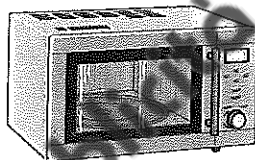
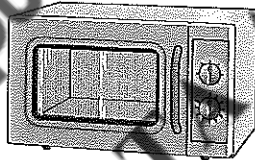


**MF/900**



**MC/1400**



**ME/1600**



**PFD/27 - PFD/35**

**immedia**  
**COPIA RISERVATA AD USO INTERNO**

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**



MOD120V00

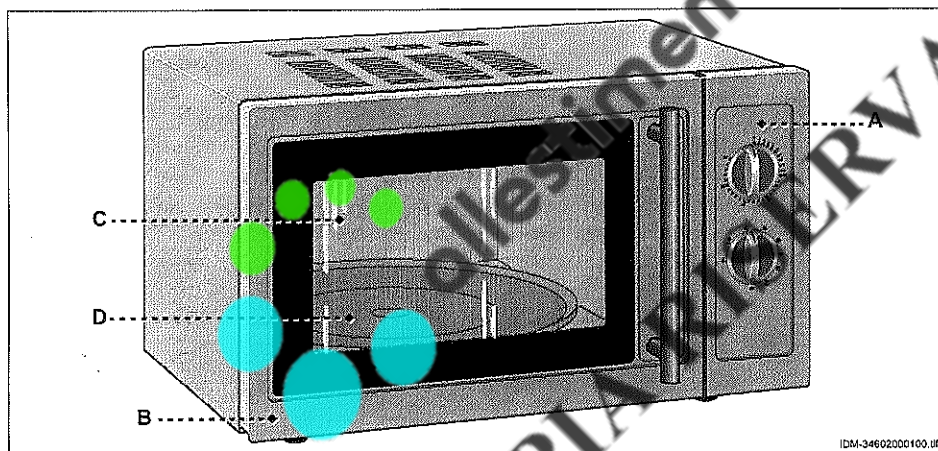


### DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno a microonde MF/900 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura, in funzione del tipo di prodotto alimentare da trattare, può funzionare a microonde, convezione, grill o in modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato (a microonde, grill o modalità combinata) e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), in modalità microonde o combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).  
Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

**Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.**

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



IDM-34602000100.IT

- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
- B) Sportello forno:** è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta. Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.
- C) Vano di trattamento:** è equipaggiato con resistenze elettriche (per il funzionamento in modalità grill) e con un dispositivo magnetron (per il funzionamento in modalità microonde) per il trattamento dei prodotti alimentari.  
Il vano di trattamento è equipaggiato con una piastra girevole (munita di piatto (D)), che ruota in caso di funzionamento a microonde o modalità combinata per garantire un trattamento uniforme.

### Importante

Con funzionamento a microonde o modalità combinata (a microonde e grill), non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	MF/900
Potenza	kW	1,4
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Lt.	23
Dimensioni vano di trattamento	mm	328x300x205
Dimensioni apparecchiatura	mm	510x425x305
Dimensioni imballo	mm	570x430x320
Peso netto	kg	17
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti, in funzione della modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (microonde, grill e modalità combinata).

Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	Funzionamento a microonde	Funzionamento grill	Funzionamento con modalità combinata
Vetro resistente al calore	Si	Si	Si
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	Si	Si	Si
Plastica per microonde	Si	No	No
Carta da cucina	Si	No	No
Fogli di alluminio	No	Si	No
Metallo	No	Si	No

## DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

**D) Timer:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento.

**E) Selettore:** serve per impostare le modalità di funzionamento dell'apparecchiatura e il livello di potenza di cottura.

**Posizione Low:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza basso (18%).

**Posizione Defrost:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-basso (36%).

**Posizione Med:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio (58%).

**Posizione Med-High:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-alto (81%).

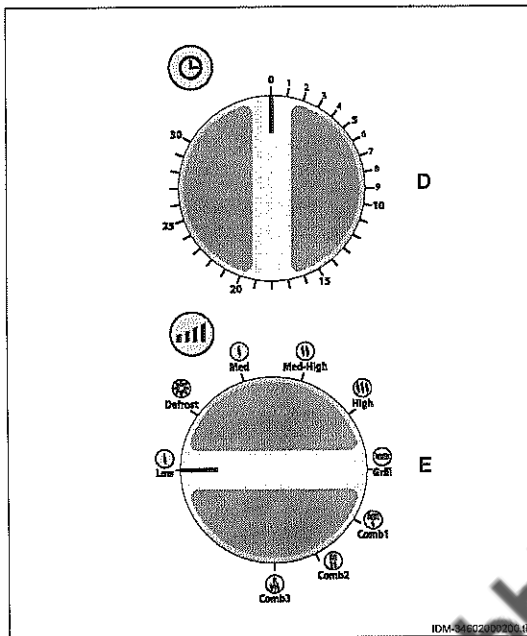
**Posizione High:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza alto (100%).

**Posizione Grill:** funzionamento in modalità grill.

**Posizione Comb1:** funzionamento in modalità combinata, con un livello di potenza medio-basso per il microonde (30%) e alto per il grill (70%).

**Posizione Comb2:** funzionamento in modalità combinata, con un livello di potenza medio sia per il microonde (49%) che per il grill (51%).

**Posizione Comb3:** funzionamento in modalità combinata, con un livello di potenza medio-alto per il microonde (67%) e basso per il grill (33%).



## CONSIGLI PER L'USO

1 - In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelo, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato. In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.

2 - Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.

3 - Ruotare il selettore (E) (sempre in senso orario) per selezionare la modalità di funzionamento con il livello di potenza di interesse.

4 - Ruotare il timer (D) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e impostare il tempo di trattamento.

Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche istante prima di estrarre il recipiente.

Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.



### Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

I consigli riportati si riferiscono all'uso dell'apparecchiatura con tutte le modalità di funzionamento previste. Per il funzionamento a microonde o modalità combinata, seguire anche i consigli specifici elencati.

- Non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.
- Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.
- Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.
- Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.
- Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
- Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.



– Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa. Il funzionamento in modalità combinata permette di unire le caratteristiche tipiche del microonde con quelle del grill, per ottenere potenze di trattamento diverse (vedi tabella esemplificativa).

Programma di trattamento	Potenza microonde	Potenza grill	Prodotti alimentari
Comb1	Livello medio-basso (30%)	Livello alto (70%)	Pesce, patate, gratinati
Comb2	Livello medio (49%)	Livello medio (51%)	Budini, omelette, patate arrosto
Comb3	Livello medio-alto (67%)	Livello basso (33%)	Polli arrosto

IT

### PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Togliere il piatto e la piastra girevole.
- Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.



#### Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

- Lavare il piatto e la piastra girevole con detersivi per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



#### Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detersivi per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

### RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



#### Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
	Non è stato impostato il tempo di cottura.	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min.
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Resistenza non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

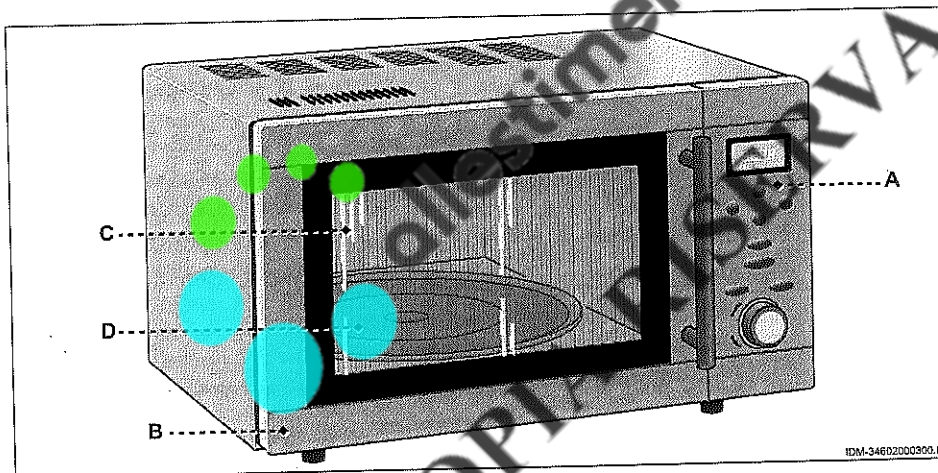
IT

### DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno a microonde MC/1400 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
  - L'apparecchiatura, in funzione del tipo di prodotto alimentare da trattare, può funzionare a microonde, convezione, grill o in modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
  - L'apparecchiatura, oltre alle normali modalità di funzionamento, dispone anche di alcune funzioni automatiche che semplificano l'uso.
  - L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
  - L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato (a microonde, grill o modalità combinata) e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.
  - L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), in modalità microonde o combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
- Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi **USO IMPROPRIO**.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
- B) Sportello forno:** è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta. Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.
- C) Vano di trattamento:** è equipaggiato con resistenze elettriche (per il funzionamento in modalità grill) e con un dispositivo magnetron (per il funzionamento in modalità microonde) per il trattamento dei prodotti alimentari. Il vano di trattamento è equipaggiato con una piastra girevole (munita di piatto (D)), che ruota in caso di funzionamento a microonde o modalità combinata per garantire un trattamento uniforme.

### Importante

Con funzionamento a microonde o modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione), non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	MC/1400
Potenza	KW	1,4
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Lt.	25
Dimensioni vano di trattamento	mm	328x328x205
Dimensioni apparecchiatura	mm	510x450x310
Dimensioni imballo	mm	620x490x400
Peso netto	kg	19
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti, in funzione della modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (microonde, grill e modalità combinata).

Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

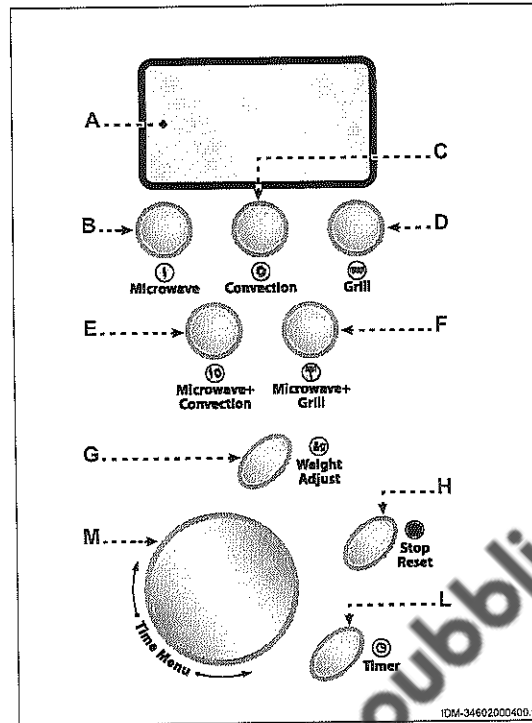
Materiale recipiente di contenimento	Funzionamento a microonde	Funzionamento grill	Funzionamento con modalità combinata
Vetro resistente al calore	Si	Si	Si
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	Si	Si	Si
Plastica per microonde	Si	No	No
Carta da cucina	Si	No	No
Fogli di alluminio	No	Si	No
Metallo	No	Si	No



## DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Display:** visualizza i parametri di cottura e l'ora corrente.
- B) Pulsante:** serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità microonde e selezionare il relativo livello di potenza. Premere ripetutamente il pulsante (B) fino a visualizzare sul display (A) il livello di potenza di interesse (è possibile selezionare fino a undici livelli di potenza preimpostati).
- C) Pulsante:** serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità convezione e selezionare la relativa temperatura di cottura. Premere ripetutamente il pulsante (C) fino a visualizzare sul display (A) la temperatura di cottura di interesse (è possibile selezionare fino a dieci temperature preimpostate).
- D) Pulsante:** serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità grill.
- E) Pulsante:** serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità combinata (a microonde e convezione) e selezionare la relativa temperatura di cottura. Premere ripetutamente il pulsante (E) fino a visualizzare sul display (A) la temperatura di cottura di interesse (è possibile selezionare fino a quattro temperature preimpostate).
- F) Pulsante:** serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità combinata (a microonde e grill).
- G) Pulsante:** serve per selezionare il peso del prodotto alimentare da trattare o per attivare l'impostazione del tempo di cottura.
- H) Pulsante:** serve per arrestare il programma di cottura in corso o resettare le impostazioni programmate.
- L) Pulsante:** serve per programmare il tempo di trattamento e per impostare l'ora corrente (ore: minuti).
- M) Manopola:** è predisposta per programmare il tempo di cottura, per programmare una delle funzioni automatiche e per avviare la "cottura rapida".



Le modalità d'uso e di programmazione delle varie funzioni dell'apparecchiatura sono descritte nel paragrafo "Modalità d'uso".

## MODALITÀ D'USO

Vengono elencate le modalità d'uso e di programmazione delle diverse funzioni dell'apparecchiatura.

### Importante

A prescindere dalla modalità d'uso e di programmazione selezionata, il completamento di ogni trattamento viene segnalato da un allarme acustico. Sul display compare il messaggio "END".

Prima di programmare un nuovo ciclo di trattamento, premere il pulsante (H) per resettare l'apparecchiatura. Sul display scompare il messaggio "END".

### Impostazione ora corrente

- 1 - Premere il pulsante (L).
  - 2 - Ruotare la manopola (M) fino a quando sul display (A) compare l'ora corrente.
  - 3 - Premere il pulsante (L).
  - 4 - Ruotare la manopola (M) fino a quando sul display (A) compaiono i minuti correnti.
  - 5 - Premere il pulsante (L) per confermare l'orario impostato.
- Impostazione manuale delle modalità di funzionamento
- 6 - Premere uno dei pulsanti (B-C-D-E-F) per selezionare la modalità di funzionamento di interesse.
  - 7 - Premere ripetutamente lo stesso pulsante per selezionare il livello di potenza o la temperatura di interesse.
  - 8 - Ruotare la manopola (M) (senso orario o antiorario) per impostare il tempo di trattamento, visualizzato sul display (A).
  - 9 - Premere la manopola (M) per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

### Impostazione della modalità "Funzione automatica"

La "Funzione automatica" consente di trattare i prodotti alimentari in modo automatico, senza dovere impostare il livello di potenza (o la temperatura) e la durata del trattamento.

Prima di attivare la funzione, consultare la tabella "Programmi Funzione automatica".

- 1 - Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) il programma del trattamento di interesse (es. "01 CODE").
- 2 - Premere più volte il pulsante (G) fino a visualizzare sul display il numero (rilevato dalla tabella), corrispondente al peso del prodotto alimentare.
- 3 - Premere la manopola (M) per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Tabella 3: Programmi "Funzione automatica"

Descrizione	Codice programma di cottura	Numero di ripetizioni di attivazione del pulsante	Peso	Tempo di cottura
Patate al forno	01 CODE	1	140+200 gr.	5' 40"
		2	200+400 gr.	9' 40"
		3	400+600 gr.	13'
		4	600+800 gr.	17'
Bevande	02 CODE	1	25+30 cl.	2' 20"
		2	30+60 cl.	4'
		3	60+90 cl.	5' 40"
		4	90+120 cl.	7' 20"
Pop Corn	03 CODE	-	-	2' 30"
Pizza	05 CODE	1	110+150 gr.	1' 10"
		2	200+300 gr.	3' 30"
Spiedini di carne	06 CODE	1	150 gr.	12'
		2	300 gr.	15'
		3	500 gr.	23'
		4	800 gr.	30'
Dolci	07 CODE	-	-	40'
Riscaldamento prodotto alimentare	04 CODE	-	-	3' 40"

#### Impostazione della modalità "Scongelamento"

- 1-Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) la sigla "08 CODE".
- 2-Premere il pulsante (G).
- 3-Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) il tempo di scongelamento.
- 4-Premere la manopola (M) per avviare il ciclo di scongelamento.

#### Impostazione della modalità "Cottura rapida"

La "Cottura rapida" effettua il trattamento del prodotto alimentare in modalità microonde, al massimo della potenza.

- 1-Premere più volte la manopola fino a visualizzare sul display il tempo di trattamento di interesse.  
Ogni volta che si preme la manopola si incrementa il tempo di un minuto. È possibile premere il comando fino a un massimo di 10 volte.  
Dopo circa 2 secondi dal completamento dell'impostazione, si avvia automaticamente il trattamento del prodotto alimentare.

#### Programmazione cottura in più fasi

L'apparecchiatura può essere programmata per effettuare automaticamente fino a 3 diverse modalità di trattamento.

Viene descritto un esempio di programmazione di cottura in più fasi.

- 2-Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) la sigla "08 CODE" ("Funzione scongelamento").
- 3-Premere il pulsante (G).
- 4-Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) il tempo di scongelamento.

#### ⚠ Importante

Se tra le diverse modalità di trattamento è prevista quella di "Scongelamento", essa deve sempre essere impostata come prima modalità.

- 5-Premere il pulsante (B) per selezionare la modalità di funzionamento microonde, con il livello di potenza di interesse.
- 6-Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) il tempo di trattamento di interesse.
- 7-Premere il pulsante (C) per selezionare la modalità di funzionamento convezione, con la temperatura di interesse.
- 8-Ruotare la manopola (M) fino a visualizzare sul display (A) il tempo di trattamento di interesse.
- 9-Premere la manopola (M) per avviare il ciclo di trattamento.

#### Impostazione della modalità "Blocco di sicurezza"

- 1-Premere il pulsante (H) per almeno 3 sec. per attivare la funzione. L'apparecchiatura emette un segnale acustico, sul display si accende la spia corrispondente e tutti i comandi vengono disabilitati.
- 2-Per disattivare la modalità "Blocco di sicurezza", premere il pulsante (H) per almeno 3 sec. L'apparecchiatura emette un segnale acustico e sul display si spegne la spia corrispondente.

#### CONSIGLI PER L'USO

- 1-In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato. In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.
- 2-Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
- 3-Programmazione il ciclo di trattamento di interesse (vedi "Modalità d'uso").  
Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche istante prima di estrarre il recipiente.  
Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

#### ⚠ Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.



Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

I consigli riportati si riferiscono all'uso dell'apparecchiatura con tutte le modalità di funzionamento previste. Per il funzionamento a microonde o modalità combinata, seguire anche i consigli specifici elencati.

- Non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.
- Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.
- Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.
- Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.
- Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
- Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.
- Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

### PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Togliere il piatto e la piastra girevole.
- Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

#### **Importante**

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

- Lavare il piatto e la piastra girevole con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



#### **Cautela - Attenzione**

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

### RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



#### **Importante**

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 4: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Resistenza non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

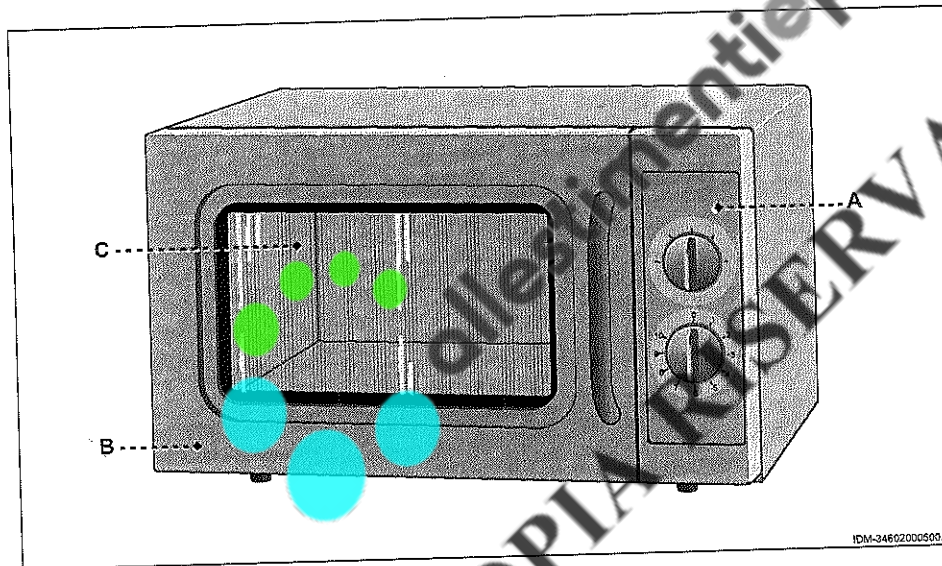


### DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno a microonde ME/1600 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc). Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi **USO IMPROPRIO**.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
- B) Sportello forno:** è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta. Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.
- C) Vano di trattamento:** è equipaggiato con un dispositivo magnetron per il trattamento dei prodotti alimentari.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	ME/1600
Potenza	KW	1,6
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Lt.	34
Dimensioni vano di trattamento	mm	396x390x221
Dimensioni apparecchiatura	mm	560x483x344
Dimensioni imballo	mm	640x510x400
Peso netto	kg	18
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	Funzionamento a microonde
Vetro resistente al calore	SI
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	SI
Plastica per microonde	SI
Carta da cucina	SI
Fogli di alluminio	No
Metallo	No



## DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

**A) Timer:** serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento.

**B) Selettore:** serve per impostare il livello di potenza di trattamento.

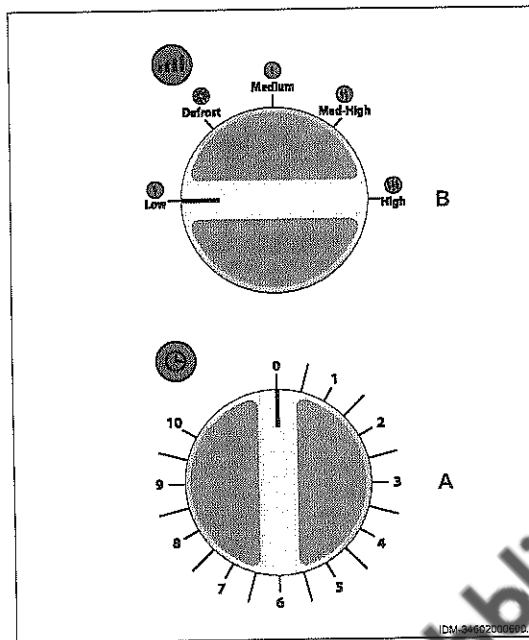
**Posizione Low:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza basso (17%).

**Posizione Defrost:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-basso (33%).

**Posizione Med:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio (55%).

**Posizione Med-High:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-alto (77%).

**Posizione High:** funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza alto (100%).



## CONSIGLI PER L'USO

1-In base al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.

In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.

2-Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.

3-Ruotare il selettore (A) (sempre in senso orario) per selezionare il livello di potenza di interesse.

4-Ruotare il timer (B) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e impostare il tempo di trattamento.

Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche istante prima di estrarre il recipiente.

Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.



## Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

- Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.

- Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.

- Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.

- Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.

- Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

- Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.

- Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.



### PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

#### **Importante**

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

IT

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



#### **Cautela - Avvertenza**

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

### RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

#### **Importante**

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non riscalda.	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

IT

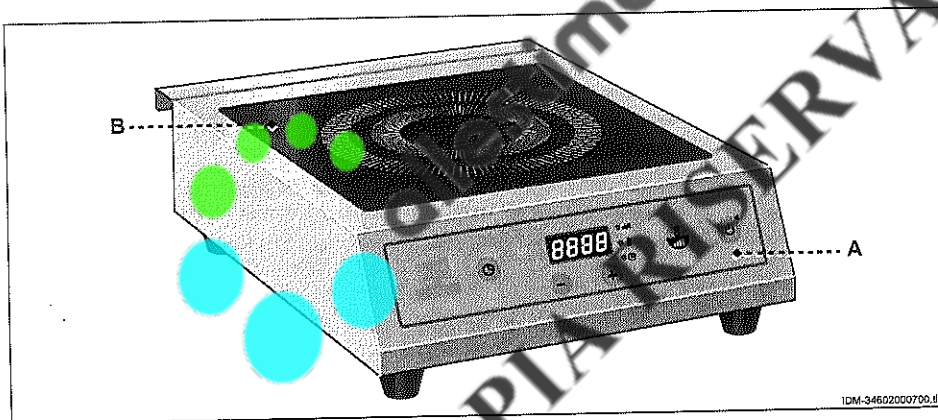


**DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA**

- La piastra a induzione PFD è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai fornelli tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
  - L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
  - L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo ed adeguato al trattamento ad induzione di prodotti alimentari.
  - L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti realizzati in materiali metallici (acciaio inox, acciaio smaltato, ghisa, ecc) con il fondo perfettamente piano.
- Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.
  - L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti vuoti o per riscaldare contenitori chiusi (barattoli, lattine, ecc.), che potrebbero esplodere.

**Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.**

- L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
- L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



IDM-3460200700.01

- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
- B) Piastra di cottura:** è realizzata in vetroceramica ed è equipaggiata con bobine ad induzione, che generano il calore necessario per il trattamento dei prodotti alimentari.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

**Tabella 1:** Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	PFD/27	PFD/35
Potenza	kW	2,7	3,5
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Diámetro superficie induttiva	mm	140x220	
Dimensioni apparecchiatura	mm	325x370x105	343x440x120
Dimensioni imballo	mm	430x370x160	510x420x190
Peso netto	kg	5	8
Tipo di installazione		Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

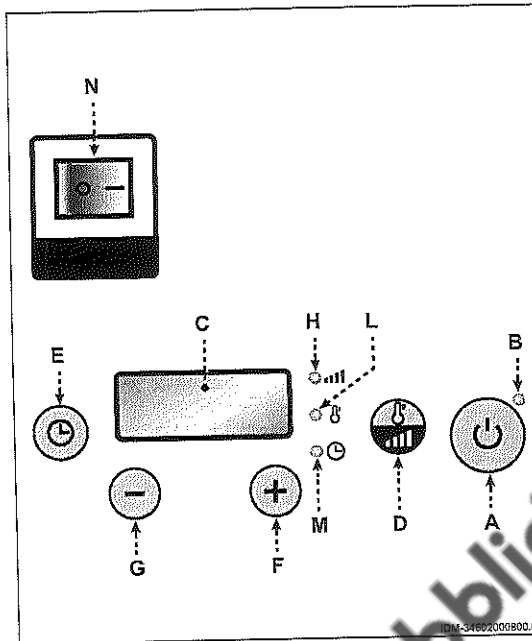
**Tabella 2:** Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	Funzionamento a induzione
Acciaio	SI
Ghisa	SI
Lamiere smaltate	SI
Alluminio o ottone	No
Vetro resistente al calore	No
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	No
Carta da cucina	No

## DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

- A) Tasto:** serve per attivare e disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- B) Spia luminosa:** accesa segnala che la lama di taglio è in funzione.
- C) Display:** serve per visualizzare i parametri impostati (potenza, temperatura e tempo).
- D) Tasto:** serve per impostare le modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (modalità potenza o modalità temperatura).
- E) Tasto:** serve per programmare il tempo di trattamento.
- F) Tasto:** serve per aumentare il valore del parametro selezionato. Ogni volta che si preme il tasto aumenta il valore del parametro selezionato.
- G) Tasto:** serve per diminuire il valore del parametro selezionato. Ogni volta che si preme il tasto diminuisce il valore del parametro selezionato.
- H) Spia luminosa:** accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello della potenza di trattamento.
- L) Spia luminosa:** accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello della temperatura di trattamento.
- M) Spia luminosa:** accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello del tempo di trattamento.
- N) Sezionatore elettrico generale:** serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.



## CONSIGLI PER L'USO

- 1-In base al tipo di trattamento da effettuare (scongellamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
- 2-Appoggiare il recipiente al centro della piastra di cottura.
- 3-Premere il tasto (A) per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
- 4-Premere ripetutamente il tasto (D) fino a quando la spia luminosa relativa alla modalità di trattamento di interesse si illumina. Sul display (C) compare l'ultimo valore impostato.
- 5-Premere uno dei tasti (F-G) per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 6-Premere il tasto (E) per impostare il tempo di trattamento. La spia (M) si accende e sul display (C) compare l'ultimo valore impostato.
- 7-Premere uno dei tasti (F-G) per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse. Quando il prodotto alimentare ha raggiunto il giusto grado di trattamento, prelevare il recipiente.

**Cautela - Avvertenza**

Per evitare il rischio di scottatura, prelevare i recipienti con l'ausilio di dispositivi adeguati.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento e farla funzionare alla massima temperatura (circa 15 minuti) senza il prodotto alimentare per eliminare gli odori sgradevoli. Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura e, se gli odori permangono, ripetere l'operazione.

- Non appoggiare nessun oggetto sulla zona di cottura, in particolare oggetti metallici (posate, orologi, ecc.) o smagnetizzabili (carte di credito, bancomat, ecc).
- Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
- In caso di rottura della piastra in vetroceramica, spegnere l'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.



### PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



#### Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

### RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



#### Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo di induzione non funziona.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.