EM025FJT - EMA34GTQ





CE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
Translation of the original instructions

EN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
Traduction des instructions originales

FR

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

DE

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO
Traducción de las instrucciones originales

ES

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
Перевод оригинальных инструкций

RU

تعليمات الاستخدام والصيانة
ترجمة التعليمات الأصلية

AR

Cod.EM2113CCV0 - 07/2023

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



AVVERTENZA
Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO
Per indicare operazioni che NON DEVONO essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio.

Indice

1 SICUREZZA 5
1.1 Informazioni importanti per la sicurezza 5
1.1.1 Avvertenze generali 5
1.1.2 Divieti 7
1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio 9
2 Presentazione dell'apparecchio 9
2.1 Identificazione 9
2.2 Ambiente di lavoro 10
2.3 Dati tecnici e dimensionali 10
2.4 Descrizione 11
2.4.1 Componenti principali 11
3 Utilizzo dell'apparecchio 12
3.1 Ricevimento del prodotto 12
3.2 Trasporto e movimentazione 13
3.3 Prima messa in funzione 13
3.4 Installazione 14
3.5 Pulizia preliminare 15
3.5.1 Allacciamento elettrico 15
4 Utilizzo 16
4.1 Descrizione dei comandi 16
5 Modalità d'uso 19
5.1 EMA025FJT 19
5.1.1 Modalità Accensione (Power Up) 19
5.1.2 Modalità Riposo (Idle Mode) 19
5.1.3 Modalità Pronto (Ready Mode) 19
5.1.4 Modalità Porta Aperta (Door Open Mode) 20
5.1.5 Modalità Pausa (Pause Mode) 20
5.1.6 Modalità di inserimento manuale della cottura (Manual Cook Entry Mode) 20
5.1.7 Modalità di Cottura Manuale (Manual Cook Mode) 21
5.1.8 Modalità Fine ciclo di cottura (End of Cook Cycle Mode) 21
5.1.9 Modalità di Cottura con programma preimpostato (Preset Program Cook Mode) 21
5.1.10 Cottura rapida (On the Fly Cooking) 21
5.1.11 Modalità di programmazione (Programming Mode) 22
5.1.12 Cottura a doppia quantità (Double Quantity Cooking) 23
5.1.13 Programmazione di Cottura a fasi (Stage Cooking Programming) 23
5.1.14 Modalità di opzione utente (User Option Mode) 23
5.1.15 Modalità Service 24
5.1.16 Funzione di richiesta 24
5.1.17 Impostazioni di fabbrica (Factory-default setting) 24
5.2 EMA34GTQ 25
5.2.1 Modalità Accensione (Power Up) 25
5.2.2 Modalità Riposo (Idle Mode) 25
5.2.3 Modalità Pronto (Ready Mode) 25
5.2.4 Modalità Porta Aperta (Door Open Mode) 25

5.2.5 Modalità Pausa (Pause Mode) 25
5.2.6 Modalità di inserimento manuale della cottura (Manual Cook Entry Mode). 26
5.2.7 Modalità di Cottura Manuale (Manual Cook Mode) 26
5.2.8 Modalità Fine ciclo di cottura (End of Cook Cycle Mode) 26
5.2.9 Modalità di Cottura con programma preimpostato (Preset Program Cook Mode)27
5.2.10 Cottura rapida (On the Fly Cooking) 27
5.2.11 Modalità di programmazione (Programming Mode) 27
5.2.12 Cottura a doppia quantità (Double Quantity Cooking). 28
5.2.13 Programmazione di Cottura a fasi (Stage Cooking Programming) 28
5.2.14 Modalità di opzione utente (User Option Mode). 29
5.2.15 Impostazioni di fabbrica (Factory-default setting). 29
5.3 Consigli d'uso 30
5.3.1 Rimozione ed installazione del filtro (solo per EMA34GTQ). 31
5.3.2 Rimozione ed installazione della protezione interna (solo per EMA34GTQ) 32
6 Pulizia dell'apparecchio 33
6.1 Pulizia a fine lavorazione. 33
6.2 Lunghi periodi di inattività 35
6.3 Manutenzione programmata 35
6.3.1 Tabella manutenzioni programmate. 35
6.4 Manutenzione straordinaria. 36
6.5 Possibili anomalie di funzionamento 36
6.6 Smaltimento 37
7 Allegati 38

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali

AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.
- Il prodotto viene consegnato in unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto l'apparecchio.
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.

- Per un corretto utilizzo dell'apparecchio appoggiarlo stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono:
  - Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
  - Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40°C) e il 90% (rilevata a 20°C).
- Rimuovere qualsiasi utensile dall'apparecchio prima di metterlo in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizione di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- Il non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
  - posizionare l'interruttore principale dell'apparecchio su "OFF"

  - scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore omnipolare relativo alla presa a cui l'apparecchio è collegato
  - svuotarlo completamente ed effettuare le operazioni di pulizia.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti

È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche dell'apparecchio, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con l'apparecchio.

- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sull'apparecchio, sia in fase di utilizzo sia quando questo è a riposo.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.
- È VIETATO tentare di azionare il forno con la porta aperta.
- È VIETATO utilizzare contenitori metallici per alimenti e bevande durante il riscaldamento.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.



Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

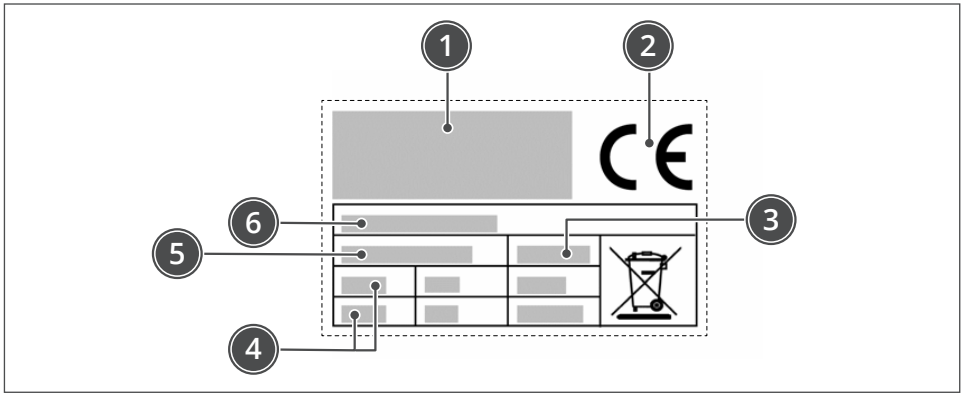


Pericolo di scottatura: segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.



1 Identificazione del costruttore
2 Marcatura CE di conformità
3 Anno di costruzione
4 Dati tecnici
5 Numero di matricola
6 Modello dell'apparecchiatura

AVVERTENZA
I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

2.2 Ambiente di lavoro

ATTENZIONE PERICOLO
L'installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:
- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	EM025FJT	EMA34GTQ	U/M
Potenza	1,550	3	kW
Alimentazione elettrica	220-240/1/50	220-240/1/50	V/Ph/Hz
Dimensioni apparecchiatura	510x440x310	574x528x368	mm
Peso netto	15	32	kg
Tipo di Installazione	Installazione a banco		

2.4 Descrizione

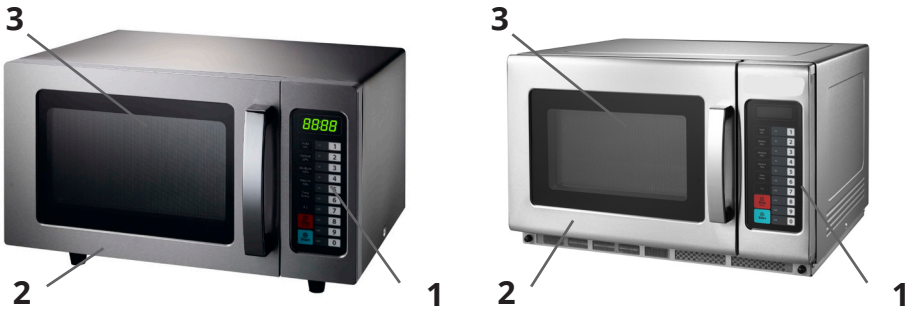
FORNO MICROONDE

L'apparecchio è di tipo professionale e va installato in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Per l'utilizzo non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessaria capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione

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

Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

2.4.1 Componenti principali



1 **Quadro comandi** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
2 **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.
3 **Vano di trattamento**

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.

AVVERTENZA
Al ricevimento dell'apparecchio, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"7 Allegati" a pagina 38*.

AVVERTENZA
Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione

ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuo a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
- Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.

3.3 Prima messa in funzione

AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mette in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 10*.
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

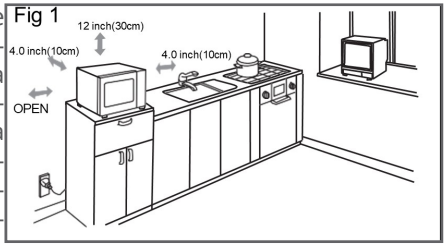
ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.
- Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle dell'apparecchio.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

3.4 Installazione

- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Fig 1



- Non rimuovere i piedini dal fondo del forno.
- Ostruire le aperture di ventilazione può danneggiare il forno.
- Non posizionare il forno vicino a radio e TV, perché il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze con la ricezione radio o TV.

3.5 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA
Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

3.5.1 Allacciamento elettrico

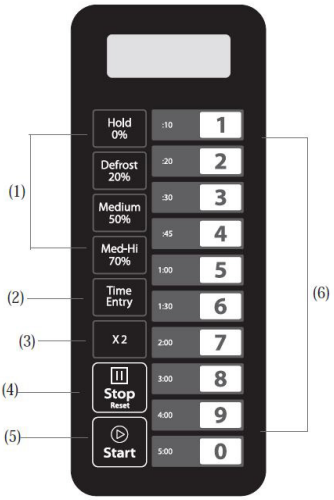


ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (Volt) e la frequenza (Hz) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

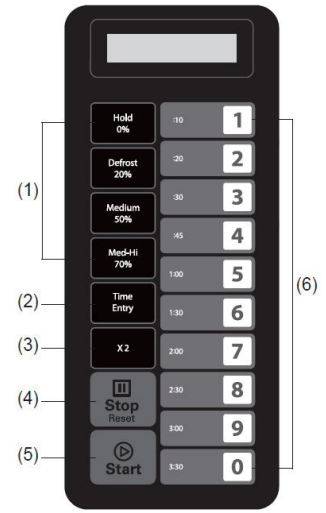
4 Utilizzo

4.1 Descrizione dei comandi



EM025FJT

1 Power Buttons
2 Time entry Button
3 X2 Button
4 Stop/Reset Button
5 Start Button
6 Number Buttons



EMA34GTQ

1 Power Buttons
2 Time entry Button
3 X2 Button
4 Stop/Reset Button
5 Start Button
6 Number Buttons

UTILIZZO

Sono disponibili 5 livelli di potenza

EM025FJT

Livelli	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Potenza	100%	70%	50%	20%	0%
Display	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Livelli	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Potenza	100%	70%	50%	20%	0%
Display	VUOTO	70	50	20	00

I valori evidenziati sono i dati di default.

Opzioni	Impostazioni	Descrizione
1 EOC tono	**OP:10**	segnale acustico di 3 secondi (EM025FJT) 3 segnali acustici (EMA34GTQ)
	OP:11	segnale acustico continuo
	OP:12	5 segnali acustici ripetitivi
2 Volume del segnale acustico	OP:20	segnale spento
	OP:21	basso
	OP:22	medio
	OP:23	alto
3 Segnale acustico On/Off	OP:30	segnale acustico Off
	OP:31	segnale acustico On
4 Finestra tastiera	OP:40	15 secondi
	OP:41	30 secondi
	OP:42	60 secondi
	OP:43	120 secondi
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly disabilitato
	OP:51	On-the-Fly abilitato
6 Reset porta	**OP:60**	Reset porta disabilitato
	OP:61	Reset porta abilitato
7 Tempo massimo	**OP:70**	60 minuti tempo massimo cottura
	OP:71	10 minuti tempo massimo cottura
8 Programmazione manuale	OP:80	Programmazione manuale disabilitata
	OP:81	Programmazione manuale abilitata
9 Doppia cifra	**OP:90**	Modalità a singola cifra-10 programmi
	OP:91	Modalità a doppia cifra-100 programmi

UTILIZZO

Il forno EM025FJT deve essere utilizzato con i seguenti tempi di cottura preimpostati, salvo diversa indicazione nella specifica del prodotto.

Pulsanti	Display (Tempo)	Potenza	Percentuale di cottura
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

Il forno EMA34GTQ deve essere utilizzato con i seguenti tempi di cottura preimpostati, salvo diversa indicazione nella specifica del prodotto.

Pulsanti	Display (Tempo)	Potenza	Percentuale di cottura
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 Modalità d'uso

AVVERTENZA
- Non premere la base di ceramica con forza
- Inserire i prodotti all'interno del forno con cautela per evitare danni alla base di ceramica
- Dopo l'uso non toccare la base di ceramica; possibilità di scottatura dovuta alle alte temperature.

ATTENZIONE PERICOLO
Se le guarnizioni della porta sono danneggiate, non utilizzare il forno e far effettuare la manutenzione straordinaria dal Costruttore.

ATTENZIONE PERICOLO
È vietato far funzionare il forno senza cibo all'interno. È molto pericoloso.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Modalità Accensione (Power Up)
"_ _ _ _" viene visualizzato quando il forno viene elettrificato per la prima volta. Se si preme il tasto Stop Reset il forno passa alla modalità di riposo.
Nota: in modalità di riposo, non è possibile premere alcun pulsante.

5.1.2 Modalità Riposo (Idle Mode)
1 Attivazione. Il forno entra in modalità di riposo dopo che sono trascorsi un certo numero di secondi in modalità "Pronto" senza che sia stato premuto alcun tasto della tastiera o che sia stata aperta o chiusa la porta. Il numero di secondi è determinato dalla finestra di time-out della tastiera, impostata dall'opzione utente 4.
2 Durante la modalità di riposo, il LED è spento. Non vi è alcuna attività del forno.
3 Aprendo e chiudendo la porta del forno, il forno esce dalla modalità di riposo e passa alla modalità " Pronto ".

5.1.3 Modalità Pronto (Ready Mode)
1 Aprendo e chiudendo lo sportello mentre il forno è in modalità riposo, il forno passa in modalità Pronto (Ready Mode).
2 Durante la modalità Pronto, viene visualizzato "0:00".
3 Dalla modalità Pronto, il forno può passare a quasi tutte le altre modalità.

4 Funzionano solo la ventola e la lampada.

5.1.4 Modalità Porta Aperta (Door Open Mode)

1 Mentre la porta del forno è aperta, il forno si trova in modalità Porta Aperta.
2 Durante questa modalità, il LED è spento. La ventola e la lampada del forno funzionano.
3 Quando la porta è chiusa, se è selezionata l'opzione utente OP:60 e il forno stava eseguendo un ciclo di cottura manuale o preimpostato, il forno entra in modalità Pausa (Pause Mode).
4 In tutti gli altri casi, il forno torna in modalità Pronto con l'opzione utente OP:61 impostata; l'apertura e la chiusura della porta cancellano tutte le informazioni relative a un programma manuale o preimpostato in corso.

5.1.5 Modalità Pausa (Pause Mode)

1 Durante la modalità di cottura manuale o la modalità di cottura con programma preimpostato, se la porta viene aperta o chiusa o se si preme il tasto Stop Reset, il forno entra in modalità Pausa.
2 Durante la pausa, il LED visualizza il tempo di cottura rimanente.
3 Funzionano solo la ventola e la lampada.
4 La modalità Pausa si ritrasforma in modalità di Riposo esattamente come la modalità Pronto, a seconda dell'impostazione dell'opzione utente 4.

Inoltre, se si preme il pulsante Stop Reset, il forno entra immediatamente in modalità Pronto.

Se si preme invece il pulsante **Start**, il forno entrerà in modalità di lavoro.

5.1.6 Modalità di inserimento manuale della cottura (Manual Cook Entry Mode)

1 Mentre il forno è in modalità Pronto (Ready Mode), premendo il tasto Time Entry della tastiera si passa alla modalità di inserimento manuale della cottura.
2 Durante questa modalità, viene visualizzato "00:00".
3 Premendo i pulsanti "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" o "Med-Hi 70%" per selezionare il livello di potenza, il LED visualizza la potenza corrispondente. Premendo due volte lo stesso pulsante, la potenza passerà a PL10. Se non viene scelta alcuna potenza, "PL10" sarà quella predefinita.
4 Funzionano solo la ventola e la lampada.
5 Durante il processo di impostazione, premere **Start** per accedere alla modalità di cottura manuale. Premere Stop Reset per accedere alla modalità Pronto.

5.1.7 Modalità di Cottura Manuale (Manual Cook Mode)

1 Premendo il tasto **Start** il forno inizia la modalità di Cottura Manuale.

2 Durante questa modalità, viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. La ventola e la lampada del forno funzionano.

3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine ciclo di cottura.

Se si preme il tasto **Stop** Reset in questa modalità, il forno entra in modalità Pausa.

5.1.8 Modalità Fine ciclo di cottura (End of Cook Cycle Mode)

1 Allo scadere del tempo in una modalità di cottura manuale o in una modalità di cottura con programma preimpostato, il forno entra in modalità Fine Ciclo di Cottura.

2 Durante questa modalità, viene visualizzato "End" (Fine).

3 Se è stata selezionata l'opzione utente "OP:11" o "OP:12", il forno continuerà a emettere un suono finché l'utente non ne darà conferma aprendo e chiudendo la porta o premendo il tasto **Stop** Reset . Se è stata selezionata l'opzione utente "OP:10", dopo 3 segnali acustici il forno passa in modalità "Ready Mode".

4 Se non ci sono azioni entro un certo periodo di tempo il forno passa alla modalità Idle (Riposo).

5.1.9 Modalità di Cottura con programma preimpostato (Preset Program Cook Mode)

1 Questa modalità consente la cottura degli alimenti mediante una semplice pressione del tasto. In modalità Pronto, premendo uno dei dieci tasti numerici della tastiera, il forno esegue il programma preimpostato associato a quel tasto.

2 Il LED visualizza il tempo di cottura rimanente. Se si tratta di una cottura in più fasi, viene visualizzato il tempo di cottura totale rimanente e non delle singole fasi.

3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine Ciclo di Cottura.

Se si preme il tasto **Stop** Reset in questa modalità, il forno entra in modalità Pausa.

5.1.10 Cottura rapida (On the Fly Cooking)

1 Mentre il forno è in cottura o in modalità Pausa, se è selezionata l'opzione utente OP:51, premere i tasti numerici per avviare automaticamente il programma di cottura preimpostato.

2 Il LED visualizza il tempo di cottura rimanente.

3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine ciclo di cottura.

Se viene premuto il tasto **Stop** Reset in questa modalità, il forno entra in modalità Pausa.

5.1.11 Modalità di programmazione (Programming Mode)

Questa modalità consente all'utente di assegnare i tempi di cottura e i livelli di potenza al tasto selezionato.

1 Aprire la porta e premere "1" per 5 secondi; il buzzer suonerà una volta e si entrerà in modalità di programmazione.
2 Sul display appare "ProG".
3 Premere un numero qualsiasi, da 0 a 9, e il LED visualizzerà il tempo memorizzato, quindi sarà possibile inserire il tempo desiderato.
4 Premere "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" o "Med-Hi 70%" per inserire il livello di potenza. Il LED visualizzerà la potenza corrispondente. Se si preme due volte lo stesso pulsante, la potenza passa a PL10. Se non viene scelta alcuna potenza, il valore predefinito è "PL10".
5 Per cambiare i fattori di cottura: premendo "X2", il LED visualizza "CF:XX". Il fattore predefinito è 80%. Sul display appare "CF:80". Se si desidera modificare la potenza di cottura, è sufficiente premere uno dei tasti numerici per impostarla.

Se si preme "0" apparirà "CF:10".

6 Dopo aver impostato il tempo e la potenza, premere **Start** entro 30 secondi; il programma di cottura verrà salvato. Una volta salvato il programma, appare la scritta "ProG".
7 Qualora tutto il tempo di cottura superi il tempo massimo dell'opzione 7 dell'utente, al momento di premere **Start** per salvare il programma, il buzzer suonerà brevemente per tre volte per indicare che il tempo è errato. In seguito, il LED torna a visualizzare "ProG". Il tempo impostato in precedenza non cambia.

8 Chiudere la porta e il forno tornerà in modalità Pronto. Se si preme il tasto **Stop Reset** durante il processo di impostazione, il forno passa alla modalità Porta aperta. Il programma non salvato andrà perso. Se è presente un programma salvato in memoria, premere il relativo tasto numerico per avviare il programma salvato. Se non c'è alcun programma salvato, il buzzer si attiverà alla pressione del tasto numerico e non sarà avviata alcuna funzione.

Esempio: impostare il programma come memoria di cottura.
Programma; livello di potenza PL7 e tempo di cottura di 1 minuto e 25 secondi. Fase 1: in stato "Pronto", premere il pulsante numerico "1" per 5 secondi, viene visualizzato "ProG".
Fase 2: Premere il tasto numerico "3", il programma verrà salvato in "3".
Fase 3: Premere i pulsanti numerici "1", "2" e "5" per inserire il tempo di cottura.
Fase 4: Premere il pulsante "Med-Hi 70%" , viene visualizzato "PL7". L'impostazione è terminata.
Fase 5: premere **Start** per salvare. Per utilizzare successivamente il programma, è sufficiente premere il tasto "3", si avvierà il relativo programma.
N.B.:
– In caso di interruzione dell'elettricità, il programma salvato non andrà perso.
– Per reimpostare il programma, è sufficiente ripetere le operazioni descritte sopra.

– La pressione del tasto Stop Reset durante l'ultima fase riporta alla modalità Porta Aperta (Open Door). Le impostazioni saranno nulle.

5.1.12 Cottura a doppia quantità (Double Quantity Cooking)

1 In modalità Pronto, premere il tasto "X2" e poi premere i tasti numerici 0-9 per 5 secondi; il forno inizierà a cuocere con la quantità di tempo di cottura preimpostata.

2 Premere il tasto "X2", viene visualizzato "doub". Quando si premono i tasti numerici, il LED visualizza la quantità di tempo preimpostata. Ad esempio, se si preme il tasto numerico "5", il tempo preimpostato è di 1 minuto. Premendo "X2", il tempo passerà a 1:00*(1+0,8)=1:48.

3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine Ciclo di Cottura.

5.1.13 Programmazione di Cottura a fasi (Stage Cooking Programming)

Consente all'utente di cuocere gli alimenti con una combinazione di diversi livelli di potenza.

1 In modalità cottura o in modalità memoria è possibile impostare al massimo tre fasi. Dopo aver impostato la potenza e il tempo per la prima fase, premere Time Entry per impostare la seconda fase. Procedere allo stesso modo per impostare la terza fase.

2 In fase di impostazione della seconda e terza fase, alla pressione del tasto Time Entry appariranno i messaggi "S-2" o S-3".

3 Premere il tasto **Start** per avviare la cottura.

Esempio: per impostare tre fasi come modalità "memoria". La prima fase è PL7 e il tempo è di 1 minuto e 25 secondi. La seconda fase è PL5 e il tempo è di 5 minuti e 40 secondi. I passaggi sono i seguenti.

a. In Modalità Pronto, premere "1" per 5 secondi, il LED visualizza "ProG".
b. Premere il tasto numerico "3" per salvare il programma alla posizione "3".
c. Premere "1","2","5" per inserire il tempo di cottura. Apparirà "1:25.
d. Premere "Med-Hi 70%", apparirà "PL7".

La prima fase è conclusa.

e. Premere Time Entry, il LED visualizza "S-2".
f. Premere i tasti "5", "4","0", apparirà "5:40.
g. Premere " Medium 50%", apparirà "PL5. La seconda fase è conclusa.
h. Premere **Start** per salvare il programma.

5.1.14 Modalità di opzione utente (User Option Mode)

1 Aprire la porta e premere "2" per 5 secondi. Il buzzer emetterà un suono singolo per avviare questa modalità.

2 Il LED visualizzerà il messaggio "OP:--".

3 Premere un pulsante numerico qualsiasi per accedere all'impostazione della moda-

lità corrispondente. Ad esempio: per impostare il tono del buzzer su medio. Premere " 2 ", viene visualizzato "OP:22". Se si desidera cambiare, continuare a premere "2", il LED visualizza ciclicamente "OP:20", OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20".

4 Premere **Start** per salvare l'impostazione corrente. Una volta salvato apparirà nuovamente il messaggio "OP:--".

5 Durante la procedura di programmazione, premere il tasto Stop Reset per entrare in modalità Porta Aperta. Alla chiusura della porta il Sistema accede alla modalità Pronto.

6 Se non viene premuto il tasto **Start** al termine dell'ultimo passaggio, il programma non verrà salvato e rimarrà alla versione precedente.

5.1.15 Modalità Service

1 Aprire la porta del forno e premere "3" per 5 secondi per accedere alla modalità Service.
2 Il LED visualizzerà "SErU".
3 Per controllare i tempi di apertura e chiusura della porta premere il tasto "3", Il display visualizzerà i tempi.
4 Premere **Start** e quindi premere il tasto "4" per 3 secondi, il messaggio verrà cancellato. Apparirà la scritta "4-CL".
5 Premere Stop Reset per entrare in modalità Porta Aperta. Alla chiusura della porta il Sistema accede alla modalità Pronto.

5.1.16 Funzione di richiesta

Durante il processo di cottura a microonde, premere Time Entry per controllare il livello di potenza. Il LED visualizza la potenza per 3 secondi, quindi torna allo stato precedente. È disponibile per la cottura in più fasi.

5.1.17 Impostazioni di fabbrica (Factory-default setting)

In modalità di accensione e pronto, premere **Start** e "0" per impostare le impostazioni di fabbrica.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Modalità Accensione (Power Up)

"_ _ _ _ _ _ _" viene visualizzato quando il forno viene elettrificato per la prima volta. Se si preme il tasto Stop Reset il forno passa alla modalità di riposo.
Nota: in modalità di riposo, non è possibile premere alcun pulsante.

5.2.2 Modalità Riposo (Idle Mode)

1. Attivazione. Il forno entra in modalità di riposo dopo che sono trascorsi un certo numero di secondi in modalità "Pronto" senza che sia stato premuto alcun tasto della tastiera o che sia stata aperta o chiusa la porta. Il numero di secondi è determinato dalla finestra di time-out della tastiera, impostata dall'opzione utente 4.
2. Durante la modalità di riposo, il LED è acceso e mostra "ECO". Non vi è alcuna attività del forno.
3. Aprendo e chiudendo la porta del forno, il forno esce dalla modalità di riposo e passa alla modalità " Pronto ".

5.2.3 Modalità Pronto (Ready Mode)

1. Aprendo e chiudendo lo sportello mentre il forno è in modalità riposo, il forno passa in modalità Pronto (Ready Mode).
2. Durante la modalità Pronto, il LED è acceso e mostra "READY".
3. Dalla modalità Pronto, il forno può passare a quasi tutte le altre modalità.
4. Funzionano solo la ventola e la lampada.

5.2.4 Modalità Porta Aperta (Door Open Mode)

1. Mentre la porta del forno è aperta, il forno si trova in modalità Porta Aperta.
2. Durante questa modalità, il display mostra "DOOR OPEN". La ventola e la lampada del forno funzionano.
3. Quando la porta è chiusa, se è selezionata l'opzione utente OP:60 e il forno stava eseguendo un ciclo di cottura manuale o preimpostato, il forno entra in modalità Pausa (Pause Mode).
4. In tutti gli altri casi, il forno torna in modalità Pronto con l'opzione utente OP:61 impostata; l'apertura e la chiusura della porta cancellano tutte le informazioni relative a un programma manuale o preimpostato in corso.

5.2.5 Modalità Pausa (Pause Mode)

1. Durante la modalità di cottura manuale o la modalità di cottura con programma preimpostato, se la porta viene aperta o chiusa o se si preme il tasto Stop Reset, il forno entra in modalità Pausa.
2. Durante la pausa, il LED visualizza il tempo di cottura rimanente.
3. Funzionano solo la ventola e la lampada.
4. La modalità Pausa si ritrasforma in modalità di Riposo esattamente come la moda-

lità Pronto, a seconda dell'impostazione dell'opzione utente 4.

Inoltre, se si preme il pulsante Stop Reset, il forno entra immediatamente in modalità Pronto.

Se si preme invece il pulsante **Start**, il forno entrerà in modalità di lavoro.

5.2.6 Modalità di inserimento manuale della cottura (Manual Cook Entry Mode)

1 Mentre il forno è in modalità Pronto (Ready Mode), premendo il tasto Time Entry della tastiera si passa alla modalità di inserimento manuale della cottura.
2 Durante questa modalità, viene visualizzato "00:00".
3 Premendo i pulsanti "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" o "Med-Hi 70%" per selezionare il livello di potenza, il LED visualizza la potenza corrispondente. Premendo due volte lo stesso pulsante, la potenza passerà a potenza massima 100%. Se non viene scelta alcuna potenza, potenza massima sarà quella predefinita.
4 Funzionano solo la ventola e la lampada.
5 Durante il processo di impostazione, premere **Start** per accedere alla modalità di cottura manuale. Premere Stop Reset per accedere alla modalità Pronto.

5.2.7 Modalità di Cottura Manuale (Manual Cook Mode)

1 Premendo il tasto **Start** il forno inizia la modalità di Cottura Manuale.
2 Durante questa modalità, viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. La ventola e la lampada del forno funzionano.
3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine ciclo di cottura. Se si preme il tasto Stop Reset in questa modalità, il forno entra in modalità Pausa.

5.2.8 Modalità Fine ciclo di cottura (End of Cook Cycle Mode)

1 Allo scadere del tempo in una modalità di cottura manuale o in una modalità di cottura con programma preimpostato, il forno entra in modalità Fine Ciclo di Cottura.
2 Durante questa modalità, viene visualizzato "DONE".
3 Se è stata selezionata l'opzione utente "OP:11" o "OP:12", il forno continuerà a emettere un suono finché l'utente non ne darà conferma aprendo e chiudendo la porta o premendo il tasto Stop Reset. Se è stata selezionata l'opzione utente "OP:10", dopo il segnale acustico di 3 secondi il display mostra "DONE". Dopo il segnale acustico il display mostra "READY". Se non ci sono operazioni per un periodo di tempo, il forno passa alla modalità Riposo (Idle Mode).
4 Se non ci sono azioni entro un certo periodo di tempo il forno passa alla modalità Idle (Riposo).

5.2.9 Modalità di Cottura con programma preimpostato (Preset Program Cook Mode)

1 Questa modalità consente la cottura degli alimenti mediante una semplice pressione del tasto. In modalità Pronto, premendo uno dei dieci tasti numerici della tastiera, il forno esegue il programma preimpostato associato a quel tasto.
2 Il LED visualizza il tempo di cottura rimanente. Se si tratta di una cottura in più fasi, viene visualizzato il tempo di cottura totale rimanente e non delle singole fasi.
3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine Ciclo di Cottura.

Se si preme il tasto Stop Reset in questa modalità, il forno entra in modalità Pausa.

5.2.10 Cottura rapida (On the Fly Cooking)

1 Mentre il forno è in cottura o in modalità Pausa, se è selezionata l'opzione utente OP:51, premere i tasti numerici per avviare automaticamente il programma di cottura preimpostato.
2 Il LED visualizza il tempo di cottura rimanente.
3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine ciclo di cottura.

Se viene premuto il tasto Stop Reset in questa modalità, il forno entra in modalità Pausa.

5.2.11 Modalità di programmazione (Programming Mode)

Questa modalità consente all'utente di assegnare i tempi di cottura e i livelli di potenza al tasto selezionato.

1 Aprire la porta e premere "1" per 5 secondi; il buzzer suonerà una volta e si entrerà in modalità di programmazione.
2 Sul display appare "PROGRAM".
3 Premere un numero qualsiasi, da 0 a 9, e il LED visualizzerà il tempo memorizzato, quindi sarà possibile inserire il tempo desiderato.
4 Premere "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" o "Med-Hi 70%" per inserire il livello di potenza. Il LED visualizzerà la potenza corrispondente. Se si preme due volte lo stesso pulsante, la potenza passa a 100%. Se non viene scelta alcuna potenza, il valore predefinito è 100%.
5 Per cambiare i fattori di cottura: premendo "X2", il LED visualizza "CF:XX". Il fattore predefinito è 80%. Sul display appare "CF:08". Se si desidera modificare la potenza di cottura, è sufficiente premere uno dei tasti numerici per impostarla.

Se si preme "0" apparirà "CF:10".

6 Dopo aver impostato il tempo e la potenza, premere **Start** entro 30 secondi; il programma di cottura verrà salvato. Una volta salvato il programma, appare la scritta "PROGRAM".
7 Qualora tutto il tempo di cottura superi il tempo massimo dell'opzione 7 dell'utente, al momento di premere **Start** per salvare il programma, il buzzer suonerà brevemente per tre volte per indicare che il tempo è errato. In seguito, il LED torna

a visualizzare "PROGRAM". Il tempo impostato in precedenza non cambia.

8 Chiudere la porta e il forno tornerà in modalità Pronto. Se si preme il tasto Stop Reset durante il processo di impostazione, il forno passa alla modalità Porta aperta. Il programma non salvato andrà perso. Se è presente un programma salvato in memoria, premere il relativo tasto numerico per avviare il programma salvato. Se non c'è alcun programma salvato, il buzzer si attiverà alla pressione del tasto numerico e non sarà avviata alcuna funzione.

Esempio: impostare il programma come memoria di cottura.
Programma; livello di potenza PL7 e tempo di cottura di 1 minuto e 25 secondi. Fase 1: in stato "Pronto", premere il pulsante numerico "1" per 5 secondi, viene visualizzato "PROGRAM".
Fase 2: Premere il tasto numerico "3", il programma verrà salvato in "3".
Fase 3: Premere i pulsanti numerici "1", "2" e "5" per inserire il tempo di cottura.
Fase 4: Premere il pulsante "Med-Hi 70%" , viene visualizzato "1:25 70". L'impostazione è terminata.
Fase 5: premere Start per salvare. Per utilizzare successivamente il programma, è sufficiente premere il tasto "3", si avvierà il relativo programma.
N.B.:
– In caso di interruzione dell'elettricità, il programma salvato non andrà perso.
– Per reimpostare il programma, è sufficiente ripetere le operazioni descritte sopra.
– La pressione del tasto Stop Reset durante l'ultima fase riporta alla modalità Porta Aperta (Open Door). Le impostazioni saranno nulle.

5.2.12 Cottura a doppia quantità (Double Quantity Cooking)

1 In modalità Pronto, premere il tasto "X2" e poi premere i tasti numerici 0-9 per 5 secondi; il forno inizierà a cuocere con la quantità di tempo di cottura preimpostata.
2 Premere il tasto "X2", viene visualizzato "DOUBLE". Quando si premono i tasti numerici, il LED visualizza la quantità di tempo preimpostata. Ad esempio, se si preme il tasto numerico "5", il tempo preimpostato è di 1 minuto. Premendo "X2", il tempo passerà a 1:00*(1+0,8)=1:48.
3 Al termine del programma di cottura, il forno entra in modalità Fine Ciclo di Cottura.

5.2.13 Programmazione di Cottura a fasi (Stage Cooking Programming)

Consente all'utente di cuocere gli alimenti con una combinazione di diversi livelli di potenza.

1 In modalità cottura o in modalità memoria è possibile impostare al massimo tre fasi. Dopo aver impostato la potenza e il tempo per la prima fase, premere Time Entry per impostare la seconda fase. Procedere allo stesso modo per impostare la terza fase.
2 In fase di impostazione della seconda e terza fase, alla pressione del tasto Time Entry appariranno i messaggi "STAGE-2" o STAGE-3".

3 Premere il tasto **Start** per avviare la cottura.

Esempio: per impostare tre fasi come modalità "memoria". La prima fase è PL7 e il tempo è di 1 minuto e 25 secondi. La seconda fase è PL5 e il tempo è di 5 minuti e 40 secondi. I passaggi sono i seguenti.

a. In Modalità Pronto, premere "1" per 5 secondi, il LED visualizza "PROGRAM".
b. Premere il tasto numerico "3" per salvare il programma alla posizione "3".
c. Premere "1","2","5" per inserire il tempo di cottura. Apparirà "1:25.
d. Premere "Med-Hi 70%", apparirà "1:25 70".

La prima fase è conclusa.

e. Premere Time Entry, il LED visualizza "STAGE-2".
f. Premere i tasti "5", "4","0", apparirà "5:40.
g. Premere " Medium 50%", apparirà "5:40 50". La seconda fase è conclusa.
h. Premere **Start** per salvare il programma.

5.2.14 Modalità di opzione utente (User Option Mode)

1 Aprire la porta e premere "2" per 5 secondi. Il buzzer emetterà un suono singolo per avviare questa modalità.
2 Il LED visualizzerà il messaggio "OP:--".
3 Premere un pulsante numerico qualsiasi per accedere all'impostazione della modalità corrispondente. Ad esempio: per impostare il tono del buzzer su medio. Premere " 2 ", viene visualizzato "OP:22". Se si desidera cambiare, continuare a premere "2", il LED visualizza ciclicamente "OP:20", OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20".
4 Premere **Start** per salvare l'impostazione corrente. Una volta salvato apparirà nuovamente il messaggio "OP:--".
5 Durante la procedura di programmazione, premere il tasto Stop Reset per entrare in modalità Porta Aperta. Alla chiusura della porta il Sistema accede alla modalità Pronto.
6 Se non viene premuto il tasto **Start** al termine dell'ultimo passaggio, il programma non verrà salvato e rimarrà alla versione precedente.

5.2.15 Impostazioni di fabbrica (Factory-default setting)

In modalità di accensione e pronto, premere **Start** e "0" per impostare le impostazioni di fabbrica.

5.3 Consigli d'uso



AVVERTENZA
I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.



ATTENZIONE PERICOLO
Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare una bollitura ritardata, fare attenzione quando si maneggia il contenitore.

– Le uova intere (anche quelle sode) non devono essere riscaldate in forni a microonde poichè possono esplodere, anche quando il riscaldamento è terminato.

Materiali utilizzabili all'interno del forno a microonde.

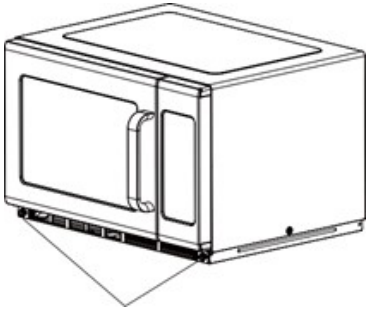
Utensile	Note
Browning dish	
Stoviglie	Solamente microonde. Non utilizzare piatti incrinati o scheggiati.
Barattoli di vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Appena il prodotto è caldo interrompere il processo, la maggior parte dei vasi di vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Vetreria	Utilizzare solo vetreria resistente al calore. Assicurarsi che non ci siano finiture metalliche.
Sacchetti da forno	Creare delle fessure nel sacchetto per permettere al vapore di fuoriuscire.
Piatti o tazze di carta	Utilizzare solo per cottura o riscaldamento a breve termine. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Carta da cucina	Utilizzare per coprire gli alimenti da riscaldare e per assorbire il grasso. Supervisionare la cottura (a breve termine).
Carta da forno	Utilizzare come copertura per evitare schizzi o come involucro per la cottura a vapore.
Plastica	Solo microonde. Dovrebbe essere etichettato con "Sicuro per Microonde". Alcuni contenitori di plastica potrebbero ammorbidirsi durante il riscaldamento. Sacchetti di plastica dovrebbero essere forati o con uno sfiato.
Pellicola trasparente	Solo microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. La pellicola non deve essere a contatto diretto con il cibo.
Termometri	Solo microonde (termometri per carne e caramelle).
Carta oleata	Utilizzare come copertura per evitare schizzi e trattenere l'umidità.

MODALITÀ D'USO

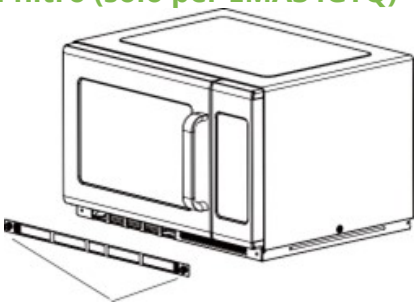
Materiali non utilizzabili all'interno del forno a microonde.

Utensile	Note
Vassoio in alluminio	Potrebbe causare archi elettrici. Trasferire il cibo in contenitori adatti al riscaldamento/cottura in microonde.
Cartone alimentare con manico in metallo	Potrebbe causare archi elettrici. Trasferire il cibo in contenitori adatti al riscaldamento/cottura in microonde.
Utensili metallici o metallizzati	Il metallo scherma il cibo dalle microonde. Può causare archi elettrici.
Leghe metalliche	Potrebbe causare archi elettrici e incendio.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare incendio.
Schiuma di plastica	La schiuma di plastica potrebbe fondere o contaminare il liquido al suo interno se esposta ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando viene utilizzato all'interno del forno e potrebbe dividersi o spezzarsi.

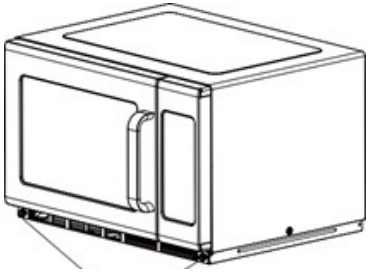
5.3.1 Rimozione ed installazione del filtro (solo per EMA34GTQ)



1 - Girare le viti metalliche a sinistra per allentarle.



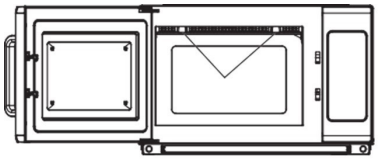
2 - Togliere il filtro.



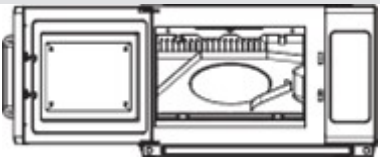
3 - Allineare i fori di montaggio della piastra di base ed inserire il filtro, Girare le viti metalliche a destra per stringerle.

5.3.2 Rimozione ed installazione della protezione interna (solo per EMA34GTQ)

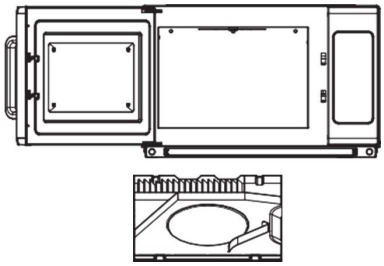
ATTENZIONE PERICOLO
Prima di rimuovere e installare la protezione interna, disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Evitare scottature ad alta temperatura.



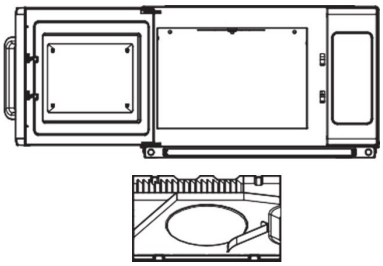
1 - Premere sulle zone indicate dalle frecce in figura, spingere indietro e poi tirare verso il basso



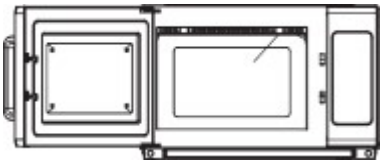
2 - Rimuovere con cautela la protezione interna dall'apparecchiatura



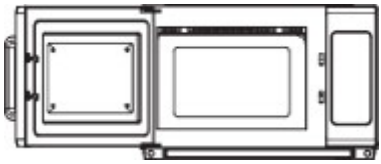
3 - Protezione interna rimossa



4 - Allineare i 3 cilindri della protezione interna inserendo i 3 fori della piastra posteriore



5 - Con la mano sinistra afferrare il microonde, con il pollice destro premere sulla zona indicata dalla freccia e spingere indietro



6 - Da destra verso sinistra assicurarsi che la protezione interna sia correttamente inserita

6 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.



AVVERTENZA
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.

6.1 Pulizia a fine lavorazione

Pulire l'interno del forno e la guarnizione della porta con un panno leggermente umido.
La pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.
Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
Non pulire con getti d'aqua diretti e non immergere in acqua.

1 Pulizia della finestra in vetro, del pannello interno della porta e della faccia anteriore del forno. Per migliori prestazioni e per mantenere alto il grado di sicurezza, il pannello interno e la faccia anteriore devono essere privi di cibo o grasso accumulato. Pulire queste parti con un lieve detersivo, risciacquare e asciugare.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

2 Pulizia del pannello di controllo e delle parti in plastica: non applicare un detergente o uno spray liquido alcalino in quanto potrebbe causare danni agli stessi.

3 Pulizia interna del forno: dopo l'uso pulire i liquidi fuoriusciti e i detriti alimentari il prima possibile. Se il forno viene utilizzato con residui alimentari al suo interno potrebbero svilupparsi cattivi odori. Pulire con un panno imbevuto d'acqua tiepida con un detergente delicato sciolto in essa, quindi sciacquare con un panno umido.



AVVERTENZA
Non pulire plastica e le sezioni verniciate con candeggina, diluenti o altri detergenti.

In aggiunta per il modello EMA34GTQ

– Pulire la protezione interna con regolarità.
– Pulire il filtro con regolarità; l'apparecchiatura si surriscalda quando il filtro è bloccato.

6.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:
- disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

6.3 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell'apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

6.3.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE PERICOLO
In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

6.4 Manutenzione straordinaria

ATTENZIONE PERICOLO
- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore.

6.5 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
Luce debole	Bassa potenza	- Nella cottura a microonde a bassa potenza, la luce del forno può diventare fioca. E' normale.
Accumulo vapore, aria calda dalle prese d'aria	- La maggior parte del vapore prodotto uscirà da sfiati, ma una parte può accumularsi in un luogo fresco come la porta del forno. E' normale.	
Il forno non riscalda	La porta non è chiusa correttamente	- Chiudere correttamente la porta

6.6 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.
Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.

ATTENZIONE PERICOLO

– Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
– I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.

AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.



7 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:
- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.



AVVERTENZA
Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.



WARNING
To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment and/or materials used by it.



CAUTION! HAZARD
To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



IT IS PROHIBITED TO
To indicate operations which MUST NOT be performed.

Compliance

The equipment complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the equipment.

INDEX

Table of contents

1 SAFETY 5
1.1 Important safety information 5
1.1.1 General warnings 5
1.1.2 Prohibitions 7
1.2 Symbols on the equipment 9
2 Equipment presentation 9
2.1 Identification 9
2.2 Working environment 10
2.3 Technical data and dimensions 10
2.4 Description 11
2.4.1 Main components 11
3 Using the equipment 12
3.1 Product receiving 12
3.2 Transport and handling 12
3.3 Initial start-up 13
3.4 Installation 14
3.5 Preliminary cleaning 14
3.5.1 Electrical connection 14
4 Use 15
4.1 Description of controls 15
5 How to use 18
5.1 EMA025FJT 18
5.1.1 Power Up Mode 18
5.1.2 Sleep Mode (Idle Mode) 18
5.1.3 Ready Mode (Ready Mode) 18
5.1.4 Open Door Mode (Door Open Mode) 19
5.1.5 Pause Mode (Pause Mode) 19
5.1.6 Manual cooking input mode (Manual Cook Entry Mode) 19
5.1.7 Manual Cooking Mode (Manual Cook Mode) 20
5.1.8 End of cooking cycle mode (End of Cook Cycle Mode) 20
5.1.9 Cooking modes with preset programme (Preset Program Cook Mode) 20
5.1.10 Rapid cooking (On the Fly Cooking) 20
5.1.11 Programming mode (Programming Mode) 21
5.1.12 Double quantity cooking (Double Quantity Cooking) 22
5.1.13 Step-by-step cooking programming (Stage Cooking Programming) 22
5.1.14 User Option Mode 22
5.1.15 Service Mode 23
5.1.16 Request function 23
5.1.17 Factory settings (Factory-default setting) 23
5.2 EMA34GTQ 24
5.2.1 Power Up Mode 24
5.2.2 Sleep Mode (Idle Mode) 24
5.2.3 Ready Mode (Ready Mode) 24
5.2.4 Open Door Mode (Door Open Mode) 24

5.2.5 Pause Mode (Pause Mode) 24
5.2.6 Manual cooking input mode (Manual Cook Entry Mode) 25
5.2.7 Manual Cooking Mode (Manual Cook Mode) 25
5.2.8 End of cooking cycle mode (End of Cook Cycle Mode) 25
5.2.9 Cooking modes with preset programme (Preset Program Cook Mode) 25
5.2.10 Rapid cooking (On the Fly Cooking) 26
5.2.11 Programming mode (Programming Mode) 26
5.2.12 Double quantity cooking (Double Quantity Cooking) 27
5.2.13 Step-by-step cooking programming (Stage Cooking Programming) 27
5.2.14 User Option Mode 28
5.2.15 Factory settings (Factory-default setting) 28
5.3 Recommendations for use 29
5.3.1 Filter removal and installation (EMA34GTQ only) 30
5.3.2 Internal protection removal and installation (EMA34GTQ only) 31
6 Cleaning the equipment 32
6.1 Cleaning at the end of the process 32
6.2 Long periods of inactivity 33
6.3 Scheduled maintenance 33
6.3.1 Scheduled maintenance table 33
6.4 Extraordinary maintenance 34
6.5 Possible operating faults 34
6.6 Disposal 35
7 Attachments 36

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the equipment if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- For proper equipment use, place it in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.

- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.
- The conditions required for proper equipment operation are:
  - Ambient temperature no lower than 5°C.
  - Relative humidity between 50% (detected at 40°C) and 90% (detected at 20°C).
- Remove any utensils from the equipment before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Carry out the following as a minimum if the equipment is unused for a long period:
  - set the main equipment switch to “OFF”
  - remove the power plug from the socket. If the plug is not easily accessible, disconnect the omnipolar switch relating to the socket to which the equipment is connected
  - empty it completely and clean it.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions

IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the equipment exposed to atmospheric agents.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT touch the equipment with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the equipment, turn off the switch, unplug the equipment and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the equipment.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the equipment when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.

SAFETY

- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.
- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the appliance, even if the latter is isolated from the electrical power supply.
- IT IS FORBIDDEN to attempt to operate the oven with the door open.
- IT IS FORBIDDEN to use metal food and drink containers during heating.

1.2 Symbols on the equipment

Safety pictograms are applied to the equipment at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.



Electrical hazard: indicates that the mains power supply must be cut (or the plug removed) before carrying out any cleaning or maintenance.

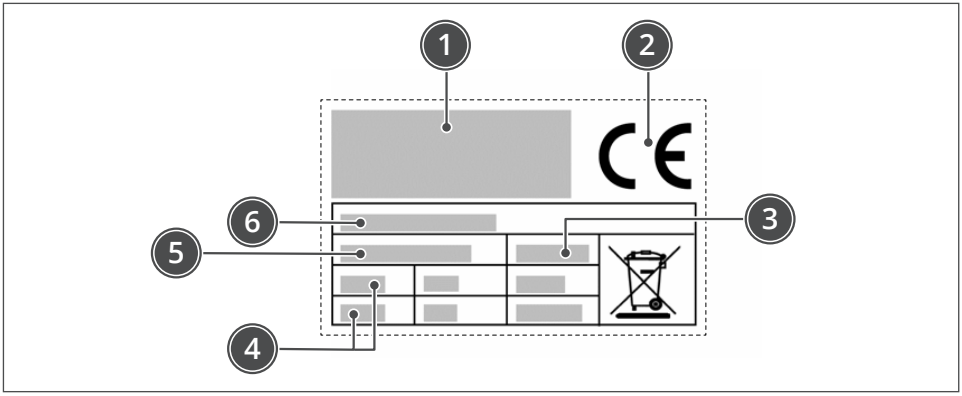


Burn hazard: indicates that care must be taken not to be burned by the hot surfaces.

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



1 Manufacturer identification
2 CE marking of conformity
3 Year of manufacture
4 Technical data
5 Serial number
6 Equipment model

WARNING
Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

2.2 Working environment

CAUTION! HAZARD
The appliance must be installed in rooms with non-explosive environments

The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:
- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

2.3 Technical data and dimensions

Description	EM025FJT	EMA34GTQ	U/M
Power	1,550	3	kW
Electrical power supply	220-240/1/50	220-240/1/50	V/Ph/Hz
Appliance dimensions	510x440x310	574x528x368	mm
Net weight	15	32	kg
Installation type	Worktop installation		

2.4 Description

MICROWAVE OVEN

The appliance is a professional type and it must be installed in commercial type environments (snack bars, pizza parlours, restaurants, etc.). It does not require any special training for use, however, specific competences and skills in the catering sector are required

WARNING
Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

All food contact parts are made from suitable materials.

2.4.1 Main components





1 **Control panel** is fitted with the control devices necessary to operate the appliance (see “Description of controls”).
2 **The oven** door is associated with an interlock device (micro-switch). The cooking cycle stops when the door is opened. When the door is closed the cooking cycle restarts from where it was interrupted.
3 **Treatment compartment**

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.
The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.



WARNING
On receiving the equipment, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"7 Attachments" a pagina 36*.



WARNING
All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD
- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.
- Manual lifting must be carried out by at least two people.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.

3.3 Initial start-up



WARNING

– The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.

– Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment" a pagina 10*.

– Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

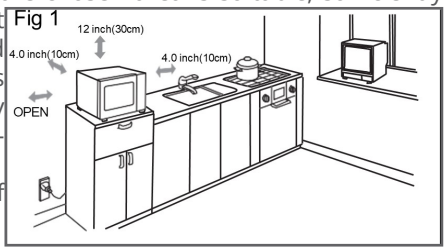
– Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.

– If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the equipment.

– Never use multiple sockets.

3.4 Installation

Fig 1



- Before installing the appliance, make sure the chosen area is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and has sufficient surrounding space for easy cleaning and maintenance. Also check the support top is stable, level and that its surface can be easily cleaned to avoid dirt storing and contamination of the food products.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Obstructing the ventilation openings can damage the oven.
- Do not position the oven near radios or TVs, because the microwave oven operation can cause interference with the radio or TV reception.

3.5 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

WARNING
Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

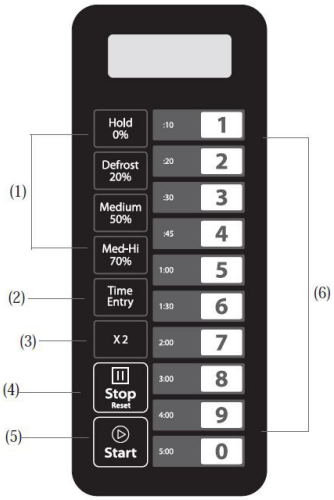
3.5.1 Electrical connection

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.

Ensure the on-site earthing system is in full working order. Check the line voltage (Volts) and frequency (Hz) match the data shown on the appliance (see nameplate and wiring diagram). The appliance has an electric cable to which a multi-pin plug can be connected. Connect the plug to a wall switch fitted with a residual-current device.

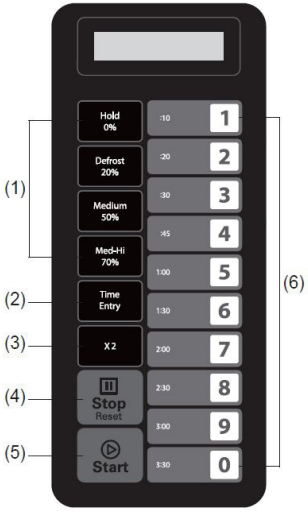
4 Use

4.1 Description of controls



EM025FJT

1 Power Buttons
2 Time Entry Button
3 X2 Button
4 Stop/Reset Button
5 Start Button
6 Number Buttons



EMA34GTQ

1 Power Buttons
2 Time Entry Button
3 X2 Button
4 Stop/Reset Button
5 Start Button
6 Number Buttons

USE

Five power levels are available

EM025FJT

Levels	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Power	100%	70%	50%	20%	0%
Display	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Levels	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Power	100%	70%	50%	20%	0%
Display	VOID	70	50	20	00

The highlighted values are the default data.

Options	Settings	Description
1 EOC tone	**OP:10**	3-second acoustic signal (EM025FJT) 3 acoustic signals (EMA34GTQ)
	OP:11	continuous beep
	OP:12	5 repetitive beeps
2 Beep volume	OP:20	signal off
	OP:21	low
	OP:22	medium
	OP:23	high
3 Beep On/Off	OP:30	beep Off
	OP:31	beep On
4 Keyboard window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	60 seconds
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly disabled
	OP:51	On-the-Fly enabled
6 Door reset	**OP:60**	Door reset disabled
	OP:61	Door reset enabled
7 Maximum time	**OP:70**	60 minutes maximum cooking time
	OP:71	10 minutes maximum cooking time
8 Manual programming	OP:80	Manual programming disabled
	OP:81	Manual programming enabled
9 Double digit	**OP:90**	Single-digit mode-10 programmes
	OP:91	Double-digit mode-100 programmes

USE

The EM025FJT oven must be used with the following pre-set cooking times, unless otherwise stated in the product specification.

Buttons	Display (Time)	Power	Baking percentage
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

The EMA34GTQ oven must be used with the following pre-set cooking times, unless otherwise stated in the product specification.

Buttons	Display (Time)	Power	Baking percentage
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 How to use

WARNING
- Do not press the ceramic base with force
- Place products inside the oven carefully to avoid damage to the ceramic base
- After use, do not touch the ceramic base; possibility of scalding due to high temperatures.

CAUTION! HAZARD
If the door seals are damaged, do not use the oven and have it serviced by the Manufacturer.

CAUTION! HAZARD
It is forbidden to operate the oven without food inside. It is very dangerous.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Power Up Mode

"_ _ _ _" is displayed when the oven is electrified for the first time. Pressing the Stop Reset key switches the oven to sleep mode.
Note: in sleep mode, no buttons can be pressed.

5.1.2 Sleep Mode (Idle Mode)

1 Activation. The oven enters sleep mode after a certain number of seconds have elapsed in 'Ready' mode without any keypad keys being pressed or the door being opened or closed. The number of seconds is determined by the keyboard time-out window, set by user option 4.
2 During sleep mode, the LED is off. There is no oven activity.
3 Opening and closing the oven door brings the oven out of sleep mode and into 'Ready' mode.

5.1.3 Ready Mode (Ready Mode)

1 Opening and closing the door while the oven is in sleep mode switches the oven to Ready Mode (Ready Mode).
2 During Ready mode, '0:00' is displayed.
3 From Ready mode, the oven can switch to almost any other mode.
4 Only the fan and the lamp work.

5.1.4 Open Door Mode (Door Open Mode)

1 While the oven door is open, the oven is in Open Door mode.
2 During this mode, the LED is off. The fan and oven lamp work.
3 When the door is closed, if user option OP:60 is selected and the oven was running a manual or preset cooking cycle, the oven enters Pause Mode.
4 In all other cases, the oven returns to Ready mode with the user option OP:61 set; opening and closing the door clears all information about a running manual or preset programme.

5.1.5 Pause Mode (Pause Mode)

1 During manual cooking mode or cooking mode with preset programme, if the door is opened or closed or if the Stop Reset key is pressed, the oven enters Pause mode.
2 During the pause, the LED displays the remaining cooking time.
3 Only the fan and the lamp work.
4 Pause mode changes back to Sleep mode in exactly the same way as Ready mode, depending on the setting of user option 4.

In addition, if the Stop Reset button is pressed, the oven immediately enters Ready mode. If the **Start** button is pressed instead, the oven will enter working mode.

5.1.6 Manual cooking input mode (Manual Cook Entry Mode)

1 While the oven is in Ready Mode, pressing the Time Entry key on the keypad switches to Manual Cooking Mode.
2 During this mode, '00:00' is displayed.
3 By pressing the 'Hold 0%', 'Defrost 20%', 'Medium 50%' or 'Med-Hi 70%' buttons to select the power level, the LED displays the corresponding power. Pressing the same button twice will change the power to PL10. If no power is chosen, 'PL10' will be the default.
4 Only the fan and the lamp work.
5 During the setting process, press **Start** to enter manual cooking mode. Press Stop Reset to enter Ready mode.

5.1.7 Manual Cooking Mode (Manual Cook Mode)

1 Pressing the **Start** key starts the oven in Manual Cooking mode.

2 During this mode, the remaining cooking time is displayed. The fan and oven lamp work.

3 At the end of the cooking programme, the oven enters the End of Cooking Cycle mode. If the Stop Reset key is pressed in this mode, the oven enters Pause mode.

5.1.8 End of cooking cycle mode (End of Cook Cycle Mode)

1 When the time expires in a manual cooking mode or in a cooking mode with a pre-set programme, the oven enters End of Cooking Cycle mode.

2 During this mode, “End” (End) is displayed.

3 If user option “OP:11” or “OP:12” was selected, the oven will continue beeping until the user confirms this by opening and closing the door or pressing the Stop Reset key. If user option “OP:10” is selected, the oven will switch to “Ready Mode” after 3 beeps.

4 If there is no action within a certain period of time, the oven switches to Idle mode.

5.1.9 Cooking modes with preset programme (Preset Program Cook Mode)

1 This mode allows food to be cooked at the touch of a button. In Ready mode, pressing one of the ten digit keys on the keyboard executes the preset programme associated with that key.

2 The LED displays the remaining cooking time. If it is a multi-stage cooking process, the total cooking time remaining is displayed, not the individual stages.

3 At the end of the cooking programme, the oven enters End of Cooking Cycle mode.

If the Stop Reset key is pressed in this mode, the oven enters Pause mode.

5.1.10 Rapid cooking (On the Fly Cooking)

1 While the oven is cooking or in Pause mode, if user option OP:51 is selected, press the digit keys to automatically start the preset cooking programme.

2 The LED displays the remaining cooking time.

3 At the end of the cooking programme, the oven enters the End of Cooking Cycle mode.

If the Stop Reset key is pressed in this mode, the oven enters Pause mode.

5.1.11 Programming mode (Programming Mode)

This mode allows the user to assign cooking times and power levels to the selected key.

1. Open the door and press '1' for 5 seconds; the buzzer will sound once and you will enter programming mode.
2. 'ProG' appears on the display.
3. Press any number from 0 to 9 and the LED will display the stored time, then the desired time can be entered.
4. Press 'Hold 0%', 'Defrost 20%', 'Medium 50%' or 'Med-Hi 70%' to enter the power level. The LED will display the corresponding power. If the same button is pressed twice, the power switches to PL10. If no power is chosen, the default value is 'PL10'.
5. To change the cooking factors: press 'X2', the LED displays 'CF:XX'. The default factor is 80%. The display shows 'CF:80'. If you want to change the cooking power, simply press one of the numeric buttons to set it.

If "0" is pressed, "CF:10" appears.

6. After setting the time and power, press **Start** within 30 seconds; the cooking programme will be saved. Once the programme is saved, 'ProG' appears.
7. If the entire cooking time exceeds the maximum time of user option 7, when pressing **Start** to save the programme, the buzzer will sound briefly three times to indicate that the time is wrong. Afterwards, the LED returns to display 'ProG'. The previously set time does not change.
8. Close the door and the oven will return to Ready mode. If the Stop Reset key is pressed during the setting process, the oven switches to Open Door mode. The unsaved programme will be lost. If there is a programme saved in the memory, press the relevant number key to start the saved programme. If there is no programme saved, the buzzer will be activated when the number key is pressed and no function will be started.

Example: set programme as cooking memory.
Programme; power level PL7 and cooking time of 1 minute 25 seconds. Step 1: In 'Ready' mode, press digit button '1' for 5 seconds, 'ProG' is displayed.
Step 2: Press digit key '3', the programme will be saved in '3'.
Step 3: Press digit buttons '1', '2' and '5' to enter the cooking time.
Step 4: Press the 'Med-Hi 70%' button. PL7' is displayed. The setting is finished.
Step 5: press **Start** to save. To use the programme afterwards, simply press button '3', the relevant programme will start.
N.B.:

- In the event of a power failure, the saved programme will not be lost.
- To reset the programme, simply repeat the steps described above.
- Pressing the Stop Reset button during the last step returns to the Open Door mode. The settings will be null.

5.1.12 Double quantity cooking (Double Quantity Cooking)

1 In Ready mode, press the 'X2' key and then press the number keys 0-9 for 5 seconds; the oven will start cooking with the preset amount of cooking time.
2 Press 'X2', 'doub' is displayed. When the number buttons are pressed, the LED displays the preset amount of time. For example, if number key '5' is pressed, the preset time is 1 minute. Pressing 'X2' will change the time to 1:00*(1+0.8)=1:48.
3 At the end of the cooking programme, the oven enters End of Cooking Cycle mode.

5.1.13 Step-by-step cooking programming (Stage Cooking Programming)

It allows the user to cook food with a combination of different power levels.

1 In cooking mode or memory mode, a maximum of three steps can be set. Press button Time Entry to set the second phase, after having set the power and the time for the first phase. Proceed in the same way to set the third phase.
2 When setting the second and third phase, the messages 'S-2' or 'S-3' will appear when the Time Entry button is pressed.
3 Press the **Start** key to start cooking.

Example: to set three steps as 'memory' mode. The first phase is PL7 and the time is 1 minute 25 seconds. The second phase is PL5 and the time is 5 minutes and 40 seconds. The steps are as follows.

a. In Ready Mode, press '1' for 5 seconds, LED displays 'ProG'.
b. Press digit key '3' to save the programme at position '3'.
c. Press '1','2','5' to enter the cooking time. '1:25' will appear.
d. Press 'Med-Hi 70%', 'PL7' will appear.

The first phase is completed.

e. Press Time Entry, the LED displays 'S-2'.
f. Press '5', '4', '0', '5:40' will appear.
g. Press 'Medium 50%', 'PL5' will appear. The second phase is completed.
h. Press **Start** to save the programme.

5.1.14 User Option Mode

1 Open the door and press '2' for 5 seconds. The buzzer will emit a single sound to start this mode.
2 The LED will display the message 'OP:--'.
3 Press any numeric button to access the corresponding mode setting. For example: to set the buzzer tone to medium. Press '2', 'OP:22' is displayed. If you wish to change, continue pressing '2', the LED displays 'OP:20', 'OP:21', 'OP:22', 'OP:23', 'OP:20' cyclically.
4 Press **Start** to save the current setting. Once saved, the message 'OP:--' will appear again.

5 During the programming procedure, press the Stop Reset button to enter the Open Door mode. When the door is closed, the system enters Ready mode.

6 If the **Start** key is not pressed at the end of the last step, the programme will not be saved and will remain at the previous version.

5.1.15 Service Mode

1 Open the oven door and press '3' for 5 seconds to enter Service mode.
2 The LED will display 'SErU'.
3 To check the door opening and closing times, press button '3', the display will show the times.
4 Press **Start** and then press the '4' key for 3 seconds, the message will be deleted. 4-CL' will appear.
5 Press Stop Reset to enter Open Door mode. When the door is closed, the system enters Ready mode.

5.1.16 Request function

During the microwave cooking process, press Time Entry to control the power level. The LED displays the power for 3 seconds, then returns to its previous state.
It is available for multi-stage cooking.

5.1.17 Factory settings (Factory-default setting)

In power-on and ready mode, press **Start** and '0' to set factory settings.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Power Up Mode

"_ _ _ _ _ _ _" is displayed when the oven is electrified for the first time. Pressing the Stop Reset key switches the oven to sleep mode.
Note: in sleep mode, no buttons can be pressed.

5.2.2 Sleep Mode (Idle Mode)

1 Activation. The oven enters sleep mode after a certain number of seconds have elapsed in 'Ready' mode without any keypad keys being pressed or the door being opened or closed. The number of seconds is determined by the keyboard time-out window, set by user option 4.
2 During sleep mode, the LED is lit and shows 'ECO'. There is no oven activity.
3 Opening and closing the oven door brings the oven out of sleep mode and into 'Ready' mode.

5.2.3 Ready Mode (Ready Mode)

1 Opening and closing the door while the oven is in sleep mode switches the oven to Ready Mode (Ready Mode).
2 During Ready mode, the LED is lit and shows 'READY'.
3 From Ready mode, the oven can switch to almost any other mode.
4 Only the fan and the lamp work.

5.2.4 Open Door Mode (Door Open Mode)

1 While the oven door is open, the oven is in Open Door mode.
2 During this mode, the display shows "DOOR OPEN". The oven fan and lamp operate.
3 When the door is closed, if user option OP:60 is selected and the oven was running a manual or preset cooking cycle, the oven enters Pause Mode.
4 In all other cases, the oven returns to Ready mode with the user option OP:61 set; opening and closing the door clears all information about a running manual or preset programme.

5.2.5 Pause Mode (Pause Mode)

1 During manual cooking mode or cooking mode with preset programme, if the door is opened or closed or if the Stop Reset key is pressed, the oven enters Pause mode.
2 During the pause, the LED displays the remaining cooking time.
3 Only the fan and the lamp work.
4 Pause mode changes back to Sleep mode in exactly the same way as Ready mode, depending on the setting of user option 4.

In addition, if the Stop Reset button is pressed, the oven immediately enters Ready mode. If the **Start** button is pressed instead, the oven will enter working mode.

5.2.6 Manual cooking input mode (Manual Cook Entry Mode)

1 While the oven is in Ready Mode, pressing the Time Entry key on the keypad switches to Manual Cooking Mode.
2 During this mode, '00:00' is displayed.
3 Pressing the keys "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" or "Med-Hi 70%" to select the power level, the LED displays the corresponding power. Pressing the same key twice will change the power to maximum power 100%. If no power is selected, maximum power will be the default power.
4 Only the fan and the lamp work.
5 During the setting process, press **Start** to enter manual cooking mode. Press Stop Reset to enter Ready mode.

5.2.7 Manual Cooking Mode (Manual Cook Mode)

1 Pressing the **Start** key starts the oven in Manual Cooking mode.
2 During this mode, the remaining cooking time is displayed. The fan and oven lamp work.
3 At the end of the cooking programme, the oven enters the End of Cooking Cycle mode. If the Stop Reset key is pressed in this mode, the oven enters Pause mode.

5.2.8 End of cooking cycle mode (End of Cook Cycle Mode)

1 When the time expires in a manual cooking mode or in a cooking mode with a preset programme, the oven enters End of Cooking Cycle mode.
2 During this mode, "DONE" is displayed.
3 If the user option "OP:11" or "OP:12" was selected, the oven will continue to beep until the user confirms this by opening and closing the door or pressing the Stop Reset key. If the user option "OP:10" was selected, after the 3-second beep the display shows "DONE". After the beep the display shows "READY". If there is no operation for a period of time, the oven switches to Idle Mode.
4 If there is no action within a certain period of time, the oven switches to Idle mode.

5.2.9 Cooking modes with preset programme (Preset Program Cook Mode)

1 This mode allows food to be cooked at the touch of a button. In Ready mode, pres-

sing one of the ten digit keys on the keyboard executes the preset programme associated with that key.

2 The LED displays the remaining cooking time. If it is a multi-stage cooking process, the total cooking time remaining is displayed, not the individual stages.

3 At the end of the cooking programme, the oven enters End of Cooking Cycle mode.

If the Stop Reset key is pressed in this mode, the oven enters Pause mode.

5.2.10 Rapid cooking (On the Fly Cooking)

1 While the oven is cooking or in Pause mode, if user option OP:51 is selected, press the digit keys to automatically start the preset cooking programme.

2 The LED displays the remaining cooking time.

3 At the end of the cooking programme, the oven enters the End of Cooking Cycle mode.

If the Stop Reset key is pressed in this mode, the oven enters Pause mode.

5.2.11 Programming mode (Programming Mode)

This mode allows the user to assign cooking times and power levels to the selected key.

1 Open the door and press '1' for 5 seconds; the buzzer will sound once and you will enter programming mode.

2 'PROGRAM' appears on the display.

3 Press any number from 0 to 9 and the LED will display the stored time, then the desired time can be entered.

4 Press 'Hold 0%', 'Defrost 20%', 'Medium 50%' or 'Med-Hi 70%' to enter the power level. The LED will display the corresponding power. If the same button is pressed twice, the power switches to 100%. If no power is chosen, the default value is 100%.

5 To change the cooking factors: press 'X2', the LED displays 'CF:XX'. The default factor is 80%. The display shows 'CF:08'. If you want to change the cooking power, simply press one of the numeric buttons to set it.

If "0" is pressed, "CF:10" appears.

6 After setting the time and power, press **Start** within 30 seconds; the cooking programme will be saved. Once the programme is saved, 'PROGRAM' appears.

7 If the entire cooking time exceeds the maximum time of user option 7, when pressing **Start** to save the programme, the buzzer will sound briefly three times to indicate that the time is wrong. Afterwards, the LED returns to display 'PROGRAM'. The previously set time does not change.

8 Close the door and the oven will return to Ready mode. If the Stop Reset key is pressed during the setting process, the oven switches to Open Door mode. The unsaved programme will be lost. If there is a programme saved in the memory, press the relevant number key to start the saved programme. If there is no programme sa-

ved, the buzzer will be activated when the number key is pressed and no function will be started.

Example: set programme as cooking memory.

Programme; power level PL7 and cooking time of 1 minute 25 seconds. Step 1: In 'Ready' mode, press digit button '1' for 5 seconds, 'PROGRAM' is displayed.

Step 2: Press digit key '3', the programme will be saved in '3'.

Step 3: Press digit buttons '1', '2' and '5' to enter the cooking time.

Step 4: Press the 'Med-Hi 70%' button. '1:25 70' is displayed. The setting is finished.

Step 5: press **Start** to save. To use the programme afterwards, simply press button '3', the relevant programme will start.

N.B.:

– In the event of a power failure, the saved programme will not be lost.
– To reset the programme, simply repeat the steps described above.
– Pressing the Stop Reset button during the last step returns to the Open Door mode. The settings will be null.

5.2.12 Double quantity cooking (Double Quantity Cooking)

1 In Ready mode, press the 'X2' key and then press the number keys 0-9 for 5 seconds; the oven will start cooking with the preset amount of cooking time.

2 Press 'X2', 'DOUBLE' is displayed. When the number buttons are pressed, the LED displays the preset amount of time. For example, if number key '5' is pressed, the preset time is 1 minute. Pressing 'X2' will change the time to 1:00*(1+0.8)=1:48.

3 At the end of the cooking programme, the oven enters End of Cooking Cycle mode.

5.2.13 Step-by-step cooking programming (Stage Cooking Programming)

It allows the user to cook food with a combination of different power levels.

1 In cooking mode or memory mode, a maximum of three steps can be set. Press button Time Entry to set the second phase, after having set the power and the time for the first phase. Proceed in the same way to set the third phase.

2 When setting the second and third phase, the messages 'STAGE-2' or 'STAGE-3' will appear when the Time Entry button is pressed.

3 Press the **Start** key to start cooking.

Example: to set three steps as 'memory' mode. The first phase is PL7 and the time is 1 minute 25 seconds. The second phase is PL5 and the time is 5 minutes and 40 seconds. The steps are as follows.

a. In Ready Mode, press '1' for 5 seconds, LED displays 'PROGRAM'.
b. Press digit key '3' to save the programme at position '3'.
c. Press '1','2','5' to enter the cooking time. '1:25' will appear.
d. Press 'Med-Hi 70%', '1:25 70' will appear.

The first phase is completed.

e. Press Time Entry, the LED displays 'STAGE-2'.
f. Press '5', '4', '0', '5:40' will appear.
g. Press 'Medium 50%', '5:40 50' will appear. The second phase is completed.
h. Press **Start** to save the programme.

5.2.14 User Option Mode

1 Open the door and press '2' for 5 seconds. The buzzer will emit a single sound to start this mode.
2 The LED will display the message 'OP:--'.
3 Press any numeric button to access the corresponding mode setting. For example: to set the buzzer tone to medium. Press '2', 'OP:22' is displayed. If you wish to change, continue pressing '2', the LED displays 'OP:20', 'OP:21', 'OP:22', 'OP:23', 'OP:20' cyclically.
4 Press **Start** to save the current setting. Once saved, the message 'OP:--' will appear again.
5 During the programming procedure, press the Stop Reset button to enter the Open Door mode. When the door is closed, the system enters Ready mode.
6 If the **Start** key is not pressed at the end of the last step, the programme will not be saved and will remain at the previous version.

5.2.15 Factory settings (Factory-default setting)

In power-on and ready mode, press **Start** and '0' to set factory settings.

5.3 Recommendations for use



WARNING
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers, as they could explode.



CAUTION! HAZARD
Microwave heating of beverages may cause delayed boiling, be careful when handling the container.

– Whole eggs (even hard-boiled eggs) must not be heated in microwave ovens as they can explode, even when the heating is finished.

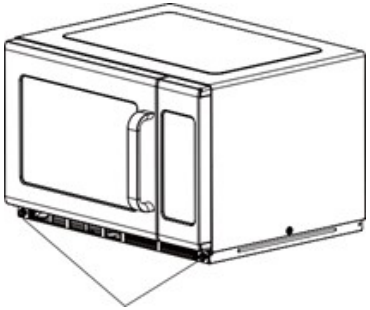
Materials that can be used inside the microwave oven.

Utensil	Notes
Browning dish	
Tableware	Microwaves only. Do not use cracked or chipped plates.
Glass jars	Always remove the cover. As soon as the product is hot, stop the process; most glass jars are not heat-resistant and may break.
Glassware	Use only heat-resistant glassware. Make sure there are no metal finishes.
Oven bags	Create slits in the bag to allow steam to escape.
Paper plates or cups	Use only for short-term cooking or heating. Do not leave the oven unattended during cooking.
Kitchen paper	Use to cover food to be heated and to absorb fat. Supervise cooking (short-term).
Baking paper	Use as a cover to prevent splashes or as a casing for steaming.
Plastic	Microwave only. It should be labelled 'Microwave Safe'. Some plastic containers may soften during heating. Plastic bags should be perforated or have a vent.
Transparent film	Microwave only. Use to cover food during cooking to retain moisture. The film must not be in direct contact with the food.
Thermometers	Microwave only (meat and candy thermometers).
Greaseproof paper	Use as a cover to prevent splashes and retain moisture.

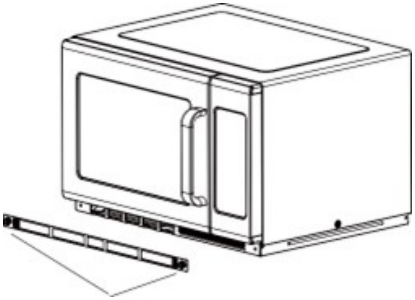
Materials that cannot be used inside the microwave oven.

Utensil	Notes
Aluminium tray	It could cause arcing. Transfer the food into containers suitable for heating/cooking in a microwave.
Food cardboard box with metal handle	It could cause arcing. Transfer the food into containers suitable for heating/cooking in a microwave.
Metallic or metallised utensils	Metal shields food from microwaves. It can cause arcing.
Metal alloys	It could cause electric arcs and fire.
Paper bags	It may cause fire.
Plastic foam	Plastic foam could melt or contaminate the liquid inside if exposed to high temperatures.
Wood	Wood dries out when used inside the oven and may split or break.

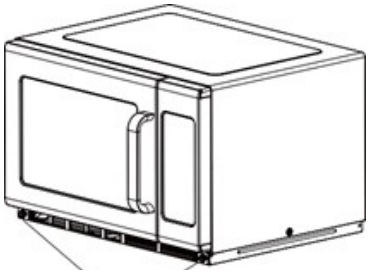
5.3.1 Filter removal and installation (EMA34GTQ only)



1 - Turn the metal screws to the left to loosen them.



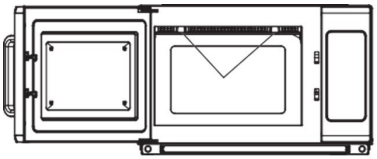
2 - Remove the filter.



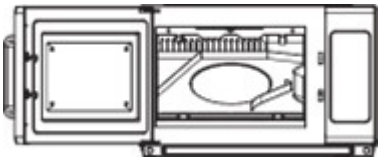
3 - Align the mounting holes in the base plate and insert the filter,
Turn the metal screws to the right to tighten them.

5.3.2 Internal protection removal and installation (EMA34GTQ only)

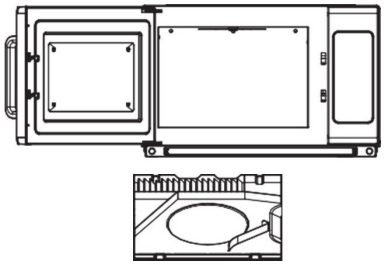
CAUTION! HAZARD
Before removing and installing the internal protection, disconnect the device from the power supply. Avoid high-temperature burns.



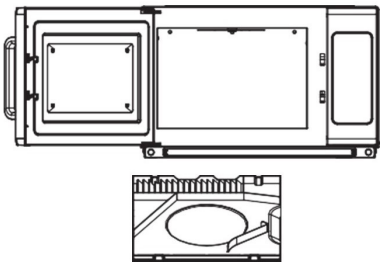
1 - Press down on the areas indicated by the arrows in the figure, push back and then pull downwards



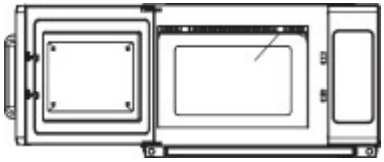
2 - Carefully remove the internal protection from the equipment



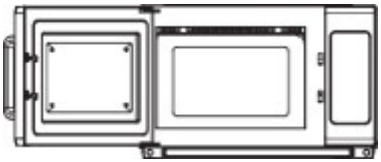
3 - Internal protection removed



4 - Align the 3 cylinders of the internal protection by inserting the 3 holes in the back plate



5 - With your left hand grasp the microwave, with your right thumb press on the area indicated by the arrow and push back



6 - From right to left, ensure that the internal protection is correctly inserted

6 Cleaning the equipment



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

6.1 Cleaning at the end of the process

Clean the inside of the oven and the door gasket with a slightly damp cloth.
The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.
Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.
Do not clean with direct water jets and do not immerse in water.

1. Cleaning the glass window, the inside door panel and the front face of the oven. For best performance and to maintain a high degree of safety, the inner panel and front face must be free of food or accumulated grease. Clean these parts with a mild detergent, rinse and dry.
2. Cleaning the control panel and plastic parts: do not apply an alkaline cleaning agent or liquid spray as this may cause damage to the parts.
3. Cleaning the inside of the oven: clean spilled liquids and food debris as soon as possible after use. If the oven is used with food residues in it, unpleasant odours may develop. Clean with a cloth soaked in lukewarm water with a mild detergent dissolved in it, then rinse with a damp cloth.

CLEANING THE EQUIPMENT



WARNING
Do not clean plastic and painted sections with bleach, thinners or other cleaning agents.

In addition for model EMA34GTQ
– Clean the internal protection regularly.
– Clean the filter regularly; the equipment overheats when the filter is blocked.

6.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:
– disconnect it from the power supply
– carry out a general cleaning of the equipment
– cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.

6.3 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any maintenance, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

6.3.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer

CAUTION! HAZARD
If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the equipment from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

6.4 Extraordinary maintenance

CAUTION! HAZARD
– Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
– Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer.

6.5 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during equipment use.

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start.	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
Weak light	Low power	- In low-power microwave cooking, the oven light may become dim. This is normal.

Fault	Cause	Possible solution
Steam accumulation, hot air from vents	- Most of the steam produced will escape through vents, but some may accumulate in a cool place such as the oven door. This is normal.	
The oven does not heat	The door is not closed properly	- Close the door correctly

6.6 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.
This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.

CAUTION! HAZARD

– Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
– Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.

WARNING

As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.



7 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:
– Usage and maintenance instructions
– Declarations of conformity
– Any other documents for safe equipment use.

WARNING
All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT
Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER
Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE
Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

L'appareil est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de l'appareil.

Index

1 SÉCURITÉ 5
1.1 Informations importantes concernant la sécurité. 5
1.1.1 Avertissements généraux 5
1.1.2 Interdictions 7
1.2 Symboles présents sur l'appareil 9
2 Présentation de l'appareil 9
2.1 Identification 9
2.2 Lieu de travail 10
2.3 Données techniques et dimensionnelles 10
2.4 Description 11
2.4.1 Principaux composants 11
3 Utilisation de l'appareil 12
3.1 Réception du produit 12
3.2 Transport et manutention. 13
3.3 Première mise en marche. 13
3.4 Installation. 14
3.5 Nettoyage préliminaire 15
3.5.1 Branchement électrique 15
4 Utilisation 16
4.1 Description des commandes 16
5 Mode d'emploi 19
5.1 EMA025FJT. 19
5.1.1 Mode d'Allumage (Power Up). 19
5.1.2 Mode Repos (Idle Mode) 19
5.1.3 Mode Prêt (Ready Mode). 19
5.1.4 Mode Porte Ouverte (Door Open Mode) 20
5.1.5 Mode Pause (Pause Mode) 20
5.1.6 Mode d'entrée manuelle de la cuisson (Manual Cook Entry Mode) 20
5.1.7 Mode de Cuisson Manuelle (Manual Cook Mode). 21
5.1.8 Mode Fin de cycle de cuisson (End of Cook Cycle Mode) 21
5.1.9 Modes de cuisson avec programme préréglé (Preset Program Cook Mode) 21
5.1.10 Cuisson rapide (On the Fly Cooking) 21
5.1.11 Mode de programmation (Programming Mode). 22
5.1.12 Cuisson en double quantité (Double Quantity Cooking) 23
5.1.13 Programmation de Cuisson à phases (Stage Cooking Programming) 23
5.1.14 Mode d'option utilisateur (User Option Mode) 24
5.1.15 Mode Service. 24
5.1.16 Fonction de demande 24
5.1.17 Réglages d'usine (Factory-default setting) 24
5.2 EMA34GTQ 25
5.2.1 Mode d'Allumage (Power Up). 25
5.2.2 Mode Repos (Idle Mode) 25
5.2.3 Mode Prêt (Ready Mode). 25
5.2.4 Mode Porte Ouverte (Door Open Mode) 25

5.2.5 Mode Pause (Pause Mode) . . . 25
5.2.6 Mode d'entrée manuelle de la cuisson (Manual Cook Entry Mode) . . . 26
5.2.7 Mode de Cuisson Manuelle (Manual Cook Mode) . . . 26
5.2.8 Mode Fin de cycle de cuisson (End of Cook Cycle Mode) . . . 26
5.2.9 Modes de cuisson avec programme préréglé (Preset Program Cook Mode) . . . 27
5.2.10 Cuisson rapide (On the Fly Cooking) . . . 27
5.2.11 Mode de programmation (Programming Mode) . . . 27
5.2.12 Cuisson en double quantité (Double Quantity Cooking) . . . 28
5.2.13 Programmation de Cuisson à phases (Stage Cooking Programming) . . . 28
5.2.14 Mode d'option utilisateur (User Option Mode) . . . 29
5.2.15 Réglages d'usine (Factory-default setting) . . . 30
5.3 Conseils d'utilisation . . . 31
5.3.1 Retrait et installation du filtre (uniquement pour EMA34GTQ) . . . 33
5.3.2 Dépose et installation de la protection interne (uniquement pour EMA34GTQ) . 34
6 Nettoyage de l'appareil . . . 35
6.1 Nettoyage en fin d'utilisation . . . 35
6.2 Longues périodes d'inactivité . . . 36
6.3 Entretien programmé . . . 36
6.3.1 Tableau des entretiens programmés . . . 36
6.4 Entretien extraordinaire . . . 37
6.5 Anomalies de fonctionnement possibles . . . 38
6.6 Élimination . . . 38
7 Pièces jointes . . . 39

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux

AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.

SÉCURITÉ

- Pour une utilisation correcte de l'appareil, le poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de l'appareil sont :
  - Température ambiante non inférieure à 5°C.
  - Humidité relative entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- La non utilisation de l'appareil pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :
  - positionner l'interrupteur principal de l'appareil sur « OFF ».

  - débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il est opportun de débrancher l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise sur laquelle l'appareil est branché.
  - vider complètement et effectuer les opérations de nettoyage.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions

IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT de laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de l'appareil, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec l'appareil.

SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur l'appareil, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celui-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de l'appareil, même si ceux-ci sont débranchés du réseau d'alimentations électrique.
- Il est INTERDIT d'essayer de faire fonctionner le four avec la porte ouverte.
- Il est INTERDIT d'utiliser des récipients métalliques pour aliments et boissons pendant le chauffage.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.
Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



Risque de choc électrique : signale qu'il faut désactiver l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

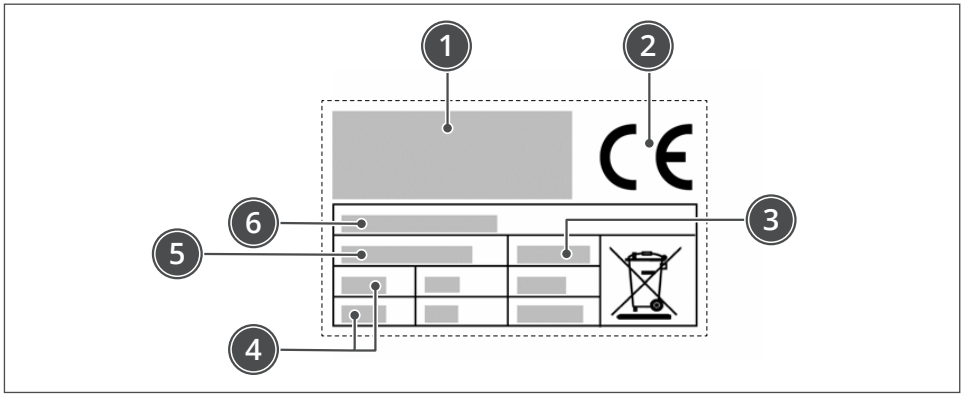


Risque de brûlure : indique qu'il faut faire attention aux surfaces chaudes.

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



1 Identification du fabricant
2 Marquage CE de conformité
3 Année de fabrication
4 Données techniques
5 Numéro de série
6 Modèle de l'appareil

AVERTISSEMENT
Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

2.2 Lieu de travail

ATTENTION DANGER
L'installation doit s'effectuer dans des locaux sans atmosphère explosive

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :
- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	EM025FJT	EMA34GTQ	U/M
Puissance	1,550	3	kW
Alimentation électrique	220-240/1/50	220-240/1/50	V/Ph/Hz
Dimensions de l'équipement	510x440x310	574x528x368	mm
Poids net	15	32	kg
Type d'installation	Installation sur comptoir		

2.4 Description

FOUR À MICRO-ONDES

L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des environnements commerciaux (bar, pizzerias, restaurants, etc.). Pour leur utilisation, ils ne nécessitent pas de formation particulière, mais des aptitudes et compétences spécifiques au secteur de la restauration sont tout de même requises

AVERTISSEMENT
Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

Tous les composants de l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

2.4.1 Principaux composants





1 **Tableau de commande** il est équipé des dispositifs de commande nécessaires au fonctionnement de l'équipement (voir « Description des commandes »).
2 **Porte du four** elle est associée à un dispositif d'interverrouillage (micro-interrupteur). À l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête. À la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend à partir du point où il avait été interrompu.
3 **Compartiment de traitement**

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.
En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.

AVERTISSEMENT
Lors de la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"7 Pièces jointes" a pagina 39*.

AVERTISSEMENT
Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention

ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.
- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.

3.3 Première mise en marche

AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail" a pagina 10*.

– La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

– Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.

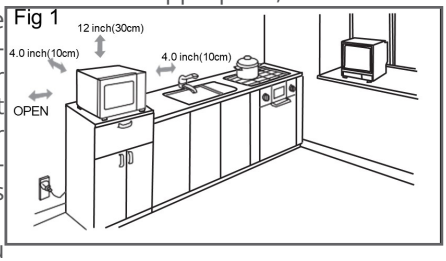
– Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.

– N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

3.4 Installation

– Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie est appropriée, suffisamment aérée et éclairée, stable, et qu'elle dispose d'un espace suffisant pour effectuer aisément le nettoyage et la maintenance. Vérifier en outre que le plan d'appui soit stable, plat et que sa surface soit facile à débarrasser des résidus, afin d'éviter le risque d'accumulation d'impuretés et de contamination des produits alimentaires.

Fig 1



– Ne pas retirer les pieds présents au bas du four.
– Obstruer les ouvertures d'aération peut endommager le four.
– Ne pas positionner le four près de la radio et de la télévision, car le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision.

3.5 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT
Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

3.5.1 Branchement électrique

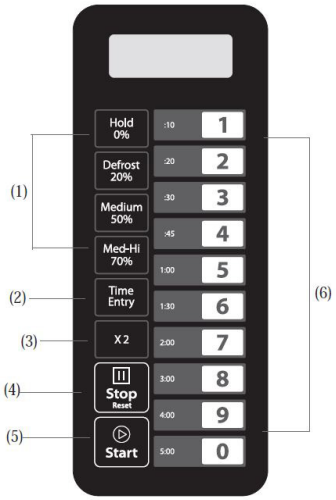


ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.

S'assurer de la parfaite efficacité de l'installation de mise à la terre de l'établissement. Vérifier que la tension de ligne (Volt) et la fréquence (Hz) correspondent à celles de la machine (voir la plaque signalétique et le schéma électrique). La machine est équipée d'un câble électrique auquel raccorder une fiche multipolaire. La fiche doit être branchée sur un interrupteur mural pourvu de différentiel.

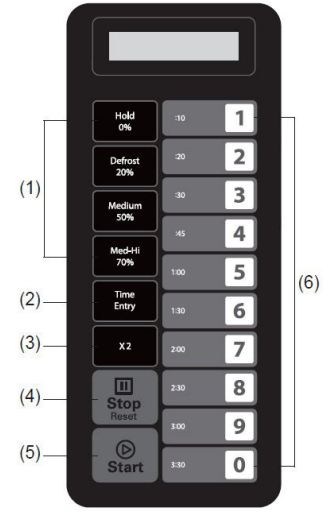
4 Utilisation

4.1 Description des commandes



EM025FJT

1. Boutons d'alimentation
2. Bouton de saisie du temps
3. Bouton X2
4. Bouton Arrêt/Réinitialisation
5. Bouton de Démarrage
6. Boutons numériques



EMA34GTQ

1. Boutons d'alimentation
2. Bouton de saisie du temps
3. Bouton X2
4. Bouton Arrêt/Réinitialisation
5. Bouton de Démarrage
6. Boutons numériques

UTILISATION

5 niveaux de puissance sont disponibles

EM025FJT

Niveaux	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Puissance	100%	70%	50%	20%	0%
Écran	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Niveaux	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Puissance	100%	70%	50%	20%	0%
Écran	VIDE	70	50	20	00

Les valeurs en surbrillance sont les données par défaut.

Options	Configurations	Description
1 EOC tonalité	**OP:10**	Signal sonore de 3 secondes (EM025FJT) 3 signaux sonores (EMA34GTQ)
	OP:11	signal sonore continu
	OP:12	5 signaux sonores répétitifs
2 Volume du signal sonore	OP:20	signal éteint
	OP:21	bas
	OP:22	moyen
	OP:23	haut
3 Signal sonore On/Off	OP:30	signal sonore Off
	OP:31	signal sonore On
4 Fenêtre du clavier	OP:40	15 secondes
	OP:41	30 secondes
	OP:42	60 secondes
	OP:43	120 secondes
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly désactivé
	OP:51	On-the-Fly activé
6 Réinitialisation de la porte	**OP:60**	Réinitialisation de la porte désactivée
	OP:61	Réinitialisation de la porte activée
7 Temps maximum	**OP:70**	60 minutes temps de cuisson maximum
	OP:71	10 minutes temps de cuisson maximum
8 Programmation manuelle	OP:80	Programmation manuelle désactivée
	OP:81	Programmation manuelle activée

UTILISATION

9 **Deux chiffres**	**OP:90**	Mode à un chiffre-10 programmes
	OP:91	Mode à deux chiffres-100 programmes

Le four EM025FJT doit être utilisé avec les temps de cuisson préréglés suivants, sauf indication contraire dans les spécifications du produit.

Boutons	Écran (Temps)	Puissance	Pourcentage de cuisson
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

Le four EMA34GTQ doit être utilisé avec les temps de cuisson préréglés suivants, sauf indication contraire dans les spécifications du produit.

Boutons	Écran (Temps)	Puissance	Pourcentage de cuisson
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 Mode d'emploi

AVERTISSEMENT
- Ne pas appuyer avec force sur la base en céramique
- Placer les produits à l'intérieur du four avec précaution pour éviter d'endommager la base en céramique
- Après utilisation, ne pas toucher la base en céramique ; risque de brûlure en raison des températures élevées.

ATTENTION DANGER
Si les joints de la porte sont endommagés, ne pas utiliser le four et faire faire la maintenance extraordinaire par le fabricant.

ATTENTION DANGER
Il est interdit de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur. C'est très dangereux.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Mode d'Allumage (Power Up)
"_ _ _ _" s'affiche lorsque le four est électrifié pour la première fois. En appuyant sur la touche Stop Reset, le four passe en mode repos.
Remarque : en mode repos, il n'est pas possible d'appuyer sur les boutons.

5.1.2 Mode Repos (Idle Mode)
1. Activation. Le four entre en mode repos après qu'un certain nombre de secondes se soient écoulées en mode "Prêt" sans qu'aucune touche du clavier n'ait été enfoncée ni que la porte n'ait été ouverte ou fermée. Le nombre de secondes est déterminé par la fenêtre de temporisation du clavier, configurée par l'option utilisateur 4.
2. En mode repos, la LED est éteinte. Il n'y a pas d'activité au niveau du four.
3. L'ouverture et la fermeture de la porte du four permettent au four de sortir du mode repos et de passer en mode "Prêt".

5.1.3 Mode Prêt (Ready Mode)
1. L'ouverture et la fermeture de la porte lorsque le four est en mode repos fait passer le four en Mode Prêt (Ready Mode)
2. En mode Prêt, "0:00" est affiché.
3. Depuis le mode Prêt, le four peut passer à presque tous les autres modes.

4 Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent.

5.1.4 Mode Porte Ouverte (Door Open Mode)

1 Lorsque la porte du four est ouverte, le four se trouve en mode Porte Ouverte.
2 Dans ce mode, la LED est éteinte. Le ventilateur et la lampe du four fonctionnent.
3 Lorsque la porte est fermée, si l'option utilisateur OP:60 est sélectionnée et que le four effectuait un cycle de cuisson manuel ou préréglé, le four passe en mode Pause.
4 Dans tous les autres cas, le four revient en mode Prêt avec l'option utilisateur OP:61 configurée ; l'ouverture et la fermeture de la porte effacent toutes les informations relatives à un programme manuel ou préréglé en cours.

5.1.5 Mode Pause (Pause Mode)

1 En mode de cuisson manuelle ou de cuisson avec programme préréglé, si la porte est ouverte ou fermée ou si la touche Stop Reset est pressée, le four entre en mode Pause.
2 Pendant la pause, la LED affiche le temps de cuisson restant.
3 Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent.
4 Le mode Pause repasse en mode Repos exactement de la même manière que le mode Prêt, en fonction du réglage de l'option utilisateur 4.

En outre, si l'on appuie sur le bouton Stop Reset, le four passe immédiatement en mode Prêt.

Si l'on appuie en revanche sur la touche **Start**, le four passe en mode de travail.

5.1.6 Mode d'entrée manuelle de la cuisson (Manual Cook Entry Mode)

1 Lorsque le four est en mode Prêt (Ready Mode), une pression sur la touche Time Entry du clavier permet de passer en mode de cuisson manuelle.
2 Dans ce mode, "00:00" est affiché.
3 En appuyant sur les boutons "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" ou "Med-Hi 70%" pour sélectionner le niveau de puissance, la LED affiche la puissance correspondante. En appuyant deux fois sur le même bouton, la puissance passera à PL10. Si aucune puissance n'est choisie, "PL10" sera la valeur par défaut.
4 Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent.
5 Pendant le processus de réglage, appuyer sur **Start** pour passer en mode de cuisson manuelle. Appuyer sur Stop Reset pour accéder au mode Prêt.

5.1.7 Mode de Cuisson Manuelle (Manual Cook Mode)

1 En appuyant sur la touche **Start**, le four se met en mode de Cuisson Manuelle.

2 Pendant ce mode, le temps de cuisson restant est affiché. Le ventilateur et la lampe du four fonctionnent.

3 À la fin du programme de cuisson, le four passe en mode Fin de cycle de cuisson. Si l'on appuie sur la touche **Stop** Reset dans ce mode, le four passe en mode Pause.

5.1.8 Mode Fin de cycle de cuisson (End of Cook Cycle Mode)

1 Lorsque le temps est écoulé dans un mode de cuisson manuel ou dans un mode de cuisson avec un programme préréglé, le four entre en mode Fin de cycle de cuisson.

2 Dans ce mode, le message "End" (Fin) s'affiche.

3 Si l'option utilisateur " OP:11 " ou " OP:12 " a été sélectionnée, le four continue à émettre des signaux sonores jusqu'à ce que l'utilisateur le confirme en ouvrant et en fermant la porte ou en appuyant sur la touche **Stop** Reset. Si l'option utilisateur "OP:10" est sélectionnée, le four passe en "mode prêt" après 3 signaux sonores.

4 Si aucune action n'est effectuée dans un certain laps de temps, le four passe en mode Idle (Repos).

5.1.9 Modes de cuisson avec programme préréglé (Preset Program Cook Mode)

1 Ce mode permet de cuire les aliments par simple pression de la touche. En mode Prêt, l'appui sur l'une des dix touches numériques du clavier permet d'exécuter le programme préréglé associé à cette touche.

2 La LED affiche le temps de cuisson restant. S'il s'agit d'une cuisson en plusieurs phases, c'est le temps de cuisson total restant qui s'affiche, et non les différentes phases.

3 À la fin du programme de cuisson, le four entre en mode Fin de Cycle de Cuisson.

Si l'on appuie sur la touche **Stop** Reset dans ce mode, le four passe en mode Pause.

5.1.10 Cuisson rapide (On the Fly Cooking)

1 Pendant la cuisson ou en mode Pause, si l'option utilisateur OP:51 est sélectionnée, appuyer sur les touches numériques pour lancer automatiquement le programme de cuisson préréglé.

2 La LED affiche le temps de cuisson restant.

3 À la fin du programme de cuisson, le four passe en mode Fin de cycle de cuisson.

Si la touche **Stop** Reset est appuyée dans ce mode, le four entre en mode Pause.

5.1.11 Mode de programmation (Programming Mode)

Ce mode permet à l'utilisateur d'attribuer des temps de cuisson et des niveaux de puissance à la touche sélectionnée.

1. Ouvrir la porte et appuyer sur "1" pendant 5 secondes ; le vibreur retentit une fois et l'on entrera dans le mode de programmation.
2. "ProG" apparaît sur l'écran.
3. Appuyer sur n'importe quel chiffre de 0 à 9 et la LED affichera le temps mémorisé, puis le temps souhaité peut être saisi.
4. Appuyer sur "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" ou "Med-Hi 70%" pour entrer le niveau de puissance. La LED affichera la puissance correspondante. Si l'on appuie deux fois sur le même bouton, la puissance passe à PL10. Si aucune puissance n'est choisie, la valeur par défaut est "PL10".
5. Pour modifier les facteurs de cuisson : appuyer sur "X2", la LED affiche "CF:XX". Le facteur par défaut est 80%. L'écran affiche "CF:80". Si l'on souhaite modifier la puissance de cuisson, il suffit d'appuyer sur l'une des touches numériques pour la configurer.

Si l'on appuie sur « 0 », « CF:10 » apparaît.

6. Après avoir réglé le temps et la puissance, appuyer sur **Start** dans les 30 secondes ; le programme de cuisson sera sauvegardé. Une fois le programme enregistré, le message "ProG" apparaît.
7. Si le temps de cuisson total dépasse le temps maximum de l'option 7 de l'utilisateur, lorsque l'on appuie sur **Start** pour enregistrer le programme, le vibreur retentit brièvement trois fois pour indiquer que le temps est erroné. Ensuite, la LED revient à l'affichage de "ProG". Le temps précédemment réglée ne change pas.
8. Fermer la porte et le four repasse en mode Prêt. Si l'on appuie sur la touche **Stop** Reset pendant le processus de réglage, le four passe en mode Porte ouverte. Le programme non sauvegardé sera perdu. Si un programme est enregistré dans la mémoire, appuyer sur la touche numérique correspondante pour lancer le programme enregistré. Si aucun programme n'est enregistré, le vibreur est activé lorsque l'on appuie sur la touche numérique et aucune fonction ne sera lancée.

Exemple : configurer le programme en tant que mémoire de cuisson.
Programme ; niveau de puissance PL7 et temps de cuisson de 1 minute 25 secondes.
Phase 1 : en mode "Prêt", appuyer sur le bouton numérique "1" pendant 5 secondes, "ProG" s'affiche.
Phase 2 : Appuyer sur la touche numérique "3", le programme sera enregistré dans "3".
Phase 3 : Appuyer sur les touches numériques "1", "2" et "5" pour saisir le temps de cuisson.
Phase 4 : Appuyer sur le bouton "Med-Hi 70%", "PL7" s'affiche. Le réglage est terminé.
Phase 5 : appuyer sur **Start** pour enregistrer. Pour utiliser le programme suivant, il suffit d'appuyer sur la touche "3", le programme correspondant démarre.
N.B. :

- En cas de panne de courant, le programme enregistré n'est pas perdu.
- Pour réinitialiser le programme, il suffit de répéter les opérations décrites ci-dessus.

– En appuyant sur la touche Stop Reset au cours de la dernière étape, on revient au mode Porte Ouverte. Les réglages seront annulés.

5.1.12 Cuisson en double quantité (Double Quantity Cooking)

1 En mode Prêt, appuyer sur la touche "X2" puis sur les touches numériques 0-9 pendant 5 secondes ; le four démarre la cuisson avec le temps de cuisson préréglé.
2 Appuyer sur la touche "X2", "doub" s'affiche. Lorsque l'on appuie sur les touches numériques, la LED affiche le temps préréglé. Par exemple, si l'on appuie sur la touche numérique "5", la durée préréglée est de 1 minute. En appuyant sur "X2", le temps passera à 1:00*(1+0.8)=1:48.
3 À la fin du programme de cuisson, le four entre en mode Fin de Cycle de Cuisson.

5.1.13 Programmation de Cuisson à phases (Stage Cooking Programming)

Permet à l'utilisateur de cuire les aliments avec une combinaison de plusieurs niveaux de puissance.

1 En mode cuisson ou en mode mémoire, il est possible de configurer un maximum de trois phases. Après avoir configuré la puissance et le temps de la première phase, appuyer sur Time Entry pour configurer la deuxième phase. Procéder de la même manière pour configurer la troisième phase.
2 Lors du réglage de la deuxième et de la troisième phase, les messages "S-2" ou "S-3" apparaissent lorsque l'on appuie sur la touche Time Entry.
3 Appuyer sur la touche **Start** pour démarrer la cuisson.

Exemple : pour configurer trois phases comme mode "mémoire". La première phase est PL7 et le temps est de 1 minute 25 secondes. La deuxième phase est PL5 et le temps est de 5 minutes et 40 secondes. Les étapes sont les suivantes.

a. En Mode Prêt, appuyer sur "1" pendant 5 secondes, la LED affiche "ProG".
b. Appuyer sur la touche numérique "3" pour enregistrer le programme à la position "3".
c. Appuyer sur "1", "2", "5" pour saisir le temps de cuisson. "1:25" s'affiche.
d. Appuyer sur "Med-Hi 70%", "PL7" apparaîtra.

La première phase est terminée.

e. Appuyer sur Time Entry, la LED affiche "S-2".
f. Appuyer sur les touches "5", "4", "0", "5:40" s'affiche.
g. Appuyer sur "Medium 50%", "PL5" s'affiche. La deuxième phase est terminée.
h. Appuyer sur **Start** pour enregistrer le programme.

5.1.14 Mode d'option utilisateur (User Option Mode)

1 Ouvrir la porte et appuyer sur "2" pendant 5 secondes. Le vibreur émet un son unique pour lancer ce mode.
2 La LED affichera le message "OP:--".
3 Appuyer sur n'importe quelle touche numérique pour accéder au réglage du mode correspondant. Par exemple : pour configurer la tonalité du vibreur sur moyen. Appuyer sur "2", "OP:22" s'affiche. Si l'on souhaite changer, continuer à appuyer sur "2", la LED affiche "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20" de façon cyclique.
4 Appuyer sur **Start** pour enregistrer le réglage actuel. Une fois la sauvegarde effectuée, le message "OP:--" s'affiche à nouveau.
5 Pendant la procédure de programmation, appuyer sur la touche Stop Reset pour entrer en mode Porte Ouverte. Lorsque la porte est fermée, le Système passe en mode Prêt.
6 Si la touche **Start** n'est pas actionnée à la fin de la dernière étape, le programme ne sera pas sauvegardé et restera à la version précédente.

5.1.15 Mode Service

1 Ouvrir la porte du four et appuyer sur "3" pendant 5 secondes pour passer en mode Service.
2 La LED affichera "SErU".
3 Pour vérifier les temps d'ouverture et de fermeture de la porte, appuyer sur la touche "3", l'écran affichera les temps.
4 Appuyer sur **Start** puis sur la touche "4" pendant 3 secondes, le message sera effacé. Le message "4-CL" s'affiche.
5 Appuyer sur Stop Reset pour passer en mode Porte ouverte. Lorsque la porte est fermée, le Système passe en mode Prêt.

5.1.16 Fonction de demande

Pendant la cuisson au micro-ondes, appuyer sur Time Entry pour contrôler le niveau de puissance. La LED affiche la puissance pendant 3 secondes, puis revient à son état précédent.
Elle est disponible pour la cuisson en plusieurs phases.

5.1.17 Réglages d'usine (Factory-default setting)

En mode allumage et prêt, appuyer sur **Start** et "0" pour configurer les paramètres d'usine.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Mode d'Allumage (Power Up)

"_ _ _ _ _ _ _" s'affiche lorsque le four est électrifié pour la première fois. En appuyant sur la touche Stop Reset, le four passe en mode repos.
Remarque : en mode repos, il n'est pas possible d'appuyer sur les boutons.

5.2.2 Mode Repos (Idle Mode)

1. Activation. Le four entre en mode repos après qu'un certain nombre de secondes se soient écoulées en mode "Prêt" sans qu'aucune touche du clavier n'ait été enfoncée ni que la porte n'ait été ouverte ou fermée. Le nombre de secondes est déterminé par la fenêtre de temporisation du clavier, configurée par l'option utilisateur 4.
2. En mode veille, le voyant est allumé et indique "ECO". Il n'y a pas d'activité du four.
3. L'ouverture et la fermeture de la porte du four permettent au four de sortir du mode repos et de passer en mode "Prêt".

5.2.3 Mode Prêt (Ready Mode)

1. L'ouverture et la fermeture de la porte lorsque le four est en mode repos fait passer le four en Mode Prêt (Ready Mode)
2. En mode Prêt, la LED est allumée et indique "READY".
3. Depuis le mode Prêt, le four peut passer à presque tous les autres modes.
4. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent.

5.2.4 Mode Porte Ouverte (Door Open Mode)

1. Lorsque la porte du four est ouverte, le four se trouve en mode Porte Ouverte.
2. Pendant ce mode, l'écran affiche "DOOR OPEN". Le ventilateur et la lampe du four fonctionnent.
3. Lorsque la porte est fermée, si l'option utilisateur OP:60 est sélectionnée et que le four effectuait un cycle de cuisson manuel ou préréglé, le four passe en mode Pause.
4. Dans tous les autres cas, le four revient en mode Prêt avec l'option utilisateur OP:61 configurée ; l'ouverture et la fermeture de la porte effacent toutes les informations relatives à un programme manuel ou préréglé en cours.

5.2.5 Mode Pause (Pause Mode)

1. En mode de cuisson manuelle ou de cuisson avec programme préréglé, si la porte est ouverte ou fermée ou si la touche Stop Reset est pressée, le four entre en mode Pause.
2. Pendant la pause, la LED affiche le temps de cuisson restant.
3. Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent.
4. Le mode Pause repasse en mode Repos exactement de la même manière que le mode Prêt, en fonction du réglage de l'option utilisateur 4.

En outre, si l'on appuie sur le bouton Stop Reset, le four passe immédiatement en mode Prêt.

Si l'on appuie en revanche sur la touche **Start**, le four passe en mode de travail.

5.2.6 Mode d'entrée manuelle de la cuisson (Manual Cook Entry Mode)

1 Lorsque le four est en mode Prêt (Ready Mode), une pression sur la touche Time Entry du clavier permet de passer en mode de cuisson manuelle.
2 Dans ce mode, "00:00" est affiché.
3 En appuyant sur les touches "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" ou "Med-Hi 70%" pour sélectionner le niveau de puissance, la LED affiche la puissance correspondante. En appuyant deux fois sur la même touche, la puissance passe à la puissance maximale de 100 %. Si aucune puissance n'est sélectionnée, la puissance maximale sera la puissance par défaut.
4 Seuls le ventilateur et la lampe fonctionnent.
5 Pendant le processus de réglage, appuyer sur **Start** pour passer en mode de cuisson manuelle. Appuyer sur Stop Reset pour accéder au mode Prêt.

5.2.7 Mode de Cuisson Manuelle (Manual Cook Mode)

1 En appuyant sur la touche **Start**, le four se met en mode de Cuisson Manuelle.
2 Pendant ce mode, le temps de cuisson restant est affiché. Le ventilateur et la lampe du four fonctionnent.
3 À la fin du programme de cuisson, le four passe en mode Fin de cycle de cuisson. Si l'on appuie sur la touche Stop Reset dans ce mode, le four passe en mode Pause.

5.2.8 Mode Fin de cycle de cuisson (End of Cook Cycle Mode)

1 Lorsque le temps est écoulé dans un mode de cuisson manuel ou dans un mode de cuisson avec un programme préréglé, le four entre en mode Fin de cycle de cuisson.
2 Dans ce mode, le message "DONE" s'affiche.
3 Si l'option utilisateur "OP:11" ou "OP:12" a été sélectionnée, le four continue à émettre des signaux sonores jusqu'à ce que l'utilisateur le confirme en ouvrant et en fermant la porte ou en appuyant sur la touche Stop Reset. Si l'option utilisateur "OP:10" a été sélectionnée, l'écran affiche "DONE" après un signal sonore de 3 secondes. Après le bip, l'écran affiche "READY". Si aucune opération n'est effectuée pendant un certain temps, le four passe en mode veille (Idle Mode).
4 Si aucune action n'est effectuée dans un certain laps de temps, le four passe en

mode Idle (Repos).

5.2.9 Modes de cuisson avec programme préréglé (Preset Program Cook Mode)

1 Ce mode permet de cuire les aliments par simple pression de la touche. En mode Prêt, l'appui sur l'une des dix touches numériques du clavier permet d'exécuter le programme préréglé associé à cette touche.
2 La LED affiche le temps de cuisson restant. S'il s'agit d'une cuisson en plusieurs phases, c'est le temps de cuisson total restant qui s'affiche, et non les différentes phases.
3 À la fin du programme de cuisson, le four entre en mode Fin de Cycle de Cuisson.

Si l'on appuie sur la touche Stop Reset dans ce mode, le four passe en mode Pause.

5.2.10 Cuisson rapide (On the Fly Cooking)

1 Pendant la cuisson ou en mode Pause, si l'option utilisateur OP:51 est sélectionnée, appuyer sur les touches numériques pour lancer automatiquement le programme de cuisson préréglé.
2 La LED affiche le temps de cuisson restant.
3 À la fin du programme de cuisson, le four passe en mode Fin de cycle de cuisson.

Si la touche Stop Reset est appuyée dans ce mode, le four entre en mode Pause.

5.2.11 Mode de programmation (Programming Mode)

Ce mode permet à l'utilisateur d'attribuer des temps de cuisson et des niveaux de puissance à la touche sélectionnée.

1 Ouvrir la porte et appuyer sur "1" pendant 5 secondes ; le vibreur retentit une fois et l'on entrera dans le mode de programmation.
2 "PROGRAM" apparaît sur l'écran.
3 Appuyer sur n'importe quel chiffre de 0 à 9 et la LED affichera le temps mémorisé, puis le temps souhaité peut être saisi.
4 Appuyer sur "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" ou "Med-Hi 70%" pour entrer le niveau de puissance. La LED affichera la puissance correspondante. Si l'on appuie deux fois sur le même bouton, la puissance passe à 100%. Si aucune puissance n'est choisie, la valeur par défaut est 100%.
5 Pour modifier les facteurs de cuisson : appuyer sur "X2", la LED affiche "CF:XX". Le facteur par défaut est 80%. L'écran affiche "CF:08". Si l'on souhaite modifier la puissance de cuisson, il suffit d'appuyer sur l'une des touches numériques pour la configurer.

Si l'on appuie sur « 0 », « CF:10 » apparaît.

6 Après avoir réglé le temps et la puissance, appuyer sur **Start** dans les 30 secondes ; le programme de cuisson sera sauvegardé. Une fois le programme enregistré, le message "PROGRAM" apparaît.

7 Si le temps de cuisson total dépasse le temps maximum de l'option 7 de l'utilisateur, lorsque l'on appuie sur **Start** pour enregistrer le programme, le vibreur retentit brièvement trois fois pour indiquer que le temps est erroné. Ensuite, la LED revient à l'affichage de "PROGRAM". Le temps précédemment réglée ne change pas.

8 Fermer la porte et le four repasse en mode Prêt. Si l'on appuie sur la touche Stop Reset pendant le processus de réglage, le four passe en mode Porte ouverte. Le programme non sauvegardé sera perdu. Si un programme est enregistré dans la mémoire, appuyer sur la touche numérique correspondante pour lancer le programme enregistré. Si aucun programme n'est enregistré, le vibreur est activé lorsque l'on appuie sur la touche numérique et aucune fonction ne sera lancée.

Exemple : configurer le programme en tant que mémoire de cuisson.
Programme ; niveau de puissance PL7 et temps de cuisson de 1 minute 25 secondes.
Phase 1 : en mode "Prêt", appuyer sur le bouton numérique "1" pendant 5 secondes, "PROGRAM" s'affiche.
Phase 2 : Appuyer sur la touche numérique "3", le programme sera enregistré dans "3".
Phase 3 : Appuyer sur les touches numériques "1", "2" et "5" pour saisir le temps de cuisson.
Phase 4 : Appuyer sur le bouton "Med-Hi 70%", "1:25 70" s'affiche. Le réglage est terminé.

Phase 5 : appuyer sur **Start** pour enregistrer. Pour utiliser le programme suivant, il suffit d'appuyer sur la touche "3", le programme correspondant démarre.
N.B. :
– En cas de panne de courant, le programme enregistré n'est pas perdu.
– Pour réinitialiser le programme, il suffit de répéter les opérations décrites ci-dessus.
– En appuyant sur la touche Stop Reset au cours de la dernière étape, on revient au mode Porte Ouverte. Les réglages seront annulés.

5.2.12 Cuisson en double quantité (Double Quantity Cooking)

1 En mode Prêt, appuyer sur la touche "X2" puis sur les touches numériques 0-9 pendant 5 secondes ; le four démarre la cuisson avec le temps de cuisson préréglé.
2 Appuyer sur la touche "X2", "DOUBLE" s'affiche. Lorsque l'on appuie sur les touches numériques, la LED affiche le temps préréglé. Par exemple, si l'on appuie sur la touche numérique "5", la durée préréglée est de 1 minute. En appuyant sur "X2", le temps passera à 1:00*(1+0.8)=1:48.
3 À la fin du programme de cuisson, le four entre en mode Fin de Cycle de Cuisson.

5.2.13 Programmation de Cuisson à phases (Stage Cooking Programming)

Permet à l'utilisateur de cuire les aliments avec une combinaison de plusieurs niveaux de puissance.
1 En mode cuisson ou en mode mémoire, il est possible de configurer un maximum de trois phases. Après avoir configuré la puissance et le temps de la première pha-

se, appuyer sur Time Entry pour configurer la deuxième phase. Procéder de la même manière pour configurer la troisième phase.

2 Lors du réglage de la deuxième et de la troisième phase, les messages "STAGE-2" ou "STAGE-3" apparaissent lorsque l'on appuie sur la touche Time Entry.

3 Appuyer sur la touche **Start** pour démarrer la cuisson.

Exemple : pour configurer trois phases comme mode "mémoire". La première phase est PL7 et le temps est de 1 minute 25 secondes. La deuxième phase est PL5 et le temps est de 5 minutes et 40 secondes. Les étapes sont les suivantes.

a. En Mode Prêt, appuyer sur "1" pendant 5 secondes, la LED affiche "PROGRAM".

b. Appuyer sur la touche numérique "3" pour enregistrer le programme à la position "3".

c. Appuyer sur "1", "2", "5" pour saisir le temps de cuisson. "1:25" s'affiche.

d. Appuyer sur "Med-Hi 70%", "1:25 70" apparaîtra.

La première phase est terminée.

e. Appuyer sur Time Entry, la LED affiche "STAGE-2".

f. Appuyer sur les touches "5", "4", "0", "5:40" s'affiche.

g. Appuyer sur "Medium 50%", "5:40 50" s'affiche. La deuxième phase est terminée.

h. Appuyer sur **Start** pour enregistrer le programme.

5.2.14 Mode d'option utilisateur (User Option Mode)

1 Ouvrir la porte et appuyer sur "2" pendant 5 secondes. Le vibreur émet un son unique pour lancer ce mode.

2 La LED affichera le message "OP:--".

3 Appuyer sur n'importe quelle touche numérique pour accéder au réglage du mode correspondant. Par exemple : pour configurer la tonalité du vibreur sur moyen. Appuyer sur "2", "OP:22" s'affiche. Si l'on souhaite changer, continuer à appuyer sur "2", la LED affiche "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20" de façon cyclique.

4 Appuyer sur **Start** pour enregistrer le réglage actuel. Une fois la sauvegarde effectuée, le message "OP:--" s'affiche à nouveau.

5 Pendant la procédure de programmation, appuyer sur la touche Stop Reset pour entrer en mode Porte Ouverte. Lorsque la porte est fermée, le Système passe en mode Prêt.

6 Si la touche **Start** n'est pas actionnée à la fin de la dernière étape, le programme ne sera pas sauvegardé et restera à la version précédente.

5.2.15 Réglages d'usine (Factory-default setting)

En mode allumage et prêt, appuyer sur **Start** et "0" pour configurer les paramètres d'usine.

5.3 Conseils d'utilisation



AVERTISSEMENT
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils risquent d'exploser.



ATTENTION DANGER
Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner un retard d'ébullition, faire attention lors de la manipulation du récipient.

– Les œufs entiers (même les œufs durs) ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même lorsque le chauffage est terminé.

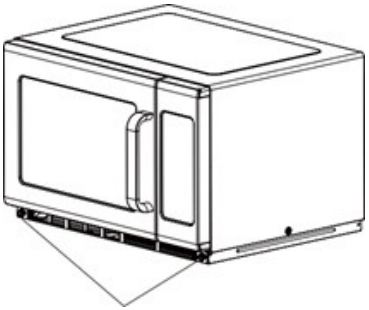
Matériaux pouvant être utilisés à l'intérieur du four à micro-ondes.

Ustensile	Notes
Plat à dorer	
Vaisselle	Micro-ondes uniquement. Ne pas utiliser d'assiettes fissurées ou ébréchées.
Bocaux en verre	Retirer toujours le couvercle. Dès que le produit est chaud, arrêter le processus ; la plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	N'utiliser que des verres résistants à la chaleur. Veiller à ce qu'il n'y ait pas de finitions métalliques.
Sachets pour four	Créer des fissures dans le sachet pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes ou gobelets en papier	À n'utiliser que pour une cuisson ou un chauffage de courte durée. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
Papier absorbant	Utiliser pour couvrir les aliments à chauffer et pour absorber la graisse. Superviser la cuisson (à court terme).
Papier de cuisson	Utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme enveloppe pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Micro-ondes uniquement. Il devrait être étiqueté "Sûr pour Micro-ondes". Certains récipients en plastique peuvent se ramollir pendant le chauffage. Les sachets en plastique doivent être perforés ou munis d'un évent.
Film transparent	Micro-ondes uniquement. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Le film ne doit pas être en contact direct avec l'aliment.
Thermomètres	Micro-ondes uniquement (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

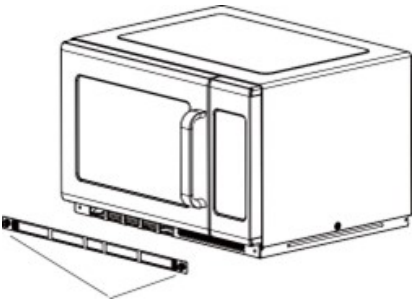
Matériaux qui ne peuvent pas être utilisés à l'intérieur du four à micro-ondes.

Ustensile	Notes
Plateau en aluminium	Cela pourrait provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans des récipients adaptés au chauffage/cuisson au micro-ondes.
Carton alimentaire avec manche en métal	Cela pourrait provoquer des arcs électriques. Transférer les aliments dans des récipients adaptés au chauffage/cuisson au micro-ondes.
Outils métalliques ou métallisés	Le métal protège les aliments des micro-ondes. Peut provoquer des arcs électriques.
Alliages métalliques	Cela pourrait provoquer des arcs électriques et des incendies.
Sachets en papier	Cela pourrait provoquer un incendie.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide qu'elle contient si elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois se dessèche lorsqu'il est utilisé à l'intérieur du four et peut se fendre ou se casser.

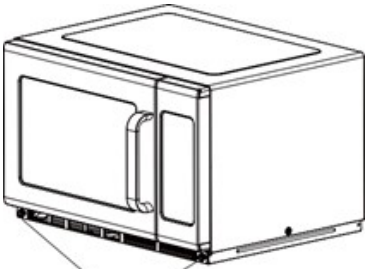
5.3.1 Retrait et installation du filtre (uniquement pour EMA34GTQ)



1 - Tourner les vis métalliques vers la gauche pour les desserrer.



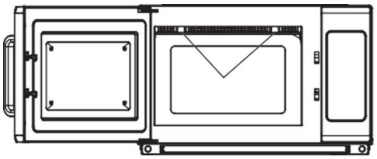
2 - Retirer le filtre.



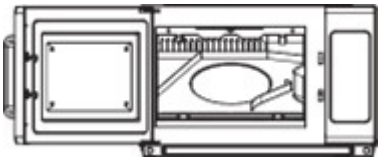
3 - Aligner les trous de fixation de la plaque de base et insérer le filtre, Tourner les vis métalliques vers la droite pour les serrer.

5.3.2 Dépose et installation de la protection interne (uniquement pour EMA34GTQ)

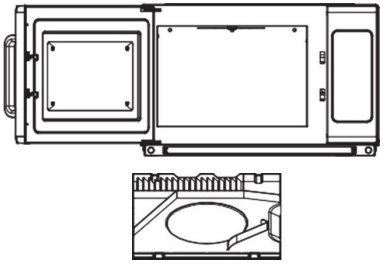
ATTENTION DANGER
Avant de retirer et d'installer la protection interne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Éviter les brûlures due à une haute température.



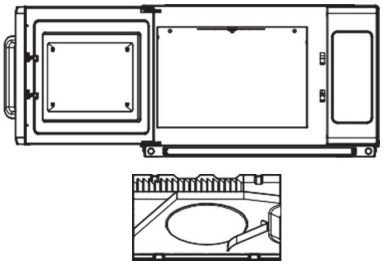
1 - Appuyer sur les zones indiquées par les flèches sur la figure, pousser en arrière et tirer vers le bas



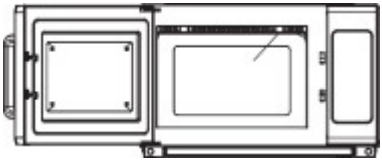
2 - Retirer avec précaution la protection interne de l'appareil



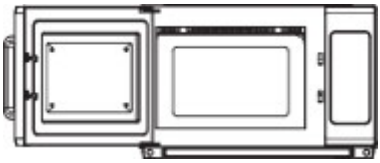
3 - Protection interne enlevée



4 - Aligner les 3 cylindres de la protection interne en insérant les 3 trous de la plaque arrière



5 - Avec la main gauche, saisir le micro-ondes, avec le pouce droit, appuyer sur la zone indiquée par la flèche et pousser en arrière



6 - De droite à gauche, s'assurer que la protection interne est correctement insérée

6 Nettoyage de l'appareil

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.

6.1 Nettoyage en fin d'utilisation

Nettoyer l'intérieur du four et le joint de la porte avec un chiffon légèrement humide.
Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.
De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.
Ne pas nettoyer avec des jets d'eau directs et ne pas immerger dans l'eau.

1 Nettoyage de la vitre, du panneau intérieur de la porte et de la face avant du four. Pour obtenir les meilleures performances et maintenir un haut niveau de sécurité, le panneau intérieur et la face avant doivent être exempts d'aliments ou de graisse accumulée. Nettoyer ces pièces avec un détergent doux, rincer et sécher.

2 Nettoyage du panneau de contrôle et des pièces en plastique : ne pas utiliser un détergent ou un spray liquide alcalin car cela pourrait endommager les pièces.
3 Nettoyage interne du four : nettoyer les liquides renversés et les débris alimentaires dès que possible après utilisation. Si le four est utilisé avec des résidus alimentaires à l'intérieur, de mauvaises odeurs peuvent se dégager. Nettoyer avec un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée d'un détergent doux, puis rincer avec un chiffon humide.



AVERTISSEMENT
Ne pas nettoyer les parties en plastique ou peintes avec de l'eau de Javel, des diluants ou d'autres détergents.

En plus pour le modèle EMA34GTQ
– Nettoyer régulièrement la protection interne.
– Nettoyer régulièrement le filtre ; l'appareil surchauffe lorsque le filtre est obstrué.

6.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :
– débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
– effectuer un nettoyage général de l'appareil
– recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

6.3 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

6.3.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils serait illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant

ATTENTION DANGER
En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

6.4 Entretien extraordinaire

ATTENTION DANGER
– Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
– Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant.

6.5 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que l'appareil soit branché correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
Lumière faible	Faible puissance	- Lors de la cuisson par micro-ondes à faible puissance, l'éclairage du four peut s'affaiblir. C'est normal.
Accumulation de vapeur, air chaud provenant des évents	- La majeure partie de la vapeur produite s'échappe par les évents, mais une partie peut s'accumuler dans un endroit frais tel que la porte du four. C'est normal.	
Le four ne chauffe pas	La porte n'est pas correctement fermée	- Fermer correctement la porte

6.6 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.

ATTENTION DANGER

– Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
– Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.

AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



7 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :
– Instructions pour l'utilisation et l'entretien
– Déclarations de conformité
– Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



WARNUNG
Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



VORSICHT: GEFAHR
Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen elektrischen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



ES IST VERBOTEN,
Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Die vollständigen Texte der Konformitätserklärungen sind in der dem Gerät beiliegenden Dokumentation enthalten.

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEIT 5
1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen 5
1.1.1 Allgemeine Hinweise 5
1.1.2 Verbote 7
1.2 Am Gerät befindliche Symbole 9
2 Vorstellung des Geräts 9
2.1 Kennzeichnung 9
2.2 Arbeitsumgebung 10
2.3 Technische Daten und Abmessungen 10
2.4 Beschreibung 11
2.4.1 Hauptkomponenten 11
3 Verwendung des Geräts 12
3.1 Lieferung des Produkts 12
3.2 Transport und Handhabung 13
3.3 Erstinbetriebnahme 13
3.4 Installation 14
3.5 Vorreinigung 15
3.5.1 Anschluss an das Stromnetz 15
4 Verwendung 16
4.1 Beschreibung der Bedienelemente 16
5 Anwendung 19
5.1 EMA025FJT 19
5.1.1 Einschaltmodus (Power Up) 19
5.1.2 Ruhemodus (Idle Mode) 19
5.1.3 Bereitschaftsmodus (Ready Mode) 19
5.1.4 Modus Offene Tür (Door Open Mode) 20
5.1.5 Pausemodus (Pause Mode) 20
5.1.6 Manuelle Eingabe der Garzeit (Manual Cook Entry Mode) 20
5.1.7 Manueller Garmodus (Manual Cook Mode) 21
5.1.8 Modus Ende des Garvorgangs (End of Cook Cycle Mode) 21
5.1.9 Garmodi mit voreingestelltem Programm (Preset Program Cook Mode) 21
5.1.10 Schnelles Garen (On the Fly Cooking) 22
5.1.11 Programmiermodus (Programming Mode) 22
5.1.12 Garen in doppelter Menge (Double Quantity Cooking) 23
5.1.13 Garprogrammierung Schritt-für-Schritt (Stage Cooking Programming) 23
5.1.14 Benutzeroption Modus (User Option Mode) 24
5.1.15 Service-Modus 24
5.1.16 Funktion Anfrage 24
5.1.17 Werkseinstellungen (Factory-default setting) 25
5.2 EMA34GTQ 26
5.2.1 Einschaltmodus (Power Up) 26
5.2.2 Ruhemodus (Idle Mode) 26
5.2.3 Bereitschaftsmodus (Ready Mode) 26
5.2.4 Modus Offene Tür (Door Open Mode) 26

5.2.5 Pausemodus (Pause Mode) 26
5.2.6 Manuelle Eingabe der Garzeit (Manual Cook Entry Mode) 27
5.2.7 Manueller Garmodus (Manual Cook Mode) 27
5.2.8 Modus Ende des Garvorgangs (End of Cook Cycle Mode) 27
5.2.9 Garmodi mit voreingestelltem Programm (Preset Program Cook Mode) 28
5.2.10 Schnelles Garen (On the Fly Cooking) 28
5.2.11 Programmiermodus (Programming Mode) 28
5.2.12 Garen in doppelter Menge (Double Quantity Cooking) 29
5.2.13 Garprogrammierung Schritt-für-Schritt (Stage Cooking Programming) 30
5.2.14 Benutzeroption Modus (User Option Mode) 30
5.2.15 Werkseinstellungen (Factory-default setting) 31
5.3 Verwendungshinweise 32
5.3.1 Aus- und Einbau des Filters (nur EMA34GTQ) 33
5.3.2 Aus- und Einbau des Ölschutzes (nur EMA34GTQ) 34
6 Reinigung des Geräts 35
6.1 Reinigung nach der Verarbeitung 35
6.2 Längere Inaktivität 36
6.3 Regelmäßige Wartung 36
6.3.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung 37
6.4 Außerordentliche Wartung 37
6.5 Mögliche Funktionsstörungen 38
6.6 Entsorgung 39
7 Anlagen 39

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise

WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
- Das Produkt wird in einem einzigen Verpackungsstück geliefert; überprüfen Sie die Unversehrtheit der Lieferung und wenden Sie sich an den örtlichen Verkaufshändler, falls das Gerät nicht der Bestellung entspricht.
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.

- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und ebene Unterlage, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:
  - Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
  - Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (gemessen bei 40°C) und 90% (gemessen bei 20°C).
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder den örtlichen Verkaufshändler oder durch das zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierte Personal ersetzt werden.
- Nachdem das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, müssen mindestens die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:
  - Stellen Sie den Hauptschalter des Geräts auf „OFF“.

  - Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Wenn der Stecker nicht leicht zugänglich ist, sollte der Omnipolarschalter der Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, getrennt werden.
  - Entleeren Sie das Gerät vollständig und führen Sie die Reinigungsarbeiten durch.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote

ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nassen oder feuchten Körperteilen und/oder bloßen Füßen zu berühren. Wenn beim Berühren von Metallteilen des Geräts ein Leckstrom feststellbar ist, schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.
- Es ist VERBOTEN, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist VERBOTEN, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist VERBOTEN, Gegenstände auf das Gerät zu stellen, weder während der Verwendung noch wenn das Gerät stillsteht.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist VERBOTEN, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.
- Es ist VERBOTEN, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.
- Es ist VERBOTEN, an den elektrischen Kabeln zu ziehen, die aus dem Gerät herauskommen, sie zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist.
- Es ist VERBOTEN, den Backofen bei geöffneter Tür zu betreiben.
- Es ist VERBOTEN, während des Erhitzens Lebensmittel- und Getränkebehälter aus Metall zu verwenden.

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen.
Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



Stromschlaggefahr: weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung ausgeschaltet (oder der Netzstecker gezogen) werden muss, bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird.

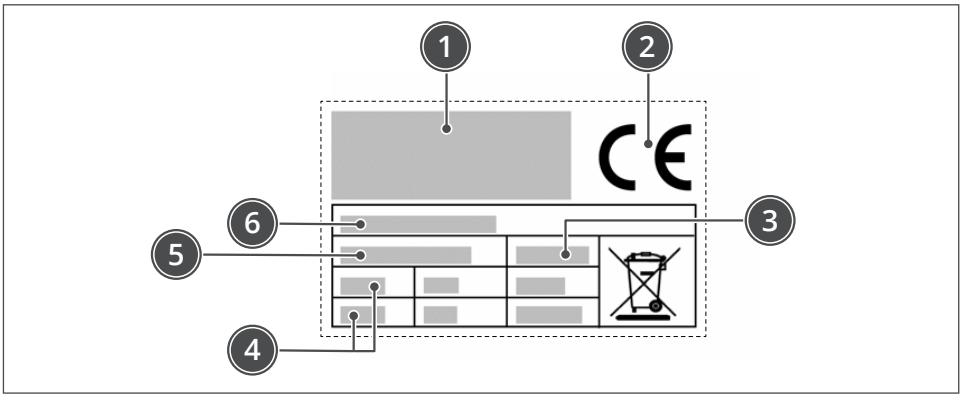


Verbrennungsgefahr: zeigt an, dass auf die heißen Oberflächen zu achten ist.

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, da dies zum Verlust der Haftung des Herstellers führt.



1 Kennzeichnung des Herstellers
2 CE-Konformitätskennzeichnung
3 Baujahr
4 Technische Daten
5 Seriennummer
6 Gerätemodell

VORSTELLUNG DES GERÄTS

WARNUNG
Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

VORSICHT: GEFAHR
Die Aufstellung darf nur in Umgebungen mit nicht explosionsfähiger Atmosphäre erfolgen.

Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:
- Umgebungstemperatur: von +4°C bis + 40°C
- Luftfeuchtigkeit: max. 90%
- Beleuchtung: der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes)
- Einsatzhöhe: maximal 2000 m.ü.d.M. (für die Verwendung über dieser Höhe fragen Sie den Hersteller).

2.3 Technische Daten und Abmessungen

Beschreibung	EM025FJT	EMA34GTQ	M/E
Leistung	1,550	3	kW
Stromversorgung	220-240/1/50	220-240/1/50	V/Ph/Hz
Abmessungen Gerät	510x440x310	574x528x368	mm
Nettogewicht	15	32	kg
Installationstyp	Aufstellung auf Arbeitsfläche		

2.4 Beschreibung

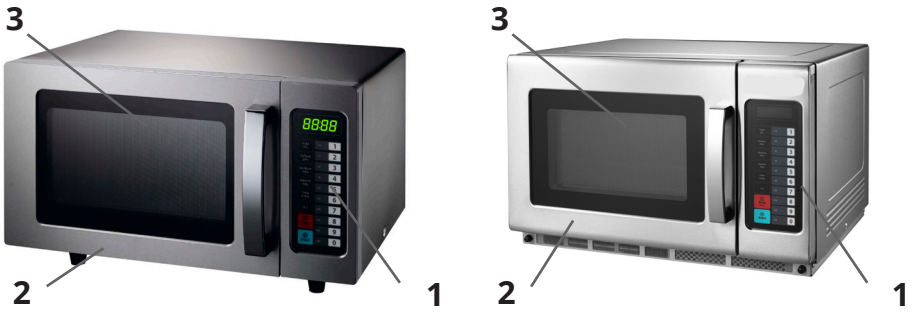
MIKROWELLE-BACKOFEN

Es handelt sich um ein Gerät für die professionelle Anwendung, das für eine Aufstellung in Gewerberäumen (Cafés, Pizzerias, Restaurants, etc.) gedacht ist. Für seine Verwendung ist keine besondere Ausbildung erforderlich, allerdings sind spezifische Fähigkeiten und Fachkenntnisse im Gastronomiebereich gefragt.

WARNUNG
Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

2.4.1 Hauptkomponenten



1 **Das Bedienfeld** ist mit den für den Betrieb des Geräts erforderlichen Bedienelementen ausgestattet (siehe „Beschreibung der Bedienelemente“).
2 **Backofentür** ist mit einer Verriegelung verbunden (Mikroschalter). Bei der Öffnung der Tür wird der Garzyklus gestoppt. Wird die Tür geschlossen, wird der Garzyklus wieder an der Stelle aufgenommen, an der er zuvor unterbrochen wurde.
3 **Garraum**

3 Verwendung des Geräts

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungsstück geliefert, das durch eine Kartonverpackung geschützt und mit stoßfestem Material stabilisiert ist, um ihre Unversehrtheit zu gewährleisten.
Je nach der Beschaffenheit des Geräts und zur Erleichterung der Handhabung kann die Verpackung auf einer Palette befestigt werden.

WARNUNG
Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vorgehen zu besprechen.

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *"7 Anlagen" a pagina 39* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.

WARNUNG
Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

3.2 Transport und Handhabung

VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebemethoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

Nach dem Auspacken erfolgt die sichere Handhabung des Geräts unter Befolgung der Anweisungen (Be- und Entladen), die direkt auf der Verpackung aufgeführt sind.

3.3 Erstinbetriebnahme

WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Bereich die in Abschnitt *"2.2 Arbeitsumgebung" a pagina 10* angegebenen Eigenschaften besitzt.

– Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.

VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

– Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.

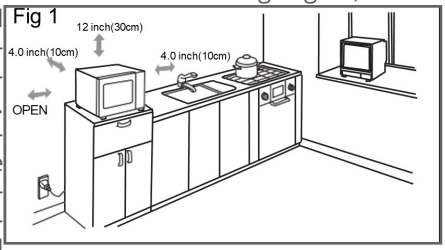
– Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.

– Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

3.4 Installation

– Vor der Aufstellung des Gerätes überprüfen, ob der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet sowie stabil ist und ob dieser ausreichend Freiraum bietet, um die Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Darüber hinaus sicherstellen, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass ihre Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko einer Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

Fig 1



– Die Füße am Boden des Ofens nicht entfernen.
– Eine Abdeckung der Ventilationsöffnungen kann zu Schäden am Ofen führen.
– Den Ofen nicht in die Nähe von Radio und TV stellen, da der Mikrowellenbetrieb des Ofens Störungen des Radio- und TV-Empfangs verursachen kann.

3.5 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG
Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.

3.5.1 Anschluss an das Stromnetz

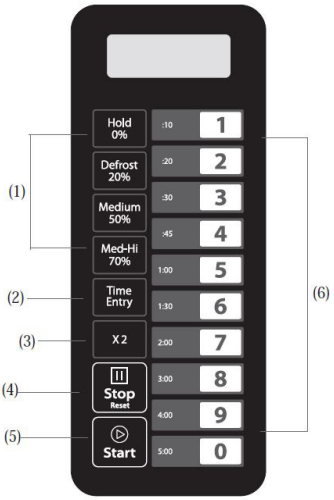


VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz und seine Vorprüfung dürfen nur von einem Fachinstallateur mit entsprechender Ausrüstung und Ausbildung durchgeführt werden.

Die korrekte Funktionsfähigkeit der Erdungsanlage der Betriebsstätte überprüfen und kontrollieren, ob die Netzspannung (Volt) und Frequenz (Hz) mit den Gerätedaten übereinstimmen (siehe Typenschild und Schaltplan). Das Gerät wird mit einem Stromkabel geliefert, an das ein mehrpoliger Stecker angeschlossen werden muss. Der Stecker ist mit einem wandmontierten Fehlerstromschutzschalter zu verbinden.

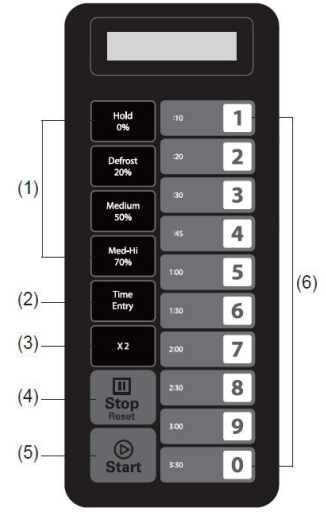
4 Verwendung

4.1 Beschreibung der Bedienelemente



EM025FJT

1 Power-Tasten
2 Taste Zeiteingabe
3 X2-Taste
4 Stopp/Reset-Taste
5 Start-Taste
6 Tasten für Zahlen



EMA34GTQ

1 Power-Tasten
2 Taste Zeiteingabe
3 X2-Taste
4 Stopp/Reset-Taste
5 Start-Taste
6 Tasten für Zahlen

VERWENDUNG

Es stehen fünf Leistungsstufen zur Verfügung

EM025FJT

Stufen	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Leistung	100%	70%	50%	20%	0%
Display	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Stufen	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Leistung	100%	70%	50%	20%	0%
Display	LEER	70	50	20	00

Die hervorgehobenen Werte sind die Standarddaten.

Optionen	Einstellungen	Beschreibung
1 EOC Ton	**OP:10**	3-sekündiges akustisches Signal (EM025FJT) 3 Tonsignale (EMA34GTQ)
	OP:11	kontinuierliches akustisches Signal
	OP:12	5 wiederholte Signaltöne
2 Lautstärke des Signal-tons	OP:20	Signal aus
	OP:21	niedrig
	OP:22	mittel
	OP:23	hoch
3 Akustisches Signal Ein/ Aus	OP:30	Signalton Aus
	OP:31	Signalton Ein
4 Tastatur-Fenster	OP:40	15 Sekunden
	OP:41	30 Sekunden
	OP:42	60 Sekunden
	OP:43	120 Sekunden
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly deaktiviert
	OP:51	On-the-Fly aktiviert
6 Rückstellung Tür	**OP:60**	Türrückstellung deaktiviert
	OP:61	Türrückstellung aktiviert
7 Höchstdauer	**OP:70**	60 Minuten maximale Garzeit
	OP:71	10 Minuten maximale Garzeit
8 Manuelle Program-mierung	OP:80	Manuelle Programmierung deaktiviert
	OP:81	Manuelle Programmierung aktiviert
9 Zweistellig	**OP:90**	Einstelliger Modus-10 Programme
	OP:91	Zweistelliger Modus-100 Programme

VERWENDUNG

Der Ofen EM025FJT muss mit den folgenden voreingestellten Backzeiten verwendet werden, sofern in der Produktspezifikation nicht anders angegeben.

Drucktasten	Anzeige (Zeit)	Leistung	Prozentsatz für das Backen
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

Der Ofen EMA34GTQ muss mit den folgenden voreingestellten Backzeiten verwendet werden, sofern in der Produktspezifikation nicht anders angegeben.

Drucktasten	Anzeige (Zeit)	Leistung	Prozentsatz für das Backen
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 Anwendung

WARNUNG
- Drücken Sie nicht mit Gewalt auf die Keramikbasis
- Legen Sie die Produkte vorsichtig in den Ofen, um eine Beschädigung des Keramikbodens zu vermeiden
- Berühren Sie nach dem Gebrauch nicht den Keramikboden; Verbrühungsgefahr durch hohe Temperaturen.

VORSICHT: GEFAHR
Wenn die Türdichtungen beschädigt sind, dürfen Sie den Backofen nicht mehr benutzen und müssen ihn vom Hersteller reparieren lassen.

VORSICHT: GEFAHR
Es ist verboten, den Backofen zu betreiben, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden. Das ist sehr gefährlich.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Einschaltmodus (Power Up)
"_ _ _ _" wird angezeigt, wenn der Backofen zum ersten Mal mit Strom versorgt wird.

Durch Drücken der Taste Stop Reset schaltet der Ofen in den Ruhemodus.
Hinweis: Im Ruhemodus können keine Tasten gedrückt werden.

5.1.2 Ruhemodus (Idle Mode)
1 Aktivierung. Der Backofen geht in den Ruhemodus über, wenn im "Bereitschaftsmodus" eine bestimmte Anzahl von Sekunden verstrichen ist, ohne dass eine Taste auf der Tastatur gedrückt oder die Tür geöffnet oder geschlossen wurde. Die Anzahl der Sekunden wird durch das Timeout-Fenster der Tastatur bestimmt, das mit der Benutzeroption 4 eingestellt wird.
2 Im Ruhezustand ist die LED ausgeschaltet. Es gibt keine Backofenaktivität.
3 Durch Öffnen und Schließen der Backofentür wird der Backofen aus dem Ruhemodus in den Bereitschaftsmodus versetzt.

5.1.3 Bereitschaftsmodus (Ready Mode)
1 Wenn Sie die Tür öffnen und schließen, während sich der Backofen im Ruhezustand befindet, schaltet der Backofen in den Bereitschaftsmodus (Ready Mode).
2 Im Bereitschaftsmodus wird "0:00" angezeigt.

3 Vom Bereitschaftsmodus kann der Backofen in fast jeden anderen Modus wechseln.
4 Nur der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.

5.1.4 Modus Offene Tür (Door Open Mode)

1 Während die Backofentür geöffnet ist, befindet sich der Backofen im Modus Offene Tür.
2 In diesem Modus ist die LED ausgeschaltet. Der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.
3 Wenn die Tür geschlossen wird und die Benutzeroption OP:60 ausgewählt ist und der Ofen einen manuellen oder voreingestellten Brennzyklus durchlaufen hat, geht der Ofen in den Pausenmodus (Pause Mode) über.
4 In allen anderen Fällen kehrt der Ofen in den Bereitschaftsmodus zurück, wobei die Benutzeroption OP:61 eingestellt ist; durch Öffnen und Schließen der Tür werden alle Informationen über ein laufendes manuelles oder voreingestelltes Programm gelöscht.

5.1.5 Pausemodus (Pause Mode)

1 Während des manuellen Garvorgangs oder des Garvorgangs mit voreingestelltem Programm, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird oder wenn die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.
2 Während der Pause zeigt die LED-Anzeige die verbleibende Garzeit an.
3 Nur der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.
4 Der Pausemodus wechselt genauso wie der Bereitschaftsmodus zurück in den Ruhemodus, je nach Einstellung der Benutzeroption 4.

Wenn die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen sofort in den Bereitschaftsmodus über. Wenn stattdessen die Taste **Start** gedrückt wird, geht der Ofen in den Betriebsmodus über.

5.1.6 Manuelle Eingabe der Garzeit (Manual Cook Entry Mode)

1 Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie durch Drücken der Taste Time Entry auf dem Tastenfeld in den manuellen Kochbetrieb wechseln.
2 In diesem Modus wird “00:00” angezeigt.
3 Durch Drücken der Tasten “Hold 0%“, “Defrost 20%“, “Medium 50%“ oder “Med-Hi 70%“ zur Auswahl der Leistungsstufe zeigt die LED die entsprechende Leistung an. Wenn dieselbe Taste zweimal gedrückt wird, wird die Leistung auf PL10 umgestellt. Wenn keine Leistung gewählt wird, ist “PL10” die Standardeinstellung.
4 Nur der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.
5 Drücken Sie während des Einstellvorgangs **Start**, um in den manuellen Garmodus

zu gelangen. Drücken Sie Stop Reset, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen.

5.1.7 Manueller Garmodus (Manual Cook Mode)

1 Durch Drücken der Taste **Start** startet der Ofen im Modus Manuelles Garen.

2 In diesem Modus wird die verbleibende Garzeit angezeigt. Der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.

3 Am Ende des Garprogramms schaltet der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs. Wenn in diesem Modus die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

5.1.8 Modus Ende des Garvorgangs (End of Cook Cycle Mode)

1 Wenn die Zeit in einem manuellen Garmodus oder in einem Garmodus mit einem voreingestellten Programm abläuft, geht der Ofen in den Modus Ende des Garvorgangs über.

2 In diesem Modus wird “End” (Ende) angezeigt.

3 Wenn die Benutzeroption “OP:11” oder “OP:12” gewählt wurde, piept der Ofen so lange, bis der Benutzer dies durch Öffnen und Schließen der Tür oder durch Drücken der Taste Stop Reset bestätigt. Wenn die Benutzeroption “OP:10” gewählt wurde, schaltet der Ofen nach 3 Tonsignalen in den “Ready Mode”.

4 Wenn innerhalb einer bestimmten Zeitspanne keine Aktion erfolgt, schaltet der Ofen in den Idle-Modus (Ruhemodus).

5.1.9 Garmodi mit voreingestelltem Programm (Preset Program Cook Mode)

1 Dieser Modus ermöglicht das Garen von Speisen mit einem einfachen Druck auf die Taste. Im Bereitschaftsmodus wird durch Drücken einer der zehn Zifferntasten auf der Tastatur das dieser Taste zugeordnete voreingestellte Programm ausgeführt.

2 Die LED zeigt die verbleibende Garzeit an. Wenn es sich um einen mehrstufigen Garvorgang handelt, wird die verbleibende Gesamtgarzeit angezeigt, nicht die einzelnen Stufen.

3 Am Ende des Garprogramms geht der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs über.

Wenn in diesem Modus die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

5.1.10 Schnelles Garen (On the Fly Cooking)

1 Während der Ofen gart oder im Pausenmodus, wenn die Benutzeroption OP:51 gewählt ist, die Zifferntasten drücken, um das voreingestellte Garprogramm automatisch zu starten.
2 Die LED zeigt die verbleibende Garzeit an.
3 Am Ende des Garprogramms schaltet der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs.

Wenn in diesem Modus die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

5.1.11 Programmiermodus (Programming Mode)

In diesem Modus kann der Benutzer der ausgewählten Taste Garzeiten und Leistungsstufen zuweisen.

1 Öffnen Sie die Tür und drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste “1”; der Summer ertönt einmal und Sie gelangen in den Programmiermodus.
2 Auf dem Display erscheint “ProG”.
3 Drücken Sie eine beliebige Zahl von 0 bis 9 und die LED zeigt die gespeicherte Zeit an, dann kann die gewünschte Zeit eingegeben werden.
4 Drücken Sie “Hold 0%“, “Defrost 20%“, “Medium 50%“ oder “Med-Hi 70%“ , um die Leistungsstufe einzugeben. Die LED zeigt die entsprechende Leistung an. Wenn dieselbe Taste zweimal gedrückt wird, schaltet das Gerät auf PL10 um. Wenn keine Leistung gewählt wird, ist der Standardwert “PL10”.
5 Zum Ändern der Garfaktoren: “X2” drücken, die LED zeigt “CF:XX” an. Der Standardfaktor beträgt 80 %. Auf dem Display erscheint “CF:80”. Wenn Sie die Garleistung ändern möchten, drücken Sie einfach eine der Zifferntasten, um sie einzustellen.

Wird „0“ gedrückt, erscheint „CF:10“.

6 Nach der Einstellung von Zeit und Leistung drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden **Start**; das Garprogramm wird gespeichert. Sobald das Programm gespeichert ist, erscheint “ProG”.
7 Wenn die gesamte Garzeit die maximale Zeit der Benutzeroption 7 überschreitet, ertönt beim Drücken von **Start** zum Speichern des Programms der Summer dreimal kurz, um anzuzeigen, dass die Zeit falsch ist. Danach zeigt die LED wieder “ProG” an. Die zuvor eingestellte Zeit ändert sich nicht.
8 Schließen Sie die Tür und der Ofen kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Wird während des Einstellvorgangs die Taste Stop Reset gedrückt, schaltet der Ofen in den Modus Offene Tür. Das nicht gespeicherte Programm geht verloren. Wenn ein Programm gespeichert ist, drücken Sie die entsprechende Zifferntaste, um das gespeicherte Programm zu starten. Wenn kein Programm gespeichert ist, wird beim Drücken der Zifferntaste der Summer aktiviert und keine Funktion gestartet.

Beispiel: Programm als Garspeicher einstellen.
Programm; Leistungsstufe PL7 und Garzeit von 1 Minute 25 Sekunden. Schritt 1:

Drücken Sie im Zustand “Bereit” die Zifferntaste “1” für 5 Sekunden, “ProG” wird angezeigt.
Schritt 2: Drücken Sie die Zifferntaste “3”, das Programm wird in “3” gespeichert.
Schritt 3: Drücken Sie die Zifferntasten “1”, “2” und “5” um die Garzeit einzugeben.
Schritt 4: Drücken Sie die Taste “Med-Hi 70%”, “PL7” wird angezeigt. Die Einstellung ist abgeschlossen.
Schritt 5: Drücken Sie **Start** zum Speichern. Um das Programm anschließend zu nutzen, drücken Sie einfach die Taste “3”, und das entsprechende Programm wird gestartet.
N.B.:
– Im Falle eines Stromausfalls geht das gespeicherte Programm nicht verloren.
– Um das Programm zurückzusetzen, wiederholen Sie einfach die oben beschriebenen Schritte.
– Wenn Sie während des letzten Schritts die Taste Stop Reset drücken, kehren Sie in den Modus “Offene Tür” (Open Door) zurück. Die Einstellungen sind dann null.

5.1.12 Garen in doppelter Menge (Double Quantity Cooking)

1 Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Taste “X2” und dann 5 Sekunden lang die Zifferntasten 0-9; der Backofen beginnt mit der voreingestellten Garzeit.
2 Drücken Sie die Taste “X2”, “doub” wird angezeigt. Wenn die Zifferntasten gedrückt werden, zeigt die LED die voreingestellte Zeitspanne an. Wird zum Beispiel die Zifferntaste “5” gedrückt, beträgt die voreingestellt Zeit 1 Minute. Durch Drücken von “X2” wird die Zeit auf 1:00*(1+0.8)=1:48 geändert.
3 Am Ende des Garprogramms geht der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs über.

5.1.13 Garprogrammierung Schritt-für-Schritt (Stage Cooking Programming)

Dies ermöglicht dem Benutzer das Garen von Speisen mit einer Kombination aus verschiedenen Leistungsstufen.
1 Im Garh- oder Speichermodus können maximal drei Schritte eingestellt werden. Nach der Einstellung der Leistung und Dauer des ersten Schritts, die Taste Time Entry drücken, um den zweiten Schritt einzustellen. Verfahren Sie auf die gleiche Weise, um den dritten Schritt einzustellen.
2 Bei der Einstellung des zweiten und dritten Schritts erscheinen die Meldungen “S-2” bzw. “S-3”, wenn die Taste Time Entry gedrückt wird.
3 Drücken Sie die Taste **Start**, um den Garvorgang zu starten.
Beispiel: Um drei Schritte als “Speicher”-Modus einzustellen. Der erste Schritt ist PL7 und die Zeit beträgt 1 Minute 25 Sekunden. Der zweite Schritt ist PL5 und die Zeit beträgt 5 Minuten und 40 Sekunden. Die Vorgehensweise ist wie folgt.
a. Im Bereitschaftsmodus 5 Sekunden lang “1” drücken, die LED zeigt ‘ProG’ an.
b. Die Zifferntaste “3” drücken, um das Programm an Position “3” zu speichern.
c. “1”,”2”,”5” drücken, um die Garzeit einzugeben. “1:25” wird angezeigt.

d. “Med-Hi 70%“ drücken, “PL7” wird angezeigt.
Der erste Schritt ist abgeschlossen.
e. Drücken Time Entry, die LED zeigt “S-2” an.
f. “5”, “4”,”0” drücken, “5:40” erscheint.
g. “ Medium 50%“ drücken,“PL5” erscheint. Der zweite Schritt ist abgeschlossen.
h. Drücken **Start**, um das Programm zu speichern.

5.1.14 Benutzeroption Modus (User Option Mode)

1 Öffnen Sie die Tür und drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste “2”. Der Summer gibt einen einzelnen Ton aus, um diesen Modus zu starten.
2 Die LED zeigt die Meldung “OP:--” an.
3 Drücken Sie eine beliebige Zifferntaste, um auf die entsprechende Moduseinstellung zuzugreifen. Zum Beispiel: um den Summerton auf mittel einzustellen. Drücken Sie “ 2 “, “OP:22” wird angezeigt. Wenn Sie wechseln möchten, drücken Sie weiterhin “2”, die LED zeigt zyklisch “OP:20”, OP:21”, “OP:22”, “OP:23”, “OP:20” an.
4 Drücken Sie **Start**, um die aktuelle Einstellung zu speichern. Nach dem Speichern erscheint wieder die Meldung “OP:--“.
5 Drücken Sie während des Programmiervorgangs die Taste Stop Reset, um in den Modus Offene Tür zu gelangen. Wenn die Tür geschlossen ist, geht das System in den Bereitschaftsmodus über.
6 Wenn die Taste **Start** am Ende des letzten Schrittes nicht gedrückt wird, wird das Programm nicht gespeichert und bleibt in der vorherigen Version.

5.1.15 Service-Modus

1 Öffnen Sie die Backofentür und drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste “3”, um in den Servicemodus zu gelangen.
2 Die LED zeigt “SErU” an.
3 Um die Öffnungs- und Schließzeiten der Tür zu überprüfen, drücken Sie die Taste “3”, auf dem Display werden die Zeiten angezeigt.
4 Drücken Sie **Start** und dann die Taste “4” für 3 Sekunden, die Meldung wird gelöscht. Es erscheint die Anzeige “4-CL”.
5 Drücken Sie Stop Reset, um in den Modus Offene Tür zu gelangen. Wenn die Tür geschlossen ist, geht das System in den Bereitschaftsmodus über.

5.1.16 Funktion Anfrage

Drücken Sie während des Mikrowellengarvorgangs Time Entry, um die Leistungsstufe zu überprüfen. Die LED zeigt 3 Sekunden lang die Leistung an und kehrt dann in ihren vorherigen Zustand zurück.

Diese Funktion ist für mehrstufiges Garen verfügbar.

5.1.17 Werkseinstellungen (Factory-default setting)

Drücken Sie im Einschalt- und Bereitschaftsmodus **Start** und “0”, um die Werkseinstellungen zu übernehmen.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Einschaltmodus (Power Up)

"_ _ _ _ _ _ _" wird angezeigt, wenn der Backofen zum ersten Mal mit Strom versorgt wird. Durch Drücken der Taste Stop Reset schaltet der Ofen in den Ruhemodus.
Hinweis: Im Ruhemodus können keine Tasten gedrückt werden.

5.2.2 Ruhemodus (Idle Mode)

1 Aktivierung. Der Backofen geht in den Ruhemodus über, wenn im "Bereitschaftsmodus" eine bestimmte Anzahl von Sekunden verstrichen ist, ohne dass eine Taste auf der Tastatur gedrückt oder die Tür geöffnet oder geschlossen wurde. Die Anzahl der Sekunden wird durch das Timeout-Fenster der Tastatur bestimmt, das mit der Benutzeroption 4 eingestellt wird.
2 Im Standby-Modus leuchtet die LED und zeigt "ECO" an. Der Ofen ist nicht aktiv.
3 Durch Öffnen und Schließen der Backofentür wird der Backofen aus dem Ruhemodus in den Bereitschaftsmodus versetzt.

5.2.3 Bereitschaftsmodus (Ready Mode)

1 Wenn Sie die Tür öffnen und schließen, während sich der Backofen im Ruhezustand befindet, schaltet der Backofen in den Bereitschaftsmodus (Ready Mode).
2 Im Bereitschaftsmodus leuchtet die LED und zeigt "READY" an.
3 Vom Bereitschaftsmodus kann der Backofen in fast jeden anderen Modus wechseln.
4 Nur der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.

5.2.4 Modus Offene Tür (Door Open Mode)

1 Während die Backofentür geöffnet ist, befindet sich der Backofen im Modus Offene Tür.
2 In diesem Modus wird auf dem Display "DOOR OPEN" angezeigt. Das Gebläse und die Lampe des Backofens sind in Betrieb.
3 Wenn die Tür geschlossen wird und die Benutzeroption OP:60 ausgewählt ist und der Ofen einen manuellen oder voreingestellten Brennzyklus durchlaufen hat, geht der Ofen in den Pausenmodus (Pause Mode) über.
4 In allen anderen Fällen kehrt der Ofen in den Bereitschaftsmodus zurück, wobei die Benutzeroption OP:61 eingestellt ist; durch Öffnen und Schließen der Tür werden alle Informationen über ein laufendes manuelles oder voreingestelltes Programm gelöscht.

5.2.5 Pausemodus (Pause Mode)

1 Während des manuellen Garvorgangs oder des Garvorgangs mit voreingestelltem Programm, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird oder wenn die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

2 Während der Pause zeigt die LED-Anzeige die verbleibende Garzeit an.
3 Nur der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.
4 Der Pausemodus wechselt genauso wie der Bereitschaftsmodus zurück in den Ruhemodus, je nach Einstellung der Benutzeroption 4.

Wenn die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen sofort in den Bereitschaftsmodus über. Wenn stattdessen die Taste **Start** gedrückt wird, geht der Ofen in den Betriebsmodus über.

5.2.6 Manuelle Eingabe der Garzeit (Manual Cook Entry Mode)

1 Wenn sich der Ofen im Bereitschaftsmodus befindet, können Sie durch Drücken der Taste Time Entry auf dem Tastenfeld in den manuellen Kochbetrieb wechseln.
2 In diesem Modus wird “00:00” angezeigt.
3 Wenn Sie die Tasten “Hold 0%”, “Defrost 20%”, “Medium 50%” oder “Med-Hi 70%” drücken, um die Leistungsstufe zu wählen, zeigt die LED die entsprechende Leistung an. Wenn Sie dieselbe Taste zweimal drücken, wird die Leistung auf die maximale Leistung von 100 % geändert. Wird keine Leistung ausgewählt, ist die maximale Leistung die Standardleistung.
4 Nur der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.
5 Drücken Sie während des Einstellvorgangs **Start**, um in den manuellen Garmodus zu gelangen. Drücken Sie Stop Reset, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen.

5.2.7 Manueller Garmodus (Manual Cook Mode)

1 Durch Drücken der Taste **Start** startet der Ofen im Modus Manuelles Garen.
2 In diesem Modus wird die verbleibende Garzeit angezeigt. Der Ofenlüfter und die Lampe funktionieren.
3 Am Ende des Garprogramms schaltet der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs. Wenn in diesem Modus die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

5.2.8 Modus Ende des Garvorgangs (End of Cook Cycle Mode)

1 Wenn die Zeit in einem manuellen Garmodus oder in einem Garmodus mit einem voreingestellten Programm abläuft, geht der Ofen in den Modus Ende des Garvorgangs über.
2 In diesem Modus wird “DONE angezeigt.
3 Wurde die Benutzeroption “OP:11” oder “OP:12” gewählt, piept der Ofen so lange, bis der Benutzer dies durch Öffnen und Schließen der Tür oder durch Drücken der

Taste Stop Reset bestätigt. Wurde die Benutzeroption “OP:10” gewählt, erscheint nach dem 3-Sekunden-Ton die Anzeige “DONE”. Nach dem Tonsignal zeigt das Display “READY” an. Wenn für eine gewisse Zeit keine Bedienung erfolgt, schaltet der Ofen in den Leerlaufmodus.

4 Wenn innerhalb einer bestimmten Zeitspanne keine Aktion erfolgt, schaltet der Ofen in den Idle-Modus (Ruhemodus).

5.2.9 Garmodi mit voreingestelltem Programm (Preset Program Cook Mode)

1 Dieser Modus ermöglicht das Garen von Speisen mit einem einfachen Druck auf die Taste. Im Bereitschaftsmodus wird durch Drücken einer der zehn Zifferntasten auf der Tastatur das dieser Taste zugeordnete voreingestellte Programm ausgeführt.
2 Die LED zeigt die verbleibende Garzeit an. Wenn es sich um einen mehrstufigen Garvorgang handelt, wird die verbleibende Gesamtgarzeit angezeigt, nicht die einzelnen Stufen.
3 Am Ende des Garprogramms geht der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs über.

Wenn in diesem Modus die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

5.2.10 Schnelles Garen (On the Fly Cooking)

1 Während der Ofen gart oder im Pausenmodus, wenn die Benutzeroption OP:51 gewählt ist, die Zifferntasten drücken, um das voreingestellte Garprogramm automatisch zu starten.
2 Die LED zeigt die verbleibende Garzeit an.
3 Am Ende des Garprogramms schaltet der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs.

Wenn in diesem Modus die Taste Stop Reset gedrückt wird, geht der Ofen in den Pausenmodus über.

5.2.11 Programmiermodus (Programming Mode)

In diesem Modus kann der Benutzer der ausgewählten Taste Garzeiten und Leistungsstufen zuweisen.

1 Öffnen Sie die Tür und drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste “1”; der Summer ertönt einmal und Sie gelangen in den Programmiermodus.
2 Auf dem Display erscheint “PROGRAM”.
3 Drücken Sie eine beliebige Zahl von 0 bis 9 und die LED zeigt die gespeicherte Zeit an, dann kann die gewünschte Zeit eingegeben werden.
4 Drücken Sie “Hold 0%“, “Defrost 20%“, “Medium 50%“ oder “Med-Hi 70%“ , um die Leistungsstufe einzugeben. Die LED zeigt die entsprechende Leistung an. Wenn dieselbe Taste zweimal gedrückt wird, schaltet das Gerät auf 100% um. Wenn keine

Leistung gewählt wird, ist der Standardwert 100%.

5 Zum Ändern der Garfaktoren: “X2” drücken, die LED zeigt “CF:XX” an. Der Standardfaktor beträgt 80 %. Auf dem Display erscheint “CF:08”. Wenn Sie die Garleistung ändern möchten, drücken Sie einfach eine der Zifferntasten, um sie einzustellen.

Wird „0“ gedrückt, erscheint „CF:10“.

6 Nach der Einstellung von Zeit und Leistung drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden **Start**; das Garprogramm wird gespeichert. Sobald das Programm gespeichert ist, erscheint “PROGRAM”.

7 Wenn die gesamte Garzeit die maximale Zeit der Benutzeroption 7 überschreitet, ertönt beim Drücken von **Start** zum Speichern des Programms der Summer dreimal kurz, um anzuzeigen, dass die Zeit falsch ist. Danach zeigt die LED wieder “PROGRAM” an. Die zuvor eingestellte Zeit ändert sich nicht.

8 Schließen Sie die Tür und der Ofen kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück. Wird während des Einstellvorgangs die Taste Stop Reset gedrückt, schaltet der Ofen in den Modus Offene Tür. Das nicht gespeicherte Programm geht verloren. Wenn ein Programm gespeichert ist, drücken Sie die entsprechende Zifferntaste, um das gespeicherte Programm zu starten. Wenn kein Programm gespeichert ist, wird beim Drücken der Zifferntaste der Summer aktiviert und keine Funktion gestartet.

Beispiel: Programm als Garspeicher einstellen.

Programm; Leistungsstufe PL7 und Garzeit von 1 Minute 25 Sekunden. Schritt 1: Drücken Sie im Zustand “Bereit” die Zifferntaste “1” für 5 Sekunden, “PROGRAM” wird angezeigt.

Schritt 2: Drücken Sie die Zifferntaste “3”, das Programm wird in “3” gespeichert.

Schritt 3: Drücken Sie die Zifferntasten “1”, “2” und “5” um die Garzeit einzugeben.

Schritt 4: Drücken Sie die Taste “Med-Hi 70%”, “1:25 70” wird angezeigt. Die Einstellung ist abgeschlossen.

Schritt 5: Drücken Sie **Start** zum Speichern. Um das Programm anschließend zu nutzen, drücken Sie einfach die Taste “3”, und das entsprechende Programm wird gestartet.

N.B.:

- Im Falle eines Stromausfalls geht das gespeicherte Programm nicht verloren.
- Um das Programm zurückzusetzen, wiederholen Sie einfach die oben beschriebenen Schritte.
- Wenn Sie während des letzten Schritts die Taste Stop Reset drücken, kehren Sie in den Modus “Offene Tür” (Open Door) zurück. Die Einstellungen sind dann null.

5.2.12 Garen in doppelter Menge (Double Quantity Cooking)

1 Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Taste “X2” und dann 5 Sekunden lang die Zifferntasten 0-9; der Backofen beginnt mit der voreingestellten Garzeit.

2 Drücken Sie die Taste “X2”, “DOUBLE” wird angezeigt. Wenn die Zifferntasten gedrückt werden, zeigt die LED die voreingestellte Zeitspanne an. Wird zum Beispiel die Zifferntaste “5” gedrückt, beträgt die voreingestellt Zeit 1 Minute. Durch Drücken

von “X2” wird die Zeit auf 1:00*(1+0.8)=1:48 geändert.

3 Am Ende des Garprogramms geht der Backofen in den Modus Ende des Garvorgangs über.

5.2.13 Garprogrammierung Schritt-für-Schritt (Stage Cooking Programming)

Dies ermöglicht dem Benutzer das Garen von Speisen mit einer Kombination aus verschiedenen Leistungsstufen.

1 Im Garh- oder Speichermodus können maximal drei Schritte eingestellt werden. Nach der Einstellung der Leistung und Dauer des ersten Schritts, die Taste Time Entry drücken, um den zweiten Schritt einzustellen. Verfahren Sie auf die gleiche Weise, um den dritten Schritt einzustellen.

2 Bei der Einstellung des zweiten und dritten Schritts erscheinen die Meldungen “STAGE-2” bzw. “STAGE-3”, wenn die Taste Time Entry gedrückt wird.

3 Drücken Sie die Taste **Start**, um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: Um drei Schritte als “Speicher”-Modus einzustellen. Der erste Schritt ist PL7 und die Zeit beträgt 1 Minute 25 Sekunden. Der zweite Schritt ist PL5 und die Zeit beträgt 5 Minuten und 40 Sekunden. Die Vorgehensweise ist wie folgt.

a. Im Bereitschaftsmodus 5 Sekunden lang “1” drücken, die LED zeigt ‘PROGRAM’ an.

b. Die Zifferntaste “3” drücken, um das Programm an Position “3” zu speichern.

c. “1”,”2”,”5” drücken, um die Garzeit einzugeben. “1:25” wird angezeigt.

d. “Med-Hi 70%“ drücken, “1:25 70” wird angezeigt.

Der erste Schritt ist abgeschlossen.

e. Drücken Time Entry, die LED zeigt “STAGE-2” an.

f. “5”, “4”,”0” drücken, “5:40” erscheint.

g. “ Medium 50%“ drücken,“5:40 50” erscheint. Der zweite Schritt ist abgeschlossen.

h. Drücken **Start**, um das Programm zu speichern.

5.2.14 Benutzeroption Modus (User Option Mode)

1 Öffnen Sie die Tür und drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste “2”. Der Summer gibt einen einzelnen Ton aus, um diesen Modus zu starten.

2 Die LED zeigt die Meldung “OP:--” an.

3 Drücken Sie eine beliebige Zifferntaste, um auf die entsprechende Moduseinstellung zuzugreifen. Zum Beispiel: um den Summerton auf mittel einzustellen. Drücken Sie “ 2 “, “OP:22” wird angezeigt. Wenn Sie wechseln möchten, drücken Sie weiterhin “2”, die LED zeigt zyklisch “OP:20”, OP:21”, “OP:22”, “OP:23”, “OP:20” an.

4 Drücken Sie **Start**, um die aktuelle Einstellung zu speichern. Nach dem Speichern erscheint wieder die Meldung “OP:--“.

5 Drücken Sie während des Programmiervorgangs die Taste Stop Reset, um in den Modus Offene Tür zu gelangen. Wenn die Tür geschlossen ist, geht das System in den Bereitschaftsmodus über.

6 Wenn die Taste **Start** am Ende des letzten Schrittes nicht gedrückt wird, wird das Programm nicht gespeichert und bleibt in der vorherigen Version.

5.2.15 Werkseinstellungen (Factory-default setting)

Drücken Sie im Einschalt- und Bereitschaftsmodus **Start** und “0”, um die Werkseinstellungen zu übernehmen.

5.3 Verwendungshinweise



WARNUNG
Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren könnten.



VORSICHT: GEFAHR
Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Siedepunkt führen; seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Behälter.

– Ganze Eier (auch hartgekochte) dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Erhitzung beendet ist.

Materialien, die in der Mikrowelle verwendet werden können.

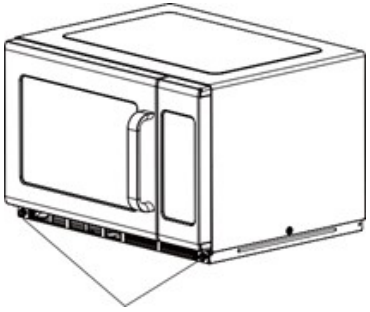
Utensilien	Anmerkungen
Bräunungsschale	
Tafelgeschirr	Nur Mikrowelle. Verwenden Sie keine rissigen oder abgesplitterten Teller.
Glasgefäße	Nehmen Sie immer den Deckel ab. Sobald das Produkt heiß ist, muss der Vorgang abgebrochen werden; die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.
Glaswaren	Verwenden Sie nur hitzebeständige Glaswaren. Vergewissern Sie sich, dass keine Metalloberflächen vorhanden sind.
Beutel für den Backofen	Schlitze in den Beutel machen, damit der Dampf entweichen kann.
Pappteller oder -becher	Nur zum kurzzeitigen Garen oder Aufwärmen verwenden. Lassen Sie den Backofen während des Garvorgangs nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Zum Abdecken der zu erhitzenden Speisen und zur Aufnahme von Fett. Garen beaufsichtigen (kurzfristig).
Backpapier	Verwendung als Deckel zum Schutz vor Spritzern oder als Hülle zum Dämpfen.
Kunststoff	Nur Mikrowelle. Muss mit “mikrowellensicher” gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter können beim Erhitzen weich werden. Plastiktüten sollten perforiert sein oder eine Öffnung haben.
Transparente Folie	Nur Mikrowelle. Zum Abdecken von Speisen während des Garens, um die Feuchtigkeit zu bewahren. Die Folie darf nicht in direktem Kontakt mit den Lebensmitteln stehen.
Thermometer	Nur für die Mikrowelle (Fleisch- und Süßigkeitenthermometer).
Pergamentpapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu vermeiden und die Feuchtigkeit zu speichern.

ANWENDUNG

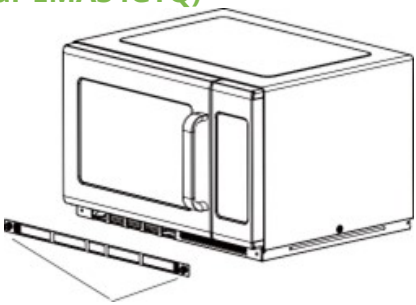
Materialien, die nicht in der Mikrowelle verwendet werden können.

Utensilien	Anmerkungen
Aluminium-Schale	Es könnte zu Lichtbögen kommen. Füllen Sie die Lebensmittel in Behälter, die für das Erwärmen/Garen in der Mikrowelle geeignet sind.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Es könnte zu Lichtbögen kommen. Füllen Sie die Lebensmittel in Behälter, die für das Erwärmen/Garen in der Mikrowelle geeignet sind.
Metallische oder metallisierte Utensilien	Metall schirmt Lebensmittel vor Mikrowellen ab. Es kann Lichtbögen verursachen.
Metall-Legierungen	Dies kann zu Lichtbögen und Bränden führen.
Papiertüten	Dies kann zu Bränden führen.
Kunststoffschaum	Kunststoffschaum könnte schmelzen oder die Flüssigkeit im Inneren verunreinigen, wenn er hohen Temperaturen ausgesetzt wird.
Holz	Holz trocknet bei der Verwendung im Ofen aus und kann splittern oder brechen.

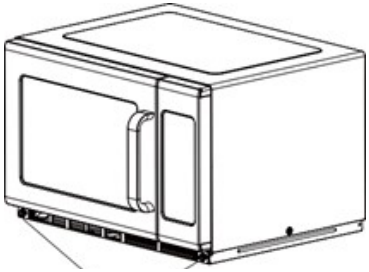
5.3.1 Aus- und Einbau des Filters (nur EMA34GTQ)



1 - Drehen Sie die Metallnägel nach links, um sie zu lösen.



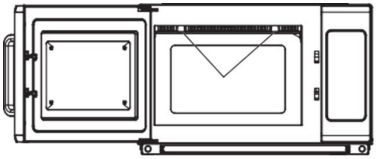
2 - Entfernen Sie den Filter.



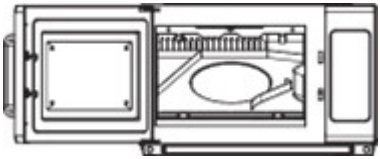
3 - Richten Sie die Befestigungslöcher in der Grundplatte aus und setzen Sie den Filter ein,
Drehen Sie die Metallnägel nach rechts, um sie festzuziehen.

5.3.2 Aus- und Einbau des Ölschutzes (nur EMA34GTQ)

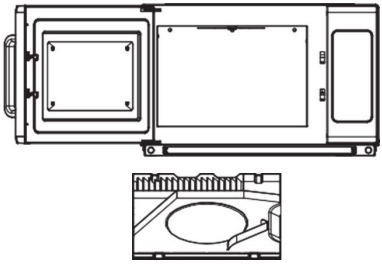
VORSICHT: GEFAHR
Vor dem Aus- und Einbau des Ölschutzes muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Vermeiden Sie Verbrennungen durch hohe Temperaturen.



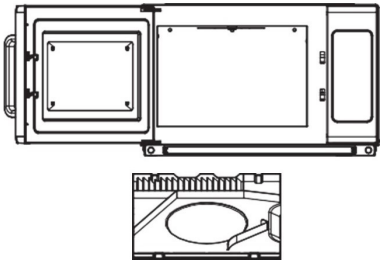
1 - Drücken Sie auf die durch die Pfeile in der Abbildung gekennzeichneten Bereiche, schieben Sie sie zurück und ziehen Sie sie dann nach unten



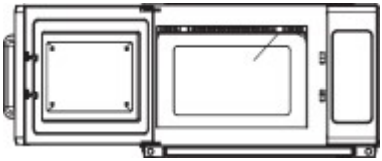
2 - Entfernen Sie den Schutz vorsichtig aus dem Gerät



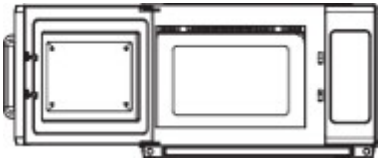
3 - Ölschutz entfernt



4 - Richten Sie die 3 Zylinder des Ölschutzes aus, indem Sie die 3 Löcher in die hintere Platte einsetzen



5 - Mit der linken Hand in die Mikrowelle greifen, mit dem rechten Daumen auf die mit dem Pfeil gekennzeichnete Stelle drücken und zurückschieben



6 - Von rechts nach links sicherstellen, dass der Ölschutz richtig eingesetzt ist

6 Reinigung des Geräts

VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

WARNUNG
- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.

6.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Reinigen Sie die Innenseite des Backofens und die Türdichtung mit einem leicht feuchten Tuch.
Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm gereinigt werden.
Reinigen Sie auch die Arbeitsfläche und alle umliegenden Bereiche gründlich.
Nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen und nicht in Wasser eintauchen.

1 Reinigung der Glasscheibe, der Türinnenverkleidung und der Vorderseite des Backofens. Um eine optimale Leistung zu erzielen und ein hohes Maß an Sicherheit zu gewährleisten, müssen die Innenplatte und die Vorderseite frei von Lebensmitteln oder Fettansammlungen sein. Reinigen Sie diese Teile mit einem milden Reini-

gungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

2 Reinigung des Bedienfelds und der Kunststoffteile: Verwenden Sie keine alkalischen Reinigungsmittel oder Flüssigsprays, da diese die Teile beschädigen können.

3 Reinigung des Ofeninneren: Reinigen Sie verschüttete Flüssigkeiten und Speisereste so schnell wie möglich nach dem Gebrauch. Wenn der Backofen mit Speiseresten benutzt wird, können unangenehme Gerüche entstehen. Reinigen Sie mit einem Tuch, das in lauwarmem Wasser mit einem darin gelösten milden Reinigungsmittel getränkt ist, und spülen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach.

WARNUNG
Reinigen Sie Kunststoff- und Lackteile nicht mit Bleichmitteln, Verdünnern oder anderen Reinigungsmitteln.

Zusätzlich für das Modell EMA34GTQ
- Reinigen Sie den Ölschutz regelmäßig.
- Reinigen Sie den Filter regelmäßig; das Gerät überhitzt, wenn der Filter verstopft ist.

6.2 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:
- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
- führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch
- decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.

6.3 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts auf Dauer zu erhalten und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Stellen Sie vor jeder Wartungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

6.3.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts und des Arbeitsbereichs.
Reinigung des Geräts	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.

VORSICHT: GEFAHR
Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

6.4 Außerordentliche Wartung

VORSICHT: GEFAHR
- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und müssen vom Hersteller durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung ab.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikkarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.

6.5 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	- Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten TRENNEN SIE SOFORT DEN NETZSTECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller.
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
Schwaches Licht	Geringe Leistung	- Beim Garen im Mikrowellenherd mit niedriger Leistung kann das Licht des Backofens schwächer werden. Das ist normal.
Dampfansammlung, heiße Luft aus Entlüftungsöffnungen	- Der meiste Dampf entweicht durch die Entlüftungsöffnungen, aber ein Teil kann sich an einem kühlen Ort wie der Backofentür ansammeln. Das ist normal.	
Der Ofen heizt nicht	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	- Schließen Sie die Tür richtig

6.6 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.

VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.
- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.

WARNUNG

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.



7 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:
- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.

WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



ADVERTENCIA
Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



ATENCIÓN, PELIGRO
Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ESTÁ PROHIBIDO
Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

El aparato es conforme a las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos completos de las declaraciones se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

Índice

1 SEGURIDAD 5
1.1 Información importante para la seguridad 5
1.1.1 Advertencias generales 5
1.1.2 Prohibiciones 7
1.2 Símbolos ubicados en el aparato 9
2 Presentación del aparato 9
2.1 Identificación 9
2.2 Entorno de trabajo 10
2.3 Datos técnicos y dimensionales 10
2.4 Descripción 11
2.4.1 Componentes principales 11
3 Uso del aparato 12
3.1 Recepción del producto 12
3.2 Transporte y manipulación 13
3.3 Primera puesta en servicio 13
3.4 Instalación 14
3.5 Limpieza preliminar 15
3.5.1 Conexión eléctrica 15
4 Uso 16
4.1 Descripción de los mandos 16
5 Modo de uso 19
5.1 EMA025FJT 19
5.1.1 Modo de encendido (Power Up) 19
5.1.2 Modo descanso (Idle Mode) 19
5.1.3 Modo listo (Ready Mode) 20
5.1.4 Modo de puerta abierta (Door Open Mode) 20
5.1.5 Modo Pausa (Pause Mode) 20
5.1.6 Modo de entrada de cocción manual (Manual Cook Entry Mode) 20
5.1.7 Modo de cocción manual (Manual Cook Mode) 21
5.1.8 Modo Fin de ciclo de cocción (End of Cook Cycle Mode) 21
5.1.9 Modos de cocción con programa preestablecido (Preset Program Cook Mode) . 21
5.1.10 Cocción rápida (On the Fly Cooking) 21
5.1.11 Modalidad de programación (Programming Mode) 22
5.1.12 Doble cantidad de cocción (Double Quantity Cooking) 23
5.1.13 Programación de cocción en fases (Stage Cooking Programming) 23
5.1.14 Modo de opción usuario (User Option Mode) 24
5.1.15 Modo de servicio 24
5.1.16 Función de solicitud 24
5.1.17 Ajustes de fábrica (Factory-default setting) 24
5.2 EMA34GTQ 25
5.2.1 Modo de encendido (Power Up) 25
5.2.2 Modo descanso (Idle Mode) 25
5.2.3 Modo listo (Ready Mode) 25
5.2.4 Modo de puerta abierta (Door Open Mode) 25

5.2.5 Modo Pausa (Pause Mode) . . . 25
5.2.6 Modo de entrada de cocción manual (Manual Cook Entry Mode) . . . 26
5.2.7 Modo de cocción manual (Manual Cook Mode) . . . 26
5.2.8 Modo Fin de ciclo de cocción (End of Cook Cycle Mode) . . . 26
5.2.9 Modos de cocción con programa preestablecido (Preset Program Cook Mode) . 27
5.2.10 Cocción rápida (On the Fly Cooking) . . . 27
5.2.11 Modalidad de programación (Programming Mode) . . . 27
5.2.12 Doble cantidad de cocción (Double Quantity Cooking) . . . 28
5.2.13 Programación de cocción en fases (Stage Cooking Programming) . . . 28
5.2.14 Modo de opción usuario (User Option Mode) . . . 29
5.2.15 Ajustes de fábrica (Factory-default setting) . . . 29
5.3 Consejos de uso . . . 30
5.3.1 Extracción e instalación del filtro (solo para EMA34GTQ) . . . 31
5.3.2 Desmontaje e instalación del bloqueo de aceite (solo para EMA34GTQ) . . . 32
6 Limpieza del aparato . . . 33
6.1 Limpieza al final del trabajo . . . 33
6.2 Largas temporadas de inactividad . . . 35
6.3 Mantenimiento programado . . . 35
6.3.1 Tabla de mantenimiento programado . . . 35
6.4 Mantenimiento extraordinario . . . 36
6.5 Posibles fallos de funcionamiento . . . 36
6.6 Eliminación . . . 37
7 Anexos . . . 38

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales

ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.
- El producto se entrega en un único bulto; asegúrese de que el material suministrado esté en perfecto estado y, si no se corresponde con el pedido, diríjase al distribuidor local que ha vendido el aparato.
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comunique inmediatamente el problema al transportista y al proveedor del producto.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.

- Para utilizar correctamente el aparato, apóyelo de forma estable sobre un plano de apoyo resistente, estable, nivelado y cuya superficie sea fácil de limpiar y desinfectar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el distribuidor local para recibir más información.
- Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento del aparato son:
  - Temperatura ambiente no inferior a 5 °C.
  - Humedad relativa de entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comunique al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Si no se va a utilizar el aparato durante una larga temporada, será necesario efectuar como mínimo las operaciones siguientes:

- poner en “OFF” el interruptor principal del aparato
- desconectar el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se puede acceder fácilmente al enchufe, conviene desconectar el interruptor omnipolar correspondiente a la toma de corriente a la que está conectado el aparato
- vaciarlo por completo y realizar las operaciones de limpieza.

– Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
– Si una persona cualificada constatase o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones

ESTÁ PROHIBIDO

– Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
– Está PROHIBIDO dejar el aparato expuesto a la intemperie.
– Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
– Está PROHIBIDO tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o con los pies descalzos. Si se observase una fuga de corriente detectable al contacto con partes metálicas del aparato, apague el interruptor, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
– Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.

- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.
- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO apoyar cualquier objeto sobre el aparato, ya sea durante el uso como cuando esté en reposo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilícelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.
- Está PROHIBIDO tirar, arrancar y retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.
- ESTÁ PROHIBIDO intentar hacer funcionar el horno con la puerta abierta.
- ESTÁ PROHIBIDO utilizar recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante el calentamiento.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.
A continuación se indican los pictogramas y su significado.



Peligro de descarga eléctrica: indica que debe desconectarse la alimentación general (o desenchufarse la toma de corriente) antes de limpiar y reparar el aparato.

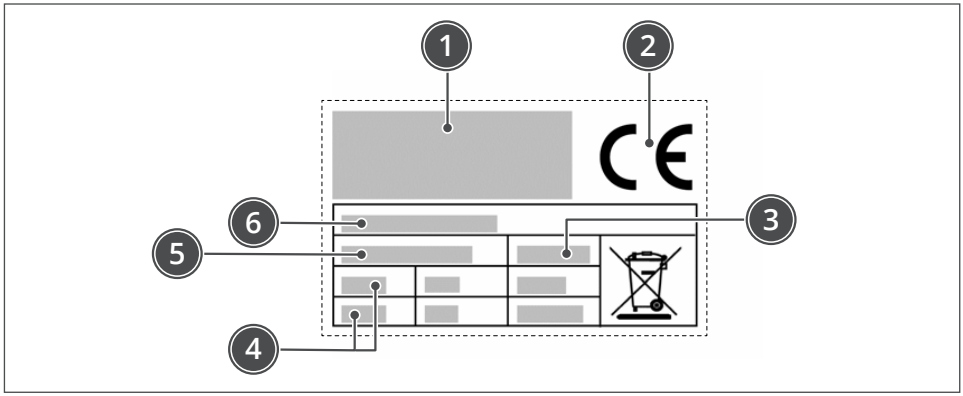


Peligro de quemaduras: señala que es necesario prestar atención a las superficies calientes.

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



1 Identificación del fabricante
2 Marcado CE de conformidad
3 Año de fabricación
4 Datos técnicos
5 Número de serie
6 Modelo del equipo

PRESENTACIÓN DEL APARATO



ADVERTENCIA
Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

2.2 Entorno de trabajo



ATENCIÓN, PELIGRO
La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva

El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:
- temperatura ambiente: de +4 °C a + 40 °C
- humedad: máx. 90 %
- iluminación: el local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso)
- altitud: como máximo 2000 m.s.n.m. (para usos por encima de esta altitud consulte con el fabricante).

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	EM025FJT	EMA34GTQ	U/M
Potencia	1,550	3	kW
Alimentación eléctrica	220-240/1/50	220-240/1/50	V/Ph/Hz
Dimensiones del aparato	510x440x310	574x528x368	mm
Peso neto	15	32	kg
Tipo de instalación	Instalación en banco		

2.4 Descripción

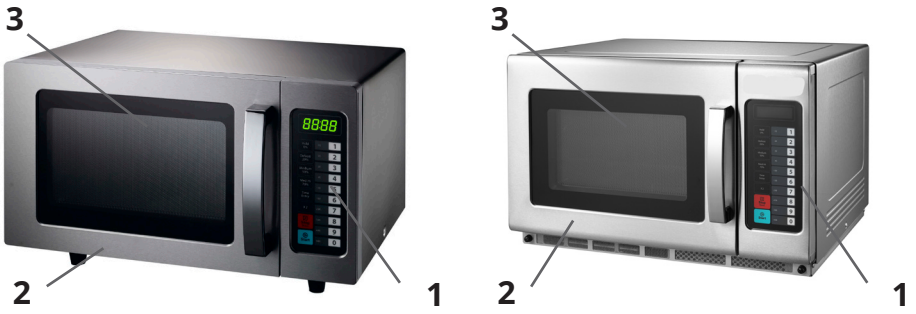
HORNO MICROONDAS

El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Para su uso no se requiere una formación especial; sin embargo, son necesarias capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración

ADVERTENCIA
Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

Todos los componentes del equipo que entran en contacto con el producto alimentario están fabricados con materiales idóneos.

2.4.1 Componentes principales



1 **El cuadro de mandos** está equipado con los dispositivos de mando necesarios para que el aparato funcione (véase “Descripción de los mandos”).
2 **La puerta del horno** está asociada a un dispositivo de bloqueo (micro interruptor). El ciclo de cocción se detiene cuando se abre la puerta. Cuando la puerta se cierra, el ciclo de cocción continúa desde el punto en que había sido interrumpido.
3 **Vano de tratamiento**

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado. Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.

ADVERTENCIA
Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *"7 Anexos" a pagina 38*.

ADVERTENCIA
Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

3.2 Transporte y manipulación

ATENCIÓN, PELIGRO

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo recambios originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.
- Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

Una vez retirado el embalaje, la manipulación segura del aparato se realiza siguiendo las indicaciones (carga y descarga) que figuran en el propio embalaje.

3.3 Primera puesta en servicio

ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado *"2.2 Entorno de trabajo" a pagina 10*.

– El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

– Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.

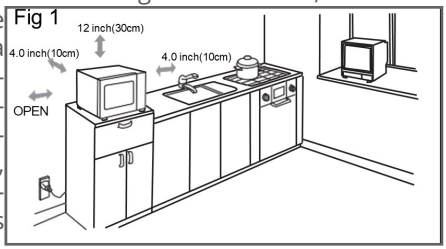
– Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.

– No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

3.4 Instalación

– Antes de instalar el aparato, compruebe que la zona elegida sea idónea, suficientemente aireada e iluminada, estable y que tenga un espacio circundante suficiente para efectuar cómodamente la limpieza y el mantenimiento. Compruebe además, que la superficie de apoyo sea estable, que esté nivelada y que sea fácil de limpiar de los residuos, para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

Fig 1



– No quite los pies del fondo del horno.
– Obstruir las aberturas de ventilación puede dañar el horno.
– No coloque el horno al lado de radios y televisores, ya que el funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias con la recepción de las mismas.

3.5 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA
Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

3.5.1 Conexión eléctrica

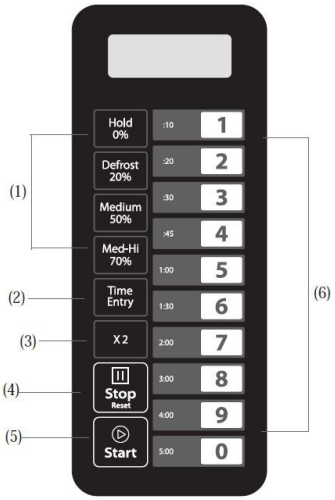


ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación y su correspondiente prueba preliminar deberán ser efectuadas únicamente por un instalador especializado que posea el equipamiento y la formación idóneos.

Asegúrese de que la instalación de puesta a tierra del inmueble sea plenamente eficaz. Compruebe que la tensión de línea (voltios) y la frecuencia (Hz) se correspondan con las del aparato (consulte la placa de datos y el esquema eléctrico). El aparato incorpora un cable eléctrico al que conectar un enchufe multipolar. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared provisto de diferencial.

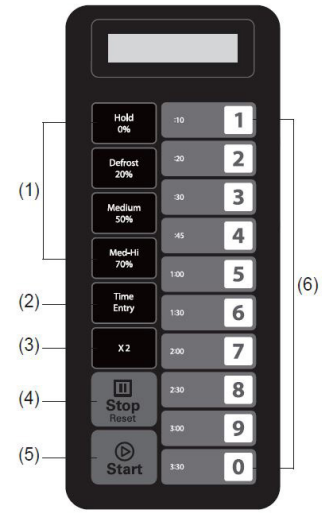
4 Uso

4.1 Descripción de los mandos



EM025FJT

1 Botones de encendido
2 Botón de entrada de tiempo
3 Botón X2
4 Botón Stop/Reset
5 Botón de inicio
6 Botones numéricos



EMA34GTQ

1 Botones de encendido
2 Botón de entrada de tiempo
3 Botón X2
4 Botón Stop/Reset
5 Botón de inicio
6 Botones numéricos

USO

Hay cinco niveles de potencia disponibles

EM025FJT

Niveles	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Potencia	100%	70%	50%	20%	0%
Pantalla	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Niveles	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Potencia	100%	70%	50%	20%	0%
Pantalla	VACÍO	70	50	20	00

Los valores resaltados son los datos por defecto.

Opciones	Ajustes	Descripción
1 EOC tono	**OP:10**	Señal acústica de 3 segundos (EM025FJT) 3 señales acústicas (EMA34GTQ)
	OP:11	señal acústica continua
	OP:12	5 señales acústicas repetitivas
2 Volumen de la señal acústica	OP:20	señal desactivada
	OP:21	bajo
	OP:22	medio
	OP:23	alta
3 Señal acústica On/Off	OP:30	señal acústica Off
	OP:31	señal acústica On
4 Ventana del teclado	OP:40	15 segundos
	OP:41	30 segundos
	OP:42	60 segundos
	OP:43	120 segundos
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly desactivado
	OP:51	On-the-Fly activado
6 Reset de la puerta	**OP:60**	Reset de puerta desactivado
	OP:61	Reset de puerta activado
7 Tiempo máximo	**OP:70**	60 minutos tiempo máximo de cocción
	OP:71	10 minutos tiempo máximo de cocción
8 Programación manual	OP:80	Programación manual desactivada
	OP:81	Programación manual activada
9 Dos dígitos	**OP:90**	Modo de un solo dígito-10 programas
	OP:91	Modo de dos dígitos-100 programas

USO

El horno EM025FJT debe utilizarse con los siguientes tiempos de cocción preestablecidos, a menos que se indique lo contrario en la especificación del producto.

Botones	Pantalla (Hora)	Potencia	Porcentaje de cocción
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

El horno EMA34GTQ debe utilizarse con los siguientes tiempos de cocción preestablecidos, a menos que se indique lo contrario en la especificación del producto.

Botones	Pantalla (Hora)	Potencia	Porcentaje de cocción
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 Modo de uso

ADVERTENCIA
- No presione la base de cerámica con fuerza
- Coloque los productos dentro del horno con cuidado para no dañar la base de cerámica
- Después del uso, no toque la base de cerámica; posibilidad de quemaduras debido a las altas temperaturas.

ATENCIÓN, PELIGRO
Si las juntas de la puerta están dañadas, no utilice el horno y hágalo reparar por el fabricante.

ATENCIÓN, PELIGRO
Está prohibido hacer funcionar el horno sin alimentos en su interior. Es muy peligroso.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Modo de encendido (Power Up)
"_ _ _ _" se muestra cuando el horno se electrifica por primera vez. Pulsando la tecla Stop Reset el horno pasa a modo reposo.
Nota: en modo reposo, no se puede pulsar ningún botón.

5.1.2 Modo descanso (Idle Mode)
1 Activación. El horno entra en modo de reposo después de que haya transcurrido un determinado número de segundos en modo "Listo" sin que se haya pulsado ninguna tecla del teclado ni se haya abierto o cerrado la puerta. El número de segundos viene determinado por la ventana de tiempo de espera del teclado, establecida por la opción de usuario 4.
2 Durante el modo de espera, el LED está apagado. No hay actividad en el horno.
3 Al abrir y cerrar la puerta del horno, éste sale del modo de reposo y pasa al modo "Listo".

5.1.3 Modo listo (Ready Mode)

1 Al abrir y cerrar la puerta mientras el horno está en modo de reposo, el horno pasa al Modo listo (Ready Mode).
2 Durante el modo Listo, se muestra “0:00”.
3 Desde el modo Listo, el horno puede cambiar a casi cualquier otro modo.
4 Solo funcionan el ventilador y la lámpara.

5.1.4 Modo de puerta abierta (Door Open Mode)

1 Mientras la puerta del horno está abierta, el horno está en modo Puerta abierta.
2 Durante este modo, el LED está apagado. El ventilador del horno y la lámpara funcionan.
3 Cuando se cierra la puerta, si la opción de usuario OP:60 está seleccionada y el horno estaba ejecutando un ciclo de cocción manual o preestablecido, el horno entra en Modo Pausa.
4 En todos los demás casos, el horno vuelve al modo Listo con la opción de usuario OP:61 ajustada; al abrir y cerrar la puerta se borra toda la información sobre un programa manual o predefinido en ejecución.

5.1.5 Modo Pausa (Pause Mode)

1 Durante el modo de cocción manual o el modo de cocción con programa preestablecido, si se abre o se cierra la puerta o si se pulsa la tecla Stop Reset, el horno entra en modo Pausa.
2 Durante la pausa, el LED muestra el tiempo de cocción restante.
3 Solo funcionan el ventilador y la lámpara.
4 El modo Pausa vuelve al modo Reposo exactamente igual que el modo Listo, dependiendo de la configuración de la opción de usuario 4.

Además, si se pulsa el botón Stop Reset, el horno entra inmediatamente en modo Listo. Si en su lugar se pulsa el botón **Start**, el horno entrará en modo de trabajo.

5.1.6 Modo de entrada de cocción manual (Manual Cook Entry Mode)

1 Con el horno en Modo Listo (Ready Mode), pulsando la tecla Time Entry del teclado se cambia al Modo de Cocción Manual.
2 Durante este modo, se muestra “00:00”.
3 Al pulsar los botones “Hold 0%”, “Defrost 20%”, “Medium 50%” o “Med-Hi 70%” para seleccionar el nivel de potencia, el LED muestra la potencia correspondiente. Si pulsa dos veces el mismo botón, cambiará la potencia a PL10. Si no se elige ninguna potencia, “PL10” será la predeterminada.
4 Solo funcionan el ventilador y la lámpara.
5 Durante el proceso de ajuste, pulse **Start** para acceder al modo de cocción manual.

Pulse Stop Reset para entrar en el modo Listo.

5.1.7 Modo de cocción manual (Manual Cook Mode)

1 Pulsando la tecla **Start** se inicia el horno en modo de Cocción manual.

2 Durante este modo, se muestra el tiempo de cocción restante. El ventilador del horno y la lámpara funcionan.

3 Al final del programa de cocción, el horno entra en el modo Fin de ciclo de cocción.

Si se pulsa la tecla Stop Reset en este modo, el horno entra en modo Pausa.

5.1.8 Modo Fin de ciclo de cocción (End of Cook Cycle Mode)

1 Cuando el tiempo expira en un modo de cocción manual o en un modo de cocción con un programa preestablecido, el horno entra en modo Fin de ciclo de cocción.

2 Durante este modo, se muestra “End” (Fin).

3 Si se ha seleccionado la opción de usuario “OP:11” u “OP:12”, el horno seguirá emitiendo señales acústicas hasta que el usuario lo confirme abriendo y cerrando la puerta o pulsando la tecla Stop Reset. Si se ha seleccionado la opción de usuario “OP:10”, el horno pasará al “Ready Mode” después de 3 señales acústicas.

4 Si no se produce ninguna acción en un período de tiempo determinado, el horno pasa al modo de Idle (Reposo).

5.1.9 Modos de cocción con programa preestablecido (Preset Program Cook Mode)

1 Este modo permite cocinar los alimentos con solo pulsar un botón. En el modo Listo, al pulsar una de las diez teclas del teclado se ejecuta el programa predefinido asociado a esa tecla.

2 El LED muestra el tiempo de cocción restante. Si se trata de un proceso de cocción en varias fases, se muestra el tiempo total de cocción restante, no las fases individuales.

3 Al final del programa de cocción, el horno entra en modo Fin de ciclo de cocción.

Si se pulsa la tecla Stop Reset en este modo, el horno entra en modo Pausa.

5.1.10 Cocción rápida (On the Fly Cooking)

1 Mientras el horno está cocinando o en modo Pausa, si está seleccionada la opción de usuario OP:51, pulse las teclas numéricas para iniciar automáticamente el programa de cocción preestablecido.

2 El LED muestra el tiempo de cocción restante.

3 Al final del programa de cocción, el horno entra en el modo Fin de ciclo de cocción.

Si se pulsa la tecla Stop Reset en este modo, el horno entra en modo Pausa.

5.1.11 Modalidad de programación (Programming Mode)

Este modo permite al usuario asignar tiempos de cocción y niveles de potencia a la tecla seleccionada.

1. Abra la puerta y pulse "1" durante 5 segundos; el zumbador sonará una vez y entrará en el modo de programación.
2. En la pantalla aparece "ProG".
3. Pulse cualquier número del 0 al 9 y el LED mostrará la hora almacenada, después podrá introducir la hora deseada.
4. Pulse "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" o "Med-Hi 70%" para introducir el nivel de potencia. El LED mostrará la potencia correspondiente. Si se pulsa dos veces el mismo botón, la alimentación pasa a PL10. Si no se elige ninguna potencia, el valor por defecto es "PL10".
5. Para cambiar los factores de cocción: pulse "X2", el LED muestra "CF:XX". El factor por defecto es el 80%. La pantalla muestra "CF:80". Si desea cambiar la potencia de cocción, solo tiene que pulsar uno de los botones numéricos para ajustarla.

Si se pulsa «0», aparece «CF:10».

6. Después de ajustar la hora y la potencia, pulse **Start** antes de que transcurran 30 segundos; el programa de cocción se guardará. Una vez guardado el programa, aparece "ProG".
7. Si todo el tiempo de cocción supera el tiempo máximo de la opción de usuario 7, al pulsar **Start** para guardar el programa, el zumbador sonará brevemente tres veces para indicar que el tiempo es incorrecto. Después, el LED vuelve a mostrar "ProG". La hora previamente ajustada no cambia.
8. Cierre la puerta y el horno volverá al modo Listo. Si se pulsa la tecla Stop Reset durante el proceso de ajuste, el horno cambia al modo Puerta abierta. El programa no guardado se perderá. Si hay un programa guardado en la memoria, pulse la tecla numérica correspondiente para iniciar el programa guardado. Si no hay ningún programa guardado, el zumbador se activará al pulsar la tecla numérica y no se iniciará ninguna función.

Ejemplo: establecer programa como memoria de cocción.
Programa; nivel de potencia PL7 y tiempo de cocción de 1 minuto 25 segundos. Paso 1: En estado "Listo", pulse el botón numérico "1" durante 5 segundos, se mostrará "ProG".
Fase 2: Pulse la tecla numérica "3", el programa se guardará en "3".
Paso 3: Pulse los botones numéricos "1", "2" y "5" para introducir el tiempo de cocción.
Paso 4: Pulse el botón "Med-Hi 70%". Aparece "PL7". El ajuste ha terminado.
Paso 5: Pulse **Start** para guardar. Para utilizar el programa después, basta con pulsar el botón "3" y se iniciará el programa correspondiente.
Nota:
– En caso de corte del suministro eléctrico, el programa guardado no se perderá.

– Para restablecer el programa, basta con repetir los pasos descritos anteriormente.
– Al pulsar la tecla Stop Reset durante el último paso se vuelve al modo Puerta Abierta (Open Door). Los ajustes serán nulos.

5.1.12 Doble cantidad de cocción (Double Quantity Cooking)

1 En el modo Listo, pulse la tecla "X2" y, a continuación, pulse las teclas numéricas 0-9 durante 5 segundos; el horno iniciará la cocción con el tiempo de cocción pre-establecido.
2 Pulse el botón "X2", se muestra "doub". Cuando se pulsan los botones numéricos, el LED muestra la cantidad de tiempo preestablecida. Por ejemplo, si se pulsa la tecla numérica "5", el tiempo preestablecido es de 1 minuto. Al pulsar "X2", la hora cambiará a 1:00*(1+0,8)=1:48.
3 Al final del programa de cocción, el horno entra en modo Fin de ciclo de cocción.

5.1.13 Programación de cocción en fases (Stage Cooking Programming)

Permite al usuario cocinar los alimentos con una combinación de distintos niveles de potencia.

1 En el modo de cocción o en el modo de memoria, se puede ajustar un máximo de tres pasos. Después de haber configurado la potencia y el tiempo para la primera fase, pulse el botón Time Entry para configurar la segunda fase. Proceda del mismo modo para ajustar la tercera etapa.
2 Al ajustar la segunda y tercera fase, aparecerán los mensajes "S-2" o "S-3" al pulsar el botón Time Entry.
3 Pulse la tecla **Start** para iniciar la cocción.

Ejemplo: para configurar tres pasos como modo "memoria". La primera etapa es PL7 y el tiempo es de 1 minuto y 25 segundos. La segunda fase es PL5 y el tiempo es de 5 minutos y 40 segundos. Los pasos son los siguientes.

a. En Modo Listo, pulse "1" durante 5 segundos, el LED muestra "ProG".
b. Pulse la tecla numérica "3" para guardar el programa en la posición "3".
c. Pulse "1","2","5" para introducir el tiempo de cocción. Aparecerá "1:25".
d. Pulse "Med-Hi 70%", aparecerá "PL7".

La primera fase ha terminado.

e. Pulse Time Entry, el LED muestra "S-2".
f. Pulse "5", "4", "0", aparece "5:40".
g. Pulse "'Medium 50%", "PL5". La segunda fase ha terminado.
h. Pulse **Start** para guardar el programa.

5.1.14 Modo de opción usuario (User Option Mode)

1 Abra la puerta y pulse “2” durante 5 segundos. El zumbador emitirá un único sonido para iniciar este modo.
2 El LED mostrará el mensaje “OP:--”.
3 Pulse cualquier botón numérico para acceder al ajuste de modo correspondiente. Por ejemplo: para ajustar el tono del zumbador a medio. Pulse “2”, aparece “OP:22”. Si desea cambiar, continúe pulsando “2”, el LED muestra “OP:20”, “OP:21”, “OP:22”, “OP:23”, “OP:20” cíclicamente.
4 Pulse **Start** para guardar el ajuste actual. Una vez guardado, volverá a aparecer el mensaje “OP:--”.
5 Durante el procedimiento de programación, pulse el botón Stop Reset para entrar en el modo Puerta abierta. Cuando se cierra la puerta, el sistema entra en modo Listo.
6 Si no se pulsa la tecla **Start** al final del último paso, el programa no se guardará y permanecerá en la versión anterior.

5.1.15 Modo de servicio

1 Abra la puerta del horno y pulse “3” durante 5 segundos para acceder al modo de servicio.
2 El LED mostrará “SErU”.
3 Para comprobar los tiempos de apertura y cierre de la puerta, pulse el botón “3”, la pantalla mostrará los tiempos.
4 Pulse **Start** y después pulse la tecla “4” durante 3 segundos, el mensaje se borrará. Aparecerá “4-CL”.
5 Pulse Stop Reset para entrar en el modo Puerta abierta. Cuando se cierra la puerta, el sistema entra en modo Listo.

5.1.16 Función de solicitud

Durante el proceso de cocción con microondas, pulse Time Entry para controlar el nivel de potencia. El LED muestra la potencia durante 3 segundos y luego vuelve a su estado anterior.
Está disponible para cocción en varias fases.

5.1.17 Ajustes de fábrica (Factory-default setting)

En modo encendido y listo, pulse **Start** y “0” para establecer los ajustes de fábrica.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Modo de encendido (Power Up)

"_ _ _ _ _ _ _" se muestra cuando el horno se electrifica por primera vez. Pulsando la tecla Stop Reset el horno pasa a modo reposo.
Nota: en modo reposo, no se puede pulsar ningún botón.

5.2.2 Modo descanso (Idle Mode)

1. Activación. El horno entra en modo de reposo después de que haya transcurrido un determinado número de segundos en modo "Listo" sin que se haya pulsado ninguna tecla del teclado ni se haya abierto o cerrado la puerta. El número de segundos viene determinado por la ventana de tiempo de espera del teclado, establecida por la opción de usuario 4.
2. Durante el modo de reposo, el LED se enciende y muestra "ECO". No hay actividad del horno.
3. Al abrir y cerrar la puerta del horno, éste sale del modo de reposo y pasa al modo "Listo".

5.2.3 Modo listo (Ready Mode)

1. Al abrir y cerrar la puerta mientras el horno está en modo de reposo, el horno pasa al Modo listo (Ready Mode).
2. Durante el modo Listo, el LED se enciende y muestra " READY ".
3. Desde el modo Listo, el horno puede cambiar a casi cualquier otro modo.
4. Solo funcionan el ventilador y la lámpara.

5.2.4 Modo de puerta abierta (Door Open Mode)

1. Mientras la puerta del horno está abierta, el horno está en modo Puerta abierta.
2. Durante este modo, la pantalla muestra " DOOR OPEN ". El ventilador y la lámpara del horno están en funcionamiento.
3. Cuando se cierra la puerta, si la opción de usuario OP:60 está seleccionada y el horno estaba ejecutando un ciclo de cocción manual o preestablecido, el horno entra en Modo Pausa.
4. En todos los demás casos, el horno vuelve al modo Listo con la opción de usuario OP:61 ajustada; al abrir y cerrar la puerta se borra toda la información sobre un programa manual o predefinido en ejecución.

5.2.5 Modo Pausa (Pause Mode)

1. Durante el modo de cocción manual o el modo de cocción con programa preestablecido, si se abre o se cierra la puerta o si se pulsa la tecla Stop Reset, el horno entra en modo Pausa.
2. Durante la pausa, el LED muestra el tiempo de cocción restante.
3. Solo funcionan el ventilador y la lámpara.

4 El modo Pausa vuelve al modo Reposo exactamente igual que el modo Listo, dependiendo de la configuración de la opción de usuario 4.

Además, si se pulsa el botón Stop Reset, el horno entra inmediatamente en modo Listo. Si en su lugar se pulsa el botón **Start**, el horno entrará en modo de trabajo.

5.2.6 Modo de entrada de cocción manual (Manual Cook Entry Mode)

1 Con el horno en Modo Listo (Ready Mode), pulsando la tecla Time Entry del teclado se cambia al Modo de Cocción Manual.
2 Durante este modo, se muestra “00:00”.
3 Pulsando las teclas “ Hold 0% “, “ Defrost 20% “, “ Medium 50% “ o “ Med-Hi 70% “ para seleccionar el nivel de potencia, el LED muestra la potencia correspondiente. Si pulsa dos veces la misma tecla, la potencia cambiará a potencia máxima 100%. Si no se selecciona ninguna potencia, la potencia máxima será la potencia predeterminada.
4 Solo funcionan el ventilador y la lámpara.
5 Durante el proceso de ajuste, pulse **Start** para acceder al modo de cocción manual. Pulse Stop Reset para entrar en el modo Listo.

5.2.7 Modo de cocción manual (Manual Cook Mode)

1 Pulsando la tecla **Start** se inicia el horno en modo de Cocción manual.
2 Durante este modo, se muestra el tiempo de cocción restante. El ventilador del horno y la lámpara funcionan.
3 Al final del programa de cocción, el horno entra en el modo Fin de ciclo de cocción. Si se pulsa la tecla Stop Reset en este modo, el horno entra en modo Pausa.

5.2.8 Modo Fin de ciclo de cocción (End of Cook Cycle Mode)

1 Cuando el tiempo expira en un modo de cocción manual o en un modo de cocción con un programa preestablecido, el horno entra en modo Fin de ciclo de cocción.
2 Durante este modo, se muestra “DONE”.
3 Si se seleccionó la opción de usuario “OP:11” u “OP:12”, el horno seguirá emitiendo señales acústicas hasta que el usuario lo confirme abriendo y cerrando la puerta o pulsando la tecla Stop Reset. Si se seleccionó la opción de usuario “OP:10”, después del “bip” de 3 segundos la pantalla muestra “DONE”. Tras las señales acústicas, la pantalla muestra “LISTO”. Si no se realiza ninguna operación durante un período de tiempo, el horno pasa al modo de reposo (idle Mode).

4 Si no se produce ninguna acción en un período de tiempo determinado, el horno pasa al modo de Idle (Reposo).

5.2.9 Modos de cocción con programa preestablecido (Preset Program Cook Mode)

1 Este modo permite cocinar los alimentos con solo pulsar un botón. En el modo Listo, al pulsar una de las diez teclas del teclado se ejecuta el programa predefinido asociado a esa tecla.
2 El LED muestra el tiempo de cocción restante. Si se trata de un proceso de cocción en varias fases, se muestra el tiempo total de cocción restante, no las fases individuales.
3 Al final del programa de cocción, el horno entra en modo Fin de ciclo de cocción.

Si se pulsa la tecla Stop Reset en este modo, el horno entra en modo Pausa.

5.2.10 Cocción rápida (On the Fly Cooking)

1 Mientras el horno está cocinando o en modo Pausa, si está seleccionada la opción de usuario OP:51, pulse las teclas numéricas para iniciar automáticamente el programa de cocción preestablecido.
2 El LED muestra el tiempo de cocción restante.
3 Al final del programa de cocción, el horno entra en el modo Fin de ciclo de cocción.

Si se pulsa la tecla Stop Reset en este modo, el horno entra en modo Pausa.

5.2.11 Modalidad de programación (Programming Mode)

Este modo permite al usuario asignar tiempos de cocción y niveles de potencia a la tecla seleccionada.

1 Abra la puerta y pulse “1” durante 5 segundos; el zumbador sonará una vez y entrará en el modo de programación.
2 En la pantalla aparece “PROGRAM”.
3 Pulse cualquier número del 0 al 9 y el LED mostrará la hora almacenada, después podrá introducir la hora deseada.
4 Pulse “Hold 0%”, “Defrost 20%”, “Medium 50%” o “Med-Hi 70%” para introducir el nivel de potencia. El LED mostrará la potencia correspondiente. Si se pulsa dos veces el mismo botón, la alimentación pasa a 100%. Si no se elige ninguna potencia, el valor por defecto es 100%.
5 Para cambiar los factores de cocción: pulse “X2”, el LED muestra “CF:XX”. El factor por defecto es el 80%. La pantalla muestra “CF:08”. Si desea cambiar la potencia de cocción, solo tiene que pulsar uno de los botones numéricos para ajustarla.

Si se pulsa «0», aparece «CF:10».

6 Después de ajustar la hora y la potencia, pulse **Start** antes de que transcurran 30 segundos; el programa de cocción se guardará. Una vez guardado el programa, aparece “PROGRAM”.

7 Si todo el tiempo de cocción supera el tiempo máximo de la opción de usuario 7, al pulsar **Start** para guardar el programa, el zumbador sonará brevemente tres veces para indicar que el tiempo es incorrecto. Después, el LED vuelve a mostrar "PROGRAM". La hora previamente ajustada no cambia.

8 Cierre la puerta y el horno volverá al modo Listo. Si se pulsa la tecla Stop Reset durante el proceso de ajuste, el horno cambia al modo Puerta abierta. El programa no guardado se perderá. Si hay un programa guardado en la memoria, pulse la tecla numérica correspondiente para iniciar el programa guardado. Si no hay ningún programa guardado, el zumbador se activará al pulsar la tecla numérica y no se iniciará ninguna función.

Ejemplo: establecer programa como memoria de cocción.
Programa; nivel de potencia PL7 y tiempo de cocción de 1 minuto 25 segundos. Paso 1: En estado "Listo", pulse el botón numérico "1" durante 5 segundos, se mostrará "PROGRAM".
Fase 2: Pulse la tecla numérica "3", el programa se guardará en "3".
Paso 3: Pulse los botones numéricos "1", "2" y "5" para introducir el tiempo de cocción.
Paso 4: Pulse el botón "Med-Hi 70%". Aparece "1:25 70". El ajuste ha terminado.
Paso 5: Pulse **Start** para guardar. Para utilizar el programa después, basta con pulsar el botón "3" y se iniciará el programa correspondiente.
Nota:
- En caso de corte del suministro eléctrico, el programa guardado no se perderá.
- Para restablecer el programa, basta con repetir los pasos descritos anteriormente.
- Al pulsar la tecla Stop Reset durante el último paso se vuelve al modo Puerta Abierta (Open Door). Los ajustes serán nulos.

5.2.12 Doble cantidad de cocción (Double Quantity Cooking)

1 En el modo Listo, pulse la tecla "X2" y, a continuación, pulse las teclas numéricas 0-9 durante 5 segundos; el horno iniciará la cocción con el tiempo de cocción preestablecido.
2 Pulse el botón "X2", se muestra "DOUBLE". Cuando se pulsan los botones numéricos, el LED muestra la cantidad de tiempo preestablecida. Por ejemplo, si se pulsa la tecla numérica "5", el tiempo preestablecido es de 1 minuto. Al pulsar "X2", la hora cambiará a 1:00*(1+0,8)=1:48.
3 Al final del programa de cocción, el horno entra en modo Fin de ciclo de cocción.

5.2.13 Programación de cocción en fases (Stage Cooking Programming)

Permite al usuario cocinar los alimentos con una combinación de distintos niveles de potencia.
1 En el modo de cocción o en el modo de memoria, se puede ajustar un máximo de tres pasos. Después de haber configurado la potencia y el tiempo para la primera

fase, pulse el botón Time Entry para configurar la segunda fase. Proceda del mismo modo para ajustar la tercera etapa.

2 Al ajustar la segunda y tercera fase, aparecerán los mensajes “STAGE-2” o “STAGE-3” al pulsar el botón Time Entry.

3 Pulse la tecla **Start** para iniciar la cocción.

Ejemplo: para configurar tres pasos como modo “memoria”. La primera etapa es PL7 y el tiempo es de 1 minuto y 25 segundos. La segunda fase es PL5 y el tiempo es de 5 minutos y 40 segundos. Los pasos son los siguientes.

a. En Modo Listo, pulse “1” durante 5 segundos, el LED muestra “PROGRAM”.
b. Pulse la tecla numérica “3” para guardar el programa en la posición “3”.
c. Pulse “1”,”2”,”5” para introducir el tiempo de cocción. Aparecerá “1:25”.
d. Pulse “Med-Hi 70%”, aparecerá “1:25 70”.

La primera fase ha terminado.

e. Pulse Time Entry, el LED muestra “STAGE-2”.
f. Pulse “5”, “4”, “0”, aparece “5:40”.
g. Pulse “’Medium 50%”, “5:40 50”. La segunda fase ha terminado.
h. Pulse **Start** para guardar el programa.

5.2.14 Modo de opción usuario (User Option Mode)

1 Abra la puerta y pulse “2” durante 5 segundos. El zumbador emitirá un único sonido para iniciar este modo.

2 El LED mostrará el mensaje “OP:--”.

3 Pulse cualquier botón numérico para acceder al ajuste de modo correspondiente. Por ejemplo: para ajustar el tono del zumbador a medio. Pulse “2”, aparece “OP:22”. Si desea cambiar, continúe pulsando “2”, el LED muestra “OP:20”, “OP:21”, “OP:22”, “OP:23”, “OP:20” cíclicamente.

4 Pulse **Start** para guardar el ajuste actual. Una vez guardado, volverá a aparecer el mensaje “OP:--”.

5 Durante el procedimiento de programación, pulse el botón Stop Reset para entrar en el modo Puerta abierta. Cuando se cierra la puerta, el sistema entra en modo Listo.

6 Si no se pulsa la tecla **Start** al final del último paso, el programa no se guardará y permanecerá en la versión anterior.

5.2.15 Ajustes de fábrica (Factory-default setting)

En modo encendido y listo, pulse **Start** y “0” para establecer los ajustes de fábrica.

5.3 Consejos de uso



ADVERTENCIA
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que podrían explotar.



ATENCIÓN, PELIGRO
El calentamiento de bebidas en microondas puede provocar un retraso en la ebullición, tenga cuidado al manipular el recipiente.

– Los huevos enteros (incluso los duros) no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento.

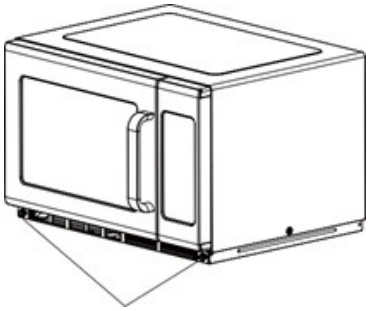
Materiales que pueden utilizarse dentro del horno microondas.

Utensilio	Notas
Plato para dorar	
Vajilla	Solo microondas. No utilice placas agrietadas o astilladas.
Frascos de cristal	Retire siempre la tapa. En cuanto el producto esté caliente, detenga el proceso; la mayoría de los frascos de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Utilice únicamente cristalería resistente al calor. Asegúrese de que no haya acabados metálicos.
Bolsas para horno	Hacer hendiduras en la bolsa para que salga el vapor.
Platos o vasos de papel	Utilizar solo para cocinar o calentar en periodos cortos. No deje el horno sin vigilancia durante la cocción.
Papel de cocina	Se utiliza para cubrir los alimentos que se van a calentar y para absorber la grasa. Supervisar la cocina (a corto plazo).
Papel de horno	Utilícelo como tapa para evitar salpicaduras o como funda para cocinar al vapor.
Plástico	Solo microondas. Debe llevar la etiqueta “Apto para microondas”. Algunos recipientes de plástico pueden reblandecerse al calentarse. Las bolsas de plástico deben estar perforadas o tener un orificio de ventilación.
Película transparente	Solo microondas. Se utiliza para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. La película no debe estar en contacto directo con los alimentos.
Termómetros	Solo microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel encerado	Utilícelo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

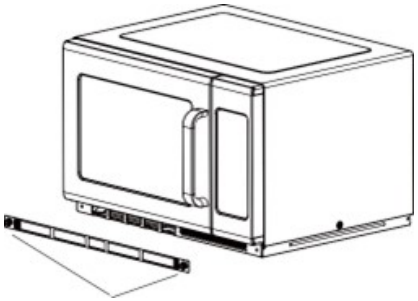
Materiales que no se pueden utilizar dentro del horno microondas.

Utensilio	Notas
Bandeja de aluminio	Podría provocar un arco eléctrico. Transfiera los alimentos a recipientes adecuados para calentarlos/cocinarlos en el microondas.
Cartón alimentario con asa metálica	Podría provocar un arco eléctrico. Transfiera los alimentos a recipientes adecuados para calentarlos/cocinarlos en el microondas.
Herramientas metálicas o metalizadas	El metal protege los alimentos de las microondas. Puede provocar arcos eléctricos.
Aleaciones metálicas	Podría provocar arcos eléctricos e incendios.
Bolsas de papel	Podría provocar un incendio.
Espuma de plástico	La espuma de plástico podría fundirse o contaminar el líquido que contiene si se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca cuando se utiliza dentro del horno y puede partirse o romperse.

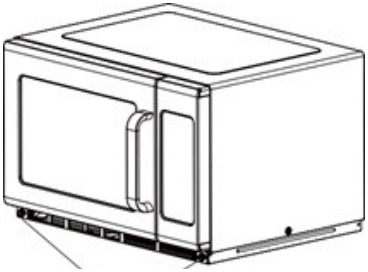
5.3.1 Extracción e instalación del filtro (solo para EMA34GTQ)



1 - Gire los clavos metálicos hacia la izquierda para aflojarlos



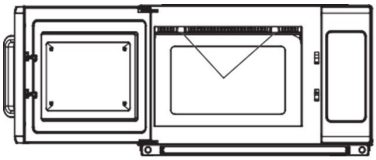
2 - Retire el filtro



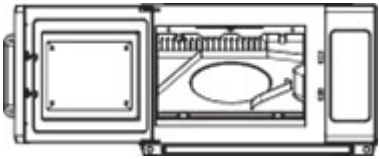
3 - Alinee los orificios de montaje en la placa base e inserte el filtro.
Gire los clavos metálicos hacia la derecha para apretarlos.

5.3.2 Desmontaje e instalación del bloqueo de aceite (solo para EMA34GTQ)

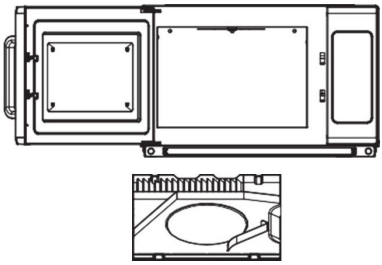
ATENCIÓN, PELIGRO
Antes de desmontar e instalar el bloqueo de aceite, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica. Evite las quemaduras por alta temperatura.



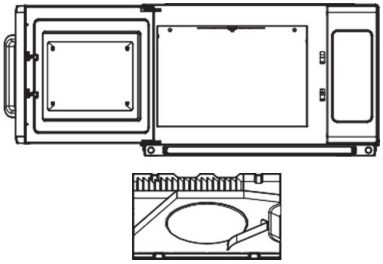
1 - Presione hacia abajo en las zonas indicadas por las flechas de la figura, empuje hacia atrás y, a continuación, tire hacia abajo



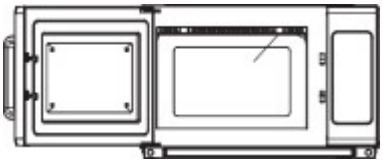
2 - Retire con cuidado el bloqueo del equipo



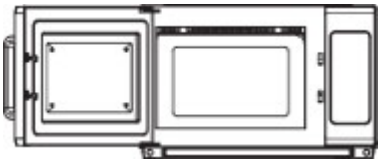
3 - Bloqueo de aceite desmontado



4 - Alinee los 3 cilindros del bloqueo de aceite introduciendo los 3 agujeros en la placa trasera



5 - Con la mano izquierda agarre el microondas, con el pulgar derecho presione en la zona indicada por la flecha y empuje hacia atrás



6 - De derecha a izquierda, asegúrese de que el bloqueo de aceite está correctamente insertado

6 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



ADVERTENCIA
- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.
- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.

6.1 Limpieza al final del trabajo

Limpie el interior del horno y la junta de la puerta con un paño ligeramente humedecido.
Para limpiar las superficies externas del equipo se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.
Limpie a fondo también la encimera y todas las superficies circundantes.
No limpie con chorros de agua directos ni sumerja en agua.

1 Limpieza de la ventana de vidrio, el panel interior de la puerta y la cara frontal del horno. Para obtener el mejor rendimiento y mantener un alto grado de seguridad, el panel interior y la cara frontal deben estar libres de alimentos o grasa acumulada. Limpie estas piezas con un detergente suave, aclare y seque.

LIMPIEZA DEL APARATO

2 Limpieza del panel de control y de las piezas de plástico: no aplique un producto de limpieza alcalino ni un pulverizador líquido, ya que podría dañar las piezas.

3 Limpieza del interior del horno: limpie los líquidos derramados y los restos de comida lo antes posible después de su uso. Si el horno se utiliza con restos de comida en su interior, pueden aparecer olores desagradables. Límpielo con un paño empapado en agua tibia con un detergente suave disuelto en ella y, a continuación, aclárelo con un paño húmedo.



ADVERTENCIA
No limpie las secciones de plástico y pintadas con lejía, diluyentes u otros productos de limpieza.

Además, para el modelo EMA34GTQ

– Limpie regularmente el bloqueo de aceite.
– Limpie el filtro con regularidad; el aparato se sobrecalienta cuando el filtro está obstruido.

6.2 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:
– desconecte el aparato de la alimentación eléctrica
– efectúe una limpieza general del aparato
– cubra bien el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.

6.3 Mantenimiento programado

Un mantenimiento correcto es fundamental para mantener inalteradas a lo largo del tiempo las prestaciones del aparato y garantizar su funcionamiento seguro.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

6.3.1 Tabla de mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato y de la zona de trabajo
Limpieza de la máquina	Inspección visual	Diaria	
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante

LIMPIEZA DEL APARATO

ATENCIÓN, PELIGRO
En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

6.4 Mantenimiento extraordinario

ATENCIÓN, PELIGRO
– Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
– Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante.

6.5 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		- Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
		- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental con líquidos de los componentes eléctricos del aparato, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el fabricante

Anomalía	Causa	Posible solución
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
Luz débil	Baja potencia	- En la cocción con microondas de baja potencia, la luz del horno puede atenuarse. Esto es normal.
Acumulación de vapor, aire caliente de los conductos de ventilación	- La mayor parte del vapor producido saldrá por las rejillas de ventilación, pero una parte puede acumularse en un lugar fresco, como la puerta del horno. Esto es normal.	
El horno no se calienta	La puerta no está bien cerrada	- Cerrar correctamente la puerta

6.6 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.
Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.

ATENCIÓN, PELIGRO

– Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.
– Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.

ADVERTENCIA

Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.



7 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:
- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.



ADVERTENCIA
Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

Dentro do manual, são usados os seguintes símbolos e a cada um dos quais é dado um significado particular.



AVISO
Para indicar operações particularmente importantes e delicadas que, se não forem realizadas corretamente, podem causar danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados.



ATENÇÃO PERIGO
Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes gerais ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes de tipo elétrico ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



É PROIBIDO
Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

O aparelho está em conformidade com as diretivas necessárias para a sua regular comercialização. Os textos completos das declarações de conformidade são fornecidos com a documentação que acompanha o aparelho.

Índice

1 SEGURANÇA 5
1.1 Informações importantes de segurança 5
1.1.1 Avisos gerais 5
1.1.2 Proibições 7
1.2 Símbolos presentes no aparelho 9
2 Apresentação do aparelho 9
2.1 Identificação 9
2.2 Ambiente de trabalho 10
2.3 Dados técnicos e medidas 10
2.4 Descrição 11
2.4.1 Componentes principais 11
3 Utilização do aparelho 12
3.1 Receção do produto 12
3.2 Transporte e movimentação 13
3.3 Primeira colocação em funcionamento 13
3.4 Instalação 14
3.5 Limpeza preliminar 15
3.5.1 Ligação elétrica 15
4 Utilização 16
4.1 Descrição dos comandos 16
5 Modos de utilização 19
5.1 EMA025FJT 19
5.1.1 Modo de Arranque (Power Up) 19
5.1.2 Modo de repouso (Idle Mode) 19
5.1.3 Modo Pronto (Ready Mode) 19
5.1.4 Modo de porta aberta (Door Open Mode) 20
5.1.5 Modo de pausa (Pause Mode) 20
5.1.6 Modo de ativação manual da cozedura (Manual Cook Entry Mode) 20
5.1.7 Modo de cozedura manual (Manual Cook Mode) 21
5.1.8 Modo de Fim de ciclo de cozedura (End of Cook Cycle Mode) 21
5.1.9 Modos de cozedura com programa predefinido (Preset Program Cook Mode) . . 21
5.1.10 Cozedura rápida (On the Fly Cooking) 21
5.1.11 Modalidade de programação (Programming Mode) 22
5.1.12 Cozedura em quantidade dupla (Double Quantity Cooking) 23
5.1.13 Programação da cozedura por fases (Stage Cooking Programming) 23
5.1.14 Modo de opção do utilizador (User Option Mode) 24
5.1.15 Modo de funcionamento 24
5.1.16 Função de pedido 24
5.1.17 Definições de fábrica (Factory-default setting) 24
5.2 EMA34GTQ 25
5.2.1 Modo de Arranque (Power Up) 25
5.2.2 Modo de repouso (Idle Mode) 25
5.2.3 Modo Pronto (Ready Mode) 25
5.2.4 Modo de porta aberta (Door Open Mode) 25

5.2.5 Modo de pausa (Pause Mode) 25
5.2.6 Modo de ativação manual da cozedura (Manual Cook Entry Mode) 26
5.2.7 Modo de cozedura manual (Manual Cook Mode) 26
5.2.8 Modo de Fim de ciclo de cozedura (End of Cook Cycle Mode) 26
5.2.9 Modos de cozedura com programa predefinido (Preset Program Cook Mode) . . 27
5.2.10 Cozedura rápida (On the Fly Cooking) 27
5.2.11 Modalidade de programação (Programming Mode) 27
5.2.12 Cozedura em quantidade dupla (Double Quantity Cooking) 28
5.2.13 Programação da cozedura por fases (Stage Cooking Programming) 29
5.2.14 Modo de opção do utilizador (User Option Mode) 29
5.2.15 Definições de fábrica (Factory-default setting) 30
5.3 Conselhos de utilização 31
5.3.1 Remoção e instalação do filtro (apenas EMA34GTQ) 32
5.3.2 Desmontagem e montagem do bloco de óleo (apenas EMA34GTQ) 33
6 Limpeza do aparelho 34
6.1 Limpeza no fim da produção 34
6.2 Longos períodos de inatividade 35
6.3 Manutenção programada 35
6.3.1 Tabela de manutenção programada 36
6.4 Manutenção especial 36
6.5 Possíveis anomalias de funcionamento 37
6.6 Eliminação 38
7 Anexos 38

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais

AVISOS

- Este manual é de propriedade do fabricante do aparelho e é proibido reproduzir ou transferir para terceiros os conteúdos deste documento. Todos os direitos são reservados. Este faz parte integrante do produto; garanta que este acompanha sempre o aparelho, inclusive no caso de venda/transferência para outro proprietário, para que possa ser consultado pelo utilizador ou por pessoal autorizado para a manutenção e reparações. Fotografias e desenhos são fornecidos para fins exemplificativos; o Fabricante, ao promover uma política de constante desenvolvimento e atualização do produto, pode fazer alterações sem aviso prévio.
- Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho para garantir o funcionamento seguro.
- O produto é entregue em um único volume; verifique a integridade do fornecimento e, em caso de não conformidade com o encomendado, entre em contacto com o distribuidor local que vendeu o aparelho.
- Em caso de danos na embalagem do aparelho, indique o inconveniente imediatamente ao transportador e ao fornecedor do produto.
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- Exclui-se qualquer responsabilidade contratual e extracontratual do Fabricante por danos causados a pessoas, animais ou bens, por erros de regulação, manutenção e uso incorreto.
- O aparelho não se destina a ser utilizado em locais expostos aos agentes atmosféricos.

SEGURANÇA

- Para o uso correto do aparelho, apoie-o bem sobre uma superfície de apoio resistente, estável, nivelada e cuja superfície seja facilmente limpa e higienizada de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e contaminação dos produtos alimentares.
- Se tiver alguma dúvida sobre as condições e/ou o funcionamento do aparelho e das peças relacionadas, entre em contacto com o distribuidor local para obter mais informações.
- As condições necessárias para o correto funcionamento do aparelho são:
  - Temperatura ambiente não inferior a 5°C.
  - Humidade relativa entre 50% (medida a 40°C) e 90% (medida a 20°C).
- Remova qualquer utensílio do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento.
- Arrume os utensílios não utilizados fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas a usá-las.
- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.
- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.
- Forneça a iluminação adequada ao local de trabalho. Uma iluminação correta é importante para garantir as condições de segurança de trabalho satisfatórias.
- Verifique periodicamente a integridade do cabo de alimentação, da ficha e da respetiva tomada. Se o cabo de alimentação estiver danificado só pode ser substituído pelo fabricante ou pelo distribuidor local que vendeu o aparelho ou pelo pessoal autorizado para a manutenção e reparação.
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo é necessário realizar pelo menos as seguintes operações:
  - coloque o interruptor principal do aparelho em "OFF"

  - desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada. Se a ficha não for facilmente acessível, é aconselhável desligar o interruptor omnipolar correspondente à tomada à qual o aparelho está ligado
  - esvazie-o completamente e realize as operações de limpeza.
- Use apenas peças de substituição originais ou aprovadas pelo fabricante, a fim de evitar possíveis danos ao produto.
- No caso de uma pessoa qualificada verificar ou suspeitar de uma avaria suscetível de prejudicar a utilização em segurança do aparelho, este deve ser imediatamente parado e a sua utilização será possível única e exclusivamente após a reparação.

1.1.2 Proibições

É PROIBIDO

- É PROIBIDO fazer alterações e/ou tentativas de reparação do produto. A realização de alterações, anula a Declaração de Conformidade do aparelho. Para os danos resultantes do uso incorreto o único responsável é o utilizador. Qualquer reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- É PROIBIDO deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos.
- É PROIBIDO obstruir as aberturas de ventilação do aparelho.
- É PROIBIDO tocar no aparelho com partes do corpo molhadas, húmidas e/ou com os pés descalços. Se houver uma dispersão de corrente detetável com o contacto com peças metálicas do aparelho, desligue o interruptor, desligue a ficha da tomada de alimentação elétrica e contacte um revendedor autorizado.
- É PROIBIDO o uso do aparelho por crianças e por pessoas com capacidades reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos específicos, a menos que sejam assistidas por pessoal qualificado responsável pela sua segurança.
- É PROIBIDO que as crianças brinquem com o aparelho.

- É PROIBIDO abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.
- É PROIBIDO remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as ligações elétricas danificadas. Isso pode causar um perigoso curto-circuito elétrico.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as proteções não corretamente posicionadas ou em estado de eficiência não perfeita.
- É PROIBIDO apoiar qualquer objeto no aparelho, tanto durante o uso como quando está em repouso.
- É PROIBIDO usar o aparelho de forma incorreta.
- É PROIBIDO tomar álcool ou medicamentos que podem causar cansaço e/ou sonolência antes e durante os turnos de trabalho.
- É PROIBIDO forçar o aparelho durante o funcionamento. Utilize-o sempre em condições adequadas para o processamento a realizar.
- É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.
- É PROIBIDO puxar, separar, torcer os cabos elétricos, que saem fora do aparelho, mesmo se estes estão desligados da rede de alimentação elétrica.
- É PROIBIDO tentar ligar o forno com a porta aberta.
- É PROIBIDO utilizar recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante o aquecimento.

1.2 Símbolos presentes no aparelho

No aparelho, nas zonas onde estão presentes RISCOS RESIDUAIS, estão afixados pictogramas de segurança que informam sobre o risco existente.
Os pictogramas e o seu significado estão listados abaixo.



Perigo de choque elétrico: indica que a fonte de alimentação geral deve ser desligada (ou a tomada elétrica deve ser desligada) antes da limpeza e manutenção do aparelho.

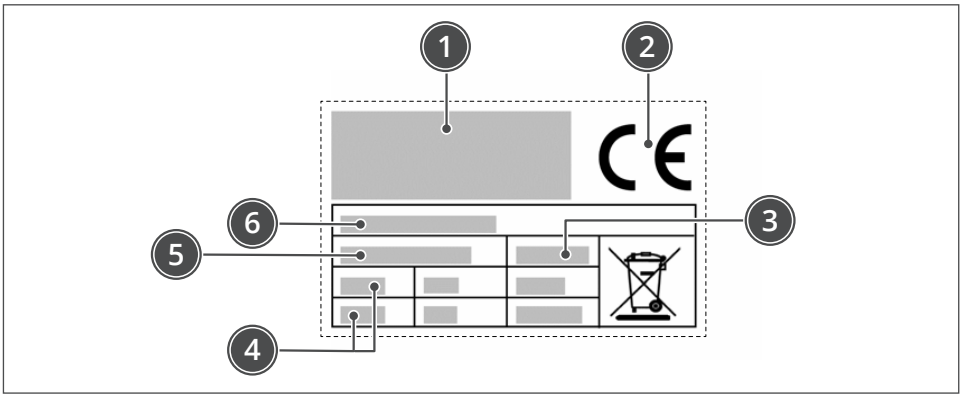


Perigo de queimadura: sinaliza que é necessário prestar atenção às superfícies quentes.

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

O aparelho está equipado com uma placa de identificação que contém os dados do produto. Certifique-se de que o aparelho dispõe da placa, caso contrário avise imediatamente o fabricante e/ou revendedor. Os aparelhos que não possuem uma placa de identificação não devem ser utilizados, caso contrário anula-se qualquer responsabilidade do fabricante.



1 Identificação do fabricante
2 Marcação CE de conformidade
3 Ano de fabrico
4 Dados técnicos
5 Número de série
6 Modelo do aparelho

APRESENTAÇÃO DO APARELHO



AVISO
Os produtos que não tenham uma placa de identificação devem ser considerados anónimos e potencialmente perigosos.

2.2 Ambiente de trabalho



ATENÇÃO PERIGO
A instalação deve ser realizada em ambientes com atmosfera não explosiva

O aparelho pode funcionar em locais em que estejam reunidas as seguintes condições ambientais:
- temperatura ambiente: de +4°C a + 40°C
- humidade: máx. 90%
- iluminação: o local deve ser adequadamente iluminado (consulte as normas técnicas aplicáveis no país de utilização)
- altitude: máximo 2000 m. a.n.m. (para utilização acima desta altitude, consulte o fabricante).

2.3 Dados técnicos e medidas

Descrição	EM025FJT	EMA34GTQ	U/M
Potência	1,550	3	kW
Alimentação elétrica	220-240/1/50	220-240/1/50	V/Ph/Hz
Dimensões do equipamento	510x440x310	574x528x368	mm
Peso líquido	15	32	kg
Tipo de instalação	Instalação de banca		

2.4 Descrição

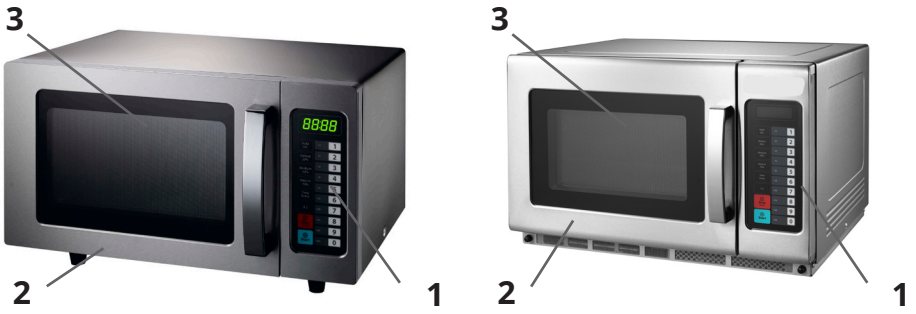
FORNO MICRO-ONDAS

O aparelho é de tipo profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer qualquer formação especial para a sua utilização, mas são necessárias qualificações e competências específicas no setor da restauração

AVISO
Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada USO INCORRETO.

Todos os componentes do equipamento que entram em contacto com o produto alimentar são feitos de materiais adequados.

2.4.1 Componentes principais



1 **Quadro de comandos** está equipado com os dispositivos de comando necessários para operar o equipamento (ver “Descrição dos comandos”).
2 **Porta do forno** é associada a um dispositivo de interbloqueio (microinterruptor). Quando a porta é aberta, o ciclo de cozedura é interrompido. Quando a porta é fechada, o ciclo de cozimento retoma a partir do ponto em que foi interrompido.
3 **Compartimento de processamento**

3 Utilização do aparelho

3.1 Receção do produto

O aparelho é entregue em um único volume, protegido por uma embalagem de cartão e adequadamente estabilizado com material à prova de choque para garantir a sua integridade.
Dependendo das características do equipamento e para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.

AVISO
Ao receber o aparelho, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou falta de algumas peças, contacte o revendedor local para definir quais os procedimentos a adotar.

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo *"7 Anexos" a pagina 38*.

AVISO
Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

3.2 Transporte e movimentação

ATENÇÃO PERIGO

- O transporte do aparelho deve ser sempre realizado por pessoal profissionalmente qualificado, tendo o cuidado de evitar qualquer dano às suas peças devido a impactos ou esforços causados por métodos de elevação não autorizados.
- Danos ao aparelho causados durante as fases de transporte e movimentação, não são cobertos pela garantia.
- Reparações ou substituições de peças danificadas são a cargo do Cliente e devem ser realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante utilizando apenas peças de substituição originais.
- A movimentação do produto embalado deve ser feita de acordo com as suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem reduzidos, a movimentação pode ser realizada manualmente, caso contrário é necessário usar um dispositivo de elevação com capacidade adequada.
- Realize as operações de elevação manual em pelo menos duas pessoas.

Após ter removido a embalagem, a movimentação em segurança do aparelho é efetuada seguindo as instruções (carga e descarga) indicadas diretamente na embalagem.

3.3 Primeira colocação em funcionamento

AVISOS

- A primeira colocação em funcionamento deve ser efetuada por pessoal experiente e autorizado, que deve certificar-se antecipadamente de que a linha de alimentação elétrica está em conformidade com as leis, regulamentos e especificações pertinentes em vigor no país de utilização. Deve igualmente verificar-se se a instalação elétrica está corretamente ligada à terra e se a tensão e a frequência da linha correspondem aos dados indicados na placa de identificação.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *"2.2 Ambiente de trabalho" a pagina 10*.
- O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.

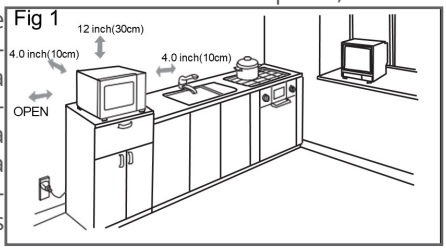
ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

- Os danos a bens, animais e pessoas causados pela ausência de ligação à terra não estão cobertos pela garantia e a responsabilidade cabe inteiramente ao operador que não tenha verificado a presença da ligação à terra e de um interruptor de segurança diferencial corretamente instalado e calibrado.
- Se for utilizado um adaptador para a tomada elétrica, é necessário verificar se as suas características elétricas não são inferiores às do aparelho.
- Não use por motivo algum fichas triplas.

3.4 Instalação

- Antes de instalar o equipamento, verificar se a zona escolhida é adequada, suficientemente arejada e iluminada, estável e se tem espaço circunstante suficiente para realizar comodamente as operações de limpeza e manutenção. Além disso, verificar se o plano de apoio é estável, nivelado e se a sua superfície pode ser limpa facilmente para eliminar os resíduos e evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

Fig 1



- Não remover os pés do forno.
- Obstruir as aberturas de ventilação pode danificar o forno.
- Não posicionar o forno junto à rádio e TV porque o funcionamento do forno a micro-ondas pode causar interferências com receção rádio ou TV.

3.5 Limpeza preliminar

Antes de usar o equipamento, realize uma limpeza e higienização preliminar.

ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

AVISO
Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.

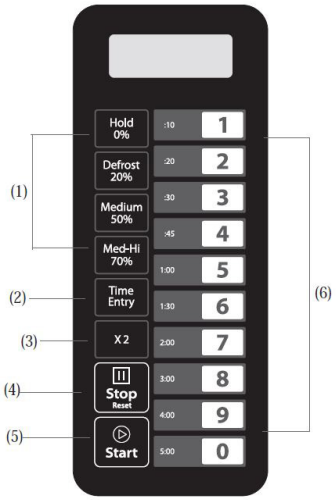
3.5.1 Ligação elétrica

ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
A ligação elétrica da máquina à rede de alimentação e os seus ensaios preliminares devem ser efetuados exclusivamente por um instalador especializado que possua o equipamento e a formação adequados.

Verifique se o sistema de ligação à terra do edifício está em perfeito estado de funcionamento. Verifique se a tensão da linha (Volts) e a frequência (Hz) correspondem às do equipamento (Ver a placa de identificação e o esquema elétrico). O equipamento está equipado com cabo elétrico ao qual ligar uma ficha multipolar. A ficha deve ser ligada a um interruptor de parede equipado com diferencial.

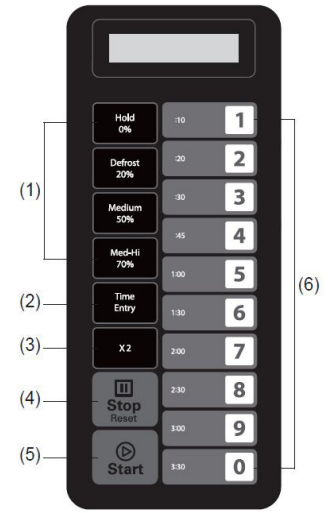
4 Utilização

4.1 Descrição dos comandos



EM025FJT

1 Botões de alimentação
2 Botão de registo de tempo
3 Botão X2
4 Botão Stop/Reset
5 Botão Start
6 Botões de números



EMA34GTQ

1 Botões de alimentação
2 Botão de registo de tempo
3 Botão X2
4 Botão Stop/Reset
5 Botão Start
6 Botões de números

UTILIZAÇÃO

Estão disponíveis 5 níveis de potência

EM025FJT

Níveis	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Potência	100%	70%	50%	20%	0%
Ecrã	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Níveis	High	M.High	Med.	Defrost	Hold
Potência	100%	70%	50%	20%	0%
Ecrã	VAZIO	70	50	20	00

Os valores realçados são os dados por defeito.

Opções	Definições	Descrição
1 EOC tom	**OP:10**	Sinal sonoro de 3 segundos (EM025FJT) 3 sinais sonoros (EMA34GTQ)
	OP:11	sinal sonoro contínuo
	OP:12	5 sinais sonoros repetitivos
2 Volume do sinal sonoro	OP:20	sinal desligado
	OP:21	baixo
	OP:22	médio
	OP:23	alto
3 Sinal sonoro On/Off	OP:30	sinal sonoro Off
	OP:31	sinal sonoro On
4 Janela do teclado	OP:40	15 segundos
	OP:41	30 segundos
	OP:42	60 segundos
	OP:43	120 segundos
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly desativado
	OP:51	On-the-Fly ativado
6 Reset da porta	**OP:60**	Reset da porta desativado
	OP:61	Reset da porta ativado
7 Tempo máximo	**OP:70**	60 minutos de tempo máximo de cozedura
	OP:71	10 minutos de tempo máximo de cozedura
8 Programação manual	OP:80	Programação manual desativada
	OP:81	Programação manual ativada
9 Dois dígitos	**OP:90**	Modo de um só dígito-10 programas
	OP:91	Modo de dois dígitos-100 programas

UTILIZAÇÃO

O forno EM025FJT deve ser usado com os seguintes tempos de cozedura predefinidos, salvo indicação em contrário na especificação do produto.

Botões	Ecrã (Tempo)	Potência	Percentagem de cozedura
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

O forno EMA34GTQ deve ser usado com os seguintes tempos de cozedura predefinidos, salvo indicação em contrário na especificação do produto.

Botões	Ecrã (Tempo)	Potência	Percentagem de cozedura
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 Modos de utilização

AVISO
- Não pressionar a base de cerâmica com força
- Colocar os produtos no interior do forno com cuidado para não danificar a base de cerâmica
- Após a utilização, não tocar na base de cerâmica; possibilidade de queimaduras devido a temperaturas elevadas.

ATENÇÃO PERIGO
Se as juntas da porta estiverem danificadas, não utilizar o forno e mandar efetuar uma manutenção extraordinária pelo fabricante.

ATENÇÃO PERIGO
É proibido utilizar o forno sem alimentos no interior. É muito perigoso.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Modo de Arranque (Power Up)
é visualizado "_ _ _ _" quando o forno é eletrificado pela primeira vez. Ao premir a tecla Stop Reset, o forno passa para o modo de repouso.
Nota: no modo de repouso, não é possível premir nenhum botão.

5.1.2 Modo de repouso (Idle Mode)
1. Ativação. O forno entra no modo de repouso após um determinado número de segundos no modo "Pronto" se não for premida nenhuma tecla do teclado ou se a porta for aberta ou fechada. O número de segundos é determinado pela janela de time-out do teclado, definida pela opção de utilizador 4.
2. Durante o modo de repouso, o LED está desligado. Não há atividade no forno.
3. Ao abrir e fechar a porta do forno, o forno sai do modo de repouso e entra no modo "Pronto".

5.1.3 Modo Pronto (Ready Mode)
1. Abrir e fechar a porta enquanto o forno está no modo de repouso faz com que o forno passe para o Modo Pronto (Ready Mode).
2. Durante o modo Pronto, é apresentado "0:00".
3. A partir do modo Pronto, o forno pode mudar para quase todos os outros modos.

4 Apenas a ventoinha e a lâmpada funcionam.

5.1.4 Modo de porta aberta (Door Open Mode)

1 Enquanto a porta do forno estiver aberta, o forno está no modo de porta aberta.
2 Durante este modo, o LED está desligado. A ventoinha e a lâmpada do forno funcionam.
3 Quando a porta é fechada, se a opção do utilizador OP:60 estiver selecionada e o forno estiver a executar um ciclo de cozedura manual ou predefinido, o forno entra no modo Pausa (Pause Mode).
4 Em todos os outros casos, o forno retorna ao modo Pronto com a opção de utilizador OP:61 definida; abrir e fechar a porta apaga todas as informações relativas a um programa manual ou predefinido em curso.

5.1.5 Modo de pausa (Pause Mode)

1 Durante o modo de cozedura manual ou o modo de cozedura com programa predefinido, se a porta for aberta ou fechada ou se a tecla Stop Reset for premida, o forno entra no modo Pausa.
2 Durante a pausa, o LED indica o tempo de cozedura restante.
3 Apenas a ventoinha e a lâmpada funcionam.
4 O modo de pausa regressa ao modo de repouso exatamente da mesma forma que o modo Pronto, dependendo da definição da opção de utilizador 4.

Além disso, se o botão Stop Reset for premido, o forno entra imediatamente no modo Pronto. Se, em vez disso, for premido o botão **Start**, o forno entrará no modo de trabalho.

5.1.6 Modo de ativação manual da cozedura (Manual Cook Entry Mode)

1 Enquanto o forno está no modo Pronto (Ready Mode), pressionar a tecla Time Entry no teclado muda para o modo de cozedura manual.
2 Durante este modo, é visualizado “00:00”.
3 Premindo os botões “Hold 0%”, “Defrost 20%”, “Medium 50%” ou “Med-Hi 70%” para selecionar o nível de potência, o LED indica a potência correspondente. Se premir duas vezes o mesmo botão, a alimentação muda para PL10. Se não for escolhida nenhuma potência, “PL10” será a predefinição.
4 Apenas a ventoinha e a lâmpada funcionam.
5 Durante o processo de configuração, premir **Start** para entrar no modo de cozedura manual. Premir Stop Reset para entrar no modo Pronto.

5.1.7 Modo de cozedura manual (Manual Cook Mode)

1 Premir a tecla **Start** coloca o forno no modo de cozedura manual.

2 Durante este modo, é visualizado o tempo de cozedura restante. A ventoinha e a lâmpada do forno funcionam.

3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura. Se a tecla Stop Reset for premida neste modo, o forno entra no modo Pausa.

5.1.8 Modo de Fim de ciclo de cozedura (End of Cook Cycle Mode)

1 Quando o tempo expira num modo de cozedura manual ou num modo de cozedura com um programa predefinido, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

2 Durante este modo, é visualizado “End” (Fim).

3 Se a opção do utilizador “OP:11” ou “OP:12” tiver sido selecionada, o forno continuará a emitir sinais sonoros até que o utilizador confirme a seleção abrindo e fechando a porta ou premindo a tecla Stop Reset. Se a opção do utilizador “OP:10” for selecionada, o forno passa para o “Ready Mode” após 3 sinais sonoros.

4 Se não houver qualquer ação dentro de um determinado período de tempo, o forno passa para o modo inativo (Repouso).

5.1.9 Modos de cozedura com programa predefinido (Preset Program Cook Mode)

1 Este modo permite que os alimentos sejam cozinhados com o simples toque num botão. No modo Pronto, premindo uma das dez teclas numéricas do teclado, o forno executa o programa predefinido associado a essa tecla.

2 O LED indica o tempo de cozedura restante. Caso de trate de um processo de cozedura em várias etapas, é indicado o tempo de cozedura total restante e não as fases individuais.

3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

Se a tecla Stop Reset for premida neste modo, o forno entra no modo Pausa.

5.1.10 Cozedura rápida (On the Fly Cooking)

1 Enquanto o forno estiver a cozinhar ou no modo Pausa, se a opção OP:51 estiver selecionada, premir as teclas numéricas para iniciar automaticamente o programa de cozedura predefinido.

2 O LED indica o tempo de cozedura restante.

3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

Se a tecla Stop Reset for premida neste modo, o forno entra no modo Pausa.

5.1.11 Modalidade de programação (Programming Mode)

Este modo permite ao utilizador atribuir tempos de cozedura e níveis de potência à tecla selecionada.

1 Abrir a porta e premir "1" durante 5 segundos; o sinal sonoro tocará uma vez e entrará no modo de programação.
2 O ecrã mostra "ProG".
3 Premir qualquer número de 0 a 9 e o LED indicará o tempo memorizado, podendo depois ser introduzido o tempo pretendido.
4 Premir "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" ou "Med-Hi 70%" para introduzir o nível de potência. O LED indica a potência correspondente. Se o mesmo botão for premido duas vezes, a potência passa para PL10. Se não for selecionada nenhuma potência, o valor por defeito é "PL10".
5 Para alterar os fatores de cozedura: premir "X2", o LED indica "CF:XX". O fator predefinido é de 80%. O ecrã mostra "CF:80". Se pretender alterar a potência de cozedura, basta premir as teclas numéricas para a definir.

Se for premido "0", aparece "CF:10".

6 Depois de definir o tempo e a potência, premir **Start** no espaço de 30 segundos; o programa de cozedura será guardado. Quando o programa é guardado, é mostrado "ProG".
7 Se o tempo de cozedura total exceder o tempo máximo da opção de utilizador 7, ao premir **Start** para guardar o programa, o sinal sonoro tocará brevemente três vezes para indicar que o tempo está errado. Em seguida, o LED volta a indicar "ProG". O tempo previamente definido não é alterado.
8 Fechar a porta e o forno regressará ao modo Pronto. Se a tecla Stop Reset for premida durante o processo de definição, o forno passa para o modo de porta aberta. O programa não guardado perde-se. Se houver um programa guardado na memória, premir a respetiva tecla numérica para iniciar o programa guardado. Se não houver nenhum programa guardado, o sinal sonoro será ativado quando a tecla numérica for premida e nenhuma função será iniciada.

Exemplo: definir o programa como memória de cozedura.
Programa; nível de potência PL7 e tempo de cozedura de 1 minuto e 25 segundos.
Fase 1: no estado "Pronto", premir a tecla numérica "1" durante 5 segundos, é mostrado "ProG".
Fase 2: Premir a tecla numérica '3', o programa será guardado em '3'.
Fase 3: Premir as teclas numéricas "1", "2" e "5" para introduzir o tempo de cozedura.
Fase 4: Premir o botão "Med-Hi 70%", é mostrado "PL7". A definição está concluída.
Fase 5: Premir **Start** para guardar. Para utilizar o programa posteriormente, basta premir o botão "3" e o programa em causa será iniciado.
Atenção:

– Em caso de interrupção da eletricidade, o programa guardado não se perde.
– Para repor o programa, basta repetir os passos descritos acima.
– Se premir o botão Stop Reset durante o último passo, regressa ao modo de porta aberta (Open Door). As definições são anuladas.

5.1.12 Cozedura em quantidade dupla (Double Quantity Cooking)

1 No modo Pronto, premir a tecla "X2" e, em seguida, premir as teclas numéricas 0-9 durante 5 segundos; o forno começará a cozinhar com o tempo de cozedura predefinido.
2 Premir o botão "X2", é mostrado "doub". Quando as teclas numéricas são premidas, o LED indica a quantidade de tempo predefinida. Por exemplo, se a tecla numérica "5" for premida, o tempo predefinido é de 1 minuto. Premir "X2" mudará o tempo para 1:00*(1+0,8)=1:48.
3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

5.1.13 Programação da cozedura por fases (Stage Cooking Programming)

Permite ao utilizador cozinhar alimentos com uma combinação de diferentes níveis de potência.

1 No modo de cozedura ou no modo de memória, é possível definir no máximo três fases. Após ter programado a potência e o tempo para a primeira fase, pressionar o botão Time Entry para programar a segunda fase. Proceder da mesma forma para definir a terceira fase.
2 Ao definir a segunda e a terceira fase, as mensagens "S-2" ou "S-3" aparecerão quando o botão Time Entry for premido.
3 Premir o botão **Start** para iniciar a cozedura.

Exemplo: para definir três fases como modo de "memória". A primeira fase é PL7 e o tempo é de 1 minuto e 25 segundos. A segunda fase é PL5 e o tempo é de 5 minutos e 40 segundos. Os passos são os seguintes.

a. No Modo Pronto, premir "1" durante 5 segundos, o LED indica "ProG".
b. Premir a tecla numérica "3" para guardar o programa na posição "3".
c. Prima "1","2","5" para introduzir o tempo de cozedura. Aparecerá "1:25.
d. Premir "Med-Hi 70%", aparecerá "PL7".

A primeira fase está concluída.

e. Premir Time Entry, o LED indica "S-2".
f. Premir as teclas "5","4","0", aparece "5:40".
g. Premir "Medium 50%", aparecerá "PL5". A segunda fase está concluída.
h. Prima **Start** para guardar o programa.

5.1.14 Modo de opção do utilizador (User Option Mode)

1 Abrir a porta e premir "2" durante 5 segundos. O sinal sonoro emitirá um único som para iniciar este modo.
2 O LED indica a mensagem "OP:--".
3 Prima qualquer tecla numérica para aceder à definição do modo correspondente. Por exemplo: para definir o tom do sinal sonoro em médio. Premir "2", é mostrado "OP:22". Se desejar mudar, continuar a premir "2", o LED indica "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20" ciclicamente.
4 Premir **Start** para guardar a definição atual. Uma vez guardada, a mensagem "OP:--" aparecerá novamente.
5 Durante o procedimento de programação, premir o botão Stop Reset para entrar no modo de Porta aberta. Quando a porta é fechada, o sistema entra no modo Pronto.
6 Se a tecla **Start** não for premida no final do último passo, o programa não será guardado e permanecerá na versão anterior.

5.1.15 Modo de funcionamento

1 Abrir a porta do forno e premir "3" durante 5 segundos para entrar no modo de funcionamento.
2 O LED indica "SErU".
3 Para verificar os tempos de abertura e fecho da porta, premir o botão "3", o ecrã mostrará os tempos.
4 Premir **Start** e, em seguida, premir a tecla "4" durante 3 segundos; a mensagem será apagada. Aparecerá a indicação "4-CL".
5 Premir Stop Reset para entrar no modo de Porta aberta. Quando a porta é fechada, o sistema entra no modo Pronto.

5.1.16 Função de pedido

Durante o processo de cozedura no micro-ondas, premir Time Entry para controlar o nível de potência. O LED indica a potência durante 3 segundos e depois volta ao seu estado anterior.
Está disponível para cozedura em várias fases.

5.1.17 Definições de fábrica (Factory-default setting)

No modo de ligação e pronto, premir **Start** e "0" para definir as definições de fábrica.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Modo de Arranque (Power Up)

é visualizado "_ _ _ _ _ _ _" quando o forno é eletrificado pela primeira vez. Ao premir a tecla Stop Reset, o forno passa para o modo de repouso.
Nota: no modo de repouso, não é possível premir nenhum botão.

5.2.2 Modo de repouso (Idle Mode)

1. Ativação. O forno entra no modo de repouso após um determinado número de segundos no modo "Pronto" se não for premida nenhuma tecla do teclado ou se a porta for aberta ou fechada. O número de segundos é determinado pela janela de time-out do teclado, definida pela opção de utilizador 4.
2. Durante o modo de suspensão, o LED acende-se e indica "ECO". Não há atividade na câmara de cozimento.
3. Ao abrir e fechar a porta do forno, o forno sai do modo de repouso e entra no modo "Pronto".

5.2.3 Modo Pronto (Ready Mode)

1. Abrir e fechar a porta enquanto o forno está no modo de repouso faz com que o forno passe para o Modo Pronto (Ready Mode).
2. Durante o modo Pronto, o LED acende-se e indica "READY" (Pronto).
3. A partir do modo Pronto, o forno pode mudar para quase todos os outros modos.
4. Apenas a ventoinha e a lâmpada funcionam.

5.2.4 Modo de porta aberta (Door Open Mode)

1. Enquanto a porta do forno estiver aberta, o forno está no modo de porta aberta.
2. Durante este modo, o visor indica "DOOR OPEN". O ventilador e a lâmpada da câmara de cozimento estão a funcionar.
3. Quando a porta é fechada, se a opção do utilizador OP:60 estiver selecionada e o forno estiver a executar um ciclo de cozedura manual ou predefinido, o forno entra no modo Pausa (Pause Mode).
4. Em todos os outros casos, o forno retorna ao modo Pronto com a opção de utilizador OP:61 definida; abrir e fechar a porta apaga todas as informações relativas a um programa manual ou predefinido em curso.

5.2.5 Modo de pausa (Pause Mode)

1. Durante o modo de cozedura manual ou o modo de cozedura com programa predefinido, se a porta for aberta ou fechada ou se a tecla Stop Reset for premida, o forno entra no modo Pausa.
2. Durante a pausa, o LED indica o tempo de cozedura restante.
3. Apenas a ventoinha e a lâmpada funcionam.
4. O modo de pausa regressa ao modo de repouso exatamente da mesma forma que

o modo Pronto, dependendo da definição da opção de utilizador 4.

Além disso, se o botão Stop Reset for premido, o forno entra imediatamente no modo Pronto. Se, em vez disso, for premido o botão **Start**, o forno entrará no modo de trabalho.

5.2.6 Modo de ativação manual da cozedura (Manual Cook Entry Mode)

1 Enquanto o forno está no modo Pronto (Ready Mode), pressionar a tecla Time Entry no teclado muda para o modo de cozedura manual.
2 Durante este modo, é visualizado "00:00".
3 Premindo as teclas "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" ou "Med-Hi 70%" para selecionar o nível de potência, o LED indica a potência correspondente. Ao premir duas vezes a mesma tecla, a potência muda para a potência máxima de 100%. Se não for selecionada nenhuma potência, a potência máxima será a potência predefinida.
4 Apenas a ventoinha e a lâmpada funcionam.
5 Durante o processo de configuração, premir **Start** para entrar no modo de cozedura manual. Premir Stop Reset para entrar no modo Pronto.

5.2.7 Modo de cozedura manual (Manual Cook Mode)

1 Premir a tecla **Start** coloca o forno no modo de cozedura manual.
2 Durante este modo, é visualizado o tempo de cozedura restante. A ventoinha e a lâmpada do forno funcionam.
3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura. Se a tecla Stop Reset for premida neste modo, o forno entra no modo Pausa.

5.2.8 Modo de Fim de ciclo de cozedura (End of Cook Cycle Mode)

1 Quando o tempo expira num modo de cozedura manual ou num modo de cozedura com um programa predefinido, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.
2 Durante este modo, é visualizado "DONE".
3 Se a opção do utilizador "OP:11" ou "OP:12" tiver sido selecionada, o forno continuará a emitir um sinal sonoro até que o utilizador o confirme abrindo e fechando a porta ou premindo a tecla Stop Reset. Se a opção do utilizador "OP:10" tiver sido selecionada, após o sinal sonoro de 3 segundos, o visor indica "DONE". Após o sinal sonoro, o visor indica "READY". Se não for efectuada qualquer operação durante um período de tempo, o forno passa para o modo de inatividade.

4 Se não houver qualquer ação dentro de um determinado período de tempo, o forno passa para o modo inativo (Repouso).

5.2.9 Modos de cozedura com programa predefinido (Preset Program Cook Mode)

1 Este modo permite que os alimentos sejam cozinhados com o simples toque num botão. No modo Pronto, premindo uma das dez teclas numéricas do teclado, o forno executa o programa predefinido associado a essa tecla.
2 O LED indica o tempo de cozedura restante. Caso de trate de um processo de cozedura em várias etapas, é indicado o tempo de cozedura total restante e não as fases individuais.
3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

Se a tecla Stop Reset for premida neste modo, o forno entra no modo Pausa.

5.2.10 Cozedura rápida (On the Fly Cooking)

1 Enquanto o forno estiver a cozinhar ou no modo Pausa, se a opção OP:51 estiver selecionada, premir as teclas numéricas para iniciar automaticamente o programa de cozedura predefinido.
2 O LED indica o tempo de cozedura restante.
3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

Se a tecla Stop Reset for premida neste modo, o forno entra no modo Pausa.

5.2.11 Modalidade de programação (Programming Mode)

Este modo permite ao utilizador atribuir tempos de cozedura e níveis de potência à tecla selecionada.

1 Abrir a porta e premir “1” durante 5 segundos; o sinal sonoro tocará uma vez e entrará no modo de programação.
2 O ecrã mostra “PROGRAM”.
3 Premir qualquer número de 0 a 9 e o LED indicará o tempo memorizado, podendo depois ser introduzido o tempo pretendido.
4 Premir “Hold 0%”, “Defrost 20%”, “Medium 50%” ou “Med-Hi 70%” para introduzir o nível de potência. O LED indica a potência correspondente. Se o mesmo botão for premido duas vezes, a potência passa para 100%. Se não for selecionada nenhuma potência, o valor por defeito é 100%.
5 Para alterar os fatores de cozedura: premir “X2”, o LED indica “CF:XX”. O fator predefinido é de 80%. O ecrã mostra “CF:80”. Se pretender alterar a potência de cozedura, basta premir as teclas numéricas para a definir.

Se for premido “0”, aparece “CF:10”.

6 Depois de definir o tempo e a potência, premir **Start** no espaço de 30 segundos; o

programa de cozedura será guardado. Quando o programa é guardado, é mostrado "PROGRAM".

7 Se o tempo de cozedura total exceder o tempo máximo da opção de utilizador 7, ao premir **Start** para guardar o programa, o sinal sonoro tocará brevemente três vezes para indicar que o tempo está errado. Em seguida, o LED volta a indicar "PROGRAM". O tempo previamente definido não é alterado.

8 Fechar a porta e o forno regressará ao modo Pronto. Se a tecla Stop Reset for premida durante o processo de definição, o forno passa para o modo de porta aberta. O programa não guardado perde-se. Se houver um programa guardado na memória, premir a respetiva tecla numérica para iniciar o programa guardado. Se não houver nenhum programa guardado, o sinal sonoro será ativado quando a tecla numérica for premida e nenhuma função será iniciada.

Exemplo: definir o programa como memória de cozedura.
Programa; nível de potência PL7 e tempo de cozedura de 1 minuto e 25 segundos.
Fase 1: no estado "Pronto", premir a tecla numérica "1" durante 5 segundos, é mostrado "PROGRAM".
Fase 2: Premir a tecla numérica '3', o programa será guardado em '3'.
Fase 3: Premir as teclas numéricas "1", "2" e "5" para introduzir o tempo de cozedura.
Fase 4: Premir o botão "Med-Hi 70%", é mostrado "1:25 70". A definição está concluída.
Fase 5: Premir **Start** para guardar. Para utilizar o programa posteriormente, basta premir o botão "3" e o programa em causa será iniciado.
Atenção:

- Em caso de interrupção da eletricidade, o programa guardado não se perde.
- Para repor o programa, basta repetir os passos descritos acima.
- Se premir o botão Stop Reset durante o último passo, regressa ao modo de porta aberta (Open Door). As definições são anuladas.

5.2.12 Cozedura em quantidade dupla (Double Quantity Cooking)

1 No modo Pronto, premir a tecla "X2" e, em seguida, premir as teclas numéricas 0-9 durante 5 segundos; o forno começará a cozinhar com o tempo de cozedura predefinido.

2 Premir o botão "X2", é mostrado "DOUBLE". Quando as teclas numéricas são premidas, o LED indica a quantidade de tempo predefinida. Por exemplo, se a tecla numérica "5" for premida, o tempo predefinido é de 1 minuto. Premir "X2" mudará o tempo para 1:00*(1+0,8)=1:48.

3 No final do programa de cozedura, o forno entra no modo Fim do ciclo de cozedura.

5.2.13 Programação da cozedura por fases (Stage Cooking Programming)

Permite ao utilizador cozinhar alimentos com uma combinação de diferentes níveis de potência.

1 No modo de cozedura ou no modo de memória, é possível definir no máximo três fases. Após ter programado a potência e o tempo para a primeira fase, pressionar o botão Time Entry para programar a segunda fase. Proceder da mesma forma para definir a terceira fase.

2 Ao definir a segunda e a terceira fase, as mensagens "STAGE-2" ou "STAGE-3" aparecerão quando o botão Time Entry for premido.

3 Premir o botão **Start** para iniciar a cozedura.

Exemplo: para definir três fases como modo de "memória". A primeira fase é PL7 e o tempo é de 1 minuto e 25 segundos. A segunda fase é PL5 e o tempo é de 5 minutos e 40 segundos. Os passos são os seguintes.

a. No Modo Pronto, premir "1" durante 5 segundos, o LED indica "PROGRAM".
b. Premir a tecla numérica "3" para guardar o programa na posição "3".
c. Prima "1","2","5" para introduzir o tempo de cozedura. Aparecerá "1:25.
d. Premir "Med-Hi 70%", aparecerá "1:25 70".

A primeira fase está concluída.

e. Premir Time Entry, o LED indica "STAGE-2".
f. Premir as teclas "5","4","0", aparece "5:40".
g. Premir "Medium 50%", aparecerá "5:40 50". A segunda fase está concluída.
h. Prima **Start** para guardar o programa.

5.2.14 Modo de opção do utilizador (User Option Mode)

1 Abrir a porta e premir "2" durante 5 segundos. O sinal sonoro emitirá um único som para iniciar este modo.

2 O LED indica a mensagem "OP:--".

3 Prima qualquer tecla numérica para aceder à definição do modo correspondente. Por exemplo: para definir o tom do sinal sonoro em médio. Premir "2", é mostrado "OP:22". Se desejar mudar, continuar a premir "2", o LED indica "OP:20", "OP:21", "OP:22", "OP:23", "OP:20" ciclicamente.

4 Premir **Start** para guardar a definição atual. Uma vez guardada, a mensagem "OP:--" aparecerá novamente.

5 Durante o procedimento de programação, premir o botão Stop Reset para entrar no modo de Porta aberta. Quando a porta é fechada, o sistema entra no modo Pronto.

6 Se a tecla **Start** não for premida no final do último passo, o programa não será guardado e permanecerá na versão anterior.

5.2.15 Definições de fábrica (Factory-default setting)

No modo de ligação e pronto, premir **Start** e “0” para definir as definições de fábrica.

5.3 Conselhos de utilização



AVISO
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.



ATENÇÃO PERIGO
O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar uma ebulição retardada, pelo que deve ter cuidado ao manusear o recipiente.

– Os ovos inteiros (mesmo os ovos cozidos) não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois de terminado o aquecimento.

Materiais que podem ser utilizados no interior do forno micro-ondas.

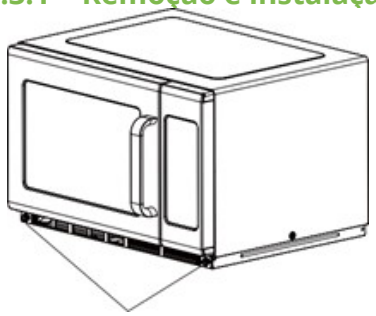
Utensílio	Notas
Prato para dourar	
Louça de mesa	Apenas micro-ondas. Não utilizar pratos rachados ou lascados.
Frascos de vidro	Retirar sempre a tampa. Assim que o produto estiver quente, parar o processo; a maioria dos frascos de vidro não são resistentes ao calor e podem partir-se.
Vidros	Utilizar apenas objetos de vidro resistentes ao calor. Certificar-se de que não existem acabamentos metálicos.
Sacos para forno	Fazer fendas no saco para permitir a saída do vapor.
Pratos ou copos de papel	Utilizar apenas para cozedura ou aquecimento de curta duração. Não deixar o forno sem vigilância durante a cozedura.
Toalha de papel	Utilizar para cobrir os alimentos a aquecer e para absorver a gordura. Supervisionar a cozedura (a curto prazo).
Papel manteiga	Utilizar como cobertura para evitar salpicos ou como invólucro para cozer a vapor.
Plástico	Apenas micro-ondas. Deve ter um rótulo com a menção “Seguro para Micro-ondas”. Alguns recipientes de plástico podem amolecer durante o aquecimento. Os sacos de plástico devem ser perfurados ou ter uma abertura.
Película transparente	Apenas micro-ondas. Utilizar para cobrir os alimentos durante a cozedura para reter a humidade. A película não deve estar em contacto direto com os alimentos.
Termómetros	Apenas para micro-ondas (termómetros para carne e doces).
Papel vegetal	Utilizar como cobertura para evitar salpicos e reter a humidade.

MODOS DE UTILIZAÇÃO

Materiais que não podem ser utilizados no interior do forno micro-ondas.

Utensílio	Notas
Tabuleiro de alumínio	Pode provocar arcos elétricos. Transferir os alimentos para recipientes adequados para aquecer/cozinhar no micro-ondas.
Cartão alimentar com pega metálica	Pode provocar arcos elétricos. Transferir os alimentos para recipientes adequados para aquecer/cozinhar no micro-ondas.
Utensílios metálicos ou metalizados	O metal protege os alimentos dos micro-ondas. Pode provocar arcos elétricos.
Ligas metálicas	Pode provocar arcos elétricos e incêndios.
Sacos de papel	Pode provocar incêndios.
Espuma de plástico	A espuma de plástico pode derreter ou contaminar o líquido no seu interior se for exposta a temperaturas elevadas.
Madeira	A madeira seca quando utilizada no interior do forno e pode partir-se ou rachar.

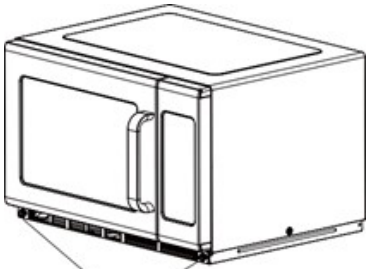
5.3.1 Remoção e instalação do filtro (apenas EMA34GTQ)



1 - Rodar os pregos metálicos para a esquerda para os soltar.



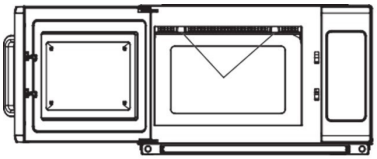
2 - Retirar o filtro.



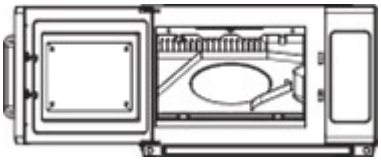
3 - Alinhar os orifícios de montagem na placa de base e inserir o filtro, Rode os pregos metálicos para a direita para os apertar.

5.3.2 Desmontagem e montagem do bloco de óleo (apenas EMA34GTQ)

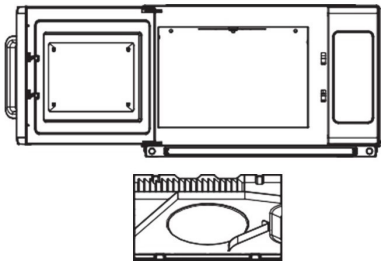
ATENÇÃO PERIGO
Antes de remover e instalar o bloco de óleo, desligar a unidade da fonte de alimentação. Evitar as queimaduras de alta temperatura.



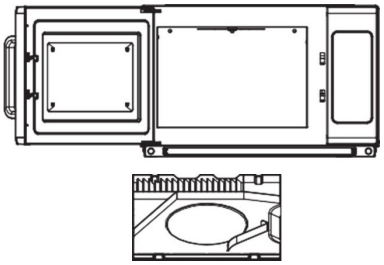
1 - Pressionar nas zonas indicadas pelas setas na figura, empurrar para trás e depois puxar para baixo



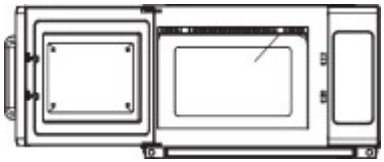
2 - Retirar cuidadosamente o bloco do equipamento



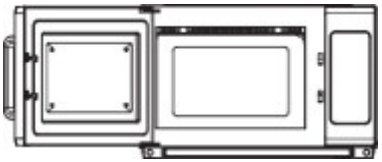
3 - Bloco de óleo removido



4 - Alinhar os 3 cilindros do bloco de óleo inserindo os 3 furos na placa traseira



5 - Com a mão esquerda pegar no micro-ondas, com o polegar direito pressionar a zona indicada pela seta e empurrar para trás



6 - Da direita para a esquerda, verificar se o bloco de óleo está corretamente inserido

6 Limpeza do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

- Todas as operações de limpeza devem ser realizadas por pessoal qualificado, depois de ter consultado este manual e ter sido instruído sobre o funcionamento da máquina.
- Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.
- Não lave o aparelho usando um dispositivo de limpeza de pressão, pulverização, imersão.
- Não utilize utensílios a vapor para limpar o aparelho.
- Não use esponjas, esfregões abrasivos ou ferramentas que tenham previamente limpo metais ou ligas metálicas para limpar o aparelho.
- Realize as operações de limpeza só depois de ter esvaziado completamente o aparelho do produto alimentar.
- A frequência das operações de limpeza é determinada pela utilização do aparelho e pelo tipo de produto alimentar processado.

6.1 Limpeza no fim da produção

Limpar o interior do forno e a junta da porta com um pano ligeiramente húmido.
A limpeza das superfícies externas do equipamento pode ser feita com um pano macio húmido ou com uma esponja.
Além disso limpe cuidadosamente superfície de trabalho e toda a área circundante.
Não limpar com jatos de água diretos e não mergulhar em água.

1. Limpeza da janela de vidro, do painel interior da porta e da face frontal do forno. Para um melhor desempenho e para manter um elevado grau de segurança, o painel interior e a face frontal devem estar isentos de alimentos ou gorduras acumuladas. Limpar estas peças com um detergente suave, enxaguar e secar.
2. Limpeza do painel de controlo e das peças de plástico: não aplicar um detergente ou um líquido alcalino em spray, pois pode danificar as peças.

3 Limpeza do interior do forno: limpar os líquidos derramados e os restos de comida o mais rapidamente possível após a utilização. Se o forno for utilizado com resíduos de alimentos, podem surgir odores desagradáveis. Limpar com um pano embebido em água morna com um detergente suave dissolvido na mesma e depois enxaguar com um pano húmido.



AVISO
Não limpar as secções de plástico e pintadas com lixívia, diluentes ou outros agentes de limpeza.

Adicionalmente para o modelo EMA34GTQ
- Limpar regularmente o bloco de óleo.
- Limpar regularmente o filtro; o equipamento sobreaquece quando o filtro está bloqueado.

6.2 Longos períodos de inatividade

No caso de prever um longo período de não utilização do aparelho:
- desligue o aparelho da alimentação elétrica
- realize a limpeza geral do aparelho
- cubra cuidadosamente o aparelho com um pano para o proteger do pó e sujidade.

6.3 Manutenção programada

A manutenção regular é essencial para manter inalterados no tempo os desempenhos do aparelho e garantir o funcionamento seguro.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Antes de realizar qualquer operação de manutenção, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

6.3.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da área de trabalho	Controlo visual	Diária	- Siga as instruções sobre a limpeza do aparelho e da área de trabalho
Limpeza da máquina	Controlo visual	Diária	
Controlo dos dispositivos de segurança	Controlo visual	Diária, pré-operativa	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade dos dispositivos de segurança e das proteções
Controlo da integridade das placas e dos pictogramas de segurança	Controlo visual	Semanal	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade das placas e dos pictogramas de segurança. Em caso de ilegibilidade ou descolamento, peça ao Fabricante uma cópia

ATENÇÃO PERIGO
Em caso de avaria, dano ou falta de ativação dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, não o utilize e contacte obrigatoriamente o Fabricante.

6.4 Manutenção especial

ATENÇÃO PERIGO
– As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
– Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção, dispositivos de segurança ou o acesso ao sistema elétrico e às placas eletrónicas deve ser realizada exclusivamente pelo fabricante.

6.5 Possíveis anomalias de funcionamento

Esta secção contém algumas soluções para os problemas que podem surgir ao usar o aparelho.

Anomalia	Causa	Possível solução
O aparelho não liga	Falta de alimentação elétrica	- Verifique se há tensão de linha no local de trabalho e se a tomada funciona
		- Verifique se o aparelho está corretamente ligado à fonte de alimentação
		- Verifique se a alimentação da tomada de corrente é a correta e se as suas características correspondem aos dados indicados na placa de identificação do produto
Contacto acidental das peças elétricas com água ou outros líquidos	Exposição ou contacto com líquidos	- Em caso de contacto acidental com líquidos das partes elétricas do aparelho, DESLIGUE IMEDIATAMENTE A FICHA DA CORRENTE e contacte o Fabricante
Impacto violento	Queda acidental	- Verifique o estado das proteções (ausência de fissuras ou deformações devido à queda). Se as proteções estiverem danificadas NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique a ausência de ruídos e anomalias. Em caso de ruído anormal NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
Luz fraca	Baixa potência	- Quando se cozinha no micro-ondas a baixa potência, a luz do forno pode tornar-se fraca. É normal.
Acumulação de vapor, ar quente das aberturas de ventilação	- A maior parte do vapor produzido sai pelas aberturas de ventilação, mas algum pode acumular-se num local fresco, como a porta do forno. É normal.	
O forno não aquece	A porta não está fechada corretamente	- Fechar corretamente a porta

6.6 Eliminação

Como para as operações de colocação em funcionamento e manutenção, no fim da vida útil do aparelho, as operações de desmantelamento também devem ser realizadas por pessoal qualificado.
Este produto é composto por vários tipos de materiais: alguns podem ser reciclados, outros têm de ser eliminados. Informe-se sobre os sistemas de reciclagem ou eliminação exigidos pelos regulamentos em vigor na sua área para esta categoria de produto.

ATENÇÃO PERIGO

- Algumas peças do produto podem conter substâncias poluentes ou perigosas que, se dispersas no ambiente, podem causar efeitos nocivos para o ambiente e para a saúde humana.
- Os regulamentos em vigor a nível local podem prever graves sanções em caso de eliminação indevida deste produto.

AVISO

Como indicado pelo símbolo ao lado, é proibido colocar este produto nos resíduos domésticos. Por isso, realize a "recolha seletiva" para a eliminação, de acordo com os métodos estabelecidos nos regulamentos em vigor na sua área, ou devolva o produto ao vendedor ao comprar um novo produto equivalente.



7 Anexos

Juntamente com o aparelho é fornecida a seguinte documentação em anexo:
- Instruções de utilização e manutenção
- Declarações de conformidade
- Quaisquer outros documentos para a utilização segura do aparelho.

AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

В руководстве используются следующие обозначения, каждому из которых присваивается определенное значение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Для обозначения особо важных и деликатных операций, которые при неправильном выполнении могут привести к повреждению устройства и/или используемых материалов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, связанным с электричеством, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ
Для обозначения операций, которые НЕ ДОЛЖНЫ выполняться.

Соответствие

Устройство соответствует директивам, необходимым для возможности его продажи. Полные тексты деклараций о соответствии обеспечиваются с документацией, предоставляемой с устройством.

Указатель

1 БЕЗОПАСНОСТЬ 5
1.1 Важные сведения в отношении безопасности 5
1.1.1 Общие предупреждения. 5
1.1.2 Запреты. 7
1.2 Обозначения на устройстве 9
2 Общее описание устройства 10
2.1 Идентификация. 10
2.2 Рабочая среда 11
2.3 Технические и размерные характеристики. 11
2.4 Описание 12
2.4.1 Основные компоненты. 12
3 Использование устройства 13
3.1 Приемка устройства. 13
3.2 Транспортировка и перемещение. 14
3.3 Первый ввод в эксплуатацию 14
3.4 Установка 15
3.5 Предварительная очистка 16
3.5.1 Подключение к электрической системе. 16
4 Применение 17
4.1 Описание устройств управления 17
5 Способы применения 20
5.1 EMA025FJT. 20
5.1.1 Режим включения питания (Power Up). 20
5.1.2 Режим покоя (Idle Mode). 20
5.1.3 Режим готовности (Ready Mode). 20
5.1.4 Режим открытой двери (Door Open Mode). 21
5.1.5 Режим паузы (Pause Mode). 21
5.1.6 Ручной режим установки приготовления (Manual Cook Entry Mode) 21
5.1.7 Ручной режим приготовления (Manual Cook Mode) 22
5.1.8 Режим окончания цикла приготовления (End of Cook Cycle Mode). 22
5.1.9 Режимы приготовления с предустановленной программой (Preset Program Cook Mode). 22
5.1.10 Быстрое приготовление (On the Fly Cooking). 22
5.1.11 Режим программирования (Programming Mode). 23
5.1.12 Приготовление двойного количества пищи (Double Quantity Cooking). 24
5.1.13 Пошаговое программирование приготовления пищи (Stage Cooking Programming) 24
5.1.14 Режим пользовательских опций (User Option Mode) 25
5.1.15 Режим обслуживания 25
5.1.16 Функция запроса 25
5.1.17 Заводские настройки (Factory-default setting) 26
5.2 EMA34GTQ 27
5.2.1 Режим включения питания (Power Up). 27
5.2.2 Режим покоя (Idle Mode). 27
5.2.3 Режим готовности (Ready Mode). 27

5.2.4 Режим открытой двери (Door Open Mode) . . . 27
5.2.5 Режим паузы (Pause Mode) . . . 27
5.2.6 Ручной режим установки приготовления (Manual Cook Entry Mode) . . . 28
5.2.7 Ручной режим приготовления (Manual Cook Mode) . . . 28
5.2.8 Режим окончания цикла приготовления (End of Cook Cycle Mode) . . . 28
5.2.9 Режимы приготовления с предустановленной программой (Preset Program Cook Mode) . . . 29
5.2.10 Быстрое приготовление (On the Fly Cooking) . . . 29
5.2.11 Режим программирования (Programming Mode) . . . 29
5.2.12 Приготовление двойного количества пищи (Double Quantity Cooking) . . . 31
5.2.13 Пошаговое программирование приготовления пищи (Stage Cooking Programming) . . . 31
5.2.14 Режим пользовательских опций (User Option Mode) . . . 32
5.2.15 Заводские настройки (Factory-default setting) . . . 32
5.3 Советы по использованию . . . 33
5.3.1 Снятие и установка фильтра (только для модели EMA34GTQ) . . . 35
5.3.2 Снятие и установка масляного узла (только для модели EMA34GTQ) . . . 36
6 Очистка устройства . . . 37
6.1 Очистка при завершении процесса обработки . . . 38
6.2 Длительные периоды простоя . . . 39
6.3 Плановое техобслуживание . . . 39
6.3.1 Таблица планового техобслуживания . . . 39
6.4 Внеочередное техобслуживание . . . 40
6.5 Возможные аномалии функционирования . . . 40
6.6 Утилизация . . . 41
7 Приложения . . . 42

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данное руководство является собственностью Изготовителя устройства, его воспроизведение или передача содержания данного документа третьим лицам запрещены. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью устройства; следует проверять, что оно всегда находится в комплектации с устройством, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы с ним мог ознакомиться пользователь или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту. Фотографии и чертежи предоставляются в качестве примера; Изготовитель, следуя политике постоянной разработки и обновления собственной продукции, может вносить изменения без предварительного уведомления.
- Перед использованием устройства в целях обеспечения его безопасного функционирования следует внимательно ознакомиться с данным руководством.
- Устройство поставляется в одной упаковке; следует убедиться в целостности поставки и в случае несоответствия заказанного материала, обратиться к местному дистрибьютору.
- В случае повреждения упаковки устройства, следует своевременно сообщить об этом перевозчику и поставщику устройства.
- Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.

- Исключается любая договорная и внедоговорная ответственность изготовителя за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу, в результате неправильного регулирования, техобслуживания и использования.
- Устройство не предназначено для использования в местах, подверженных воздействию атмосферных агентов.
- Для надлежащего использования устройства следует установить его на прочную, устойчивую, ровную опорную поверхность, которая легко очищается и дезинфицируется, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов.
- При наличии каких-либо сомнений относительно состояния и/или функциональности устройства и предоставляемых с ним деталей, пожалуйста, свяжитесь с местным дистрибьютором для получения дополнительной информации.
- Условия, необходимые для правильной работы устройства:
  - Температура окружающей среды не менее 5°C.
  - Влажность в пределах от 50% (при 40°C) до 90% (при 20°C).
- Перед вводом в эксплуатацию следует удалить из устройства все инструменты.
- Хранить неиспользуемые инструменты следует в защищенном месте, недоступном для детей и лиц, не обладающих разрешением к использованию.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- Обеспечить надлежащее освещение рабочего места. Соответствующее освещение важно для обеспечения удовлетворительных условий безопасности работы.

- Периодически проверять целостность шнура питания, вилки и соответствующей розетки. Если шнур питания поврежден, его может заменить только изготовитель или местный дистрибьютор, продавший устройство, или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту.
- Если устройство не используется в течение длительного времени, необходимо выполнить, по меньшей мере, следующие действия:
  - установить главный выключатель устройства в положение “ВЫКЛ”.
  - извлечь вилку шнура питания из розетки. При трудностях доступа к вилке, следует отсоединить всеполюсный выключатель розетки, к которой подключено устройство
  - полностью опорожнить и выполнить очистку устройства.
- Во избежание повреждения устройства использовать только оригинальные или одобренные изготовителем детали.
- В случае, если квалифицированный специалист выявит или имеет подозрения на неисправности, которые могут сказаться на безопасности устройства, оно должно быть незамедлительно остановлено, а его использование возможно только после ремонта.

1.1.2 Запреты

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ вносить изменения и/или делать попытки ремонта устройства. Внесение изменений приводит к аннулированию декларации соответствия устройства. За ущерб, возникший в результате неправильного использования, полную ответственность несёт пользователь. Любой ремонт должен производиться квалифицированным техническим специалистом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять устройство под воздействием атмосферных агентов.

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия устройства.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прикасаться к устройству влажными, сырыми частями тела и/или босиком. Если при контакте с металлическими частями устройства обнаруживается утечка тока, следует выключить выключатель, вынуть вилку из электрической розетки и обратиться к авторизованному дилеру.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство детям и лицам с ограниченными возможностями или при отсутствии опыта и специальных знаний, без помощи квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- Детям ЗАПРЕЩАЕТСЯ играть с устройством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять любой материал, застрявший в устройстве, во время его работы, или вводить посторонний материал в рабочий цикл.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с поврежденными электрическими соединениями. Это может вызвать опасное электрическое короткое замыкание.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с неправильно расположенными защитными кожухами или в состоянии недостаточной эффективности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ставить на устройство какие-либо предметы, как во время использования, так и в нерабочем режиме.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ принимать алкоголь или лекарственные препараты, которые могут вызвать усталость и/или сонливость до и во время рабочих смен.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прилагать усилия к устройству во время работы. Всегда использовать его в условиях, подходящих для выполнения работ.

– ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.
– ЗАПРЕЩАЕТСЯ натягивать, отсоединять, скручивать электрические провода, выходящие из устройства, даже если оно отключено от электросети.
– ЗАПРЕЩАЕТСЯ пытаться эксплуатировать печь с открытой дверцей.
– ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать металлические емкости для еды и напитков во время нагрева.

1.2 Обозначения на устройстве

На устройстве вблизи тех зон, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, установлены знаки техники безопасности, которые указывают на наличие соответствующих рисков.
Ниже перечислены знаки техники безопасности и их значения.



Опасность поражения электрическим током: указывает, что перед чисткой и обслуживанием прибора необходимо отключить общее электропитание (или вынуть вилку из розетки).

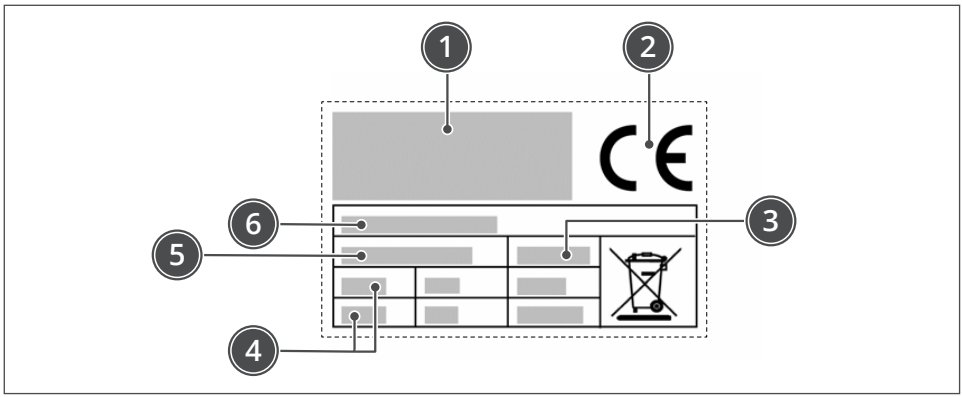


Опасность ожога: указывает, что необходимо уделить особое внимание горячим поверхностям.

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

Устройство оснащено паспортной табличкой, на которой приведены данные об устройстве. Следует убедиться, что она присутствует на устройстве, в противном случае, немедленно сообщить об этом изготовителю и/или продавцу. Устройства без паспортной таблички не должны использоваться, в противном случае, изготовитель не несет ответственность в данном отношении.



1 Идентификация изготовителя
2 Маркировка соответствия ЕС
3 Год изготовления
4 Технические характеристики
5 Паспортный номер
6 Модель устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

2.2 Рабочая среда

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
Установка должна производиться в невзрывоопасной атмосфере.

Устройство может работать в помещениях при наличии следующих условий окружающей среды:
- температура окружающей среды: от +4°C до + 40°C
- влажность: макс. 90%
- освещение: в помещении должно быть предусмотрено соответствующее освещение (см. технические правила, применимые в стране использования)
- высота: максимум 2000 м над уровнем моря (для использования с превышением этой высоты следует обращаться к изготовителю).

2.3 Технические и размерные характеристики

Описание	EM025FJT	EMA34GTQ	Ед.изм.
Мощность	1,550	3	kW
Электропитание	220-240/1/50	220-240/1/50	В/Ф/Гц
Габариты прибора	510x440x310	574x528x368	мм
Вес нетто	15	32	кг
Тип установки	Настольная установка		

2.4 Описание

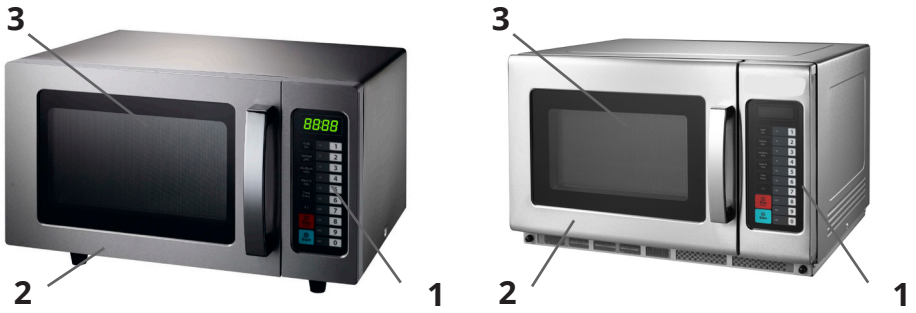
ДУХОВОЙ ШКАФ С МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Оборудование предназначено для профессионального применения и устанавливается в коммерческих помещениях (бар, пиццерия, ресторан и т.д.). Для эксплуатации не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо иметь определенные знания и навыки в сфере общественного питания

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части устройства изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

2.4.1 Основные компоненты



1 **Панель управления** включает устройства управления, необходимые для работы прибора (см. “Описание устройств управления”).
2 **Дверца печи** установлено блокирующее устройство (микровыключатель). При открытии дверцы цикл выпекания останавливается. При закрытии дверцы цикл выпекания возобновляется с того момента, когда он был прерван.
3 **Варочная камера**

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях обеспечения целостности устройства.
В зависимости от характеристик устройства, с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
При получении устройства необходимо проверить целостность всех компонентов. При выявлении повреждений или отсутствия некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе *“7 Приложения” a pagina 42*.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.
- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

После снятия упаковки перемещение устройства в условиях безопасности осуществляется в соответствии с указаниями (погрузка и разгрузка), приведенными непосредственно на упаковке.

3.3 Первый ввод в эксплуатацию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Первый ввод в эксплуатацию должен выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом, который должен заранее убедиться, что линия электропитания соответствует действующему законодательству, правилам и характеристикам, действующим в стране использования. Необходимо также убедиться в эффективности заземления электрической системы и проверить, что напряжение и частота линии соответствуют указанным на паспортной табличке данным.

– Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *"2.2 Рабочая среда" a pagina 11*.
– Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.

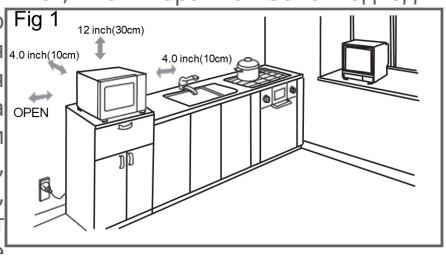
ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

– На ущерб, причиненный имуществу, животным и людям, вызванный отсутствием розетки заземления, гарантия не распространяется, и ответственность полностью ложится на оператора, не проверившего наличие заземления и правильно установленного и отрегулированного выключателя дифференциальной безопасности.
– Если используется адаптер для электрической розетки, необходимо убедиться, что его электрические характеристики не ниже характеристик устройства.
– Ни в коем случае не следует использовать множественные розетки.

3.4 Установка

– Перед установкой прибора следует убедиться, что выбранная зона подходит для этого, что она достаточно проветривается, освещается и является устойчивой, а также что имеется достаточно свободного пространства вокруг прибора для проведения очистки и техобслуживания. А также проверить, что опорная поверхность стабильная, нивелирована и легко очищается от остатков продуктов, чтобы не накапливалось загрязнений и не происходило заражение продуктов питания.

Fig 1



– Не снимайте ножки с нижней части печи.
– Закрывание вентиляционных отверстий может привести к повреждению печи.
– Не помещайте печь рядом с радиоприёмником или телевизором, потому что работа печи в микроволновом режиме может вызвать помехи в приёме радио или ТВ сигналов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.5 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.

3.5.1 Подключение к электрической системе

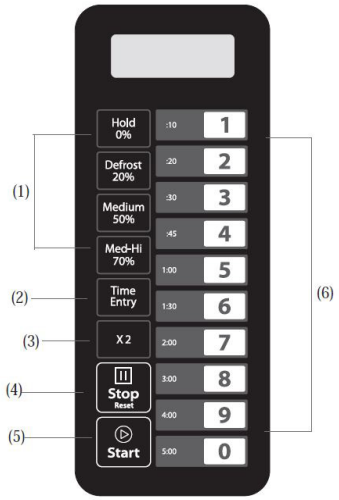


ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Подключение машины к электросети и ее предварительное тестирование должны выполняться только специализированным монтажником, обладающим соответствующими инструментами и уровнем подготовки.

Убедиться в оптимальной эффективности системы заземления помещения. Проверить, что линейное напряжение (Вольт) и частота (Гц) соответствуют напряжению устройства (см. идентификационную табличку и электрическую схему). Устройство оснащено электрическим кабелем, к которому можно подключить многополюсную вилку. Вилка должна быть вставлена в настенный выключатель с дифференциалом.

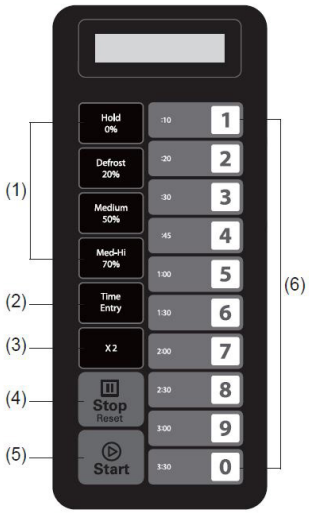
4 Применение

4.1 Описание устройств управления



EM025FJT

1. Кнопки питания
2. Кнопка ввода времени
3. Кнопка X2
4. Кнопка остановки/ сброса
5. Кнопка Запуска
6. Цифровая кнопка



EMA34GTQ

1. Кнопки питания
2. Кнопка ввода времени
3. Кнопка X2
4. Кнопка остановки/ сброса
5. Кнопка Запуска
6. Цифровая кнопка

ПРИМЕНЕНИЕ

Доступны пять уровней мощности

EM025FJT

Уровни	Высокий	м.Высоты	Мед.	Размораживание	Поддержка
Мощность	100%	70%	50%	20%	0%
Дисплей	PL10	PL7	PL5	PL2	PL0

EMA34GTQ

Уровни	Высокий	м.Высоты	Мед.	Размораживание	Поддержка
Мощность	100%	70%	50%	20%	0%
Дисплей	ПУСТОЙ	70	50	20	00

Выделенные значения - это данные по умолчанию.

Опции	Настройки	Описание
1 EOC тон	**OP:10**	3-секундный акустический сигнал (EM025FJT) 3 акустический сигнал (EMA34GTQ)
	OP:11	непрерывный акустический сигнал
	OP:12	5 повторяющиеся звуковые сигналы
2 Громкость звукового сигнала	OP:20	отключение сигнала
	OP:21	низкий
	OP:22	средний
	OP:23	высокий
3 Акустический сигнал Вкл/Выкл	OP:30	звуковой сигнал Выкл
	OP:31	звуковой сигнал Вкл
4 Окно клавиатуры	OP:40	15 секунд
	OP:41	30 секунд
	OP:42	60 секунд
	OP:43	120 секунд
5 На лету	OP:50	На- лету- отключен
	OP:51	На -лету- подключен
6 Сброс двери	**OP:60**	Сброс двери отключен
	OP:61	Сброс двери включен
7 Максимальное время	**OP:70**	Максимальное время приготовления 60 минут
	OP:71	Максимальное время приготовления 10 минут
8 Ручное программирование	OP:80	Ручное программирование отключено
	OP:81	Ручное программирование включено

ПРИМЕНЕНИЕ

9 **Двойная цифра**	**OP:90**	Однозначный режим-10 программы
	OP:91	Двухзначный режим-100 программы

Печь EM025FJT должна использоваться со следующим предустановленным временем приготовления, если иное не указано в спецификации изделия.

Кнопки	Дисплей (Время)	Мощность	Процент выпечки
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	3:00	100%	80%
9	4:00	100%	80%
0	5:00	100%	80%

Печь EMA34GTQ должна использоваться со следующим предустановленным временем приготовления, если иное не указано в спецификации изделия.

Кнопки	Дисплей (Время)	Мощность	Процент выпечки
1	0:10	100%	80%
2	0:20	100%	80%
3	0:30	100%	80%
4	0:45	100%	80%
5	1:00	100%	80%
6	1:30	100%	80%
7	2:00	100%	80%
8	2:30	100%	80%
9	3:00	100%	80%
0	3:30	100%	80%

5 Способы применения

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

– Не нажимайте на керамическое основание с силой
– Осторожно помещайте продукты в печь, чтобы не повредить керамическое основание
– После использования не прикасайтесь к керамическому основанию; под воздействием высоких температур возможен ожог.

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Если уплотнения дверцы повреждены, не используйте печь и обратитесь в сервисный центр производителя.

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Запрещается эксплуатировать печь без продуктов внутри. Это очень опасно.

5.1 EMA025FJT

5.1.1 Режим включения питания (Power Up)

“ _ _ _ _” отображается, когда печь электризуется в первый раз. Нажатие кнопки Stop Reset переводит печь в режим покоя.

Примечание: В режиме покоя нельзя нажимать никакие кнопки.

5.1.2 Режим покоя (Idle Mode)

1 Активация. Печь переходит в режим покоя по истечении определенного количества секунд в режиме “Готовность” без нажатия кнопок клавиатуры, открытия или закрытия дверцы. Количество секунд определяется окном тайм-аута клавиатуры, задаваемым пользовательской опцией 4.
2 В режиме покоя светодиод выключен. Печь не работает.
3 Открытие и закрытие дверцы духовки выводит ее из режима покоя в режим “Готовность”.

5.1.3 Режим готовности (Ready Mode)

1 Открытие и закрытие дверцы, когда печь находится в режиме покоя, переключает печь в рабочий режим (Ready Mode).
2 В режиме готовности отображается ‘0:00’.
3 Из режима готовности печь может перейти практически в любой другой

режим.

4 Работают только вентилятор и лампа.

5.1.4 Режим открытой двери (Door Open Mode)

1 Пока дверца печи открыта, печь находится в режиме открытой дверцы.
2 В этом режиме светодиод выключен. Вентилятор печи и лампа работают.
3 При закрытии дверцы, если выбрана пользовательская опция OP:60 и в печи выполнялся ручной или предустановленный цикл обжига, печь переходит в режим паузы (Pause Mode).
4 Во всех остальных случаях печь возвращается в режим готовности с установленной пользовательской опцией OP:61; открытие и закрытие дверцы очищает всю информацию о запущенной ручной или предустановленной программе.

5.1.5 Режим паузы (Pause Mode)

1 Во время ручного режима приготовления или режима приготовления с заданной программой, если открыть или закрыть дверцу или нажать кнопку Stop Reset, печь переходит в режим Пауза.
2 Во время паузы светодиодный индикатор показывает оставшееся время приготовления.
3 Работают только вентилятор и лампа.
4 Режим паузы переходит обратно в режим Покоя точно так же, как и режим готовности, в зависимости от настройки пользовательской опции 4.

Кроме того, если нажать кнопку Stop Reset, печь немедленно перейдет в режим готовности. Если вместо этого нажать кнопку **Start**, печь перейдет в рабочий режим.

5.1.6 Ручной режим установки приготовления (Manual Cook Entry Mode)

1 Когда печь находится в режиме готовности (Ready Mode), нажатием кнопки Time Entry на клавиатуре можно переключиться в режим ручного обжига.
2 В этом режиме отображается ‘00:00’.
3 При нажатии кнопок ‘Hold 0%’, ‘Defrost 20%’, ‘Medium 50%’ или ‘Med-Hi 70%’ для выбора уровня мощности, светодиод отображает соответствующую мощность. При двойном нажатии одной и той же кнопки питание будет изменено на PL10. Если мощность не выбрана, по умолчанию будет использоваться ‘PL10’.
4 Работают только вентилятор и лампа.
5 В процессе настройки нажмите **Start**, чтобы перейти в режим ручного приготовления. Нажмите Stop Reset, чтобы войти в режим готовности.

5.1.7 Ручной режим приготовления (Manual Cook Mode)

1 Нажатие кнопки **Start** запускает печь в режиме “Ручное приготовление”.

2 В этом режиме отображается оставшееся время приготовления. Вентилятор печи и лампа работают.

3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим “Конец цикла приготовления”. Если в этом режиме нажать кнопку Stop Reset, печь перейдет в режим Пауза.

5.1.8 Режим окончания цикла приготовления (End of Cook Cycle Mode)

1 По истечении времени в ручном режиме приготовления или в режиме приготовления с заданной программой печь переходит в режим окончания цикла приготовления.

2 Во время этого режима на дисплее отображается “End” (Конец).

3 Если выбрана опция “OP:11” или “OP:12”, то печь будет подавать звуковые сигналы до тех пор, пока пользователь не подтвердит это, открыв и закрыв дверцу или нажав клавишу Stop Reset. Если выбрана опция пользователя “OP:10”, то после 3 звуковых сигналов печь перейдет в режим “Ready Mode”.

4 Если в течение определенного времени никаких действий не происходит, печь переходит в режим Idle (Покой).

5.1.9 Режимы приготовления с предустановленной программой (Preset Program Cook Mode)

1 Этот режим позволяет готовить блюда одним нажатием кнопки. В режиме готовности нажатие одной из десяти цифровых клавиш на клавиатуре приводит к выполнению предустановленной программы, связанной с этой клавишей.

2 Светодиодный индикатор показывает оставшееся время приготовления. Если это многоэтапный процесс приготовления, отображается общее оставшееся время приготовления, а не отдельные этапы.

3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим “Конец цикла приготовления”.

Если в этом режиме нажать кнопку Stop Reset, печь перейдет в режим Пауза.

5.1.10 Быстрое приготовление (On the Fly Cooking)

1 Во время приготовления или в режиме Пауза, если выбрана опция пользователя OP:51, нажмите цифровые клавиши, чтобы автоматически запустить заданную программу приготовления.

2 Светодиодный индикатор показывает оставшееся время приготовления.

3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим “Конец

цикла приготовления".

Если в этом режиме нажать кнопку Stop Reset, печь перейдет в режим Пауза.

5.1.11 Режим программирования (Programming Mode)

Этот режим позволяет пользователю назначать время приготовления и уровни мощности для выбранной кнопки.

1. Откройте дверцу и нажмите кнопку '1' на 5 секунд; зуммер прозвучит один раз, и вы войдете в режим программирования.
2. "ProG" появляется на дисплее.
3. Нажмите любую цифру от 0 до 9, и на индикаторе отобразится сохраненное время, затем можно ввести желаемое время.
4. Нажмите 'Hold 0%', 'Defrost 20%', 'Medium 50%' или 'Med-Hi 70%', чтобы ввести уровень мощности. Светодиод будет отображать соответствующую мощность. Если одна и та же кнопка нажата дважды, питание переключается на PL10. Если мощность не выбрана, значение по умолчанию - 'PL10'.
5. Для изменения факторов приготовления: нажмите 'X2', на индикаторе отобразится 'CF:XX'. По умолчанию коэффициент равен 80%. На дисплее отобразится 'CF:80'. Если вы хотите изменить мощность приготовления, просто нажмите одну из цифровых кнопок, чтобы установить ее.

Если нажать '0', появится сообщение 'CF:10'.

6. После установки времени и мощности нажмите **Start** в течение 30 секунд; программа приготовления будет сохранена. После сохранения программы появится надпись 'ProG'.
7. Если все время приготовления превышает максимальное время пользовательской опции 7, при нажатии **Start** для сохранения программы, зуммер коротко прозвучит три раза, указывая на неправильное время. После этого светодиод вернется к индикации 'ProG'. Ранее установленное время не изменяется.
8. Закройте дверцу, и печь вернется в режим готовности. Если в процессе настройки нажать кнопку Stop Reset, печь переключится в режим открытой дверцы. Несохраненная программа будет потеряна. Если в памяти сохранена программа, нажмите соответствующую цифровую кнопку, чтобы запустить сохраненную программу. Если нет сохранённых программ, то при нажатии цифровой кнопки включится звуковой сигнал, и ни одна функция не будет запущена.

Пример: Установите программу в качестве памяти приготовления.
Программа; уровень мощности PL7 и время приготовления 1 минута 25 секунд.
Шаг 1: В состоянии "Готов" нажмите цифровую кнопку "1" на 5 секунд, на дисплее появится "ProG".
Фаза 2: Нажмите цифровую клавишу '3', программа будет сохранена в '3'.
Шаг 3: Нажимайте цифровые кнопки '1', '2' и '5' для ввода времени приготовления.
Шаг 4: Нажмите кнопку 'Med-Hi 70%'. PL7" отображается на дисплее. Настройка

завершена.

Шаг 5: Нажмите **Start** для сохранения. Для последующего использования программы просто нажмите кнопку '3', запустится соответствующая программа.
N.B:
– В случае отключения питания сохраненная программа не будет потеряна.
– Чтобы сбросить программу, просто повторите описанные выше действия.
– Нажатие кнопки Stop Reset во время последнего шага возвращает в режим "Открытая дверь" (Open Door). Настройки будут обнулены.

5.1.12 Приготовление двойного количества пищи (Double Quantity Cooking)

1 В режиме готовности нажмите кнопку 'X2', а затем нажимайте цифровые кнопки 0-9 в течение 5 секунд; печь начнет готовить с заданным временем приготовления.
2 Нажмите кнопку 'X2', на дисплее появится надпись 'doub'. При нажатии цифровых кнопок светодиод отображает заданное количество времени. Например, если нажата цифровая клавиша '5', заданное время составляет 1 минуту. Нажатие 'X2' изменит время на 1:00*(1+0,8)=1:48.
3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим "Конец цикла приготовления".

5.1.13 Пошаговое программирование приготовления пищи (Stage Cooking Programming)

Она позволяет пользователю готовить пищу с помощью комбинации различных уровней мощности.

1 В режиме приготовления или в режиме памяти можно установить максимум три этапа. После установки мощности и времени первой стадии, нажать Time Entry, чтобы установить параметры второй стадии. Аналогичным образом установите третий этап.
2 При установке второй и третьей фазы при нажатии кнопки Time Entry появляются сообщения 'S-2' или 'S-3'.
3 Нажмите кнопку **Start**, чтобы начать приготовление.

Пример: Чтобы установить три шага как режим "памяти". Первый этап - PL7, время - 1 минута 25 секунд. Вторая фаза - PL5, время - 5 минут и 40 секунд. Действовать нужно следующим образом.
a. В режиме готовности нажмите '1' на 5 секунд, светодиод отобразит 'ProG'.
b. Нажмите цифровую клавишу '3', чтобы сохранить программу в позиции '3'.
c. Нажмите '1','2','5', чтобы ввести время приготовления. Появится "1:25.
d. Нажмите 'Med-Hi 70%', появится надпись 'PL7'.
Первый этап завершен.

e. Нажмите Time Entry, светодиод отобразит ‘S-2’.
f. Нажмите ‘5’, ‘4’, ‘0’, появится ‘5:40’.
g. Нажать ‘Medium 50%’, ‘PL5. Второй этап завершен.
h. Нажмите **Start**, чтобы сохранить программу.

5.1.14 Режим пользовательских опций (User Option Mode)

1 Откройте дверь и нажмите кнопку ‘2’ на 5 секунд. Для запуска этого режима зуммер издаст один звук.
2 На светодиодном индикаторе появится сообщение ‘OP:--’.
3 Нажмите любую цифровую кнопку для доступа к соответствующей настройке режима. Например, чтобы установить средний тон звукового сигнала. Нажмите ‘ 2 ‘, на дисплее появится ‘OP:22’. Если вы хотите изменить, продолжайте нажимать ‘2’, светодиод циклически отображает ‘OP:20’, ‘OP:21’, ‘OP:22’, ‘OP:23’, ‘OP:20’.
4 Нажмите **Start**, чтобы сохранить текущую настройку. После сохранения снова появится сообщение ‘OP:--’.
5 Во время процедуры программирования нажмите кнопку Stop Reset, чтобы войти в режим “Открытая дверь”. Когда дверь закрыта, система переходит в режим готовности.
6 Если в конце последнего шага не будет нажата клавиша **Start**, программа не будет сохранена и останется на предыдущей версии.

5.1.15 Режим обслуживания

1 Откройте дверцу печи и нажмите кнопку ‘3’ на 5 секунд, чтобы войти в режим обслуживания.
2 На светодиодном индикаторе появится надпись ‘SErU’.
3 Чтобы проверить время открытия и закрытия двери, нажмите кнопку ‘3’, на дисплее отобразится время.
4 Нажмите **Start**, а затем нажмите клавишу ‘4’ на 3 секунды, сообщение будет удалено. Появится сообщение “4-CL”.
5 Нажмите Stop Reset, чтобы войти в режим открытой двери. Когда дверь закрыта, система переходит в режим готовности.

5.1.16 Функция запроса

Во время приготовления в микроволновой печи нажмите Time Entry, чтобы регулировать уровень мощности. Светодиод отображает мощность в течение 3 секунд, затем возвращается в прежнее состояние.
Имеется возможность многоступенчатого приготовления.

5.1.17 Заводские настройки (Factory-default setting)

В режиме включения и готовности нажмите **Start** и '0', чтобы установить заводские настройки.

5.2 EMA34GTQ

5.2.1 Режим включения питания (Power Up)

“_ _ _ _ _ _” отображается, когда печь электризуется в первый раз. Нажатие кнопки Stop Reset переводит печь в режим покоя.

Примечание: В режиме покоя нельзя нажимать никакие кнопки.

5.2.2 Режим покоя (Idle Mode)

1. Активация. Печь переходит в режим покоя по истечении определенного количества секунд в режиме “Готовность” без нажатия кнопок клавиатуры, открытия или закрытия дверцы. Количество секунд определяется окном тайм-аута клавиатуры, задаваемым пользовательской опцией 4.
2. В спящем режиме горит светодиод и отображается надпись ‘ECO’. Печь не работает.
3. Открытие и закрытие дверцы духовки выводит ее из режима покоя в режим “Готовность”.

5.2.3 Режим готовности (Ready Mode)

1. Открытие и закрытие дверцы, когда печь находится в режиме покоя, переключает печь в рабочий режим (Ready Mode).
2. В режиме готовности светодиод светится и показывает ‘READY’.
3. Из режима готовности печь может перейти практически в любой другой режим.
4. Работают только вентилятор и лампа.

5.2.4 Режим открытой двери (Door Open Mode)

1. Пока дверца печи открыта, печь находится в режиме открытой дверцы.
2. В этом режиме на дисплее отображается надпись “DOOR OPEN”. Вентилятор и лампа печи работают.
3. При закрытии дверцы, если выбрана пользовательская опция OP:60 и в печи выполнялся ручной или предустановленный цикл обжига, печь переходит в режим паузы (Pause Mode).
4. Во всех остальных случаях печь возвращается в режим готовности с установленной пользовательской опцией OP:61; открытие и закрытие дверцы очищает всю информацию о запущенной ручной или предустановленной программе.

5.2.5 Режим паузы (Pause Mode)

1. Во время ручного режима приготовления или режима приготовления с заданной программой, если открыть или закрыть дверцу или нажать кнопку Stop Reset, печь переходит в режим Пауза.
2. Во время паузы светодиодный индикатор показывает оставшееся время

приготовления.

3 Работают только вентилятор и лампа.

4 Режим паузы переходит обратно в режим Покоя точно так же, как и режим готовности, в зависимости от настройки пользовательской опции 4.

Кроме того, если нажать кнопку Stop Reset, печь немедленно перейдет в режим готовности. Если вместо этого нажать кнопку **Start**, печь перейдет в рабочий режим.

5.2.6 Ручной режим установки приготовления (Manual Cook Entry Mode)

1 Когда печь находится в режиме готовности (Ready Mode), нажатием кнопки Time Entry на клавиатуре можно переключиться в режим ручного обжига.

2 В этом режиме отображается '00:00'.

3 При нажатии кнопок "Hold 0%", "Defrost 20%", "Medium 50%" или "Med-Hi 70%" для выбора уровня мощности на светодиодном индикаторе отображается соответствующая мощность. При двойном нажатии одной и той же кнопки мощность будет изменена на максимальную 100%. Если мощность не выбрана, то по умолчанию будет установлена максимальная мощность.

4 Работают только вентилятор и лампа.

5 В процессе настройки нажмите **Start**, чтобы перейти в режим ручного приготовления. Нажмите Stop Reset, чтобы войти в режим готовности.

5.2.7 Ручной режим приготовления (Manual Cook Mode)

1 Нажатие кнопки **Start** запускает печь в режиме "Ручное приготовление".

2 В этом режиме отображается оставшееся время приготовления. Вентилятор печи и лампа работают.

3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим "Конец цикла приготовления". Если в этом режиме нажать кнопку Stop Reset, печь перейдет в режим Пауза.

5.2.8 Режим окончания цикла приготовления (End of Cook Cycle Mode)

1 По истечении времени в ручном режиме приготовления или в режиме приготовления с заданной программой печь переходит в режим окончания цикла приготовления.

2 Во время этого режима на дисплее отображается "DONE".

3 Если была выбрана опция пользователя "OP:11" или "OP:12", то печь будет

подавать звуковой сигнал до тех пор, пока пользователь не подтвердит это, открыв и закрыв дверцу или нажав клавишу Stop Reset. Если была выбрана опция пользователя “OP:10”, то после 3-секундного звукового сигнала на дисплее появится надпись “DONE”. После звукового сигнала на дисплее появится надпись “READY”. Если в течение некоторого времени печь не работает, она переходит в режим ожидания.

4 Если в течение определенного времени никаких действий не происходит, печь переходит в режим Idle (Покой).

5.2.9 Режимы приготовления с предустановленной программой (Preset Program Cook Mode)

1 Этот режим позволяет готовить блюда одним нажатием кнопки. В режиме готовности нажатие одной из десяти цифровых клавиш на клавиатуре приводит к выполнению предустановленной программы, связанной с этой клавишей.
2 Светодиодный индикатор показывает оставшееся время приготовления. Если это многоэтапный процесс приготовления, отображается общее оставшееся время приготовления, а не отдельные этапы.
3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим “Конец цикла приготовления”.

Если в этом режиме нажать кнопку Stop Reset, печь перейдет в режим Пауза.

5.2.10 Быстрое приготовление (On the Fly Cooking)

1 Во время приготовления или в режиме Пауза, если выбрана опция пользователя OP:51, нажмите цифровые клавиши, чтобы автоматически запустить заданную программу приготовления.
2 Светодиодный индикатор показывает оставшееся время приготовления.
3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим “Конец цикла приготовления”.

Если в этом режиме нажать кнопку Stop Reset, печь перейдет в режим Пауза.

5.2.11 Режим программирования (Programming Mode)

Этот режим позволяет пользователю назначать время приготовления и уровни мощности для выбранной кнопки.

1 Откройте дверцу и нажмите кнопку ‘1’ на 5 секунд; зуммер прозвучит один раз, и вы войдете в режим программирования.
2 “PROGRAM” появляется на дисплее.
3 Нажмите любую цифру от 0 до 9, и на индикаторе отобразится сохраненное время, затем можно ввести желаемое время.
4 Нажмите ‘Hold 0%’, ‘Defrost 20%’, ‘Medium 50%’ или ‘Med-Hi 70%’, чтобы ввести уровень мощности. Светодиод будет отображать соответствующую мощность.

Если одна и та же кнопка нажата дважды, питание переключается на 100%. Если мощность не выбрана, значение по умолчанию - 100%.

5 Для изменения факторов приготовления: нажмите ‘X2’, на индикаторе отобразится ‘CF:XX’. По умолчанию коэффициент равен 80%. На дисплее отобразится ‘CF:08’. Если вы хотите изменить мощность приготовления, просто нажмите одну из цифровых кнопок, чтобы установить ее.

Если нажать ‘0’, появится сообщение ‘CF:10’.

6 После установки времени и мощности нажмите **Start** в течение 30 секунд; программа приготовления будет сохранена. После сохранения программы появится надпись ‘PROGRAM’.

7 Если все время приготовления превышает максимальное время пользовательской опции 7, при нажатии **Start** для сохранения программы, зуммер коротко прозвучит три раза, указывая на неправильное время. После этого светодиод вернется к индикации ‘PROGRAM’. Ранее установленное время не изменяется.

8 Закройте дверцу, и печь вернется в режим готовности. Если в процессе настройки нажать кнопку Stop Reset, печь переключится в режим открытой дверцы. Несохраненная программа будет потеряна. Если в памяти сохранена программа, нажмите соответствующую цифровую кнопку, чтобы запустить сохраненную программу. Если нет сохранённых программ, то при нажатии цифровой кнопки включится звуковой сигнал, и ни одна функция не будет запущена.

Пример: Установите программу в качестве памяти приготовления.
Программа; уровень мощности PL7 и время приготовления 1 минута 25 секунд.
Шаг 1: В состоянии “Готов” нажмите цифровую кнопку “1” на 5 секунд, на дисплее появится “PROGRAM”.
Фаза 2: Нажмите цифровую клавишу ‘3’, программа будет сохранена в ‘3’.
Шаг 3: Нажимайте цифровые кнопки ‘1’, ‘2’ и ‘5’ для ввода времени приготовления.
Шаг 4: Нажмите кнопку ‘Med-Hi 70%’. “1:25 70” отображается на дисплее. Настройка завершена.
Шаг 5: Нажмите **Start** для сохранения. Для последующего использования программы просто нажмите кнопку ‘3’, запустится соответствующая программа.
N.B:

- В случае отключения питания сохраненная программа не будет потеряна.
- Чтобы сбросить программу, просто повторите описанные выше действия.
- Нажатие кнопки Stop Reset во время последнего шага возвращает в режим “Открытая дверь” (Open Door). Настройки будут обнулены.

5.2.12 Приготовление двойного количества пищи (Double Quantity Cooking)

1 В режиме готовности нажмите кнопку ‘X2’, а затем нажимайте цифровые кнопки 0-9 в течение 5 секунд; печь начнет готовить с заданным временем приготовления.

2 Нажмите кнопку ‘X2’, на дисплее появится надпись ‘DOUBLE’. При нажатии цифровых кнопок светодиод отображает заданное количество времени. Например, если нажата цифровая клавиша ‘5’, заданное время составляет 1 минуту. Нажатие ‘X2’ изменит время на 1:00*(1+0,8)=1:48.

3 По окончании программы приготовления печь переходит в режим “Конец цикла приготовления”.

5.2.13 Пошаговое программирование приготовления пищи (Stage Cooking Programming)

Она позволяет пользователю готовить пищу с помощью комбинации различных уровней мощности.

1 В режиме приготовления или в режиме памяти можно установить максимум три этапа. После установки мощности и времени первой стадии, нажать Time Entry, чтобы установить параметры второй стадии. Аналогичным образом установите третий этап.

2 При установке второй и третьей фазы при нажатии кнопки Time Entry появляются сообщения ‘STAGE-2’ или ‘STAGE-3’.

3 Нажмите кнопку **Start**, чтобы начать приготовление.

Пример: Чтобы установить три шага как режим “памяти”. Первый этап - PL7, время - 1 минута 25 секунд. Вторая фаза - PL5, время - 5 минут и 40 секунд. Действовать нужно следующим образом.

a. В режиме готовности нажмите ‘1’ на 5 секунд, светодиод отобразит ‘PROGRAM’.

b. Нажмите цифровую клавишу ‘3’, чтобы сохранить программу в позиции ‘3’.

c. Нажмите ‘1’,’2’,’5’, чтобы ввести время приготовления. Появится “1:25.

d. Нажмите ‘Med-Hi 70%’, появится надпись ‘1:25 70’.

Первый этап завершен.

e. Нажмите Time Entry, светодиод отобразит ‘STAGE-2’.

f. Нажмите ‘5’, ‘4’, ‘0’, появится ‘5:40’.

g. Нажать ‘Medium 50%’, ‘5:40 50’. Второй этап завершен.

h. Нажмите **Start**, чтобы сохранить программу.

5.2.14 Режим пользовательских опций (User Option Mode)

1 Откройте дверь и нажмите кнопку ‘2’ на 5 секунд. Для запуска этого режима зуммер издаст один звук.
2 На светодиодном индикаторе появится сообщение ‘OP:--’.
3 Нажмите любую цифровую кнопку для доступа к соответствующей настройке режима. Например, чтобы установить средний тон звукового сигнала. Нажмите ‘ 2 ‘, на дисплее появится ‘OP:22’. Если вы хотите изменить, продолжайте нажимать ‘2’, светодиод циклически отображает ‘OP:20’, ‘OP:21’, ‘OP:22’, ‘OP:23’, ‘OP:20’.
4 Нажмите **Start**, чтобы сохранить текущую настройку. После сохранения снова появится сообщение ‘OP:--’.
5 Во время процедуры программирования нажмите кнопку **Stop** Reset, чтобы войти в режим “Открытая дверь”. Когда дверь закрыта, система переходит в режим готовности.
6 Если в конце последнего шага не будет нажата клавиша **Start**, программа не будет сохранена и останется на предыдущей версии.

5.2.15 Заводские настройки (Factory-default setting)

В режиме включения и готовности нажмите **Start** и ‘0’, чтобы установить заводские настройки.

5.3 Советы по использованию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Жидкости и другие продукты нельзя нагревать в герметичных контейнерах, так как они могут взорваться.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к задержке кипения, будьте осторожны при обращении с емкостью.

– Целые яйца (даже сваренные вкрутую) нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после окончания разогрева.

Материалы, которые можно использовать внутри микроволновой печи.

Прибор	Примечание
Блюдо для подрумянивания	
Посуда	Только микроволновые печи. Не используйте пластины с трещинами или сколами.
Стеклянные банки	Всегда снимайте крышку. Как только продукт нагреется, остановите процесс; большинство стеклянных банок не являются термостойкими и могут разбиться.
Стеклянные изделия	Используйте только термостойкую стеклянную посуду. Убедитесь в отсутствии металлической отделки.
Пакеты для запекания	Сделайте прорези в пакете, чтобы выпустить пар.
Бумажные тарелки или стаканчики	Используйте только для кратковременного приготовления пищи или разогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления пищи.
Пищевая бумага	Используется для покрытия разогреваемой пищи и впитывания жира. Контролировать приготовление пищи (краткосрочно).
Бумага для выпечки	Используйте как крышку для предотвращения брызг или как оболочку для приготовления на пару.
Пластмасса	Только для микроволновой печи. На нем должна быть пометка “Безопасно для микроволновой печи”. Некоторые пластиковые контейнеры могут размягчаться при нагревании. Пластиковые пакеты должны быть перфорированными или иметь вентиляционное отверстие.

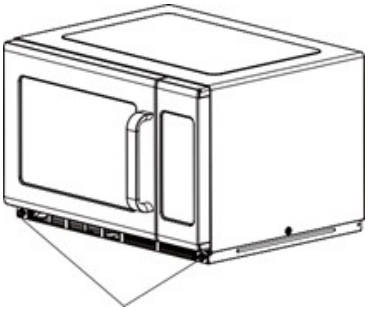
СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ

Прибор	Примечание
Прозрачная пленка	Только для микроволновой печи. Используйте для накрывания продуктов во время приготовления, чтобы сохранить влагу. Пленка не должна находиться в прямом контакте с пищей.
Термометры	Только для микроволновой печи (термометры для мяса и карамели).
Промасленная бумага	Используйте в качестве крышки, чтобы предотвратить попадание брызг и сохранить влагу.

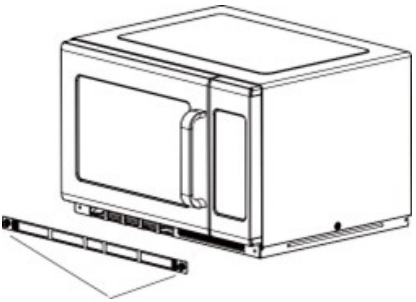
Материалы, которые нельзя использовать внутри микроволновой печи.

Прибор	Примечание
Алюминиевый лоток	Это может привести к возникновению дуги. Переложите продукты в контейнеры, подходящие для разогрева/приготовления в микроволновой печи.
Пищевой картон с металлической ручкой	Это может привести к возникновению дуги. Переложите продукты в контейнеры, подходящие для разогрева/приготовления в микроволновой печи.
Металлические или металлизированные инструменты	Металл защищает продукты от воздействия микроволн. Это может вызвать электрическую дугу.
Металлические сплавы	Это может привести к электрической дуге и пожару.
Бумажные пакеты	Это может привести к возгоранию.
Пластиковая пена	Пластиковая пена может расплавиться или загрязнить находящуюся внутри жидкость при воздействии высоких температур.
Дерево	При использовании внутри печи древесина высыхает и может расколоться или сломаться.

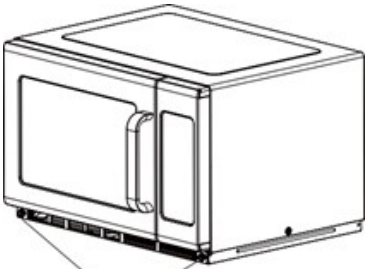
5.3.1 Снятие и установка фильтра (только для модели EMA34GTQ)



1 - Поверните металлические гвозди влево, чтобы ослабить их.



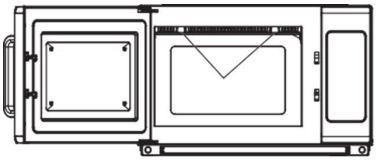
2 - Извлеките фильтр.



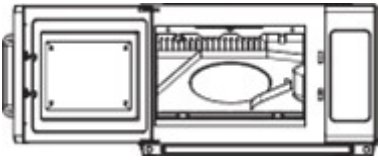
3 - Совместите монтажные отверстия в опорной плите и вставьте фильтр.
Поверните металлические гвозди вправо, чтобы затянуть их.

5.3.2 Снятие и установка масляного узла (только для модели EMA34GTQ)

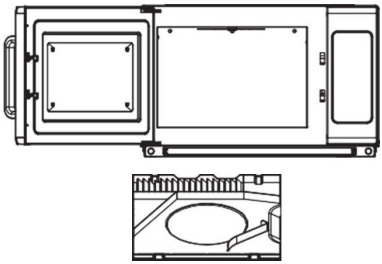
ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
Перед снятием и установкой масляного узла необходимо отключить устройство от источника питания. Избегайте термических ожогов.



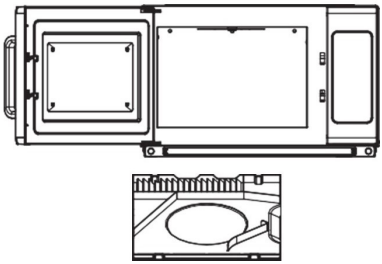
1 - Нажать на участки, указанные стрелками на рисунке, надавить назад и затем потянуть вниз



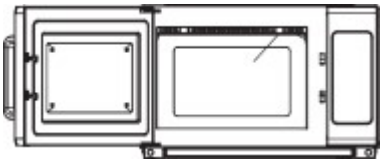
2 - Осторожно извлеките узел из оборудования



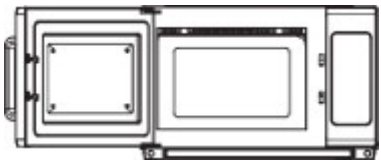
3 - Масляный узел снят



4 - Выровняйте 3 цилиндра масляного узла, вставив их в 3 отверстия в задней пластине



5 - Левой рукой возьмитесь за микроволновую печь, большим пальцем правой руки нажмите на область, указанную стрелкой, и нажмите назад



6 - Справа налево убедитесь, что масляный узел правильно вставлен

6 Очистка устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.
- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.
- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

6.1 Очистка при завершении процесса обработки

Очистите внутреннюю поверхность печи и прокладку дверцы слегка влажной тканью.
Очистка наружных поверхностей устройства может производиться влажной мягкой тряпкой или губкой.
Также следует тщательно очищать рабочую поверхность и все прилегающие участки.
Не очищайте прямыми струями воды и не погружайте в воду.

1. Очистка стеклянного окна, внутренней панели дверцы и передней поверхности печи. Для наилучшей работы и поддержания высокой степени безопасности внутренняя панель и передняя поверхность должны быть очищены от остатков пищи или скопившейся смазки. Очистите эти детали мягким моющим средством, промойте и высушите.
2. Очистка панели управления и пластиковых деталей: не применяйте щелочное чистящее средство или жидкий спрей, так как это может привести к повреждению деталей.
3. Очистка внутренней поверхности печи: как можно скорее после использования очистите пролитые жидкости и остатки пищи. Если печь используется с остатками пищи в ней, могут появиться неприятные запахи. Протрите тряпкой, смоченной в теплой воде с растворенным в ней мягким моющим средством, затем промойте влажной тряпкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не чистите пластиковые и окрашенные поверхности отбеливателем, растворителями или другими чистящими средствами.

Дополнительно для модели EMA34GTQ
- Регулярно очищайте масляный узел.
- Регулярно очищайте фильтр; при засорении фильтра оборудование перегревается.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

6.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:
- отсоединить устройство от системы электропитания
- выполнить общую очистку устройства
- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.

6.3 Плановое техобслуживание

Регулярное техобслуживание необходимо для поддержания работоспособности устройства и обеспечения его безопасной эксплуатации.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Прежде чем выполнять какие-либо операции техобслуживания, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника электропитания.

6.3.1 Таблица планового техобслуживания

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Проверка рабочей зоны	Визуальный контроль	Ежедневно	- Следовать инструкциям по очистке устройства и рабочей зоны
Очистка машины	Визуальный контроль	Ежедневно	
Контроль устройств безопасности	Визуальный контроль	Ежедневно, перед работой	- Осуществлять визуальный контроль для проверки целостности устройств безопасности и защитных приспособлений
Проверка целостности табличек и знаков безопасности	Визуальный контроль	Еженедельно	- Выполнять визуальный контроль целостности табличек и знаков безопасности. В случае их нечитабельности или отсоединения запросить у изготовителя копию

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
В случае неисправности, повреждения или несрабатывания устройств безопасности, следует незамедлительно отключить устройство от источника питания, не использовать его и в обязательном порядке обратиться к изготовителю.

6.4 Внеочередное техобслуживание

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательным образом должно выполняться Изготовителем, который не несет никакой ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

6.5 Возможные аномалии функционирования

В этом разделе приведены некоторые решения проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства.

Аномалия	Причина	Возможное решение
Устройство не запускается	Отсутствие электропитания	- Проверить, что на рабочем месте присутствует напряжение линии и розетка работает
		- Проверить, что устройство должным образом подсоединено к системе питания
		- Проверить, что питание розетки тока является соответствующим, а его характеристики соответствуют данным, приведенными на паспортной таблички изделия
Случайный контакт электрических частей с водой или другими жидкостями	Воздействие или контакт с жидкостями	- В случае случайного контакта с жидкостями электрических частей устройства, СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ РОЗЕТКИ ТОКА и связаться с изготовителем

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Аномалия	Причина	Возможное решение
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
Слабый свет	Низкая мощность	- При приготовлении в микроволновой печи с низким энергопотреблением свет в печи может стать слабым. Это нормально.
Скопление пара, горячий воздух из вентиляционных отверстий	- Большая часть образующегося пара будет выходить через вентиляционные отверстия, но часть может скапливаться в прохладном месте, например, на дверце духовки. Это нормально.	
Печь не нагревается	Дверь не закрыта должным образом	- Правильно закрывайте дверь

6.6 Утилизация

Как и при вводе в эксплуатацию и техобслуживании, в конце срока службы устройства операции по демонтажу также должны выполняться квалифицированным персоналом.
Это изделие состоит из различных типов материалов: некоторые могут быть переработаны, другие подлежат утилизации. Следует узнать о системах утилизации или переработки, предусмотренных действующими на вашей территории правилами для этой категории продукции.

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

– Некоторые части продукции могут содержать загрязняющие или опасные вещества, которые при их выбросе в окружающую среду могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека.
– Местные правила могут предусматривать серьезные штрафы за незаконную утилизацию этой продукции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
В соответствии с приведенным с боковой стороны символом, запрещается выбрасывать эту продукцию в бытовые отходы. Следует осуществлять “отдельный сбор” для утилизации в соответствии с методами, предусмотренными действующими на вашей территории правилами, или вернуть изделие продавцу при покупке нового эквивалентного продукта.



7 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:
- Инструкции по эксплуатации и техобслуживанию
- Декларация о соответствии
- Другие документы для использования устройства в условиях безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.
- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.
- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.
- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.
- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.
- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.
- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.
- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.
- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.

JÓTÀLLÁSI FELTÈTELEK

- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.
- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jòtàllàs àll a termèk hibàs rèszeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàból. Nem foglalja viszont magàban az egèsz termèk cserèjèt a hiba javitàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs rèszek dijmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbiràlàsa alapjàn rèszben vagy egyàltalàn nem működnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol tòrtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllìtàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesìt ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.
- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.
- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736