere comodamente alla paletta, ai cestini, ecc
 - **Piatto in ceramica**: Ottimo per alimenti che necessitano di un contenitore, come cibi pronti, verdure tagliate o zuppe. *(Disponibile di serie)*
4. La temperatura utilizzata più spesso per il forno è 520 °F (270 °C). Ridurre la temperatura del forno se il prodotto deve essere cotto a lungo.
5. Foderare la teglia con carta forno per rimuovere più facilmente il cibo dopo il riscaldamento e la pulizia.
6. I contenitori per muffin (6 tazze) sono utili per torte singole o brownie. Spruzzare con spray apposito prima della cottura per rimuovere più facilmente il cibo dopo il riscaldamento.
7. Una pulizia frequente evita un inutile accumulo di sporco che potrebbe peggiorare le prestazioni del forno.
8. Utilizzare un detergente come ACP Oven Cleaner (CL10 (US), CL10W (UE) e ACP Oven Shield Protectant (SH10 (US), PR10W (UE) o altro detergente che NON contenga ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di sodio o idrossido di potassio, in quanto potrebbe danneggiare componenti basilari del forno e invalidare la garanzia su tali componenti. Per risultati ottimali, utilizzare rivestimenti antiaderenti e sostituirli in caso di eccessiva delaminazione o usura.
9. Gli alimenti saranno molto caldi al termine della cottura. Assicurarsi di utilizzare guanti da forno, pinze o palette da pizza per rimuovere in modo sicuro gli alimenti dal forno.

Quando utilizzare la cottura a fasi

La cottura a fasi consente fino a quattro cicli di cottura, o fasi, da utilizzare consecutivamente senza ulteriori impostazioni da parte dell'utente. La cottura a fasi può essere impostata per scongelare innanzitutto il cibo, poi per cucinarlo e infine per mantenerlo caldo fino al momento di servirlo.

Nota: Il tempo totale di cottura per tutte le fasi combinate non può superare i 99:99 (100 minuti e 39 secondi).

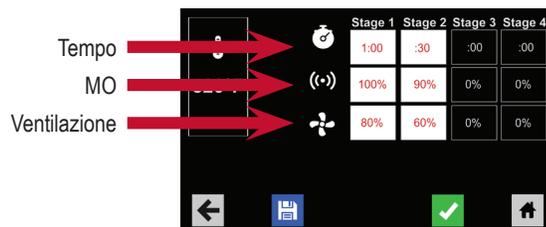
Esempio:

INVOLTINI PRIMAVERA (CONGELATI)

Tempo totale cottura: 1:30

Temperatura: 520 °F (270 °C)

	Fase 1	Fase 2
Tempo	1:00	:30
Microonde	100%	90%
Ventilazione	80%	60%



Caratteristiche



1. Maniglia dello sportello

Design ergonomico per operazioni con una sola mano.

2. Numero di serie dell'unità

Situato all'interno della porta e sul retro del forno.

3. Filtri dell'aria

Il forno è dotato di 3 filtri d'aria magnetici: due situati sui lati inferiore del forno e uno sotto la porta

4. Display touchscreen

Il display è dotato di un'interfaccia utente. Utilizzare per impostare il tempo, programmare e operare il forno.

5. Pulsante ON/OFF

Utilizzare per accendere il forno.

6. Porta USB / Copertura protettiva

Il forno è dotato di una porta USB. Utilizzare con unità USB standard.

7. Porta Ethernet

Il forno è dotato di una porta Ethernet. Utilizzare con cavi Ethernet standard.

8. Accessorio ripiano per leccarda (CP10)

Il forno è dotato di una leccarda rimovibile che contribuisce alla doratura e alla tostatura di pane, pizze e altri alimenti..

9. Pulsante di reset di alimentazione di emergenza

Il forno è dotato di un pulsante di reset di alimentazione di emergenza che consente agli utenti di riavviare il forno rapidamente e facilmente — senza accedere alla fonte di alimentazione.

Per accedere al pulsante di ripristino:

- a. Rimuovere il filtro d'aria magnetico frontale.
- b. Individuare il foro di aspirazione dell'aria a sinistra e premere il pulsante al suo interno verso l'alto per ripristinare il forno

Descrizione del menù sul touch panel

	<p>SCHEMATA MENÙ</p> <ul style="list-style-type: none">• Scorrere verso l'alto o verso il basso per scegliere tra le diverse categorie
	<p>CAMBIA TEMPERATURA</p> <ul style="list-style-type: none">• Cambia la temperatura corrente del forno
	<p>RICETTA MANUALE</p> <ul style="list-style-type: none">• Immettere manualmente le impostazioni per una ricetta
	<p>MODIFICA RICETTA</p> <ul style="list-style-type: none">• Cambia la temperatura corrente del forno
	<p>SPOSTA RICETTA</p> <ul style="list-style-type: none">• Sposta/riorganizza singole ricette programmate
	<p>GESTIONE CARTELLE</p> <ul style="list-style-type: none">• Aggiungere o modificare le cartelle delle ricette
	<p>GESTIONE SCHEDE</p> <ul style="list-style-type: none">• Aggiungere o modificare le schede ricette
	<p>RETE</p> <ul style="list-style-type: none">• Collegare il forno al Wi-Fi
	<p>CARICA FILE</p> <ul style="list-style-type: none">• Trasferire un file di menu al forno tramite chiavetta USB
	<p>OPZIONI UTENTE</p> <ul style="list-style-type: none">• Modificare varie opzioni utente come il suono dei tasti, la temperatura, ecc.

Descrizione delle icone del Touch Screen

	ICONA ACCENSIONE <ul style="list-style-type: none"> • Premere per preriscaldare il forno. (Il ventilatore continuerà a girare se la temperatura sarà superiore ai 200°F / 95°C).
	ICONA DEL MENÙ <ul style="list-style-type: none"> • Premere per accedere alla schermata menù in cui modificare manualmente le ricette, cambiare le opzioni utente, ecc.
	ICONA HOME <ul style="list-style-type: none"> • Premere per tornare alla schermata iniziale
	INSERIMENTO TEMPO <ul style="list-style-type: none"> • Indica la colonna tempo nell'inserimento cottura manuale
	INSERIMENTO POTENZA FORNO A MICROONDE <ul style="list-style-type: none"> • Indica la colonna della potenza microonde nell'inserimento cottura manuale
	POTENZA VENTILAZIONE <ul style="list-style-type: none"> • Indica la colonna della potenza del ventilatore nell'inserimento cottura manuale
	ICONA SALVA <ul style="list-style-type: none"> • Premere per salvare una ricetta programmata manualmente e tornare alla schermata principale
	ICONA DEL SEGNO DI SPUNTA VERDE <ul style="list-style-type: none"> • Premere per avviare la cottura dopo aver inserito manualmente una ricetta Premere per salvare le modifiche
	ICONA INDIETRO <ul style="list-style-type: none"> • Premere per tornare alla schermata precedente
	ICONA AVANTI <ul style="list-style-type: none"> • Premere per passare alla schermata successiva
	ICONA ELIMINA <ul style="list-style-type: none"> • Premere per cancellare la voce di menu, la cartella o la rete
	ICONA PAUSA <ul style="list-style-type: none"> • Premere per mettere in pausa un ciclo di cottura
	ICONA STOP <ul style="list-style-type: none"> • Premere per annullare un ciclo di cottura. Premere per interrompere e tornare alla schermata principale.
	ICONA NUOVA CARTELLA <ul style="list-style-type: none"> • Premere per aggiungere una nuova cartella.
	ICONE DELLE CARTELLE <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzate per organizzare le ricette programmate. Possono essere personalizzate con colori, icone o immagini <i>Esempio: Cartella pizze: pizza al formaggio, pizza alla diavola, ecc.</i>
	ICONE SCHEDE <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzate per organizzare le ricette programmate. <i>Esempio: Menù antimeridiani o pomeridiani</i>
	ICONA RICETTA PROGRAMMATA <ul style="list-style-type: none"> • Premere per iniziare il ciclo di cottura per la ricetta desiderata

Funzionamento del forno in generale

Accensione forno, Preriscaldamento

Il forno può essere impostato a una temperatura di preriscaldamento compresa tra i 200 °F (95 °C) e 520°F (270 °C).

Il forno deve essere collegato alla rete elettrica. (Lo schermo si accenderà nella "Modalità Standby" entro circa 30 secondi.)



Toccare l'icona verde di accensione

Sul display apparirà la temperatura di preriscaldamento del forno.



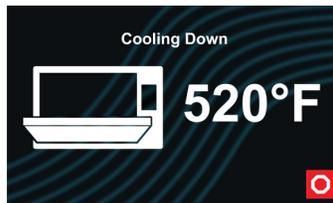
Toccare nuovamente il tasto di accensione per interrompere il preriscaldamento, o toccare l'icona blu del menù per accedere alle la menù o opzioni utente.

Spegnimento forno



A fine giornata, spegnere il forno premendo l'icona verde sullo schermo. Il forno inizierà a raffreddarsi.

Il ventilatore del forno continuerà a girare per raffreddare il forno.



Sullo schermo comparirà "Raffreddamento" che rimarrà presente fino a quando la temperatura del forno non sarà inferiore a 200 °F (95 °C)

⚠ Attenzione:
Per evitare di danneggiare il motore di convezione, non spegnere l'alimentazione scollegando l'unità o spegnendo l'interruttore di alimentazione fino a quando il ventilatore non si sarà fermato.

Metodi di cottura e programmazione

- Cucinare con comandi preprogrammati
- Cottura manuale e Programmazione del forno
- Creazione Ricette e Menù tramite l'applicazione di programmazione ACP
- Programmazione USB
- Programmazione Wi-Fi
- Programmazione Ethernet

È possibile aggiungere e organizzare le informazioni sulle ricette creando nuove ricette, cartelle e schede. Per ulteriori informazioni, consultare le pagine seguenti (p.14-17)

Per scaricare e visualizzare i menu esemplificativi, visitare acpsolutions.com/oven-programming/

Primo utilizzo Impostare le opzioni utente

Ci sono diverse opzioni che è possibile modificare per personalizzare il funzionamento del forno per la propria attività. Per accedere e modificare le opzioni utente, si prega di consultare **pagina 22 e pagina 23.**

Impostare data e ora nella propria ora locale. Questo forno mantiene un registro dati che viene utilizzato per diagnosticare e risolvere gli errori. Una data e ora precise sono importanti per il registro dati.

Menu preprogrammato

La schermata iniziale sul forno visualizza le opzioni ricetta. Scorrere su e giù con il dito per navigare attraverso ricette e menù sullo schermo. Dopo che il forno si è preriscaldato, viene visualizzato il menù. Il forno ad alta velocità arriva preprogrammato con varie voci di menù per semplificare la cottura.

Nota: Vedere la pagina successiva per le impostazioni di ciascuna voce di menù preprogrammata.

Le voci di menù preprogrammate standard includono:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Teglia prima colazione | 10. Salmone |
| 2. Panino prima colazione | 11. Verdure arrostitite |
| 3. Frittata | 12. Patate al forno |
| 4. Panino al tonno | 13. Sandwich gelato |
| 5. Torte di granchio | 14. Ananas alla griglia |
| 6. Pizza | 15. Alette di pollo |
| 7. Panino Reuben | 16. Patatine fritte |
| 8. Panino Muffuletta | 17. Gamberetti |
| 9. Tacos al salmone | |



Cucinare con voci menù preprogrammate

1. Dopo che il forno è stato preriscaldato alla temperatura desiderata, aprire lo sportello del forno, porre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello
2. Scorrere fino a scegliere il prodotto alimentare desiderato dal menù e toccare la voce dell'alimento che si desidera cucinare. Inizierà il ciclo di cottura e lo schermo mostrerà il tempo di cottura rimanente.

Nota: Se è attivato il "Preriscaldamento" (per le impostazioni utente personalizzate consultare pagina 23) e la temperatura di preriscaldamento differisce dall'impostazione predefinita, il controllo interromperà il ciclo di cottura.

Per garantire che il forno raggiunga la temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo di cottura, attivare "Avviso preriscaldamento" nelle opzioni utente.

3. Alla fine del ciclo di cottura, il forno emette un segnale acustico e visualizza un'animazione. Togliere gli alimenti dal forno.



Voci di Menù preprogrammate

Il forno ad alta velocità arriva preprogrammato con varie voci di menù per semplificare la cottura. È possibile utilizzare queste voci come base per lo sviluppo di nuove voci di menù.

RICETTA E LA TEMPERATURA DI COTTURA		LE IMPOSTAZIONI PER MODELLI 2000W				LE IMPOSTAZIONI PER MODELLI 1000W			
	TEGLIA PRIMA COLAZIONE Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:00	50%	0%	1	2:45	50%	10%
		2	0:40	40%	40%				
	PANINO PRIMA COLAZIONE Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:50	60%	10%	1	0:55	60%	0%
	FRITTATA Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:00	60%	0%	1	2:10	60%	0%
		2	0:50	50%	10%				
	PANINO AL TONNO Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:20	60%	0%	1	0:45	60%	10%
		2	0:10	40%	10%				
	TORTE DI GRANCHIO Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:40	90%	10%	1	1:30	90%	10%
		2	0:25	60%	40%	2	0:15	60%	50%
		3	0:10	100%	100%				
	PIZZA Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	2:00	40%	0%	1	2:00	80%	0%
		2	0:20	60%	30%	2	1:00	40%	0%
		3	0:10	70%	30%	3	0:10	100%	30%
		4	0:20	0%	60%				
	PANINO REUBEN Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:40	60%	10%	1	1:00	60%	10%
	PANINO MUFFULETTA Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:40	50%	50%	1	1:00	60%	50%
		2	0:05	80%	80%				
	TACOS DI PESCE Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:30	50%	30%	1	2:10	50%	30%
	SALMONE Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:55	40%	20%	1	2:30	50%	20%
		2	0:10	100%	20%	2	0:10	100%	20%
	VERDURE ARROSTITE Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:30	100%	100%	1	2:00	100%	100%
	PATATE AL FORNO Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:55	100%	10%	1	5:00	100%	10%
		2	2:00	80%	0%	2	2:45	80%	10%
		3	2:00	60%	10%				
	SANDWICH GELATO Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	0:35	30%	20%	1	0:35	50%	40%
	ANANAS ALLA GRIGLIA Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:00	80%	40%	1	1:00	80%	40%
	ALETTE DI POLLO Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:15	100%	0%	1	2:00	100%	0%
		2	1:15	80%	10%	2	2:00	100%	10%
	PATATINE FRITTE Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:00	100%	100%	1	1:30	100%	80%
	GAMBERETTI Temperatura: 270°C (520°F)	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>	<u>FASE</u>	<u>ORA</u>	<u>MO</u>	<u>VENTILAZIONE</u>
		1	1:05	30%	60%	1	1:05	60%	60%

SIGNIFICATO ABBREVIAZIONI:
MO = Energia a microonde
VENTILATORE = Energia a convezione

Cottura manuale

Nota: La “cottura manuale” deve essere abilitata nelle opzioni utente

Utilizzare la cottura manuale quando si desidera uno specifico tempo e livello di potenza di cottura inseriti. È molto utile quando si sperimentano nuovi prodotti alimentari. Il tempo di cottura *totale* massimo è di 99:99 (100 minuti e 39 secondi). Microonde e ventilazione possono essere impostati su livelli di potenza diversi tra 0-100%.

Nota: Si possono anche creare e modificare ricette utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Dopo aver preriscaldato il forno, toccare l'icona blu del menu.

Nota: Per garantire che il forno raggiunga la temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo di cottura, attivare “Avviso preriscaldamento” nelle opzioni utente.



520°F



2. Toccare l'opzione “Ricetta manuale”.

3. Per modificare la **temperatura di cottura** per la ricetta, toccare l'icona di temperatura in alto e inserire la nuova temperatura. Due temperature utilizzate frequentemente verranno visualizzate nella parte superiore per la selezione rapida.

Toccare il segno di spunta verde dopo aver inserito la temperatura.



4. Per la fase 1, inserire il **tempo di cottura** toccando la casella di immissione dell'ora. Apparirà un tastierino numerico. Immettere il tempo. Toccare l'icona “OK”.



5. Selezionare la **potenza microonde** desiderata, toccando la casella di inserimento Potenza forno a microonde. Scegliere tra le opzioni che vanno da 0% a 100%.



6. Selezionare la **velocità della ventola** desiderata toccando la casella di inserimento della velocità della ventola. Scegliere tra le opzioni che vanno da 0% a 100%.

7. Ripetere i passaggi da 4 a 6 per ogni fase di cottura, se fosse necessaria più di una fase di cottura.

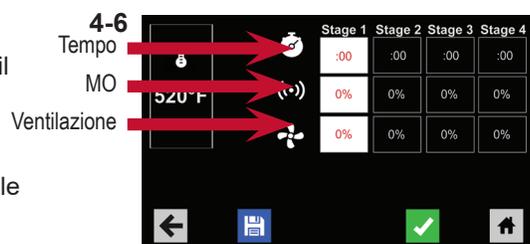
Nota: Per salvare senza prima cuocere, toccare l'icona Salva.  Seguire le istruzioni nella pagina successiva.



8. Aprire lo sportello del forno e inserire l'alimento nel forno. Toccare l'icona con il segno di spunta verde per avviare la cottura.

Una volta completato il ciclo di cottura, aprire lo sportello e utilizzare guanti da forno e/o spatola per rimuovere con attenzione le pietanze.

Il display tornerà alla schermata di inserimento manuale. Consultare le istruzioni alla pagina seguente per salvare e modificare una voce di menu dalla cottura manuale.



Programmazione manuale

Salvare una voce di menù dalla cottura manuale:



1. Per salvare le impostazioni e creare una voce di menù, toccare l'icona blu Salva.



2. Scegliere un colore di sfondo e un'icona o un'immagine per personalizzare la voce di menu. Toccare la freccia destra per passare alla schermata successiva.



3. Dare un nome alla cartella e toccare il segno di spunta verde per salvare.

4. Per riorganizzare le voci di menu, è possibile toccare, tenere premuto e trascinarle. Toccare il segno di spunta verde per completare questo passaggio e salvare la voce di menù.

Nota: Per menu più grandi e complessi, potrebbe essere più agevole creare e modificare i menu tramite l'applicazione di programmazione ACP. Per istruzioni dettagliate, visitare: acpsolutions.com/oven-programming/



Modificare manualmente una voce di menu esistente:



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.

2. Toccare l'opzione "Modifica ricetta".

3. Toccare la ricetta desiderata per modificarla. Il controllo passerà alla schermata di modifica manuale, dove si potranno rivedere le impostazioni di cottura. Per eliminare la voce di menu, toccare l'icona arancione del cestino. Toccare il segno di spunta verde per confermare o toccare la "X" per chiudere.



4. **Nota:** Saltare questo passaggio se non si vuole cucinare nulla.



Aprire lo sportello del forno e porre gli alimenti nel forno. Toccare l'icona con il segno di spunta verde per avviare la cottura con le impostazioni della voce di menù modificata. Il display tornerà alla schermata di input manuale alla fine del ciclo di cottura.



5. Toccare l'icona della freccia a destra per salvare le modifiche apportate alle impostazioni di cottura e passare alla schermata successiva.



6. Se lo si desidera, scegliere un colore diverso per lo sfondo. Toccare la freccia destra per selezionare un'immagine nella schermata successiva. Toccare nuovamente la freccia destra per passare alla schermata successiva.



7. Se lo si desidera, modificare il nome della ricetta. Toccare il segno di spunta verde per salvare la voce di menù.



Spostare manualmente la ricetta:



1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.

2. Toccare l'opzione "Sposta Ricetta".

3. Toccare, tenere premuto e trascinare le ricette in altre posizioni sullo schermo.

Spostare una ricetta in una cartella: Toccare, tenere premuto e trascinare la ricetta nella cartella.

Spostare una ricetta fuori da una cartella: Toccare, tenere premuto e trascinare la ricetta nella parte superiore dello schermo.



Organizzazione manuale: Cartelle

Creare manualmente una cartella ricetta:

Nota: Inoltre, si possono creare cartelle utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menu.



3. Per creare una nuova cartella, toccare l'icona della cartella grigia nella parte inferiore dello schermo.



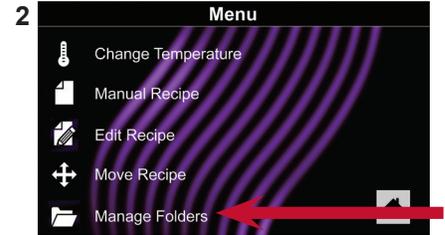
4. Scegliere un colore di sfondo e un'icona o un'immagine per personalizzare la cartella. Toccare l'icona della freccia a destra.



5. Dare un nome alla cartella e toccare il segno di spunta verde per salvare.



6. Confermare che la nuova cartella viene visualizzata sulla schermata principale. Toccare nuovamente l'icona del segno di spunta verde per salvare la nuova cartella.



Modificare manualmente una cartella ricetta esistente:

Nota: Si possono modificare le cartelle anche utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menu
3. Toccare la cartella desiderata per modificarla.



Per eliminare la cartella: Toccare l'icona arancione del cestino.

Toccare il segno di spunta per confermare. In alternativa, toccare la "X" per ignorare.



4. Se lo si desidera, selezionare una foto, un'icona o un colore diverso per la cartella.
Toccare l'icona della freccia destra per passare alla schermata successiva.



5. Se lo si desidera, modificare il nome della ricetta.
Toccare il segno di spunta verde per salvare le modifiche.



6. Toccare nuovamente l'icona del segno di spunta verde per salvare la cartella modificata.



Organizzazione manuale: Schede

Creare manualmente una scheda ricetta:

Nota: Inoltre, si possono creare schede ricette utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menù.



3. Toccare l'opzione "Aggiungi scheda"
4. Verrà visualizzata una nuova scheda nella parte superiore dello schermo.



5. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale.



Modificare manualmente una voce di menu esistente:

Nota: Si possono modificare le schede anche utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.



1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Gestione cartelle" nella schermata del menù.
3. Toccare la scheda desiderata per modificarla.



Cambiare l'immagine sulla scheda: Toccare l'opzione "Scegli icona". Selezionare un'immagine e quindi toccare l'icona del segno di spunta verde.



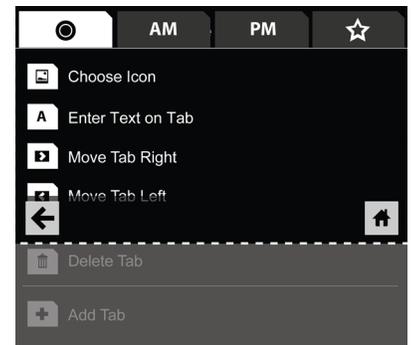
Aggiungere testo alla scheda: Toccare l'opzione "Inserisci testo nella scheda". Immettere il testo desiderato e toccare il segno di spunta verde per salvare.

Riposizionare la scheda: Toccare l'opzione "Sposta la scheda a destra" o "Sposta la scheda a sinistra".

Eliminare la cartella: Toccare l'opzione "Elimina scheda".



4. Dopo aver apportato le modifiche, toccare l'icona Home per salvare e tornare alla schermata principale.



Programmazione del forno: Unità USB

Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà le voci esistenti sul forno. Per garantire che non vengano perse voci, eseguire prima un backup dei file, esportandoli su un'unità USB.

Esportare il menu tramite unità USB



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Scorrere verso il basso e toccare l'opzione "Carica File".
3. Quando richiesto, inserire l'unità USB nella porta USB.
4. Quando richiesto, selezionare "Esporta file".
Verrà visualizzata la schermata "Copia file in corso".
Non rimuovere l'unità USB fino a quando non viene visualizzata la schermata "Completato".
5. Una volta copiato il file, toccare l'icona "Home" per tornare alla schermata principale. Rimuovere l'unità USB. Le impostazioni e le voci di menu verranno caricate sull'unità USB e saranno pronte all'uso nell'applicazione di programmazione ACP.



Aprire il Menu nell'applicazione di programmazione ACP

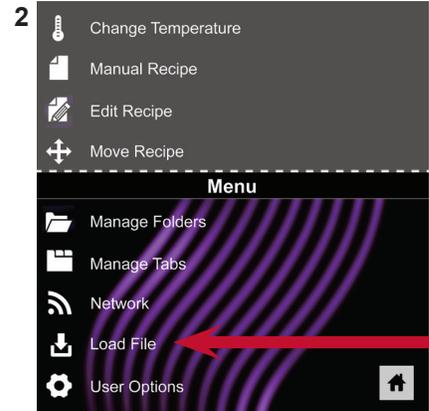
Nota: per istruzioni più complete, consultare la guida utente online sull'applicazione di programmazione ACP.

1. Inserire l'unità USB nella porta USB del computer.
2. Aprire l'applicazione di programmazione ACP.
3. Selezionare "File", quindi "Apri". Accedere al contenuto dell'unità USB.
Selezionare il file di menu e aprirlo.

Importare il menu da unità USB



1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Scorrere verso il basso e toccare l'opzione "Carica File".
Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà le voci esistenti sul forno. Per garantire che non vengano persi dati, eseguire prima un backup dei file esportandoli su un'unità USB.
3. Quando richiesto, inserire l'unità USB nella porta USB.
4. Toccare il file che si desidera caricare.
5. Una volta caricato il file, toccare l'icona "Home" per tornare alla schermata principale. Voci di menu e impostazioni saranno caricate e pronte all'uso.



Programmazione del forno: Wi-Fi ed Ethernet

Collegare il forno alla rete:



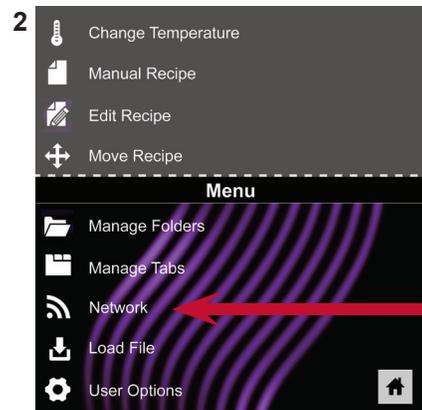
1. Toccare l'icona blu del menu nella parte inferiore dello schermo.
2. Toccare l'opzione "Rete".
3. Connettersi alla rete utilizzando una connessione a scelta tra Ethernet e Wi-Fi:

Per connettersi tramite Wi-Fi:

- Attivare la funzionalità Wi-Fi toccando l'opzione "On".
- Selezionare la rete Wi-Fi desiderata. Immettere la password di rete. Se la rete non viene immediatamente visualizzata, toccare "Cerca" per individuare la rete Wi-Fi.

Per connettersi tramite Ethernet:

- Assicurarsi che il cavo Ethernet sia collegato nella parte posteriore del forno e alla presa a muro. Se necessario, utilizzare una pinza per rimuovere delicatamente il tappo di plastica dalla porta Ethernet sulla parte posteriore destra del forno. Inserire il cavo Ethernet.

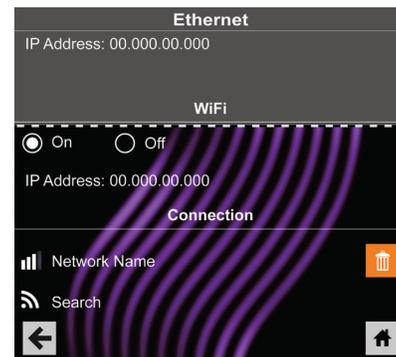


Collegare un computer al forno tramite Wi-Fi/Ethernet:

1. Connettere un computer alla stessa rete e immettere la password.
2. Un indirizzo IP verrà visualizzato sulla schermata di controllo del forno una volta connesso alla rete. Aprire una finestra del browser internet sul computer e inserire l'indirizzo IP esattamente come appare sullo schermo del forno.
3. Inserire i propri dati di accesso:

Informazioni di accesso	
Nome utente	ACP_MXP
Password	Express

4. Il forno e il computer adesso sono collegati.



Trasferire le informazioni della ricetta tramite Ethernet/Wi-Fi:

1. Dopo aver collegato il computer al forno e aver effettuato l'accesso, fare clic sulla scheda "Carica ricette" nella finestra del browser.

Attenzione: Il caricamento di un nuovo file sovrascriverà le voci esistenti sul forno. Per garantire che non vengano persi dati, eseguire prima un backup dei file esportandoli su un'unità USB.

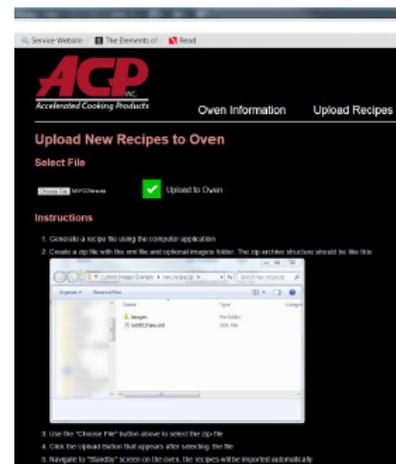


2. Caricare il menu File seguendo le istruzioni riportate sulla pagina web. Toccare il segno di spunta verde.

3. Una volta completato il caricamento del file, verrà visualizzato il messaggio "Caricamento completato!" Le ricette verranno importate quando il forno entrerà in modalità stand-by."



4. Per spostarsi nella modalità stand-by del forno, toccare l'icona Home e in seguito l'icona verde di alimentazione. Il forno inizierà a raffreddarsi. Toccare l'icona rossa di arresto per tornare alla schermata iniziale. Le voci di menu e le impostazioni saranno caricate e pronte all'uso.



Manutenzione e pulizia

Seguire i suggerimenti indicati di seguito e nella pagina successiva per una corretta manutenzione dei forni ARX e MRX.

⚠ L'uso di detergenti corrosivi o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica) può danneggiare componenti essenziali del forno. Non utilizzare sistemi di idropulizia a pressione.

L'uso di detergenti non approvati comporta l'invalidazione delle condizioni di garanzia.

Prodotti per la pulizia consigliati:

Panno umido, spugnetta abrasiva in plastica, detergente forno Oven Cleaner ACP (articolo CL10 (US) articolo CL10W (UE)), protezione forno Oven Shield Oven Protectant ACP (articolo SH10 (US) articolo PR10W(UE)), detersivo per stoviglie delicato, guanti di gomma, occhiali protettivi, panno in microfibra

Prima del primo utilizzo di un nuovo forno:

A forno pulito, spruzzare il prodotto di protezione forno Oven Shield ACP (SH10) su un panno umido e strofinare tutte le superfici interne. Non rimuovere il prodotto di protezione forno Oven Shield. Accendere il forno e preriscaldarlo per avviare la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Durante le operazioni di pulizia del forno, indossare guanti e occhiali protettivi.

Per evitare ustioni, prestare attenzione nel maneggiare utensili, accessori e porta. Lasciare raffreddare forno, utensili e accessori prima di procedere alla loro pulizia. Il forno, gli utensili e gli accessori raggiungono alta temperatura durante l'utilizzo

La mancata pulizia del forno può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe a sua volta ridurre la durata operativa dell'apparecchio e provocare situazioni di pericolo.

Procedure consigliate

Pulire il forno tutti i giorni.

Utilizzare un detergente non corrosivo.

Indossare guanti e occhiali protettivi durante la pulizia.

Usare sempre prodotti di pulizia consigliati: *Panno umido, spugnetta abrasiva, detergente forno Oven Cleaner ACP (CL10) e protezione forno Oven Shield Protectant ACP (SH10).*

Lasciare raffreddare il forno e gli utensili prima di procedere alla pulizia.

Rimuovere il cibo dal forno al termine del ciclo di cottura.

Utilizzare esclusivamente accessori adatti a forni ad alta temperatura e microonde.

Lavare la leccarda con acqua tiepida insaponata e lasciare asciugare all'aria.

Posizionare le pentole al centro della griglia, non a contatto con le pareti del forno.

NON utilizzare prodotti di pulizia corrosivi o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica).

NON utilizzare sistemi di idropulizia a pressione.

NON spruzzare il detergente nei fori.

NON utilizzare spugne abrasive per la pulizia della copertura della superficie superiore del vano cottura e del sigillante rosso applicato negli angoli.

NON cuocere alimenti avvolti in involucri di plastica.

NON mettere in funzione il forno senza carico (a vuoto) in modalità microonde.

Manutenzione e pulizia

PULIZIA QUOTIDIANA:

1. PREPARARE IL FORNO	<p>1. Spegnerne il forno premendo il pulsante ON/OFF. Il ventilatore rimarrà in funzione per alcuni minuti per raffreddare l'interno del forno più velocemente. Lasciare che il forno ritorni a temperatura ambiente prima di eseguire la pulizia.</p> <p>Nota: per accelerare il raffreddamento del forno, dopo averlo spento, inserire una teglia piena di ghiaccio nel vano cottura.</p> <p>2. Una volta scesa la temperatura, rimuovere la leccarda e gli altri accessori dal vano cottura.</p>	
2. PULIRE IL VANO COTTURA DEL FORNO	<p>FORNI CON RIVESTIMENTI ANTIADERENTI</p> <p>1. Pulire l'interno del forno usando un panno caldo umido e pulito. Sciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere l'operazione 2 o 3 volte per rimuovere i residui dal forno.</p> <p>2. PER SPORCO OSTINATO, utilizzare il detergente forno Oven Cleaner ACP (CL10):</p> <p>a. Indossare guanti di gomma e occhiali protettivi. Spruzzare il detergente forno Oven Cleaner ACP (CL10) sulla porta del forno e nel vano cottura. Evitare di spruzzare il prodotto nei fori. Lasciare agire il detergente per 2 minuti.</p> <p>⚠ NON spruzzare il detergente nei fori.</p> <p>b. STROFINARE LE SUPERFICI DEL VANO COTTURA. Usare un panno pulito umido per strofinare il vano cottura del forno, quindi risciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere 2 o 3 volte per rimuovere il detergente e i residui dal forno.</p>	<p>FORNI SENZA RIVESTIMENTI ANTIADERENTI</p> <p>1. Indossare guanti di gomma e occhiali protettivi.</p> <p>2. PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO: spruzzare il detergente forno Oven Cleaner ACP (CL10) sulla porta del forno e nel vano cottura.</p> <p>⚠ NON spruzzare il detergente nei fori. Lasciare agire il detergente per 2 minuti.</p> <p>a. Pulire le parti metalliche della porta del forno e gli interni con una spugna abrasiva di plastica.</p> <p>b. Pulire la copertura della parte superiore del vano cottura con un panno inumidito con detergente, esercitando una lieve pressione.</p> <p>c. Pulire l'area forata con un panno inumidito con detergente.</p> <p>3. PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO. Usare un panno umido e pulito per strofinare l'interno del forno, quindi risciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere 2 o 3 volte per rimuovere il detergente e i residui dal forno.</p> <p>4. APPLICAZIONE DELLA PROTEZIONE FORNO OVEN SHIELD. A forno pulito, spruzzare un sottile strato di protezione forno Oven Shield ACP (SH10) su tutte le superfici interne. Non rimuovere la protezione forno Oven Shield.</p>
	3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI	<p>1. PULIZIA DELLA LECCARDA: Lasciare raffreddare la leccarda prima di procedere alla pulizia.</p> <p>a. Pulire la leccarda con un detersivo per stoviglie quale Dawn® e una spugna non abrasiva o una spazzola a setole morbide.</p> <p>b. IN CASO DI SPORCO OSTINATO, lasciare la leccarda in ammollo in acqua calda insaponata per 10 minuti. Una volta in ammollo, le incrostazioni di alimenti bruciati si staccheranno. Proseguire con il detergente Bar Keeper's Friend® e una spugna abrasiva di plastica, accertandosi di risciacquare abbondantemente.</p> <p>⚠ NON utilizzare detersivi a base di soda caustica (es. idrossido di sodio), in quanto reagiscono con l'alluminio e ne deteriorano la superficie.</p> <p>2. Per altri accessori, fare riferimento al libretto di istruzioni incluso nella confezione originale.</p>
4. PULIZIA DELL'ESTERNO DEL FORNO	<p>1. PULIRE LA PORTA ESTERNA e le altre superfici con un panno pulito, una spugna o un cuscinetto di nylon, utilizzando una soluzione di acqua tiepida e detergente delicato.</p> <p>2. PULIRE IL TOUCHSCREEN con un panno in microfibra asciutto o umido.</p> <p>⚠ NON utilizzare Windex o altri prodotti chimici aggressivi. NON spruzzare liquidi sullo schermo.</p>	
PULIZIA SETTIMANALE		
1. PULIZIA DEI FILTRI D'ARIA	<p>1. Rimuovere tutti i 3 filtri d'aria magnetici situati lungo la base sulla parte frontale e sui lati del forno.</p> <p>⚠ ATTENZIONE: NON usare il forno se i filtri d'aria non sono in posizione.</p> <p>2. Lavare i filtri in una soluzione di acqua calda e detergente delicato.</p> <p>3. Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.</p> <p>4. Posizionare i filtri puliti sulla base e sui lati del forno.</p>	

Opzioni utente

Ci sono diverse opzioni che è possibile modificare per personalizzare il funzionamento del forno per la propria attività. La tabella in pagina 23 mostra queste opzioni; l'impostazione di fabbrica è mostrata in grassetto.

Accedere e modificare le opzioni utente:



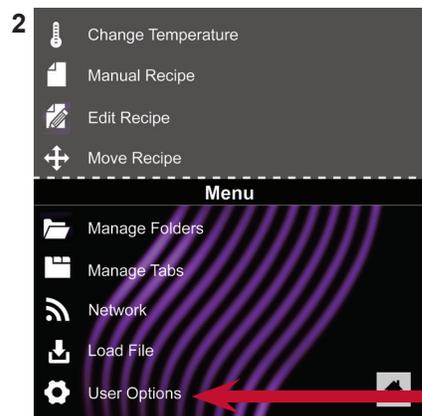
1. Toccare l'icona blu del menù nella parte inferiore dello schermo.
2. Scorrere verso il basso e toccare per selezionare "Opzioni utente".



3. Utilizzare questo menù per modificare le impostazioni del forno. Toccare la freccia sinistra per tornare al menù dopo ogni modifica.

Nota: Si possono anche creare e modificare ricette utilizzando l'applicazione di programmazione ACP.

Nota: La programmazione della temperatura di preriscaldamento nel menu opzioni utente imposterà il forno sul riscaldamento fino ad una determinata temperatura ogni volta che viene acceso



Ora e data

Questo forno mantiene un registro con dati informativi, tra cui data e ora del funzionamento. Queste informazioni vengono utilizzate per diagnosticare e risolvere gli errori. Una data e ora precise sono importanti per il registro dati.

1. Selezionare l'ora. Scegliere il formato (12 ore o 24 ore). Immettere l'ora locale.
2. Toccare la freccia sinistra per tornare al menù.
3. Selezionare la data. Scegliere il formato (MM/GG/AAAA o GG/MM/AAAA). Immettere la data del giorno.
4. Toccare la freccia sinistra per tornare al menù.

Consentire cottura manuale

L'opzione **Consentire cottura manuale** deve essere attivata per poter visualizzare le opzioni per **Consentire salvataggio manuale**.

Codice PIN

Se si abilita il **codice PIN**, impostare un PIN numerico di 4 cifre. Il codice PIN deve essere attivato prima che il tecnico qualificato possa entrare in Modalità di servizio

Promemoria pulizia filtro

Quando viene visualizzata la finestra di messaggio "Pulire il filtro", pulire scrupolosamente i filtri dell'aria. **La pulizia dei filtri dell'aria non spegnerà il messaggio.** Il messaggio sparirà automaticamente dopo 24 ore.

- a. Mettere il segno di spunta sulla casella "Filtro pulito" per confermare la pulizia.
- b. Selezionare "Chiudi" per chiudere il popup.

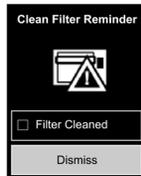
Nota: Quando viene messo il segno di spunta sulla casella "Filtro pulito", viene anche reimpostata l'ora del promemoria.

La frequenza richiesta per la pulizia dei filtri dell'aria dipende dall'utilizzo del microonde e dalle condizioni ambientali. Una volta determinata la frequenza, impostare l'opzione utente per l'intervallo di tempo appropriato.

I filtri e le prese d'aria devono essere puliti regolarmente per evitare il surriscaldamento del forno. Fare riferimento a "1. Filtro dell'aria" a pagina 21 per le istruzioni di pulizia.

Avviso preriscaldamento

Per garantire che il forno raggiunga la temperatura desiderata prima dell'inizio del ciclo di cottura, attivare **Avviso preriscaldamento** nelle opzioni utente. Attivare l'impostazione quando si utilizza una ricetta con diversa temperatura iniziale rispetto alla **Temperatura di preriscaldamento** predefinita



Opzioni utente predefinite

La tabella seguente mostra queste opzioni; l'impostazione di fabbrica è mostrata in grassetto.

Opzione utente	IMPOSTAZIONE PREDEFINITA PER MODELLO	
	ARX e MRX, 60Hz	ARX e MRX, 50Hz
Lingua	Inglese , cinese (mandarino), giapponese, coreano, russo, tedesco, francese, italiano, polacco, danese, greco, latino, svedese, portoghese, spagnolo, thailandese, lao, olandese, vietnamita, arabo, ucraino, filippino, norvegese, hindi, bengali	Inglese , cinese (mandarino), giapponese, coreano, russo, tedesco, francese, italiano, polacco, danese, greco, latino, svedese, portoghese, spagnolo, thailandese, lao, olandese, vietnamita, arabo, ucraino, filippino, norvegese, hindi, bengali
Ora <i>*l'ora può essere personalizzata in ore e minuti</i>	*12 h *24 h	*12 h *24 h
Data <i>*la data può essere personalizzata in giorno, mese e anno</i>	*MM / GG / AAAA *GG / MM / AAAA	*MM / GG / AAAA *GG / MM / AAAA
Scala di temperatura	Celsius Fahrenheit	Celsius Fahrenheit
Temperatura di preriscaldamento <i>200°F - 520°F (93°C - 270°C)</i>	520°F (270°C)	270°C (520°F)
Attivazione tastierino	30 secondi 60 secondi 2 minuti	30 secondi 60 secondi 2 minuti
Luminosità	Bassa Media Alta	Bassa Media Alta
Segnale acustico tasti	On Off	On Off
Volume	Basso Medio Alto	Basso Medio Alto
Segnale acustico di fine ciclo	Tre bip (una volta) Tre bip (ripetuti) Continuo fino a quando si apre lo sportello	Tre bip (una volta) Tre bip (ripetuti) Continuo fino a quando si apre lo sportello
Consentire cottura manuale	On Off	On Off
Consentire salvataggio manuale	On Off	On Off
Codice PIN <i>*deve essere un PIN numerico a 4 cifre</i>	*On Off	*On Off
Comportamento apertura porta	Azzerare timer Mette in pausa il ciclo di cottura	Azzerare timer Mette in pausa il ciclo di cottura
Promemoria pulizia filtro	Ogni 7 giorni Ogni 30 giorni Ogni 90 giorni Off	Ogni 7 giorni Ogni 30 giorni Ogni 90 giorni Off
Avviso preriscaldamento	Acceso Off	Acceso Off
Spegnimento automatico	2 ore 4 ore 8 ore Off	2 ore 4 ore 8 ore Off

Prima di chiamare l'assistenza

WARNING

Non rimuovere mai l'involucro esterno per evitare scosse elettriche che possono causare gravi lesioni personali o anche la morte. Solo un tecnico autorizzato può rimuovere l'involucro esterno.

Questo prodotto è di classe A. In un ambiente domestico questo prodotto potrebbe causare interferenze radio. In questo caso, potrebbe essere necessario adottare misure adeguate.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
Il forno non funziona	Verificare che il forno sia collegato alla rete elettrica. Verificare che il forno sia collegato ad un circuito con messa a terra. Controllare il fusibile o l'interruttore.
Il forno funziona ad intermittenza	Controllare i filtri dell'aria e gli sfiami di scarico dell'aria.
Se il forno non accetta l'inserimento di dati quando si preme sul pannello	Assicurarsi che il forno sia preriscaldato. Aprire e chiudere lo sportello, premere nuovamente sul pannello.
Il ventilatore del forno si accende mentre il forno non è in preriscaldamento o in cottura	Funzionamento normale
Quando SPENGO il forno, il display rimane acceso	Funzionamento normale
Viene visualizzato Pulizia filtro	È normale e verrà visualizzato per 24 ore.
Display del forno bloccato	Il display del forno deve essere resettato. Modelli senza il pulsante di reset: <i>Scollegare il forno dalla rete elettrica. Attendere 5 secondi. Collegare di nuovo alla rete elettrica.</i> Modelli dotati di pulsante di reset: a. Rimuovere il filtro d'aria magnetico frontale. b. Individuare il foro di aspirazione dell'aria a sinistra e premere il pulsante al suo interno verso l'alto per ripristinare il forno  
Viene visualizzato l'errore "G0" sullo schermo	Il forno ha superato la temperatura massima <i>Dopo che il forno si è raffreddato, premere il pulsante di reset rosso sul retro, nell'angolo in basso a destra dell'unità.</i> <i>Se l'errore "G0" continua a comparire, o si ripete, contattare Servizio clienti</i>



Chefline

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: info@chefline.it
web site: www.chefline.it