



MANUALE di INSTALLAZIONE & USO FORNO COOKY

SOMMARIO

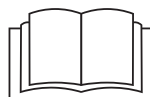
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	5
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	7
2.1 ETICHETTA DATI.....	7
2.2 TRASPORTO APPARECCHIATURA	8
2.3 POSIZIONAMENTO	8
2.3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO / ARMADIO	10
2.3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE	10
2.3.3 APPOGGIO SOPRA UNO STAND.....	11
2.3.4 COPERTURA VENTOLA (SE PREVISTO)	11
COLLEGAMENTO ELETTRICO	12
3.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO	13
3.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	13
COLLEGAMENTO IDRICO.....	14
4.1 ACQUA IN INGRESSO	14
4.1.1 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO.....	15
4.2 DETERGENTE IN INGRESSO.....	15
4.3 ACQUA DI SCARICO.....	16
SCARICO DEI FUMI.....	17
NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE	17
6.1 AVVERTENZE PER LA PRIMA ACCENSIONE	17
6.1.1 RIMOZIONE PELLICOLA	18
6.2 AVVERTENZE PER LA COTTURA	18
6.3 TIPI DI COTTURA.....	19
PANNELLO DI COMANDO DIGITALE 2,4 LCD DISPLAY.....	20
7.1 SCHERMATA INIZIALE.....	21
7.2 PROCEDURA GUIDATA PER MOSTRARE UNA COTTURA MANUALE.....	21
7.2.1 IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI COTTURA.....	22
7.2.2 IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA	22
7.2.3 REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ.....	23
7.2.4 IMPOSTARE IL V-DRY.....	23
7.2.5 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLE VENTOLE.....	23
7.2.6 CREAZIONE RICETTA CON PIÙ FASI	24
7.2.7 FASE DI PRERISCALDO.....	25
7.2.8 ACCENSIONE LED.....	26

LISTA DEI MENÙ	26
MENÙ ULTIMI PROGRAMMI.....	27
MENÙ LISTA RICETTE	28
MENÙ MODIFICA RICETTA	28
11.1 SALVARE UNA RICETTA	28
11.2 COPIARE UNA RICETTA.....	29
11.3 RINOMINARE UNA RICETTA.....	30
11.4 CANCELLARE UNA RICETTA	31
11.5 ASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE	31
11.6 DISASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE.....	32
11.7 MODIFICA RAPIDA DI UNA RICETTA (WEB SERVER).....	32
11.8 IMPOSTARE UNA RICETTA CON AVVIO RITARDATO.....	33
MENÙ CICLI SPECIALI	34
12.1 RAFFREDDAMENTO RAPIDO	34
12.2 LIEVITAZIONE.....	35
12.3 PROGRAMMA MULTI-TIMER.....	36
12.4 PROGRAMMA PER AVVIO RITARDATO DEL LAVAGGIO.....	37
MENÙ LAVAGGIO.....	39
MENÙ SERVICE.....	40
14.1 ACCESSO AI PARAMETRI.....	40
14.2 FUNZIONI USB.....	42
14.2.1 AGGIORNAMENTO FIRMWARE DA USB	43
14.2.2 AGGIORNAMENTO LINGUE DA USB.....	44
14.2.3 ESPORTAZIONE HACCP SU USB.....	45
14.2.4 ESPORTAZIONE RICETTE SU USB	46
14.2.5 IMPORTAZIONE RICETTE SU USB.....	47
14.2.6 IMPORTA PARAMETRI DA USB	48
14.2.7 IMPORTAZIONE IMMAGINI DA USB.....	49
14.2.8 IMPORTAZIONE RICETTE + IMMAGINI DA USB.....	49
14.2.9 AGGIORNAMENTO COMPLETO DEL FIRMWARE DA USB	49
14.3 CONNESSIONE DIRETTA A SMARTPHONE.....	50
14.5 INFORMAZIONI DELLA MACCHINA.....	52
14.6 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA	52
14.7 IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA	53
14.8 CANCELLAZIONE IMMAGINI	54

SELEZIONE DI UNA RICETTA CON TASTI PREFERITI.....	55
15.1 MODIFICA TEMPORANEA DI UNA RICETTA.....	55
15.2 AVVIO, PAUSA O INTERRUZIONE DI UNA RICETTA.....	55
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	56
16.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA.....	56
16.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO.....	57
16.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA	57
16.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE	58
AVVERTENZE E ALLARMI.....	59
17.1 GUASTO SONDA CAMERA.....	59
17.2 TERMOSTATO DI SICUREZZA	59
17.3 MANCANZA DI TENSIONE.....	60
CAUSE DEI PROBLEMI PIÙ COMUNI	61
19.1 SERVIZIO DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA (ANNUALMENTE).....	61
ATTIVITÀ PERIODICHE A CARICO DELL'UTILIZZATORE	61
PERIODO DI INATTIVITÀ	62
SMALTIMENTO A FINE VITA	63
22.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA.....	63
22.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO (UNIONE EUROPEA).....	63



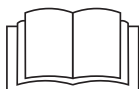
AVVERTENZE di SICUREZZA



La non osservanza di quanto riportato nella seguente guida può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità. Prima dell'installazione, dell'uso e della manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se non si è compreso tutto il contenuto del presente libretto, contattare il Costruttore. In caso di smarrimento o deterioramento della documentazione fare richiesta al Costruttore per l'invio di quella sostitutiva.



Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.



Leggere il manuale di istruzioni.



Simbolo di messa a terra.



Simbolo di equipotenziale.

- Prima dell'utilizzo e della manutenzione ordinaria dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione futura da parte dei vari operatori. Se alcune parti non sono comprensibili, contattare il Costruttore.
- In caso di cessione dell'apparecchiatura far avere al nuovo utilizzatore questo libretto.
- Un utilizzo, una pulizia e una manutenzione diversi da quelli indicati in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano Il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- La pulizia e la manutenzione destinata all'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura di cibi nelle cucine professionali da parte di personale qualificato: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Si consiglia di sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o dalla necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano anomalie funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un Centro di Assistenza Autorizzato dal Costruttore senza tentarla di ripararla da sé. Per un' eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali. L'inosservanza di questa prescrizione fa decadere la Garanzia.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- Non ostruire qualsiasi presa d'aria presente sull'apparecchiatura. L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- Se l'apparecchio è dotato di ruote oppure è posizionato sopra ad un mobile con ruote, la sua libertà di movimento deve essere limitata con dispositivi antimovimento (es. delle catenelle) affinché durante gli spostamenti non possa danneggiare in nessun modo i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico.


ISTRUZIONI per L'INSTALLATORE

- Tutte le operazioni di installazione e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare la conformità degli impianti alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta dati tecnici.
- L'apparecchiatura deve essere scollegata dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati e che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia. Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel presente libretto possono provocare lesioni o incidenti mortali all'installatore e all'utilizzatore e creare danni alle strutture del luogo di installazione.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.

2.1 ETICHETTA DATI

La targhetta dati tecnici fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

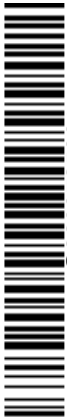


Your code/Name:

A — Art.:
B — Model.:
C — Ref.: **9000000426153**
D — Ser. N.: 
E — TYPE: **00J1408466**

IPX3	kPa: 150-200	
3.5 kW	220-240 V~	50 Hz

H — KG: 36 Ord: 22/735

RoHS



%02200735001

A - ARTICOLO
B - MODELLO
C - RIFERIMENTO
D - NUMERO DI SERIE
E - PRESSIONE DI UTILIZZO (ACQUA)
F - GRADO DI PROTEZIONE
G - DATI ELETTRICI
H - PESO APPARECCHIATURA

2.2 TRASPORTO APPARECCHIATURA

Indossando i dispositivi di protezione individuale, portare l'apparecchiatura nel locale di installazione utilizzando un carrello a forche.



ATTENZIONE!



Le apparecchiature non vanno mai rovesciate, trascinate o capovolte!

Durante la movimentazione è vietato il transito o la permanenza di persone non addette nei pressi dell'area di lavoro. Il materiale d'imbballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

2.3 POSIZIONAMENTO

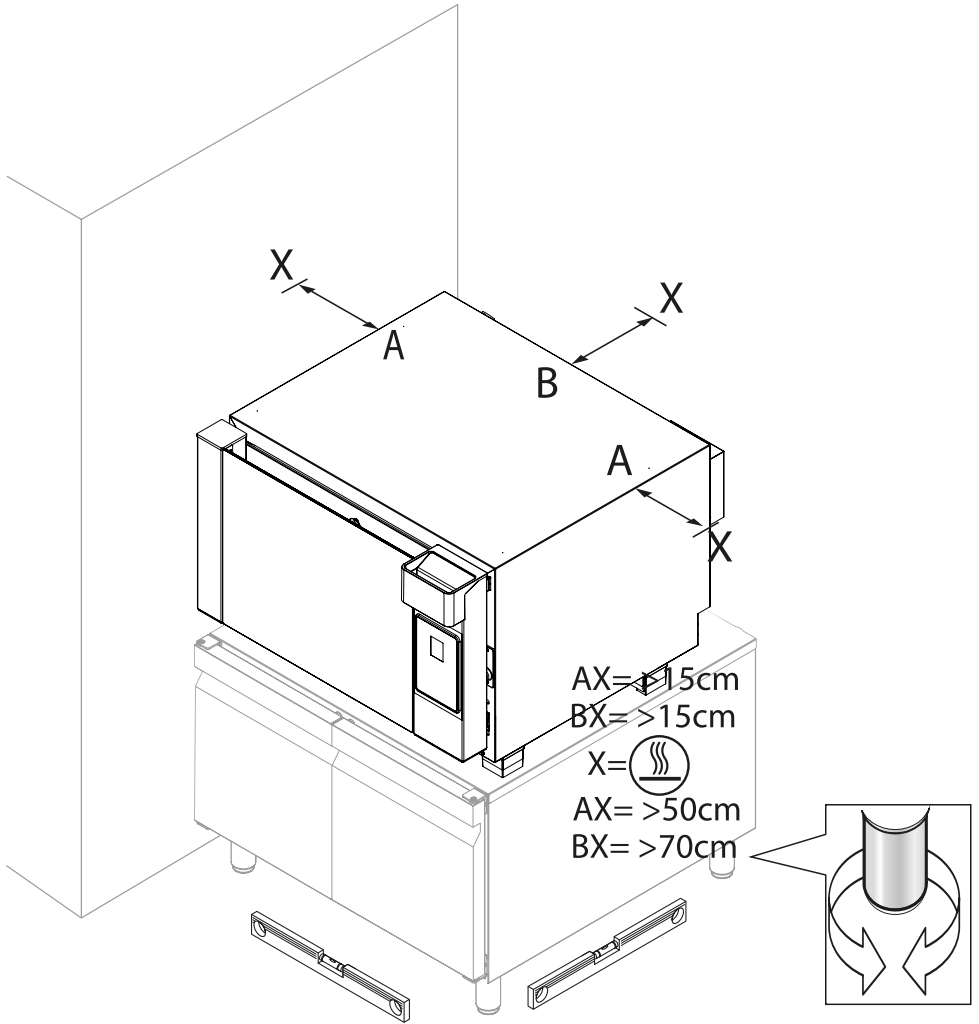
Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più strette, ristrutturazioni, ecc...) non ostacolino gli spostamenti.

Il locale di posizionamento deve:

- Essere ben aerato e non esposto ad agenti atmosferici;
- Avere una temperatura tra +5°C e +45°C (+41°F e +113°F) e umidità inferiore al 70%;
- Avere una pavimentazione priva di asperità, perfettamente livellata e che sostenga l'apparecchiatura a pieno carico;
- Rispondere alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- Essere dedicato alla preparazione di alimenti;

L'apparecchiatura deve essere installata:

- Sotto una cappa aspirante di potenza adeguata (leggere attentamente il paragrafo dedicato allo scarico dei fumi);
- In modo da aver accesso agli allacciamenti;
- Lontano da materiali infiammabili e/o potenzialmente esplosivi;
- Tenendo conto di poter aprire completamente la porta dell'apparecchiatura.



SI SCONSIGLIA IL POSIZIONAMENTO VICINO AD ALTRE APPARECCHIATURE CHE RAGGIUNGANO TEMPERATURE ELEVATE.

In caso ve ne fosse la necessità prevedere uno spazio di almeno 50 cm laterali e 70cm posteriori da queste oppure interporre una parete isolante.

PER RAGIONI DI SICUREZZA, NON POSIZIONARE LA TEGLIA PIÙ ALTA AD UNA ALTEZZA SUPERIORE A 160 CM.

Se vi fosse questa necessità, applicare obbligatoriamente l'adesivo "pericolo ustioni" fornito in dotazione all'apparecchiatura all'altezza indicata.

NON POSIZIONARE L'APPARECCHIATURA IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI O CONTENITORI DI MATERIALE INFIAMMABILE (es. pareti divisorie, bombole del gas, ecc...) PER PERICOLO DI INCENDIO.

Rivestire eventuali pareti con materiale termico non infiammabile.

L'APPARECCHIATURA NON È ADATTA ALL'INCASSO.

L'APPOGGIO DIRETTO A TERRA DELL'APPARECCHIATURA NON È CONSENTITO.

Sono disponibili dal Costruttore e/o Rivenditore dei supporti da posizionare sotto ad essa per ottenere l'altezza da terra desiderata. **Non installare le apparecchiature senza piedini.**

L'apparecchiatura può essere posizionata:

- Sopra ad un tavolo o un armadio realizzato in materiale non infiammabile;
- Sopra ad un lievitatore compatibile;
- Sopra ad un forno compatibile o ad un abbattitore compatibile;
- Sopra ad una struttura del Costruttore (stand).

2.3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO / ARMADIO

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un tavolo da lavoro o ad un armadio neutro, quest'ultimo deve essere perfettamente a livello e stabile, deve sostenere l'apparecchiatura a pieno carico e la superficie d'appoggio deve essere ignifuga e resistente alle alte temperature. Eventualmente agire sui piedini dell'apparecchiatura per regolare la messa a bolla.

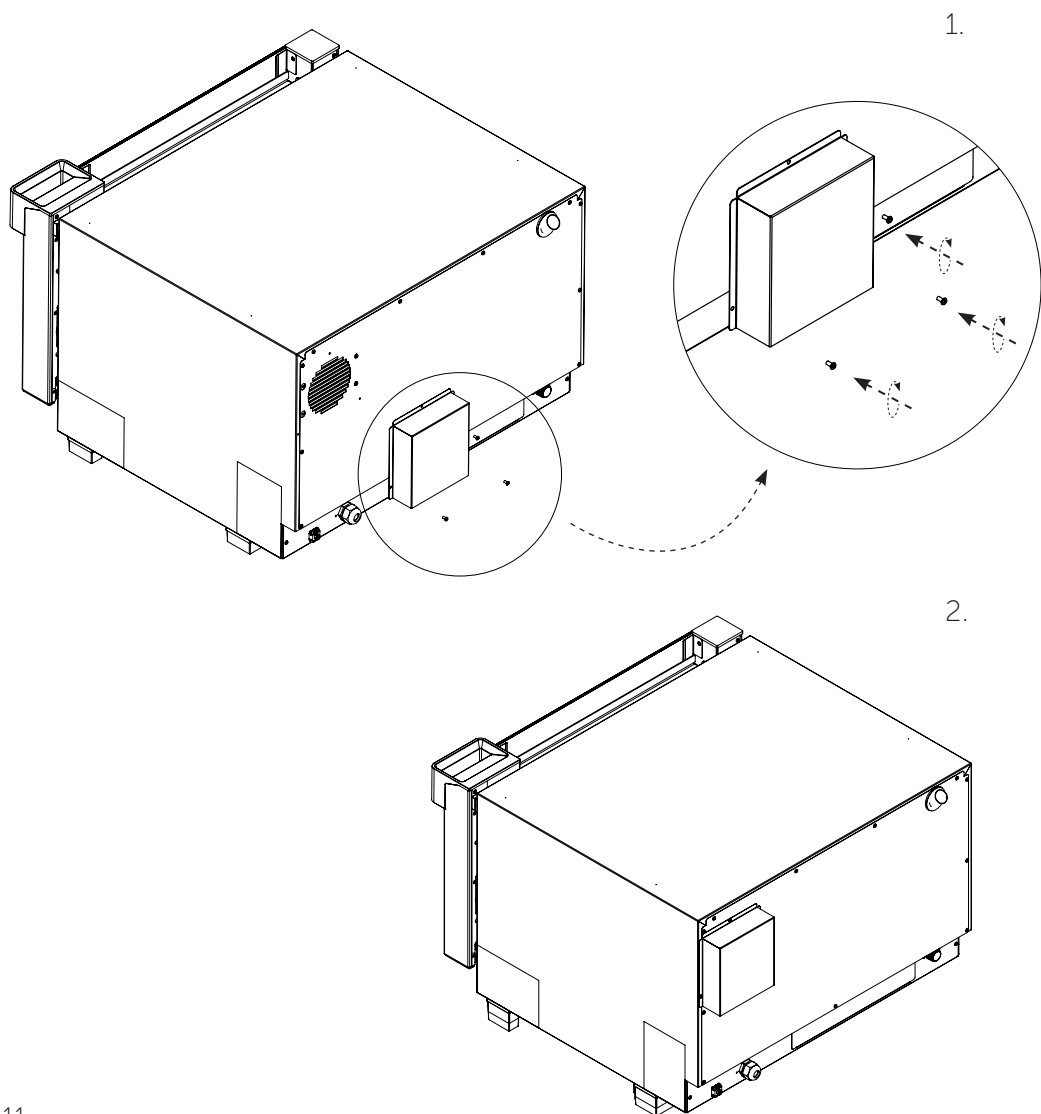
2.3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad un lievitatore della stessa serie è sufficiente appoggiarla sopra a quest'ultimo, assicurandosi che i piedini siano stabili e si inseriscano nei perni della struttura inferiore.

2.3.3 APPOGGIO SOPRA UNO STAND

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra ad uno stand inserire la base dei suoi piedini nei perni della struttura inferiore. È sempre possibile completare la propria composizione, aggiungendo o sostituendo accessori e apparecchiature complementari, in questo modo è possibile soddisfare ogni esigenza di cottura o di spazio. Visitate il nostro sito o contattateci per avere ogni informazione a riguardo.

2.3.4 COPERTURA VENTOLA (SE PREVISTO)





COLLEGAMENTO ELETTRICO



ATTENZIONE!



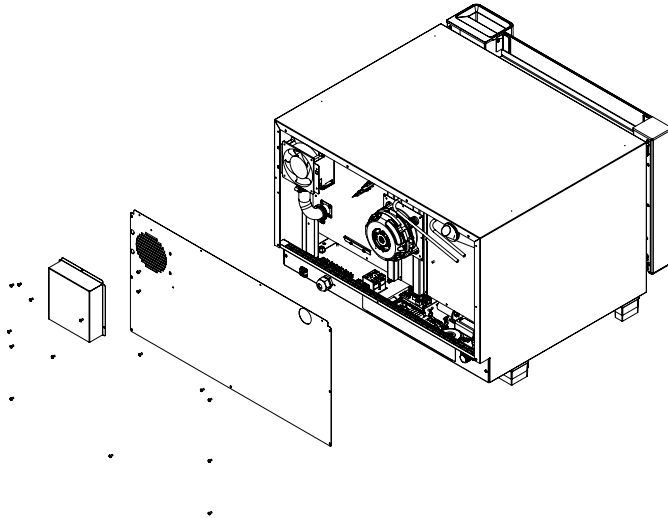
Prima di procedere all'allacciamento elettrico leggere con attenzione le avvertenze di sicurezza nelle prime pagine di questo manuale e confrontare sempre i dati dell'impianto con quelli riportati nella targhetta dati tecnici.

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve rispondere alle normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e deve essere eseguito da personale qualificato ed autorizzato dal Costruttore. La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni, fa decadere la garanzia e solleva il Costruttore da qualsiasi responsabilità.

Quando l'apparecchio è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di +/- 10% del valore riportato nei dati tecnici.

Il collegamento illustrato e i colori dei cavi sono indicativi, fare riferimento UNICAMENTE allo schema riportato sull'apparecchiatura. Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa, un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III. È obbligatorio un corretto collegamento a terra e il cavo di terra non deve essere interrotto in nessun caso. Quando sono presenti più apparecchi nello stesso ambiente, è obbligatorio prevedere un collegamento equipotenziale utilizzando l'apposito morsetto contrassegnato dal simbolo situato nella schiena inferiore dell'apparecchio. Tale morsetto permette di collegare un cavo di terra secondo prescrizioni di legge vigenti. Sull'apparecchiatura è presente un adesivo che indica come collegarsi alla morsettiera in base al tipo di voltaggio disponibile.

3.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO



- Aprire il retro dell'apparecchiatura ed individuare la morsettiera.
- Allentare il passacavo ed inserire il cavo di alimentazione attraverso di esso. Nell'etichetta applicata sul fianco viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione, esse dipendono dal voltaggio e dall'assorbimento dell'apparecchiatura (es. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Collegare i conduttori del cavo seguendo lo schema riportato sull'etichetta adesiva esterna: effettuare SOLO i collegamenti indicati senza modificarli. Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.
 - PE (giallo/verde): conduttore di protezione terra
 - N (blu): conduttore di neutro
 - L1/2/3 (marrone/grigio/nero): conduttori di fase
- Una connessione errata potrebbe provocare surriscaldamenti alla morsettiera portandola alla fusione e a rischi di scosse elettriche.
- Verificare l'assenza di dispersione elettrica tra fasi e terra. Verificare la continuità elettrica tra la carcassa esterna e il filo di terra della rete. Si consiglia di usare un multimetro per effettuare queste operazioni.
- Richiudere il fianco con le viti e bloccare il cavo avvitando il dado del passacavo.

3.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

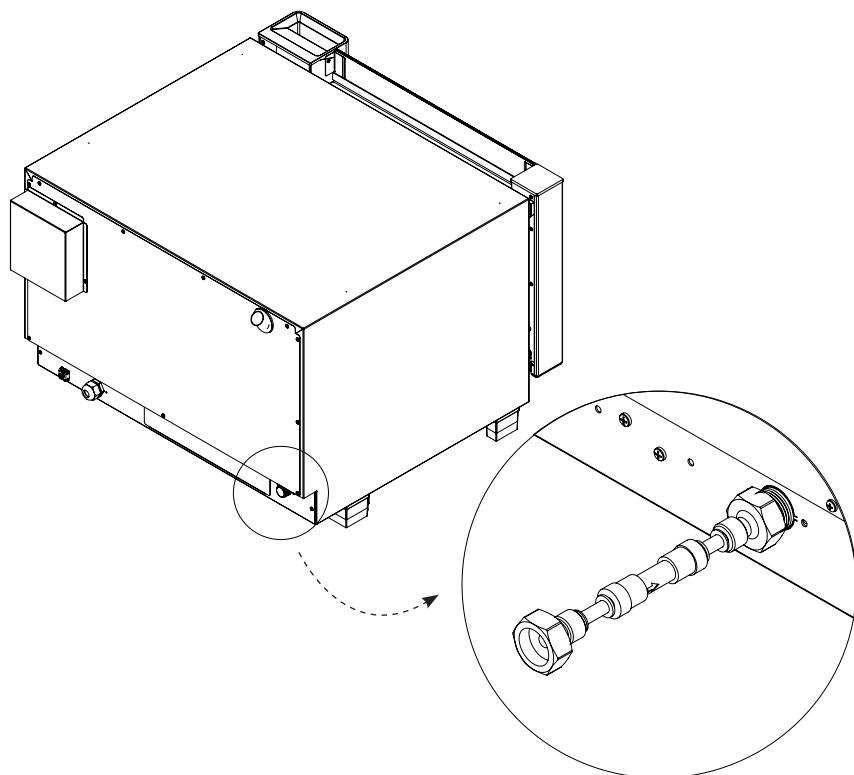
Questa operazione deve essere eseguita unicamente da un tecnico qualificato e autorizzato. Il cavo può essere sostituito unicamente con uno di analoghe caratteristiche: nella targhetta dati tecnici viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione. Il cavo di messa a terra deve essere sempre di colore giallo verde.



COLLEGAMENTO IDRICO



(se previsto)



4.1 ACQUA IN INGRESSO

L'apparecchiatura è provvista di un ingresso acqua principale per l'umidificazione con un raccordo di 3/4".

Per l'allacciamento utilizzare unicamente il materiale fornito, non usare o riutilizzare altre tubazioni.

Prima di collegare il tubo all'apparecchio far defluire dell'acqua per eliminare eventuali impurità presenti nella condotta idrica. Prevedere una valvola a saracinesca per la chiusura dell'alimentazione acqua al bisogno.

Per eseguire correttamente il collegamento idrico, rispettare sempre le Norme in vigore.

4.1.1 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- Temperatura massima di 30°C (86°F);
- Durezza massima di 5°f (gradi francesi) per evitare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura;
- Essere potabile;
- Valori di pressione compresi tra 150 kPa (1,5 bar) e 200 kPa (2 bar).

Pressione inferiore a 150 kPa (1,5 bar): l'apparecchiatura potrebbe funzionare in modo non corretto.

Pressione superiore a 200 kPa (2 bar): installare un riduttore di pressione tarato a 200 kPa (2 bar).

La durezza dell'acqua indica il contenuto di ioni di magnesio, calcio e metalli pesanti presenti nell'acqua. Viene misurata utilizzando dei kit facilmente reperibili in commercio. La durezza viene espressa in gradi francesi (°f) o tedeschi (dH) (1°dH gradi tedeschi = 1.8 °f gradi francesi - 1°f = 10 mg di carbonato di calcio (CaCO₃) per litro di acqua).

- CLASSIFICAZIONE ACQUA

L'acqua in ingresso deve avere le seguenti caratteristiche:

- Molto dolci fino a 7 °f
- Dolci da 7 °f a 14 °f
- Mediamente dure da 14 °f a 22 °f
- Discretamente dure da 22 °f a 32 °f
- Dure da 32 °f a 54 °f
- Molto dure oltre 54 °f

Nel caso di acqua eccessivamente dura (> 5°F) utilizzare apparecchi demineralizzatori (disponibili presso il Costruttore/Rivenditore); una durezza eccessiva dell'acqua potrebbe provocare accumuli di calcare all'interno della camera di cottura e danneggiare le tubazioni interne, gli elementi riscaldanti, le ventole, le elettrovalvole.

4.2 DETERGENTE IN INGRESSO

Inserire il tubicino all'interno della tanica del detergente.

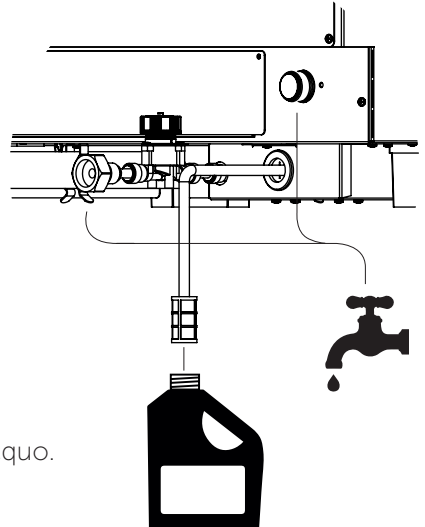
Si raccomanda di utilizzare detersivi e brillantanti del Costruttore: questo garantisce i migliori risultati di lavaggio e il perfetto mantenimento e cura dell'apparecchiatura.

Tenere il tubetto del detergente lontano dal tubo di scarico in quanto si potrebbe danneggiare. La tanica del detergente deve essere sempre posizionata a terra, mai sopra l'apparecchiatura. Durante le operazioni di montaggio della tanica detergente utilizzare dispositivi di protezione individuale.

- Ingresso acqua
- Tubicino pescaggio detergente
- Filtro ingresso acqua
- Addolcitore (accessorio non fornito)

Non toccare con le mani nude il detergente. In caso di contatto con la pelle o gli occhi sciacquare abbondantemente con acqua corrente e contattare immediatamente un medico.

Dopo la sostituzione della tanica detergente avviare sempre un ciclo di pescaggio detergente seguito dal programma di risciacquo.



4.3 ACQUA DI SCARICO

Connettere lo scarico ad un tubo flessibile, NON metallico, in grado di sopportare temperature elevate (oltre 90°C). Per eseguire correttamente il collegamento dello scarico idrico, rispettare sempre le Norme in vigore.

Lo scarico deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di tipo sifonato (sifone non fornito);
- Essere lungo massimo un metro;
- Avere una pendenza minima del 4%;
- Non avere strozzature;
- Avere un "air gap" di almeno 25 mm;
- Avere un diametro non inferiore a quello dell'attacco di scarico.

Se si cucinano spesso grandi quantità di cibi grassi (es. pollame), non utilizzare il sifone e aggiungere un separatore di grassi o scaricare direttamente in una grata. In entrambi i casi mantenere l'"air gap" indicato.

Per "air gap" si intende la distanza libera tra il tubo di scarico e la zona di evacuazione (grata o altro tubo ricevente). Il rispetto di questa normativa garantisce che batteri potenzialmente pericolosi NON riescano a risalire il tubo di scarico e contaminare le pietanze.

La scheda di sicurezza e composizione chimica del detergente sono disponibili dal Costruttore. Si consiglia di richiederle e di tenerle in luogo accessibile agli operatori.

SCARICO dei FUMI

Durante la cottura vengono prodotti fumi caldi ed odori evacuati dal camino di scarico fumi che si trova nella parte superiore dell'apparecchiatura. Questi ultimi devono venire posizionati sotto ad una cappa aspirante di portata e dimensione adeguate alla tipologia dell'apparecchiatura. Il Costruttore consiglia l'installazione delle proprie cappe; per il loro montaggio fare riferimento alle istruzioni contenute nell'imballo delle cappe stesse. La cappa deve rimanere accesa durante tutto il funzionamento dell'apparecchiatura. Accertarsi che sopra lo scarico fumi non siano presenti oggetti e/o materiali che possano ostruire il deflusso dei fumi o venire danneggiati dalla temperatura o dai fumi stessi.

Non lasciare materiali infiammabili in prossimità del tubo di scarico.

NORME di SICUREZZA per L'UTILIZZATORE

6.1 AVVERTENZE PER LA PRIMA ACCENSIONE

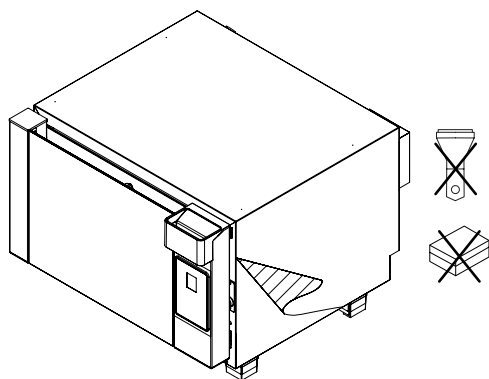
L'utilizzo della sua apparecchiatura è semplice e intuitivo.

Nelle prossime pagine la guidiamo passo a passo nella conoscenza dell'apparecchiatura: questo le darà la certezza di ottenere risultati sempre conformi alle sue aspettative e garantirà prestazioni ottimali e lunga durata della sua apparecchiatura.

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera effettuando un lavaggio.
- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (libretti di istruzioni, sacchetti in plastica o quant'altro).
- Accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.

6.1.1 RIMOZIONE PELLICOLA

Togliere tutta la pellicola di protezione presente nelle apparecchiature evitando di utilizzare sostanze abrasive/aggressive o oggetti metallici (es. raschietti). Se rimanesse dei residui di collante, strofinare con un panno morbido imbevuto di detergente a base oleosa, adatto per superfici in acciaio inox, non aggressivo o abrasivo. Evitare l'utilizzo di raschietti, utensili abrasivi o taglienti.



6.2 AVVERTENZE PER LA COTTURA

- Attenzione nell'aprire la porta quando il forno è caldo.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia dell'apparecchiatura.
- Evitare di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricare le teglie (massimo 10 kg per teglia).
- Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura. Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso.
- Nel caso di cotture con griglie di cibi particolarmente grassi (ad esempio arrosti o pollame), inserire una teglia con i bordi alti sul fondo della camera di cottura per la raccolta dei grassi che colano dai cibi.
- Per risultati ottimali, evitare l'apertura della porta durante la cottura.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi (DPI) idonei all'uso in oggetto (es. guanti termici).
- Durante la cottura e fino al raffreddamento, le parti esterne ed interne dell'apparecchiatura potrebbero essere molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F). Per evitare il pericolo di ustione si consiglia di non toccare le zone contrassegnate con questo simbolo.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera dell'apparecchiatura, soprattutto se contengono liquidi.
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
- Assicurarsi che le strutture porta teglie all'interno della camera cottura siano ben bloccati alle pareti altrimenti le teglie contenenti cibi o liquidi caldi possono cadere causando rischi di ustioni.

- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!
- Utilizzare l'apparecchiatura con una temperatura ambiente compresa tra i +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).

6.3 TIPI DI COTTURA

ATTENZIONE!

Per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno prima di ogni cottura. Si consiglia di effettuare il preriscaldamento con impostata una temperatura almeno 30°C superiore a quella che sarà la temperatura di cottura. Aumentare la temperatura in caso di pieno carico.

COTTURA A CONVENZIONE

Gli alimenti cuociono grazie al calore secco generato dalle resistenze. Delle ventole, permettono una diffusione uniforme dell'aria calda nella camera di cottura. In caso di necessità, questo tipo di cottura permette di immettere manualmente umidità nella camera.

COTTURA A VAPORE

Gli alimenti cuociono grazie al vapore immesso in camera. Per garantire ottimi risultati è necessario che il valore dell'umidità sia impostato a "100%". Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo soddisfacente, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. La cottura a vapore è ideale per tutte quelle pietanze che necessitano cotture "delicate" o per la pastorizzazione di creme.

COTTURA COMBINATA

Gli alimenti cuociono grazie all'alta temperatura generata dalle resistenze associata al vapore automaticamente immesso in camera.

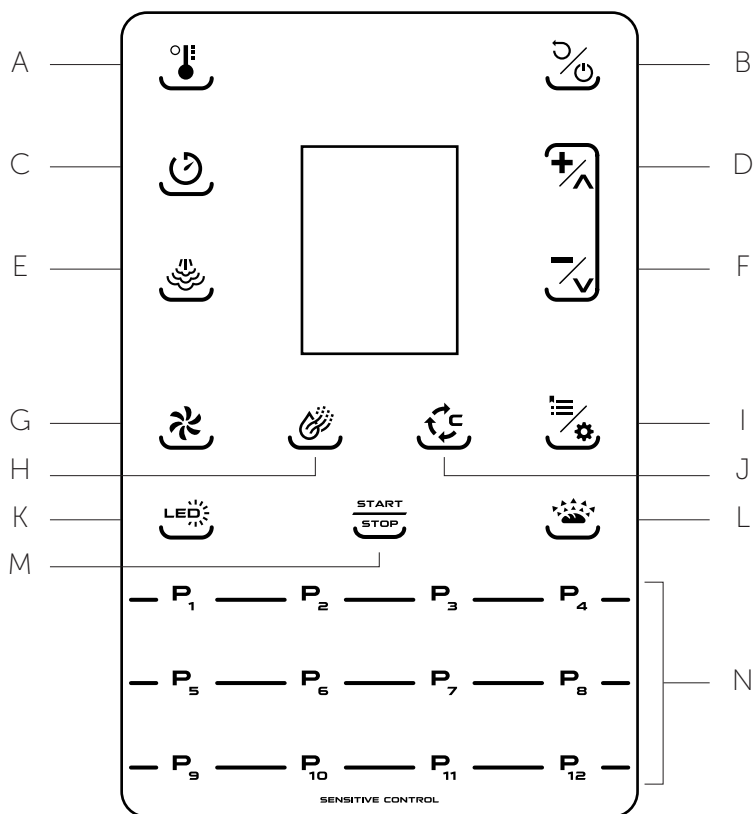
COTTURE MANUALI E COTTURE CON RICETTA

Nelle **cotture manuali**, l'utente, in base alla sua esperienza, imposta i parametri di cottura desiderati per una o più fasi di cottura.

La durata di cottura è stata impostata a tempo (es. 1:40 ore:minuti) e terminerà allo scadere di quest'ultimo (0.00);

Nelle **cotture con ricetta**, vengono utilizzate delle ricette memorizzate in precedenza dall'utente. L'apparecchiatura può contenere fino a 100 ricette.

PANNELLO di COMANDO DIGITALE 2,4 LCD DISPLAY



A - TASTO TEMPERATURA

B - TASTO BACK / ON/OFF

C - TASTO TEMPO

D - TASTO INCREMENTO/SU

E - TASTO UMIDIFICAZIONE

F - TASTO DECREMENTO/GIÙ

G - TASTO VENTOLE

H - TASTO V-DRY

I - TASTO CICLI DI COTTURA

J - TASTO IMPOSTAZIONI/MENÙ

K - TASTO LED

L - TASTO START/STOP

M - TASTO LIEVITAZIONE

N - TASTO PULSANTI PREFERITI

7.1 SCHERMATA INIZIALE

La singola pressione del tasto ON/OFF, porta ad attivare lo stato ON della scheda.



Se invece la scheda si trova già nello stato ON, la pressione prolungata del tasto ON/OFF la porta in stato stand-by.

Se la scheda rimane nello stato ON, per un tempo di inattività definito da parametro, essa ritorna automaticamente nello stato di stand-by.

La pagina iniziale mostra la schermata di default della cottura manuale. Nella parte inferiore del display, sono presenti alcune icone di stato e nel campo centrale viene mostrata sempre la temperatura reale della camera quando non siamo in cottura, mentre quando siamo in cottura abbiamo l'ora attuale.

Le icone di stato gestite sono:

- Simbolo indicante riscaldamento attivo (resistenze accese).
- Segnale presenza WiFi.
- Triangolo di allarme
- Simbolo umidificazione
- Simbolo per led camera
- Segno di pausa / play, ad indicare lo stato della cottura quando si apre o chiude la porta.
- Simbolo V-Dry
- Simbolo camino

7.2 PROCEDURA GUIDATA PER MOSTRARE UNA COTTURA MANUALE

Con la pressione del tasto ON/OFF, il forno passa allo stato ON e carica un programma di cottura manuale con dei valori predefiniti di default.

Tutti i programmi compreso quello manuale dispongono della funzione di preriscaldamento automatico in cui set-point si configura uguale al set della prima fase incrementato del 20%.

Nella scheda è possibile memorizzare fino a 100 programmi con fino a sei fasi ciascuno e sono previste le seguenti impostazioni di cottura da regolare per ciascuna fase:

- Set temperatura
- Set tempo
- Umidità o V-Dry
- Velocità ventole
- Camino (se previsto)

7.2.1 IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI COTTURA



Premere il tasto
TEMPERATURA



Impostare il valore di
temperatura agendo
sui tasti PIÙ e MENO



Premere il tasto
TEMPERATURA
per confermare

7.2.2 IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA



Premere il tasto
TEMPO



Impostare il valore
del tempo agendo
sui tasti PIÙ e MENO

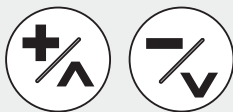


Premere il tasto
TEMPO per
confermare

7.2.3 REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ



Premere il tasto
UMIDITÀ



Impostare la
percentuale di
vapore desiderato
agendo sui tasti
PIÙ e MENO



Premere il tasto
UMIDITÀ
per confermare

Durante la fase di start la pressione prolungata del tasto vapore apre l'elettrovalvola dell'acqua per la durata della pressione del tasto stesso, se invece viene esercitata una singola pressione sul tasto umidità mostra il valore impostato e ne permette la variazione.

7.2.4 IMPOSTARE IL V-DRY



Premere il tasto
UMIDITÀ



Impostare la
percentuale di
Dry desiderato
agendo sul
pulsante MENO



Premere il tasto
UMIDITÀ
per confermare

Questa funzione permette di estrarre l'umidità dalla camera di cottura ed è impostabile da -1 a -10%.

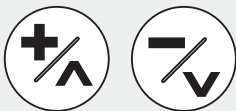
7.2.5 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLE VENTOLE

Il forno prevede cinque diverse velocità della ventola/motore che l'utente può regolare in base alla cottura.

Per regolare la velocità del ventilatore:



Premere il tasto
REGOLAZIONE
VENTILAZIONE



Impostare il valore
1 o 2 agendo sui
tasti PIÙ e MENO



Premere il tasto
REGOLAZIONE
VENTILAZIONE
per confermare

Durante il preriscaldamento, NON è possibile cambiare la velocità delle ventole.

7.2.6 CREAZIONE RICETTA CON PIÙ FASI

Ogni programma, compreso il programma manuale, può essere composto da:

- Una fase di preriscaldamento impostabile e fino a 5 fasi di cottura.
- Un ciclo di preriscaldamento fisso e fino a 6 fasi di cottura.

Per creare una ricetta con più fasi:

- Accedere alla schermata di cottura manuale ed impostare i parametri della prima fase.
- Premere il tasto FASI per accedere alla seconda fase o premere il tasto START\STOP per iniziare la cottura.



- Impostare i parametri desiderati per la seconda fase.
- Premere il tasto FASI accedere alla terza fase o premere il tasto START\STOP per iniziare la cottura.
- Impostare i parametri desiderati per la terza fase o premere il tasto START\STOP per iniziare la cottura.
- Premere il tasto FASI accedere alla quarta fase.
- Impostare i parametri desiderati per la quarta fase.
- Premere il tasto START\STOP per iniziare la cottura.
- Per cancellare una fase è necessario portare il set-tempo della fase al valore zero.

ATTENZIONE!

- Non è possibile impostare tempo 0 per la prima fase.
- Qualora in una qualsiasi fase il tempo impostato sia infinito, non sarà possibile impostare un tempo per le fasi successive.
- Non è possibile impostare tempo infinito su una fase, qualora una delle fasi successive risulti abilitata;
- Non è possibile eliminare una fase se la successiva è una fase attiva viceversa è possibile disabilitare di volta in volta solo l'ultima fase attiva);
- Durante un ciclo di cottura è possibile forzare il passaggio alla fase successiva prima dello scadere del tempo della fase in corso, impostando a zero il tempo di cottura della fase in corso.

7.2.7 FASE DI PRERISCALDO

Ogni programma, compreso il ciclo manuale, può prevedere una propria fase di preriscaldamento.

Per abilitare la fase di preriscaldamento, premendo il tasto FASI, selezionare la fase di preriscaldamento (P), premendo il tasto TEMPO è possibile abilitare o disabilitare la fase preriscaldamento.

Esistono diverse modalità di funzionamento della fase preriscaldamento che l'utente può selezionare modificando il parametro P20 (Vedi paragrafo "Accesso ai parametri"):

- P20 = 0 Preriscaldamento disabilitato
- P20 = 1 La temperatura del preriscaldamento è pari alla temperatura della fase 1 incrementata del 20%, è possibile disabilitare il preriscaldamento.
- P20 = 2 La temperatura del preriscaldamento è impostata pari alla temperatura della fase 1 aumentata di 20°C (68°F), è possibile disabilitare il preriscaldamento.
- P20 = 3 L'utente imposta manualmente il valore della temperatura di preriscaldamento.
- P20 = 4 La temperatura del preriscaldamento è pari alla temperatura della fase 1 aumentata del 20%, non è possibile modificare né disattivare la fase di preriscaldamento.

Per disabilitare o modificare il preriscaldamento:

- Selezionare il programma desiderato o accedere ad una cottura manuale.
- Selezionare la fase "P" premendo il tasto FASI.
- Nel caso il valore di P20 sia impostato a 1 o a 2 si può solo disattivare premendo il tasto TEMPO.

- Se P20 è impostato a 3, invece, è possibile regolare temperatura e velocità ventole.
- Premere il tasto FASI per ritornare alla prima fase di cottura.

Quando la temperatura del preriscaldamento è raggiunta, si attiva il buzzer e la luce lampeggia. La temperatura di preriscaldamento viene mantenuta nella camera di cottura fino a quando la porta viene aperta. Alla chiusura della porta forno viene avviata automaticamente la prima fase del ciclo di cottura. Il buzzer che segnala il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento viene tacitato quando si apre la porta o alla pressione di un qualsiasi tasto. Se durante la fase di preriscaldamento e, prima di raggiungere la temperatura di preriscaldamento, la porta del forno viene aperta, la fase di preriscaldamento viene interrotta.

7.2.8 ACCENSIONE LED

Per accendere la luce led della camera di cottura è sufficiente premere il pulsante led.



LISTA dei MENÙ

Premendo ripetutamente il tasto MENÙ (quando non è in corso un ciclo di cottura) si scorre la lista dei menù:



- Menù ultimi programmi usati
- Menù lista ricette
- Menù cicli speciali
- Menù lavaggi
- Menù service

Mantenendo premuto il tasto MENÙ (quando non è in corso un ciclo di cottura) all'interno di un nuovo programma o di una ricetta già salvata si accede al menù di modifica ricetta.

MENÙ ULTIMI PROGRAMMI

In questo menù si possono visualizzare gli ultimi 10 programmi di cottura utilizzati. In questo menù è possibile accedere al ricettario.



Scorrendo con i tasti PIÙ e MENO è possibile scegliere uno dei programmi in lista



Premendo il tasto START/STOP si conferma il programma



Premendo di nuovo il tasto START/STOP si avvia il programma selezionato

MENÙ LISTA RICETTE

Il ricettario è suddiviso in cinque categorie; al loro interno è possibile salvare complessivamente fino ad un massimo di 100.

Ogni programma può essere salvato con un massimo di quattro fasi. L'utilizzo dei programmi permette di standardizzare i processi di cottura e garantire sempre la stessa qualità di risultato.

Per avviare un programma dal ricettario:



Selezionare la categoria desiderata azionando i tasti PIÙ e MENO



Confermare la scelta premendo il tasto MENÙ



Selezionare il programma con i tasti PIÙ e MENO



Confermare
premendo il tasto
MENÙ



Premere il tasto
START/STOP per
avviare il programma

MENÙ MODIFICA RICETTA

Per mezzo di questo menù è possibile:

- Salva - Salvare una nuova ricetta
- Copia - Copiare una ricetta
- Rinomina - Rinominare una ricetta
- Cancella - Cancellare una ricetta definitivamente
- Associa - Associare una ricetta ad un'immagine
- Disassocia - Dissociare una ricetta ad un'immagine
- Modifica rapida - Modifica di una ricetta per mezzo di connessione diretta a Smartphone
- Partenza ritardata - Impostare una ricetta con avvio ritardato

11.1 SALVARE UNA RICETTA



Effettuare una
pressione
prolungata del
pulsante MENÙ






Selezionare "Salva"
agendo sui tasti
PIÙ e MENO



Confermare con il
tasto START/STOP

Per salvare una nuova ricetta o salvare modifiche apportate ad una ricetta:
Impostare il nome della ricetta con un massimo di 20 caratteri:

- È possibile scorrere le lettere agendo sui tasti PIÙ e MENO
- Confermare la lettera selezionata e passare alla successiva premendo il tasto MENÙ
- Inserire eventuali spazi tra le lettere premendo il tasto TEMPO
- Cancellare lettere premendo il tasto TEMPERATURA

 <p>Selezionare poi la categoria agendo sui tasti PIÙ e MENO</p>	 <p>Confermare con il tasto MENÙ</p>	 <p>Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home e visualizzare la ricetta</p>
---	---	--

Per uscire dalla ricetta salvata, tornare su Lista Ricette e selezionare Manuale.

11.2 COPIARE UNA RICETTA

Per copiare una ricetta:

 <p>Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENÙ sulla ricetta salvata</p>	 <p>Selezionare "Copia" agendo sui tasti PIÙ e MENO</p>	 <p>Confermare con il tasto START/STOP</p>
---	---	--

Impostare il nome della ricetta con un massimo di 20 caratteri:

- È possibile scorrere le lettere agendo sui tasti PIÙ e MENO
- Confermare la lettera selezionata e passare alla successiva premendo il tasto MENÙ



Selezionare poi la categoria agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home e visualizzare la ricetta

11.3 RINOMINARE UNA RICETTA

Per rinominare una ricetta:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENÙ sulla ricetta salvata



Selezionare "Rinomina" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto START/STOP



Selezionare poi la categoria agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home e visualizzare la ricetta

11.4 CANCELLARE UNA RICETTA

Per cancellare un programma già esistente:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENU sulla ricetta salvata



Selezionare "Cancella" agendo sui tasti PIÙ e MENO



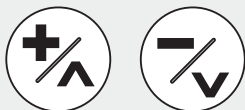
Confermare con il tasto MENU

11.5 ASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE

Per associare un'immagine ad un programma:



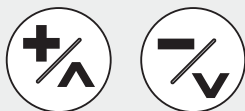
Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENU sulla ricetta salvata



Selezionare "Associa" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto START/STOP



Selezionare poi l'immagine da associare agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENU

Nel caso in cui sia presente la chiavetta USB con delle immagini inserite nella apposita cartella, dopo l'ultima immagine presente nell'archivio locale si inizia a scorrere la lista di immagini presenti sulla memoria USB. Selezionando un'immagine presente nella chiavetta USB, essa viene importata nel database dell'apparecchiatura.

11.6 DISASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE

Per dissociare un'immagine ad un programma:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENÙ sulla ricetta salvata



Selezionare la voce "Disassocia" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto START/STOP

11.7 MODIFICA RAPIDA DI UNA RICETTA (WEB SERVER)

La funzione di modifica rapida permette di modificare una ricetta per mezzo di una connessione diretta con Smartphone.



Premere il tasto ON/OFF da forno acceso e scansionare il primo QRCode "Connetti" visualizzato sullo schermo utilizzando uno Smartphone.

- Accettare la connessione alla rete sulla schermata dello Smartphone.



Quando la connessione sarà stabilita, scansionare il secondo QRCode premendo il tasto MENO 2 volte, utilizzando lo Smartphone utilizzato precedentemente, e confermare l'accesso al sito WEB proposto.

- Viene visualizzata sullo Smartphone una schermata che permette di accedere al ricettario dell'apparecchiatura, quindi, premere il tasto "Vai al ricettario".

Premendo "Vai al ricettario" è possibile accedere al ricettario del forno, selezionare la categoria desiderata e creare o modificare una ricetta esistente e quindi impostare i parametri, salvare, associare immagini o cancellare la ricetta stessa con lo Smartphone.



ATTENZIONE!



Per utilizzare questa modalità il display deve restare sempre in questa schermata. Se si preme ON/OFF e si torna alla homepage si perde la connessione internet.

11.8 IMPOSTARE UNA RICETTA CON AVVIO RITARDATO

Per avviare una ricetta con avvio ritardato:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante il MENÙ sulla ricetta salvata



Selezionare la voce "Partenza ritardata" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Selezionare il periodo di avvio premendo i tasti PIÙ e MENO tra i valori possibili:

- Oggi
- +24h
- +48h



Confermare con il tasto MENÙ



Impostare l'orario di avvio desiderato



Approvare quindi con il tasto MENÙ

ATTENZIONE
formato 24h [hh]:[mm]



ATTENZIONE!



L'impostazione di un programma di avvio ritardato non permette l'esecuzione di altri cicli. Per cancellare l'impostazione di un avvio ritardato è sufficiente premere il tasto ON\OFF.

MENÙ CICLI SPECIALI

In questo menù è possibile accedere ai cicli speciali:



- Raffreddamento rapido
- Lievitazione
- Cottura delta T
- Multi-timer
- Avvio ritardato del lavaggio

12.1 RAFFREDDAMENTO RAPIDO

Per avviare il ciclo di Raffreddamento rapido della camera:



Selezionare il ciclo azionando i tasti PIÙ e MENO



Confermare la selezione del ciclo premendo il tasto MENÙ



Impostare la temperatura che si vuole raggiungere a fine ciclo



Impostare la velocità
ventole desiderata



Premere il tasto
START/STOP per
avviare il programma

Sulla parte superiore dello schermo viene visualizzata una barra progressiva che rappresenta l'avanzamento del ciclo al diminuire della temperatura della camera di cottura. Il ciclo di raffreddamento rapido termina quando la temperatura della camera risulta inferiore al valore impostato. Il ciclo di raffreddamento rapido può essere eseguito sia a porta aperta che chiusa. Con porta chiusa viene iniettata acqua nella camera di cottura per accelerare il processo.

12.2 LIEVITAZIONE

Per avviare il ciclo di Lievitazione:



Premere il tasto
LIEVITAZIONE



Impostare la
temperatura da
mantenere durante
la lievitazione



Premere il tasto
LIEVITAZIONE
per confermare



Premere il tasto START/STOP per avviare il programma

Nel ciclo di lievitazione non viene attivato il preriscaldamento all'avvio del ciclo.
Nel ciclo di lievitazione non è possibile aggiungere fasi.

Mentre il ciclo di lievitazione è in corso è possibile accordare un qualsiasi programma al ciclo di lievitazione premendo il tasto relativo al programma desiderato.

L'accodamento del programma viene confermato mediante un segnale acustico.

È possibile cambiare il programma associato premendo sul tasto desiderato, la nuova impostazione sostituirà la precedente.

Il termine del ciclo di lievitazione viene accompagnato da una segnalazione acustica; per avviare il ciclo di cottura accordato è sufficiente premere il tasto START\STOP.



ATTENZIONE!



Se previsto dalla ricetta accordata, la cottura inizia con il preriscaldamento.

12.3 PROGRAMMA MULTI-TIMER

Il ciclo Multi-timer permette di gestire diversi timer durante lo stesso ciclo. Consente quindi di eseguire contemporaneamente la cottura di diversi prodotti con tempo di preparazione diversi per mezzo di un singolo ciclo.

Per avviare il ciclo speciale "Multitimer":



Selezionare il ciclo azionando i tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Impostare umidità e velocità delle ventole come più si desidera



Premere il tasto START/STOP per avviare il programma

A questo punto controllo avvia un ciclo a tempo infinito con parametri corrispondenti a quelli impostati.

Per attivare i singoli timer:

- Selezionare il timer desiderato agendo sui tasti PIÙ e MENO.
- Il timer in selezionato cambia colore e il testo relativo viene evidenziato in rosso.
- Attivare la modifica del timer selezionato premendo il tasto TEMPO e impostare il valore desiderato agendo sui tasti PIÙ e MENO.
- Confermare l'impostazione del valore premendo il tasto TEMPO.
- Il timer inizierà il conteggio una volta aperta e chiusa la porta dell'apparecchiatura.
- Se due o più timer vengono impostati prima dell'apertura della porta, con l'apertura e la chiusura della porta vengono avviati tutti contemporaneamente.
- Nella parte inferiore dello schermo, durante l'esecuzione del ciclo, saranno presenti le icone di stato e nella zona centrale viene mostrata la temperatura della camera di cottura.
- Per fermare l'esecuzione del ciclo è necessario premere il tasto START\STOP.

12.4 PROGRAMMA PER AVVIO RITARDATO DEL LAVAGGIO

Per avviare il ciclo speciale di "Lavaggio ritardato":



Selezionare il ciclo di avvio ritardato azionando i tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Selezionare la tipologia di lavaggio agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con
il tasto MENÙ



Scegliere il periodo
in cui verrà avviato
il ciclo di lavaggio
impostato agendo
sui tasti PIÙ e MENO

- Oggi: il ciclo si avvia all'ora prevista nella giornata corrente.
- +24h: il ciclo parte all'ora prevista nelle 24 ore successive alla giornata corrente.
- +48h: il ciclo parte all'ora prevista nelle 48 ore successive alla giornata corrente.



Confermare con
il tasto MENÙ



Impostare l'orario di
avvio desiderato.

ATTENZIONE
formato 24h [hh]:[mm]



Approvare quindi
l'impostazione con
il tasto MENÙ

Una volta confermato il ciclo, il forno si posizionerà in modalità stand-by. Sullo schermo vengono visualizzate le informazioni di data e ora relative all'avvio ritardato del ciclo. Una volta raggiunto l'ora e il giorno della partenza, il ciclo viene avviato automaticamente.

MENÙ LAVAGGIO

(se previsto)

In questo menù è possibile accedere ai cicli di lavaggio e risciacquo dell'apparecchiatura:

- Risciacquo: Effettua un ciclo di lavaggio con acqua e senza uso di detergente.
- Corto: Effettua un ciclo di lavaggio rapido con l'uso del detergente.
- Lungo: Effettua un ciclo di lavaggio profondo con l'uso del detergente.
- Carico detergente: Effettua un ciclo di innesco della pompa e riempimento del circuito idraulico del detergente.

Si raccomanda l'esecuzione di tale ciclo al primo utilizzo, dopo la sostituzione della tanica di detergente e dopo lunghi periodi di inattività del sistema di lavaggio automatico. Si raccomanda di effettuare un ciclo di risciacquo dopo il carico detergente per rimuovere eventuali residui di detergente in camera di cottura.

Per avviare il ciclo di lavaggio:



Selezionare il ciclo
azionando i tasti
PIÙ e MENO



Confermare con
il tasto MENÙ



Premere il tasto
START/STOP per
avviare il programma



ATTENZIONE!



Se la temperatura in camera è troppo alta il lavaggio partirà solo dopo un ciclo di raffreddamento, come indicato da display.

MENÙ SERVICE

In questo menù è possibile accedere alle seguenti funzioni della macchina:

- Parametri
- Funzione USB
- Connessione Wi Fi - WebServer / Info di connessione
- Informazioni della macchina
- Lingua
- Data e ora
- Cancella immagini dei programmi

14.1 ACCESSO AI PARAMETRI

Per accedere al menù di impostazione parametri:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "Parametri" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

Per questa sezione è richiesta una password di accesso.



Inserire la password con i tasti PIÙ e MENO (la password utente è: 30)



Confermare con il tasto MENÙ

- Se la password inserita è errata il controllo si riposiziona sul menù principale.
- Tramite pressione dei tasti PIÙ e MENO, è possibile scorrere la lista dei parametri:



Selezionare il parametro da modificare



Impostare il valore del parametro entro dei limiti prestabiliti premendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

Uscire dal menù parametri premendo il tasto ON/OFF, in alternativa l'uscita dal menù avviene automaticamente dopo 2 minuti di inattività.

Di seguito, vengono elencati tutti i parametri modificabili:

PARAMETRI	DESCRIZIONE	VALORE	LIMITI	UNITÀ DI MISURA
P01	Unità di misura temperatura - 0=°C - 1=°F	0	0-1	NUMERO
P06	Default setpoint cottura	150	30-260	°C
P09	Default Set Point Cooling	50	30 ÷ 70	°C
P11	Tempo Max Fase	240	60 ÷ 599	Minuti
P12	Tempo di default prolungamento cottura	1	1 ÷ 999	Minuti
P13	Ritardo per prolungare la cottura	120	1 ÷ 600	Secondi
P20	Modalità preriscaldamento 0= disabilitato + 3 fasi cottura 1= delta % da temp. fase 1 + 3 fasi cottura 2= delta °C da temp. fase 1 + 3 fasi cottura 3= set manuale della temp. + 3 fasi cottura 4= preriscaldamento a % fissa + 4 fasi cottura	4	0 ÷ 4	Numero
P21	Delta preriscaldamento in manuale	25	0 ÷ 100	% / °C
P24	Percentuale modificabile P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Preriscaldamento attivo nel programma manuale	1	0 ÷ 1	Flag
P120	Modo luci per forno in On: 0=temporizzato su pressione tasti, 1=sempre acceso in cottura, 2= sempre acceso in ON	1	0 ÷ 2	Flag
P121	Tempo attivazione luci (per P120=0)	45	0 ÷ 120	Secondi
P138	Temperatura default sonda al cuore	50	1 ÷ 110	°C
P140	Suono buzzer (0=suona sempre)	0	0 ÷ 999	Secondi
P204	Tempo di inattività del forno per il passaggio automatico in stand-by	10	0 ÷ 60	Minuti

P220	Numero Programma associato al tasto P1 - 0 = nessun programma associato	0	0 ÷ 100	Numero
P221	Numero Programma associato al tasto P2 - 0 = nessun programma associato	0	0 ÷ 100	Numero
P222	Numero Programma associato al tasto P3 - 0 = nessun programma associato	0	0 ÷ 100	Numero
P223	Numero Programma associato al tasto P4 - 0 = nessun programma associato	0	0 ÷ 100	Numero
P224	Numero Programma associato al tasto P5 - 0 = nessun programma associato	0	0 ÷ 100	Numero
P225	Numero Programma associato al tasto P6 - 0 = nessun programma associato	0	0 ÷ 100	Numero
P332	Set camera Multi-timer	150	30 ÷ 260	°C
P333	Set umidità Multi-timer	0	0 ÷ 100	%
P351	Set temperatura in lievitazione	30	20 ÷ 60	°C
P352	Set tempo in lievitazione	60	1 ÷ 599	Minuti
P380	Set point dello spillone per programma delta T	50	30 ÷ 260	°C
P381	Set delta T della camera	30	20 ÷ 60	°C
P382	Set umidità per programma delta T	0	0 ÷ 100	%
P400	Abilitazione lavaggio	1	0 ÷ 1	Numero
P500	Tempo di log per HACCP - 0 = log HACCP disabilitato	5	0 ÷ 10	Minuti
P501	Delta temperatura per Log HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 FUNZIONI USB

Il menù USB consente le seguenti operazioni:

- Aggiorna firmware (compare solo se rilevato file compatibile).
- Aggiorna lingue (compare solo se rilevato file compatibile).
- Esporta HACCP.
- Esporta ricette.
- Importa ricette (compare solo se rilevato file compatibile).
- Importa parametri (compare solo se rilevato file compatibile).
- Importa immagini (compare solo se rilevato file.jpg nella apposita sotto cartella).
- Importa ricette + immagini:
- Aggiornamento completo (compare solo se rilevato un gruppo di file compatibile).

Se si tenta di accedere a questo menù senza usb inserita, compare un messaggio che avvisa della mancanza della chiavetta.

14.2.1 AGGIORNAMENTO FIRMWARE DA USB

Per avviare un aggiornamento:

- Caricare su una chiavetta USB i file di aggiornamento. Utilizzare solo ed esclusivamente rilasciati dal costruttore.



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

Alla conferma si avvia la prima fase dell'aggiornamento firmware che può richiedere alcuni minuti.



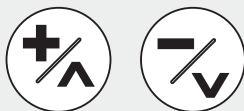
Alla conclusione della prima fase di aggiornamento, premendo il tasto START\STOP si avvia la seconda e ultima fase di aggiornamento che può richiedere alcuni minuti. Al termine del processo il controllo si porta in modalità stand-by.

14.2.2 AGGIORNAMENTO LINGUE DA USB

Per avviare un aggiornamento:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Selezionare la voce "Aggiornamento lingue" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

- Alla conferma si avvia l'aggiornamento che può durare qualche minuto.

- Al termine si invia un messaggio di notifica.



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home



ATTENZIONE!



La procedura di aggiornamento delle lingue elimina in maniera irreversibile il database precedentemente presente e può richiedere alcuni minuti.

14.2.3 ESPORTAZIONE HACCP SU USB

Per esportare il log HACCP:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Selezionare la voce "Esporta HACCP" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Confermare con il tasto MENÙ di nuovo per avviare il processo



Al termine del processo viene visualizzato un messaggio di notifica. Premere ripetutamente il tasto ON/OFF per tornare alla homepage

La procedura di esportazione HACCP permette di salvare sulla chiavetta USB i dati di funzionamento memorizzati nel controllo.

Viene esportato un file per ogni giorno di utilizzo con un nome del tipo yy_mm_dd ed estensione ".csv".

Ogni file di log viene accompagnato da un file con nome identico, ma estensione ".md5", che ne permette la verifica di integrità.

I dati di funzionamento esportati identificano una possibile serie di eventi:

- L'evento di start
- L'evento di cambio fase
- L'evento di stop o di fine ciclo cottura
- Eventuali condizioni di allarme
- Una registrazione ogni 5 minuti di:
 - Temperatura
 - Set point
 - Tempo mancante a fine fase
 - Durata della fase
- Una registrazione ogni 5 gradi di variazione della temperatura in camera.

14.2.4 ESPORTAZIONE RICETTE SU USB

Per esportare tutte le ricette:

- Inserire la chiavetta USB con file UTRIC*.cvs:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "Parametri" agendo sui tasti PIÙ e MENO (la password utente è: 30)



Tornare al menù service e selezionare la voce "USB" poi "Esporta ricetta"



Confermare con
il tasto MENÙ



Confermare con
il tasto MENÙ di
nuovo per avviare
il processo



Al termine del processo viene visualizzato un pop-up di fine processo. Premere ripetutamente il tasto ON/OFF per tornare alla homepage

14.2.5 IMPORTAZIONE RICETTE SU USB

Per importare tutte le ricette:

- Inserire la chiavetta USB con file UTRIC*.cvs:



Selezionare il menù
service premendo
ripetutamente il
tasto MENÙ



Selezionare la voce
"Parametri" agendo
sui tasti PIÙ e MENO
(la password
utente è: 30)



Tornare al menù
service e selezionare
la voce "USB" poi
"Importa ricetta"



Confermare con
il tasto MENÙ



Confermare con
il tasto MENÙ di
nuovo per avviare
il processo



Al termine del processo viene visualizzato un pop-up di fine processo. Premere ripetutamente il tasto ON/OFF per tornare alla homepage

14.2.6 IMPORTA PARAMETRI DA USB



ATTENZIONE!



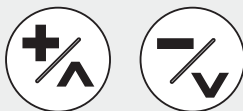
La non corretta importazione di parametri può portare a malfunzionamento irreversibile dell'attrezzatura.

Per importare i parametri:

- Caricare su una chiavetta USB i file di aggiornamento. Utilizzare solo ed esclusivamente rilasciati dal costruttore



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Selezionare la voce "Importa parametri" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

- Alla conferma si avvia l'aggiornamento del database che può richiedere alcuni minuti.

- Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio di notifica.



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home

14.2.7 IMPORTAZIONE IMMAGINI DA USB

Per mezzo della procedura è possibile importare una serie di immagini (previa disponibilità di spazio sufficiente nella memoria del controllo) da associare a ricette.

I File delle immagini da importare devono avere le seguenti caratteristiche:

- Devono essere situate all'interno di una cartella denominata "jpg".
- Devono avere formato ed estensione ".jpeg" . Si raccomanda una risoluzione di 300x160 pixel
- Devono avere dimensione massima di 64Kbyte

Per importare le immagini:

- Inserire in una chiavetta USB contenente una sola cartella nominata "jpg" contenente tutte le immagini d importare.



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Selezionare la voce "Importa immagini" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

- Alla conferma si avvia l'aggiornamento del database che può richiedere alcuni minuti.

- Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio di notifica.



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home

ATTENZIONE!

Con questa operazione si eliminano in maniera irreversibile dalla memoria del controllo database tutte le immagini precedentemente caricate.

14.2.8 IMPORTAZIONE RICETTE + IMMAGINI DA USB

Con questa funzione è possibile importare le ricette e le immagini associate tramite una singola procedura.

Per importare le ricette e le immagini associate:

- Inserire in una chiavetta USB contenente:
 - Una sola cartella nominata "jpg" contenente tutte le immagini da importare
 - Il file delle ricette opportunamente preparato.



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Selezionare la voce "Importa ricette + immagini" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

- Alla conferma si avvia l'aggiornamento del database che può richiedere alcuni minuti.
- Alla fine del processo viene visualizzato un messaggio di notifica.



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home

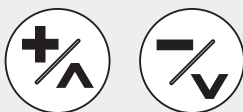
14.2.9 AGGIORNAMENTO COMPLETO DEL FIRMWARE DA USB

Per avviare un aggiornamento:

- Caricare su una chiavetta USB i file di aggiornamento. Utilizzare solo ed esclusivamente rilasciati dal costruttore.



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "USB" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Selezionare la voce "Aggiornamento massivo" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

- Alla conferma del processo si avvia la prima fase dell'aggiornamento firmware che può richiedere alcuni minuti.
- Alla conclusione della prima fase di aggiornamento, premendo il tasto START\STOP si avvia la seconda e ultima fase di aggiornamento che può richiedere alcuni minuti.
- Al termine del processo il controllo si porta in modalità stand-by.



ATTENZIONE!



Questa procedura aggiorna simultaneamente tutti i file di funzionamento del controllo. Se all'interno della chiave USB non sono presenti tutti i file necessari la funzione non viene resa disponibile sul menù di selezione.

14.3 CONNESSIONE DIRETTA A SMARTPHONE

E' possibile creare una connessione diretta tra smartphone e l'apparecchiatura. La connessione diretta permette di accedere localmente (nel raggio di circa 6 metri dall'apparecchiatura) al ricettario tramite smartphone e/o di eseguire le operazioni necessarie per la connessione ad una rete WI-Fi.

Per connettere direttamente l'apparecchiatura ad uno Smartphone:

- Accendere l'apparecchiatura.



Premere il tasto
ON/OFF

- Scansionare il PRIMO QRCode "Connetti" che viene visualizzato sullo schermo utilizzando uno Smartphone provvisto di connessione Internet.
- Accettare la connessione alla rete sulla schermata dello Smartphone.
- Attendere che si stabilisca la connessione tra Smartphone e l'apparecchiatura.



Premere il tasto
MENO per la
connessione e il
SECONDO QRCode

- Scansionare il SECONDO QRCode che viene visualizzato sullo schermo utilizzando lo Smartphone utilizzato in precedenza.
- Confermare l'accesso al sito WEB proposto sullo schermo dello Smartphone
- Viene visualizzata nello Smartphone una schermata che permette di accedere al ricettario dell'apparecchiatura quindi premere il tasto " Vai al ricettario"



Premere ON/OFF
per interrompere la
connessione allo
Smartphone

- Viene visualizzato sullo smartphone la struttura del ricettario in cui è possibile navigare per visualizzare, creare, modificare, salvare, associare immagini o cancellare ricette.

14.5 INFORMAZIONI DELLA MACCHINA

Per accedere alle informazioni dell'apparecchio:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "Info" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

Sullo schermo vengono visualizzate le seguenti informazioni:

- La versione firmware
- La data di rilascio del firmware
- Il numero di serie o di matricola.



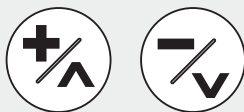
Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home

14.6 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA

Per cambiare lingua al dispositivo:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce "Lingua" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ

Selezionare la nazionalità della lingua desiderata



Confermare con il tasto MENÙ



Premere più volte il tasto ON/OFF per tornare alla home

14.7 IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Per cambiare data e ora al dispositivo:



Selezionare il menù service premendo ripetutamente il tasto MENÙ



Selezionare la voce desiderata agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENÙ



Confermare con
il tasto MENÙ



Premere più volte il
tasto ON/OFF per
tornare alla home



ATTENZIONE!



Qualora l'attrezzatura sia connessa ad una rete Wi-Fi non verrà resa disponibile la sezione di impostazione di data e ora. Le informazioni necessarie vengono impostate automaticamente tramite la rete.

14.8 CANCELLAZIONE IMMAGINI

Per eliminare le immagini dalla libreria:



Selezionare il menù
service premendo
ripetutamente il
tasto MENÙ



Selezionare
"cancella immagini"
agendo sui tasti
PIÙ e MENO



Confermare con
il tasto MENÙ



Selezionare
l'immagine da
eliminare agendo sui
tasti PIÙ e MENO



Confermare con
il tasto MENÙ



Premere più volte il
tasto ON/OFF per
tornare alla home

SELEZIONE di una RICETTA con TASTI PREFERITI

È possibile selezionare una ricetta in maniera rapida tramite la pressione di uno dei tasti preferiti P1-P12 (solo se non sono in esecuzione altri cicli). La ricetta corrispondente viene visualizzata ed è pronta per l'avvio. La pressione di uno dei tasti rapidi a cui non sia stata associata alcuna ricetta causerà una segnalazione acustica di errore. Non viene selezionata alcuna ricetta.

La pressione prolungata di uno dei tasti preferiti P1-P12 permette di visualizzare l'immagine associata alla corrispondente ricetta.

Per associare un programma ad uno dei tasti preferiti:

- Accedere al menù "Lista ricette"



Selezionare la ricetta desiderata con i pulsanti PIÙ e MENO

- Premere il tasto preferito che si intende associare alla ricetta.

- Verrà poi visualizzato un messaggio con la richiesta di conferma.



Confermare quindi con il tasto MENÙ

15.1 MODIFICA TEMPORANEA DI UNA RICETTA

È possibile modificare temporaneamente le impostazioni di una ricetta sia prima che durante l'esecuzione. Tali modifiche sono temporanee e non vengono salvate nella memoria dell'apparecchiatura.

15.2 AVVIO, PAUSA O INTERRUZIONE DI UNA RICETTA

Per avviare una ricetta selezionata è sufficiente premere il tasto START/STOP.



L'apertura della porta a ricetta avviata interrompe temporaneamente l'esecuzione del ciclo che riprende alla successiva chiusura della porta. Per il perdurare dell'interruzione del ciclo, nella parte bassa dello schermo viene visualizzato il simbolo di pausa.

L'arresto definitivo della ricetta avviene allo scadere del tempo impostato dell'ultima fase di cottura o premendo il tasto START/STOP. Al termine della ricetta viene visualizzato sullo schermo un messaggio di notifica ed emessa una segnalazione acustica.

Il segnale acustico permane attivo fino all'apertura della porta o alla pressione di un qualsiasi tasto.

PULIZIA e MANUTENZIONE

16.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA

- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, è necessario disinserire l'alimentazione elettrica dell'apparecchio ed indossare adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).
- L'utilizzatore deve effettuare unicamente operazioni di pulizia ordinaria. Per gli interventi di ispezione, manutenzione straordinaria e sostituzioni di componenti difettosi contattare un Centro di Assistenza Autorizzato per l'invio di un tecnico specializzato e adeguatamente addestrato.
- Il Costruttore non riconosce in garanzia i danni derivanti da una mancata manutenzione o da una pulizia errata (es. utilizzo di detersivi non adatti).
- Prima di qualsiasi pulizia, attendere che la camera di cottura sia fredda (temperatura non superiore a 70°C).

Per la pulizia di qualsiasi parte dell'apparecchiatura o accessorio NON utilizzare:

- Detersivi abrasivi o in polvere;
- Detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc...). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sotto-struttura / il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- Utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- Getti d'acqua a vapore o a pressione.

16.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO

Per pulire il vetro interno dello sportello attendere che il forno si sia completamente raffreddato. Il cristallo interno è apribile per una pulizia facilitata. Utilizzare un panno morbido appena inumidito di un prodotto neutro, specifico per i cristalli, seguendo le indicazioni del produttore del detergente.

16.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA

Al termine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi igienici che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non si devono utilizzare tamponi di pulizia in ferro, spazzole o comuni raschietti in acciaio.



ATTENZIONE!



Eventuali grassi e residui di cibo presenti nella camera di cottura potrebbero prendere fuoco durante l'utilizzo del forno, pertanto è consigliabile rimuoverli tempestivamente.

- Attendere che la camera di cottura si raffreddi.
- Togliere le griglie laterali che tengono le teglie da forno.
- Togliete eventuali residui asportabili manualmente e mettete le parti estraibili in lavastoviglie.
- Pulire la camera di cottura con acqua tiepida e sapone.
- Successivamente, tutte le superfici interessate devono essere accuratamente risciacquate, facendo attenzione a non lasciare residui di detersivo.
- Per pulire la parte esterna del forno, utilizzare un panno umido e un detergente delicato.

Per eseguire correttamente la pulizia manuale, seguire la seguente procedura:

- Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura a 176°F (80°C).
- Lasciarlo acceso per 10 minuti (con la funzione vapore, per forni preimpostati).
- Spegnerlo e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere i supporti dei vassoi laterali.
- Spruzzare il detersivo su tutta la superficie interna del forno e attendere 10 minuti.
- Sciacquare accuratamente la camera di cottura alla fine del ciclo di pulizia.

E' severamente vietato lavare la camera di cottura a temperature superiori ai 70°C (158°F). Pericolo di scottature.

16.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE

La pulizia giornaliera del rivestimento della camera di cottura del forno deve essere effettuata con un detergente non abrasivo per garantirne il corretto funzionamento.

Utilizzare setole di plastica o una spugna imbevuta di aceto e acqua calda nel caso di residui secchi.

Utilizzare solo un panno umido con acqua calda o prodotti adatti alla pulizia dell'acciaio inossidabile. Non utilizzare prodotti acidi o ammoniaca.



ATTENZIONE!



Si raccomanda di non pulire mai l'apparecchio con getti d'acqua o vapore sotto pressione.

AVVERTENZE e ALLARMI

17.1 GUASTO SONDA CAMERA

Questo allarme compare se la sonda risulta:

- In corto-circuito
- Interrotta
- Fuori range di misura

Questo allarme è a ripristino automatico, quindi, rimuovendo la causa del guasto, l'allarme si resetta in automatico. Questo allarme è un allarme grave che interrompe qualsiasi processo di cottura in corso. Il buzzer suona in continuo, e può essere spento premendo un qualsiasi tasto.

Con il tasto ON/OFF si può uscire dalla schermata di errore, ma se le condizioni di allarme non vengono risolte, al successivo tentativo di eseguire una cottura, la schermata di allarme ricompare ed il buzzer riprende a suonare.

17.2 TERMOSTATO DI SICUREZZA

Questo allarme compare se la temperatura della camera supera il limite di sicurezza previsto dalla casa madre. Il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione delle resistenze e del sistema di ventilazione attivando sul display un pop-up di avviso seguito dal suono del cicalino.

Per resettare il termostato:

- Rimuovere il tappo del termostato che si trova nella parte posteriore del forno.
- Aprire la porta ed aspettare che si raffreddi il forno.
- Premere il pulsante rosso per resettarlo.
- Rivolgersi ad un tecnico specializzato (Servizio Assistenza) se il problema persiste.



ATTENZIONE!



Se l'allarme si ripete per più volte, attendere l'intervento tecnico prima di procedere ad ulteriori reset manuali per evitare di danneggiare l'apparecchiatura.

17.3 MANCANZA DI TENSIONE

Se si verifica una mancanza di tensione, la macchina procede con la verifica di eventuali cicli di cottura, lievitazione o lavaggio avviati prima del blocco. **Il P207 gestisce il blocco di tensione.**

- Nel caso di cicli di cottura o lievitazione se il black out permane per meno di 1 minuto, al ritorno della tensione, il ciclo riprende da dove è stato interrotto ma viene generato un allarme.
- Nel caso in cui venga superato il valore di 1 minuto, il ciclo non riparte automaticamente e viene generato un allarme HACCP per tempo critico (nel log HACCP verrà indicato il codice allarme 320 per indicare ripristino da power fail fallito).
- Nel caso di cicli di lavaggio se il blocco permane meno di 1 minuto, il ciclo riprende dall'interruzione; per un tempo maggiore di 20 minuti invece, il ciclo riparte dall'inizio.

CAUSE dei PROBLEMI più COMUNI

Se l'apparecchio presenta dei problemi di funzionamento, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere l'acqua. Prima di chiamare il servizio clienti, controllare la tabella di seguito.

PROBLEMA	CAUSA	RISOLUZIONE
In START l'apparecchiatura non parte	Porta aperta	Verificare la chiusura della porta.
	Microinterruttore non segnala porta chiusa	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza)
Led spento	Led danneggiato	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza)
	Alimentatore danneggiato	
L'apparecchiatura non cucina in maniera uniforme	Le ventole non effettuano più l'inversione di marcia	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Una delle ventole è ferma	
	Una delle resistenze è rotta	Riposizionare correttamente la guarnizione della porta dell'apparecchiatura nell'apposita sede.
L'apparecchiatura è completamente spenta.	Guarnizione porta fuori sede	
	Mancanza della tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione.
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica.
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificazione	Intervento termostato sicurezza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua.
	Collegamento alla rete idrica non corretto	Verificare il collegamento alla rete idrica.
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	Pulire i filtri
	Guarnizione sporca	Pulire la guarnizione con un panno umido
	Guarnizione danneggiata	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Problema al meccanismo di chiusura della porta		
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Intervento termostato sicurezza motore	Spegnere l'apparecchiatura ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente. Se l'inconveniente si ripete rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza). Verificare il rispetto delle distanze di sicurezza dell'apparecchiatura.
	Rottura di un condensatore motore	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).

19.1 SERVIZIO DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA (ANNUALMENTE)

Per la manutenzione annuale dell'apparecchio si consiglia di rivolgersi al rivenditore per l'invio di un tecnico specializzato.

ATTIVITÀ PERIODICHE a CARICO dell'UTILIZZATORE

Nella tabella sottostante sono indicati di manutenzione generale che possono essere eseguite periodicamente dall'utente. La non osservanza di queste procedure può provocare malfunzionamenti o rotture dell'apparecchio.

DESCRIZIONE	FREQUENZA OPERAZIONI			
	Giornaliera	Settimanale	Mensile	Annuale
Ispezione visiva generale	X			
Pulizia camera di cottura	X			
Pulizia filtro ingresso acqua		X		
Verifica funzionamento addolcitore			X	
Pulizia componenti elettrici				X
Verifica serraggio morsetti elettrici				X
Verifica livello detergente		X		
Verifica funzionale generale		X		

PERIODO di INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività, staccare l'alimentazione elettrica ed idrica, rimuovere la tanichetta del detergente e richiuderle con cura. Proteggere le parti esterne in acciaio dell'apparecchiatura passandole con un panno morbido appena imbevuto con olio di vaselina. Lasciare la porta socchiusa in modo da garantire un corretto ricambio d'aria.

Al ripristino, prima dell'utilizzo:

- Effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori;
- Ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica;
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- Eseguire un ciclo di lavaggio HARD.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

SMALTIMENTO a FINE VITA

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi prima di smaltire l'apparecchiatura:

- Assicurarsi che non sia più possibile utilizzarla: a tal fine il cavo di alimentazione va tagliato o rimosso (ad apparecchiatura scollegata dalla rete elettrica).
- Far in modo che nessun bambino possa rimanere accidentalmente intrappolato all'interno della camera di cottura per gioco, a tal fine bloccare l'apertura della porta (ad esempio con del nastro adesivo o dei fermi).

22.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche" Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente. Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

22.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO (UNIONE EUROPEA)

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

