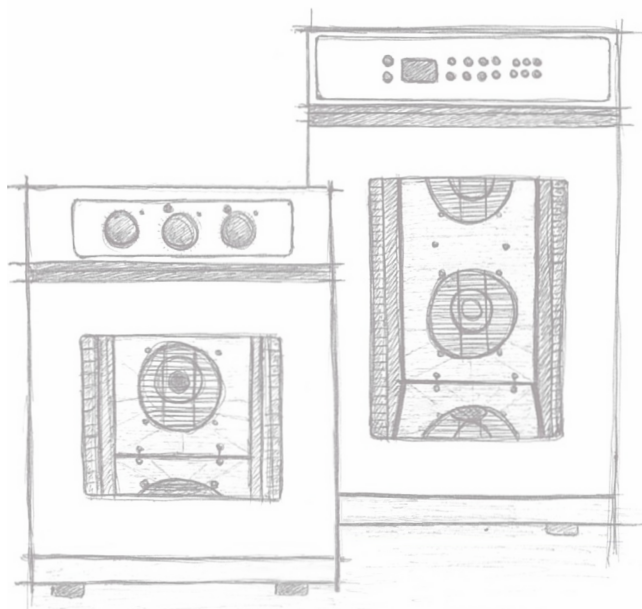




MANUALE di INSTALLAZIONE & USO

COMBI OVENS

SOMMARIO

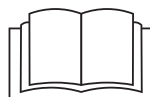
AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	6
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	8
2.1 ETICHETTA DATI.....	8
2.2 TRASPORTO APPARECCHIATURA	9
2.3 POSIZIONAMENTO	9
2.3.1 APPOGGIO SOPRA AD UN TAVOLO / ARMADIO	11
2.3.2 APPOGGIO SOPRA AD UN LIEVITATORE	11
2.3.3 APPOGGIO SOPRA UN FORNO O ABBATTITORE DI TEMPERATURA	12
2.3.4 APPOGGIO SOPRA UNO STAND	12
2.4 REGOLAZIONE DEL NASELLO E DELLA PORTA.....	12
COLLEGAMENTO ELETTRICO	12
3.1 COME EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO	13
3.2 SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	14
COLLEGAMENTO IDRICO	14
4.1 ACQUA IN INGRESSO	15
4.1.1 CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO	15
4.2 DETERGENTE IN INGRESSO	16
4.3 ACQUA DI SCARICO	17
SCARICO DEI FUMI.....	17
NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE	18
6.1 AVVERTENZE PER LA PRIMA ACCENSIONE	18
6.1.1 RIMOZIONE PELLICOLA	18
6.2 AVVERTENZE PER LA COTTURA	18
6.3 TIPI DI COTTURA	19
6.4 COTTURE MANUALI E COTTURE CON RICETTA	20
6.5 UTILIZZO SONDA SPILLONE	21
PANNELLO DI COMANDO MECCANICO.....	22
PANNELLO DI COMANDO DIGITALE 2,4 LCD DISPLAY	24
8.1 SCHERMATA INIZIALE	25
8.2 PROCEDURA GUIDATA PER MOSTRARE UNA COTTURA MANUALE.....	25
8.2.1 IMPOSTARE LA TEMPERATURA DI COTTURA	26
8.2.2 IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA.....	26

8.2.3 IMPOSTARE IL SET DELLA Sonda AL CUORE	27
8.2.4 REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ	27
8.2.5 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLE VENTOLE	27
8.2.6 CREAZIONE RICETTA CON PIÙ FASI	28
8.2.7 FASE DI PRERISCALDO	29
LISTA DEI MENÙ	30
MENÙ ULTIMI PROGRAMMI	31
MENÙ LISTA RICETTE	31
MENÙ CICLI SPECIALI	32
12.1 RAFFREDDAMENTO RAPIDO	32
12.2 LIEVITAZIONE	33
12.3 COTTURA DELTA T	34
12.4 PROGRAMMA MULTI-TIMER	36
12.5 PROGRAMMA PER AVVIO RITARDATO DEL LAVAGGIO	37
MENÙ LAVAGGIO	38
MENÙ SERVICE	39
14.1 ACCESSO AI PARAMETRI	39
14.2 FUNZIONI USB	41
14.2.1 AGGIORNAMENTO FIRMWARE DA USB	42
14.2.2 AGGIORNAMENTO LINGUE DA USB	42
14.2.3 ESPORTAZIONE HACCP SU USB	43
14.2.4 ESPORTAZIONE RICETTE SU USB	44
14.2.5 IMPORTAZIONE RICETTE SU USB	45
14.2.6 IMPORTA PARAMETRI DA USB	46
14.2.7 IMPORTAZIONE IMMAGINI DA USB	47
14.2.8 IMPORTAZIONE RICETTE + IMMAGINI DA USB	48
14.2.9 AGGIORNAMENTO COMPLETO DEL FIRMWARE DA USB	48
14.3 CONNESSIONE DIRETTA A SMARTPHONE	49
14.4 CONNESSIONE A RETE WI-FI E SERVER CLOUD	50
14.5 INFORMAZIONI DELLA MACCHINA	52
14.6 IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA	53
14.7 IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA	53
14.8 CANCELLAZIONE IMMAGINI	54
MENÙ MODIFICA RICETTA	55
15.1 SALVARE UNA RICETTA	55
15.2 COPIARE UNA RICETTA	56

15.3 RINOMINARE UNA RICETTA	57
15.4 CANCELLARE UNA RICETTA.....	57
15.5 ASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE.....	58
15.6 DISASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE	58
15.7 MODIFICA RAPIDA DI UNA RICETTA (WEB SERVER)	59
15.8 IMPOSTARE UNA RICETTA CON AVVIO RITARDATO	60
SELEZIONE DI UNA RICETTA CON TASTI PREFERITI.....	61
16.1 MODIFICA TEMPORANEA DI UNA RICETTA.....	61
16.2 AVVIO, PAUSA O INTERRUZIONE DI UNA RICETTA.....	61
I/O TEST.....	63
PULIZIA E MANUTENZIONE	64
18.1 AVVERTENZE GENERALI PER LA PULIZIA.....	64
18.2 PULIZIA DELLA PORTA E DEL VETRO INTERNO.....	64
18.3 PULIZIA ORDINARIA E MANUALE DELLA CAMERA DI COTTURA	64
18.4 PULIZIA SUPERFICI ESTERNE	65
18.5 SOSTITUZIONE DEL FUSIBILE	66
AVVERTENZE E ALLARMI.....	67
19.1 GUASTO Sonda CAMERA	67
19.2 TERMOSTATO DI SICUREZZA.....	67
19.3 MANCANZA DI TENSIONE	68
MANUTENZIONE PREDITTIVA.....	69
CAUSE DEI PROBLEMI PIÙ COMUNI	70
21.1 SERVIZIO DI MANUTENZIONE PROGRAMMATA (ANNUALMENTE).....	70
ATTIVITÀ PERIODICHE A CARICO DELL'UTILIZZATORE	71
PERIODO DI INATTIVITÀ	71
SMALTIMENTO A FINE VITA	73
24.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	73
24.2 INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO (UNIONE EUROPEA).....	73



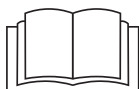
AVVERTENZE di SICUREZZA



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.

A	Your code/Name:											
B	Art.: XXXXXX											
C	Model.: XXXXXX											
D	Ref.: XXXXXX											
E	Ser. N° : XXXXXX											
F	TYPE:											
G	<table border="1"> <tr> <td>IPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> <table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </table>		IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~	
IPX	kPa: XXX-XXX											
XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~						
XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz											
XXX-XXXV XN~												
XXX-XXXV X~												
H	KG: XXX	RoHS MADE IN ITALY  										
	Ord: XX/XXXX											

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'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.

2.3 POSIZIONAMENTO

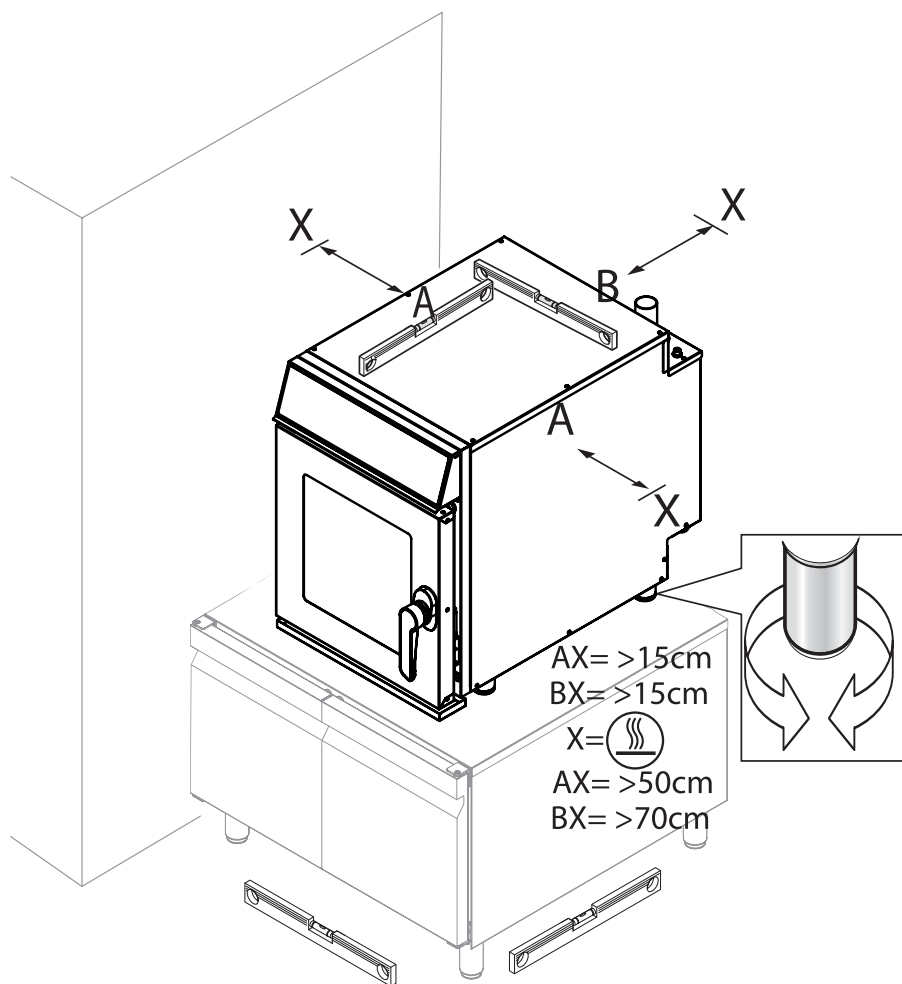
Nella scelta del locale di posizionamento, tenere conto che l'apparecchiatura deve essere facilmente movimentabile per eventuali manutenzioni straordinarie: prestare attenzione che eventuali opere murarie successive all'installazione (es. costruzione di pareti, sostituzione delle porte con altre più 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 UN FORNO O ABBATTITORE DI TEMPERATURA

Se l'apparecchiatura è posizionata sopra a forni o abbattitori della stessa serie è obbligatorio montare il kit sovrapposizione da richiedere al Costruttore, successivamente inserire la base dei piedini del forno nei perni dell'apparecchiatura inferiore. Per le istruzioni di montaggio del kit sovrapposizione fare riferimento al foglio contenuto nell'imballo dello stesso.

2.3.4 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.

2.4 REGOLAZIONE DEL NASELLO E DELLA PORTA

Una volta che il forno è stato sistemato correttamente nel luogo designato, bisogna verificare la chiusura e la tenuta della guarnizione. Se la porta faticasse a chiudersi, è possibile agire sul nasello ruotandolo con una pinza fino ad ottenere una posizione perfettamente orizzontale oppure agendo sulla profondità per eliminare eventuali fuoriuscite di vapore.



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.

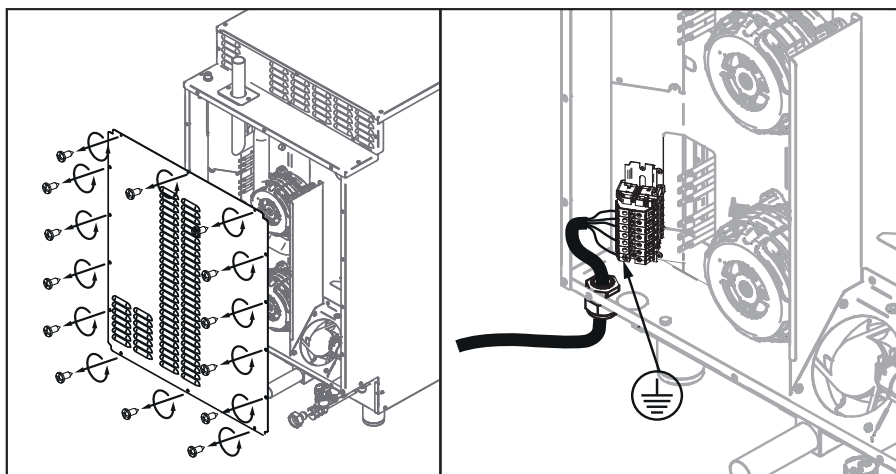
Quando l'apparecchio è in funzione, il valore della tensione di alimentazione non deve discordare di $\pm 10\%$ del valore riportato nei dati tecnici.

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



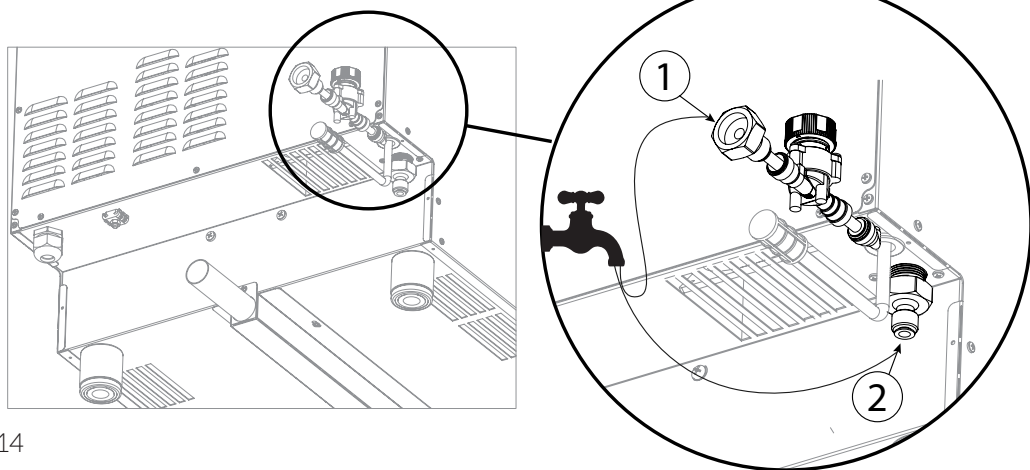
- Aprire il retro dell'apparecchiatura ed individuare la morsettiera.
- Allentare il passacavo ed inserire il cavo di alimentazione attraverso di esso. Nell'etichetta applicata sul fianco viene sempre indicato il tipo di cavo da utilizzare e la sua sezione, esse dipendono dal voltaggio e dall'assorbimento 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



4.1 ACQUA IN INGRESSO

L'apparecchiatura è provvista di un ingresso acqua principale per l'umidificazione con un raccordo di 3/4". Il secondo allacciamento viene previsto se l'apparecchiatura è predisposta del lavaggio automatico. In questo caso il raccordo è di $\varnothing$ 8mm. Viene inoltre fornito un tubo di 1,5 m completo di un filtro come richiesto dalle normative vigenti, da montare in fase di installazione.

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 conduttura 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 ($> 5^\circ\text{F}$) 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.

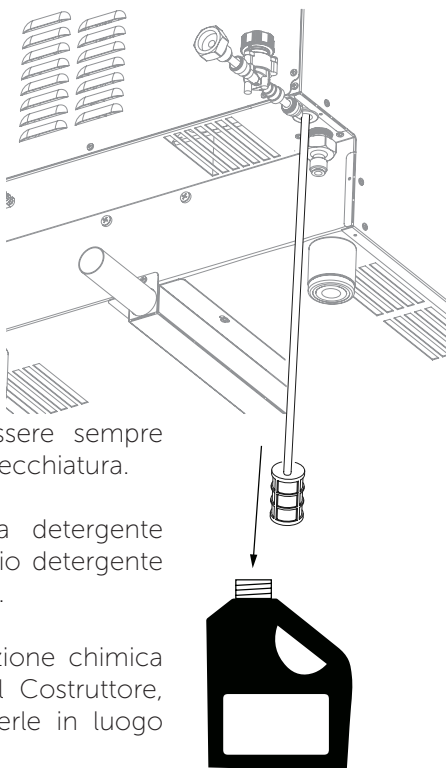
Si raccomanda di utilizzare detersivi e brillantanti del Costruttore: questo garantisce i migliori risultati di lavaggio e il perfetto mantenimento e cura dell'apparecchiatura.

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.

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

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.



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.

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

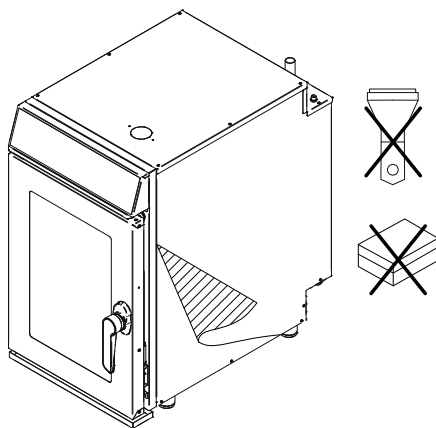
L'utilizzo della sua apparecchiatura è semplice e intuitivo.

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 rimanessero 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 è 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 arrostiti 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!
- La rimozione della sonda al cuore, se utilizzata, deve essere effettuata tramite l'impugnatura prima di estrarre le teglie.
- Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e dopo l'uso raggiunge temperature elevate.
- 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.



6.4 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:



DURATA DI
COTTURA A TEMPO
O CON SONDA
AL CUORE



TEMPERATURA
NELLA CAMERA



REGOLAZIONE
UMIDITÀ



VELOCITÀ
VENTOLE

Se la durata di cottura è stata impostata:

- A tempo (es. 1:40 ore:minuti) essa terminerà allo scadere di quest'ultimo (0.00);
- Con sonda al cuore, essa terminerà quando quest'ultima rileverà che la temperatura al cuore delle pietanze ha raggiunto il valore impostato dall'utente (es. 85°C).

Nelle **cotture con ricetta**, vengono utilizzate delle ricette memorizzate in precedenza dall'utente.

L'apparecchiatura può contenere fino a 99 ricette.



6.5 UTILIZZO SONDA SPILLONE

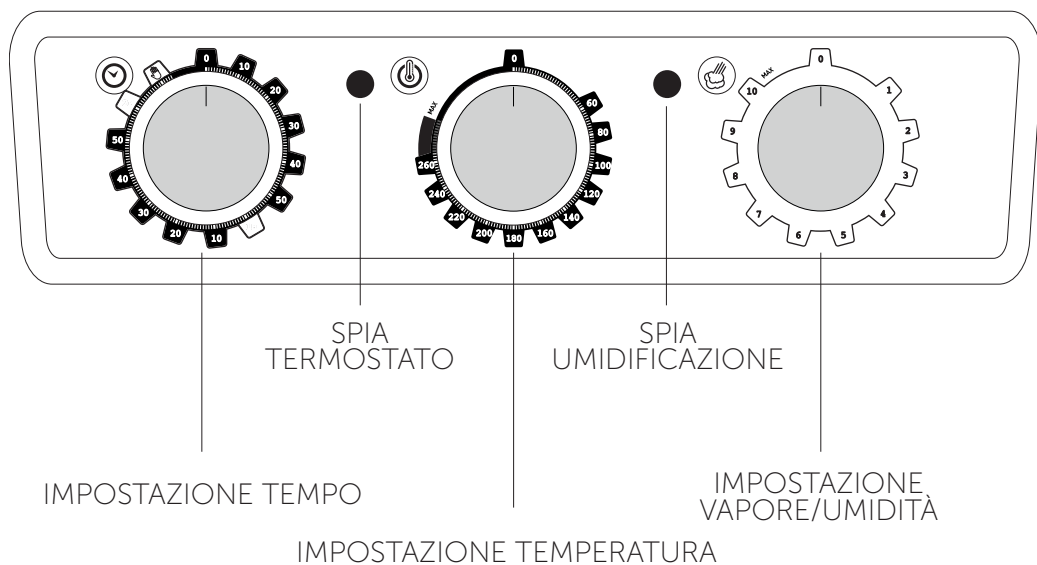
La sonda spillone, durante la cottura, rileva la temperatura al "cuore" del cibo: essa segnala quando l'interno dell'alimento ha raggiunto il valore impostato dall'utilizzatore o dalla fabbrica.



- La sonda spillone deve essere usata ad una temperatura massima di setpoint del forno di 250°C e deve essere estratta unicamente dalla parte dell'impugnatura.
- La sonda spillone va inserita in profondità nel cibo da cuocere: accertarsi che la sua punta arrivi al "cuore" degli alimenti, cioè nel loro punto più interno, senza fuoriuscire.
- Prestare attenzione a non infilarla in punti molto grassi e vicino alle ossa.
- Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio.
- Si raccomanda di tenere sempre pulita e igienizzata la sonda.
- Utilizzare unicamente la sonda al cuore fornita dal Costruttore.

Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è appuntita e, dopo l'uso, raggiunge temperature elevate.

PANNELLO di COMANDO MECCANICO



- REGOLAZIONE TEMPO

Quando è selezionata l'opzione manuale, il forno rimane acceso sempre, per un tempo infinito fino all'intervento dell'operatore. Quando è selezionato un certo valore, il forno rimane acceso per quella quantità di tempo (massimo 120 minuti).

- REGOLAZIONE TEMPERATURA

Questa manopola consente di selezionare la temperatura di cottura desiderata.

PRERISCALDAMENTO: Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

- SPIA SEGNALE TERMOSTATO

Per annullare gli effetti di perdita di calore dovuti all'apertura della porta nell'inserimento dei cibi nel forno, è consigliato un preriscaldamento di almeno 30 °C superiore alla temperatura prevista per la cottura.

- REGOLAZIONE VAPORE/UMIDITÀ

Questa manopola consente di attivare la funzione di umidificazione. È regolabile dal minimo al massimo ruotando la manopola in senso orario, l'iniezione di vapore all'interno della camera di cottura è proporzionale alla posizione impostata.



ATTENZIONE!

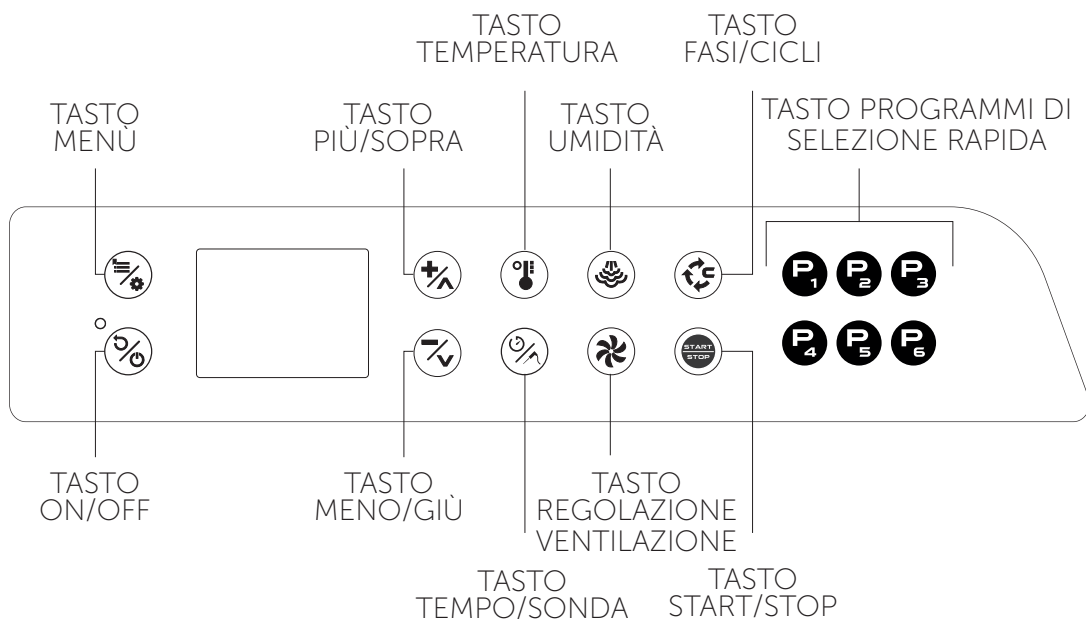


Perché la funzione di umidificazione funzioni in modo ottimale, è necessario che la temperatura sia impostata almeno a 80-100°C. Inoltre per una buona cottura è necessario preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di attivare l'iniezione di vapore.

- SPIA LED UMIDIFICAZIONE

Quando è accesa significa che si sta iniettando vapore nella camera cottura. L'iniezione avviene indipendentemente dalla temperatura (è necessario verificare che la camera di cottura la temperatura sia sufficientemente elevata per generare vapore di buona qualità).

PANNELLO di COMANDO DIGITALE 2,4 LCD DISPLAY



8.1 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 luce camera.
- Segno di pausa / play, ad indicare lo stato della cottura quando si apre o chiude la porta.

8.2 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 quattro fasi ciascuno e sono previste le seguenti impostazioni di cottura da regolare per ciascuna fase:

- Set temperatura
- Set tempo o sonda al cuore
- Umidità
- Velocità ventole

8.2.1 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

8.2.2 IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA



Premere il tasto
TEMPO



Impostare il valore
del tempo agendo
sui tasti PIÙ e MENO

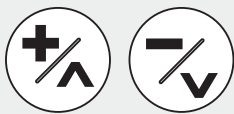


Premere il tasto
TEMPO per
confermare

8.2.3 IMPOSTARE IL SET DELLA SONDA AL CUORE



Premere il tasto
TEMPO per due volte



Impostare la
temperatura da
raggiungere al cuore
del prodotto agendo
sui tasti PIÙ e MENO

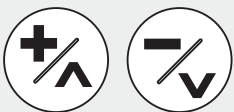


Premere il tasto
TEMPO per
confermare

8.2.4 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.

8.2.5 IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ DELLE VENTOLE

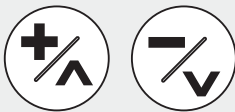
Il forno prevede due diverse velocità della ventola/motore:

- 2=Max: Senza premere alcun tasto, il motore è alla massima velocità e viene utilizzata nella maggior parte delle cotture; la velocità di partenza della ventola è sempre posizionata in "Max".
- 1=Min: Premendo il tasto velocità ventole/motori, il motore si porta alla minima velocità, la quale viene utilizzata soprattutto per le pietanze delicate, ad esempio quelle di pasticceria.

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.

8.2.6 CREAZIONE RICETTA CON PIÙ FASI

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

1. Una fase di preriscaldamento impostabile e fino a 3 fasi di cottura.
2. Un ciclo di preriscaldamento fisso e fino a 4 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 STAR\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.

8.2.7 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 FAS1, 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 FAS1.
- 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.

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 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:



Selezionare il ciclo
azionando i tasti
PIÙ e MENO



Confermare la
selezione del
ciclo premendo
il tasto MENU



Impostare la
temperatura da
mantenere durante
la lievitazione

È possibile accedere al ciclo di lievitazione tramite il menù cicli speciali o in alternativa (solo per le unità equipaggiate con questa opzione) tramite il tasto di programma rapido P1.



Impostare la
temperatura
durata del ciclo
di lievitazione



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 accodare 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 accodato è sufficiente premere il tasto START\STOP.



ATTENZIONE!



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

12.3 COTTURA DELTA T

Il ciclo di cottura Delta T permette di cuocere un prodotto mantenendo costante la differenza di temperatura tra il cuore del prodotto e la camera di cottura. Questa condizione viene mantenuta fino al raggiungimento della temperatura impostata al cuore del prodotto.

Per avviare il ciclo speciale di "cottura delta T":



Selezionare il ciclo
azionando i tasti
PIÙ e MENO



Approvare la
selezione del ciclo
con il tasto MENÙ



Premere il tasto
TEMPERATURA



Impostare il valore
di delta con i tasti
PIÙ e MENO



Premere il tasto
TEMPERATURA
per confermare



Premere il tasto
TEMPO



Impostare il valore da
raggiungere al cuore
del prodotto agendo
sui tasti PIÙ e MENO



Premere il tasto
TEMPO per
confermare



Impostare umidità e
velocità delle ventole
a piacimento



Premere il tasto START/STOP per avviare il programma

12.4 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 MENU



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.

12.5 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



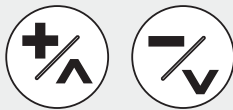
Confermare con il tasto MENU



Selezionare la tipologia di lavaggio agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto MENU

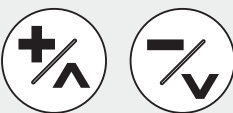


Scegliere il periodo in cui verrà avviato il ciclo di lavaggio impostato agendo sui tasti PIÙ e MENO

- 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 MENU



Impostare l'orario di avvio desiderato.

ATTENZIONE
formato 24h [hh]:[mm]



Approvare quindi l'impostazione con il tasto MENU

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

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 MENU

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 ÷ 999	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	30 ÷ 280	°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	1 ÷ 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	1	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	0	0 ÷ 3	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 MENU



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 MENU



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 MENU

- 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 MENU



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 MENU

- 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.

14.4 CONNESSIONE A RETE WI-FI E SERVER CLOUD

Per collegare l'apparecchiatura al Server Cloud:

- 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 sullo schermo dello Smartphone una schermata che permette di collegare l'apparecchiatura ad una rete Wi-Fi. quindi premere il tasto "Connetti forno".



Premere ON/OFF
per interrompere la
connessione allo
Smartphone

- Selezionare una delle reti disponibili proposte a cui si vuole accedere (se non vengono rese disponibili reti in automatico premere il tasto "Scansiona reti"). Inserire la password della rete Wi-Fi e premere il pulsante "Connetti".
- Attendere che venga visualizzato il campo in verde con scritta "Online". Tramite il menù di gestione connessioni Wi-Fi dello smartphone, eseguire la disconnessione dall'apparecchiatura.



Premere il tasto ON/OFF per interrompere la connessione allo Smartphone; attendere 30 secondi e premere per due volte il tasto ON/OFF sull'apparecchiatura



Premere MENO per quattro volte fino a visualizzare sullo schermo il QRCode "Chefcloudconnect"

- Scansionare il QRCode che viene visualizzato sullo schermo utilizzando lo Smartphone.
- Premere il pulsante "Copia Testo" visualizzato sullo Smartphone
- Aprire una pagina Browser e incollare il testo.
- Seguire le istruzioni della pagina web per configurare la connessione al CLOUD.



ATTENZIONE!



Per maggiori informazioni richiedere il manuale d'uso dedicato.

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

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

15.1 SALVARE UNA RICETTA

Per salvare una nuova ricetta o salvare modifiche apportate ad una ricetta:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENÙ



Selezionare "Salva" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto START/STOP

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



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

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

15.2 COPIARE UNA RICETTA

Per copiare una ricetta:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENÙ sulla ricetta salvata



Selezionare "Copia" agendo sui tasti PIÙ e MENO



Confermare con il tasto START/STOP

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

15.3 RINOMINARE UNA RICETTA

Per rinominare una ricetta:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENU 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 MENU



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

15.4 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

15.5 ASSOCIARE UNA RICETTA AD UN'IMMAGINE

Per associare un'immagine ad un programma



Effettuare una pressione prolungata del pulsante MENÙ 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 MENÙ

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.

15.6 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

15.7 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.

15.8 IMPOSTARE UNA RICETTA CON AVVIO RITARDATO

Per avviare una ricetta con avvio ritardato:



Effettuare una pressione prolungata del pulsante 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.

ATTENZIONE
formato 24h [hh]:[mm]



Approvare quindi con il tasto MENÙ



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.

SELEZIONE di una RICETTA con TASTI PREFERITI

È possibile selezionare una ricetta in maniera rapida tramite la pressione di uno dei tasti preferiti P1-P6 (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-P6 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

16.1 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.

16.2 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.

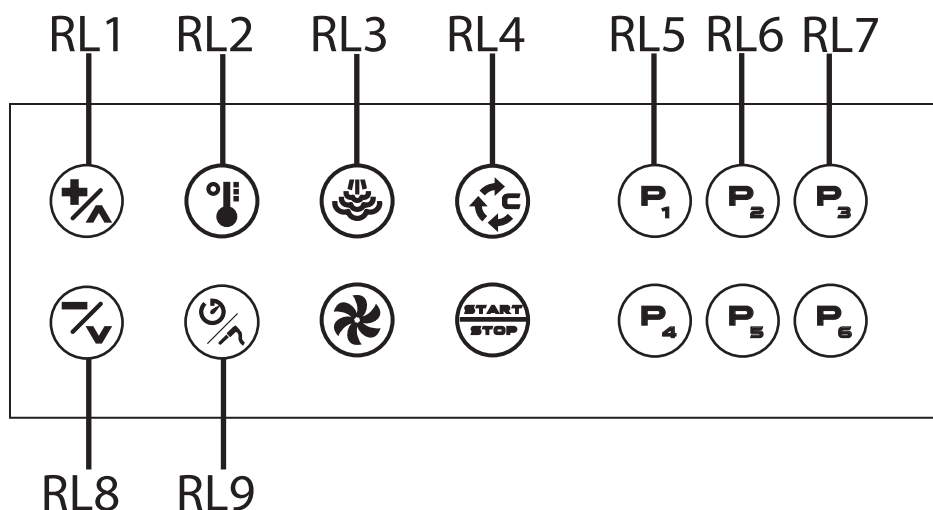
I/O TEST

L'accesso all'I/O test è abilitato solo al servizio tecnico autorizzato tramite password dedicata. Il test I/O fatto senza cognizione di causa può portare al malfunzionamento della macchina.

All'interno della schermata dedicata, sono indicati tutti i relè e gli ingressi utilizzati.

Premendo i tasti come da immagine sottostante, si attivano i relativi relè:

- RL1 = Test relè reset blocco gas
- RL2 = Test relè elettrovalvola lavaggio
- RL3 = Test relè pompa detergente
- RL4 = Test relè luce camera
- RL5 = Test relè elettrovalvola umidificazione
- RL6 = Test relè resistenze
- RL7 = Test relè rotazione ventole senso orario
- RL8 = Test relè rotazione ventole senso antiorario
- RL9 = Test relè velocità ventole MIN/MAX
- PR1 = Visualizzazione temperatura sonda camera
- PR2 = Visualizzazione temperatura sonda cuore
- BRD = Visualizzazione temperatura sonda scheda
- DI4 = Test relè micro porta
- DIHV = Test relè termostato di sicurezza



PULIZIA e MANUTENZIONE

18.1 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 detergenti 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:

- Detergenti abrasivi o in polvere;
- Detergenti 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.

18.2 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.

18.3 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.

18.4 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.



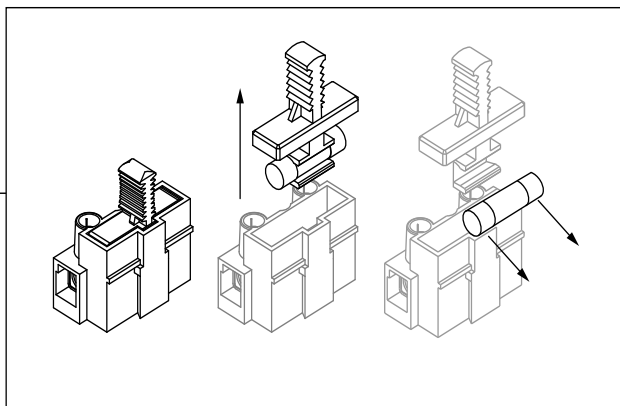
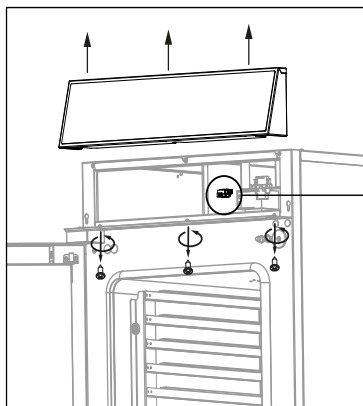
ATTENZIONE!



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

18.5 SOSTITUZIONE DEL FUSIBILE

Per sostituire il fusibile seguire la seguente procedura e le indicazioni nell'immagine:



- Scollegare il forno dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Rimuovere il cruscotto posto nella parte frontale del forno.
- Il porta fusibile si troverà nella parte superiore del forno.
- Rimuovere il porta fusibile, estrarre il fusibile e sostituirlo con uno nuovo.

AVVERTENZE e ALLARMI

19.1 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.

19.2 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.

19.3 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.

MANUTENZIONE PREDITTIVA

Il forno esegue delle analisi su alcuni parametri rilevanti per valutare lo stato dei componenti e avvisare circa la necessità di eseguire una manutenzione predittiva dell'attrezzatura, al fine di garantire al cliente il più alto standard di prestazioni e affidabilità.

Al superamento di determinate soglie, sul display apparirà un avviso non bloccante per segnalare la necessità di eseguire la manutenzione sul componente interessato.

La segnalazione comparirà:

- Ad ogni accensione del forno, per la prima settimana da superamento soglia;
 - Ad ogni fine cottura, dopo la prima settimana da superamento soglia.
- L'avviso può essere nascosto premendo il tasto ON/OFF.

Lista avvisi manutenzione predittiva:

- Limite numero aperture porta
- Limite interventi termostato di sicurezza
- Limite numero iniezioni acqua
- Limite numero lavaggi
- Limite numero carichi detergente
- Limite numero interventi resistenze
- Limite ore funzionamento motori
- Limite ore luce accesa
- Limite ore sopra i 90°C
- Limite ore motorino di raffreddamento vano tecnico
- Limite ore motorino iniezione aria

Alla comparsa dell'avviso si invita il cliente a contattare il servizio assistenza per verifica dello stato dei componenti e la loro manutenzione o eventuale sostituzione.

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).
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	
	Guarnizione porta fuori sede	Riposizionare correttamente la guarnizione della porta dell'apparecchiatura nell'apposita sede.
L'apparecchiatura è completamente spenta.	Manca la tensione di rete	Ripristinare la tensione di alimentazione.
	Collegamento alla rete elettrica eseguito in maniera non corretta	Verificare il collegamento alla rete elettrica.
	Intervento termostato sicurezza	Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione (Servizio Assistenza).
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificazione	Ingresso acqua chiuso	Aprire ingresso acqua.
	Collegamento alla rete idrica non corretto	Verificare il collegamento alla rete idrica.
	Filtri entrata acqua ostruiti da impurità	Pulire i filtri
Con la porta chiusa, fuoriesce acqua dalla guarnizione	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).

21.1 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).

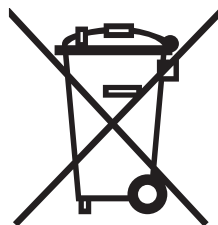
24.1 SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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.

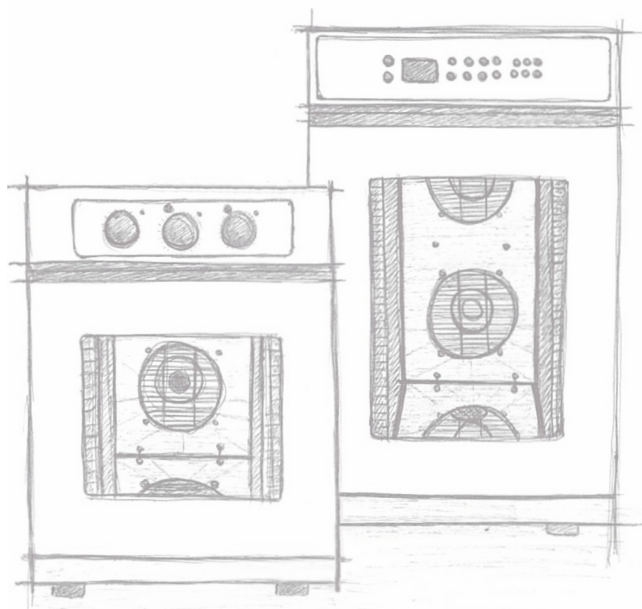
E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che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

24.2 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.







USER & INSTALLATION MANUAL

COMBI OVENS

SUMMARY

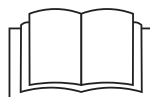
SAFETY WARNINGS	6
INSTALLER INSTRUCTIONS	8
2.1 DATA LABEL	8
2.2 EQUIPMENT TRANSPORT	9
2.3 PLACEMENT	9
2.3.1 SUPPORT OVER A TABLE / WARDROBE	11
2.3.2 SUPPORT ON TOP OF A LEAVENING DEVICE	11
2.3.3 SUPPORT OVER AN OVEN OR BLAST CHILLER TEMPERATURE	12
2.3.4 SUPPORT ON A STAND	12
2.4 ADJUSTMENT OF THE NOSE PAD AND DOOR	12
ELECTRICAL CONNECTION	12
3.1 HOW TO MAKE THE CONNECTION	13
3.2 REPLACEMENT OF THE POWER CORD	14
WATER CONNECTION	14
4.1 INCOMING WATER	15
4.1.1 FEATURES INCOMING WATER	15
4.2 DETERGENT AT THE ENTRANCE	16
4.3 WASTE WATER	17
DISCHARGE OF FUMES	17
SAFETY RULES FOR THE USER	18
6.1 WARNINGS FOR THE FIRST IGNITION	18
6.1.1 FILM REMOVAL	18
6.2 WARNINGS FOR THE COOKING	18
6.3 TYPES OF COOKING	19
6.4 MANUAL COOKING AND COOKING WITH RECIPE	20
6.5 USE OF PIN PROBE	21
MECHANICAL CONTROL PANEL	22
DIGITAL CONTROL PANEL 2.4 LCD DISPLAY	24
8.1 HOME SCREEN	25
8.2 WIZARD TO SHOW A COOKING MANUAL	25
8.2.1 SET THE COOKING TEMPERATURE	26
8.2.2 SET THE COOKING TIME	26
8.2.3 SET THE PROBE SET TO THE HEART	27

8.2.4 REGULATION OF STEAM/HUMIDITY	27
8.2.5 SETTING THE FAN SPEED	27
8.2.6 MULTI-STEP RECIPE CREATION	28
9.2.7 PREHEATING PHASE	29
MENU LIST	30
MENUS FOR FINAL PROGRAMMES	31
RECIPE LIST MENU	31
SPECIAL CYCLE MENU	32
12.1 RAPID COOLING	32
12.2 LEAVENING	33
12.3 COOKING DELTA T	34
12.4 MULTI-TIMER PROGRAM	36
12.5 PROGRAM FOR DELAYED START OF WASHING	37
WASHING MENU	38
SERVICE MENU	39
14.1 ACCESS TO PARAMETERS	39
14.2 USB FUNCTIONS	41
14.2.1 FIRMWARE UPDATE FROM USB	42
14.2.2 UPDATE LANGUAGES FROM USB	42
14.2.3 HACCP EXPORT TO USB	43
14.2.4 EXPORT RECIPES TO USB	44
14.2.5 IMPORT RECIPES TO USB	45
14.2.6 IMPORT PARAMETERS FROM USB	46
14.2.7 IMPORT IMAGES FROM USB	47
14.2.8 IMPORT RECIPES + IMAGES FROM USB	48
14.2.9 FULL FIRMWARE UPDATE FROM USB	48
14.3 DIRECT CONNECTION TO SMARTPHONE	49
14.4 CONNECTION TO WI-FI NETWORK AND CLOUD SERVER ..	50
14.5 MACHINE INFORMATION	52
14.6 LANGUAGE SETTINGS	53
14.7 SETTING UP DATE AND TIME	53
14.8 IMAGE DELETION	54
MENU CHANGE RECIPE	55
15.1 SAVE A RECIPE	55
15.2 COPY A RECIPE	56
15.3 RENAME A RECIPE	57
15.4 DELETE A RECIPE	57

15.5 LINKING A RECIPE TO AN IMAGE	58
15.6 DISASSOCIATE A RECIPE TO AN IMAGE	58
15.7 QUICK RECIPE CHANGE (WEB SERVER)	59
15.8 SET UP A RECIPE WITH DELAYED START	60
SELECTION OF A RECIPE WITH FAVORITE KEYS	61
16.1 TEMPORARY MODIFICATION OF A RECIPE	61
16.2 STARTING, PAUSING OR INTERRUPTING A RECIPE	61
I/O TEST	63
CLEANING AND MAINTENANCE	64
18.1 GENERAL WARNINGS FOR CLEANING	64
18.2 CLEANING OF THE DOOR AND INTERIOR GLASS	64
18.3 ORDINARY AND MANUAL CLEANING OF THE COOKING....	65
18.4 CLEANING OF EXTERNAL SURFACES	65
18.5 FUSE REPLACEMENT	66
WARNINGS AND ALARMS	67
19.1 CAMERA PROBE FAILURE	67
19.2 SAFETY THERMOSTAT	67
19.3 LACK OF TENSION	67
PREDICTIVE MAINTENANCE	68
CAUSES OF COMMON PROBLEMS	69
21.1 SCHEDULED MAINTENANCE SERVICE (ANNUALLY)	69
PERIODIC ACTIVITIES TO BE BORNE BY THE USER	70
PERIOD OF INACTIVITY	70
DISPOSAL AT END OF LIFE	71
24.1 EQUIPMENT DISPOSAL	71
24.2 INFORMATION ON DISPOSAL (UNION EUROPEAN)	71



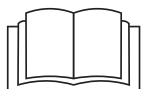
SAFETY WARNINGS



Failure to comply with the following guide may cause damage and injury even fatal, forfeits the warranty and relieves the Manufacturer of any liability. Before installation, use and maintenance of the equipment, please read this booklet carefully and keep it carefully for any future consultation by the various operators. If you do not understand all the contents of this booklet, please contact the Manufacturer. In case of loss or deterioration of the documentation, request the Manufacturer to send the replacement one.



Danger! Danger! Immediate danger or dangerous situation that could cause injury or death.



Read the instruction manual.



Grounding symbol.



Equivalent symbol.

- Before use and maintenance of the equipment carefully read this booklet and keep it carefully for any further future consultation by the various operators. If some parts are not understandable, please contact the Builder.
- In case of transfer of the equipment, have the new user have this booklet.
- Use, cleaning and maintenance other than those indicated in this booklet are considered improper and may cause damage, injury or fatal accidents, render the warranty void and relieve the Builder of any liability.
- Cleaning and maintenance intended for the user must not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance must only be used for the cooking of food in professional kitchens by qualified personnel: any other use does not conform to the intended use and therefore dangerous.
- It is recommended to monitor the equipment throughout its operation.
- The apparatus may be used by children aged 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity, or without experience or knowledge, provided that they are supervised or after instructions concerning the safe use of the apparatus and the understanding of the hazards inherent in it. Children should not play with the brace. Cleaning and maintenance to be carried out by the user and shall not be carried out by children without surveillance.
- If the equipment does not work or you notice functional or structural anomalies, disconnect it from the power and water supply and contact a Service Center Authorised by the Builder without attempting to repair it yourself. For a possible repair request the use of original spare parts. Failure to comply with this requirement renders the Warranty void.
- It is recommended, to ensure that the appliance is in perfect conditions of use and safety, that it be subject to maintenance and control by an authorised service centre at least once a year.
- Do not block any air intake on the equipment. The user must only carry out routine cleaning operations. For inspection, extraordinary maintenance and replacement of defective components, please contact an Authorised Service Centre to send a specialised and adequately trained technician.
- Before carrying out any cleaning, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and wear appropriate personal protective equipment (e.g. gloves, etc.).
- If the appliance is fitted with wheels or is positioned above a piece of furniture with wheels, its freedom of movement must be limited by means of anti-movement devices (e.g. chains) so that during movement it cannot in any way damage the electrical cables, water and drain pipes.

INSTALLER INSTRUCTIONS

- All installation and extraordinary maintenance operations must be carried out only by qualified personnel authorised by the Builder, in accordance with the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to installations and safety at work.
- Before installing the equipment, check the compliance of the plants with the regulations in force in the country of use and with the information on the technical data plate.
- The equipment shall be disconnected from the power supply before any installation or maintenance is carried out.
- Interventions, tampering or changes not expressly authorised and that do not comply with the provisions of this manual will discontinue the warranty. Installation or maintenance other than those indicated in this booklet may cause injury or fatal accidents to the installer and the user and cause damage to the facilities of the installation site.
- Replacement of the power cord shall only be carried out by a qualified and authorised technician. The cable may only be replaced by one of similar characteristics: the technical data plate always indicates the type of cable to be used and its section. The grounding cable must always be green yellow.

2.1 DATA LABEL

The technical data plate provides important technical information that is essential in case of a request for intervention for a maintenance or a repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it.

A	Your code/Name:							
B	Art.: XXXXXX							
C	Model.: XXXXXX							
D	Ref.: XXXXXX							
E	Ser. N° : XXXXXX							
F	TYPE:							
G	<table border="1"> <tr> <td>IPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~ </td> </tr> <tr> <td></td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> </table>		IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~		XX-XX Hz
IPX	kPa: XXX-XXX							
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~							
	XX-XX Hz							
H	KG: XXX	Ord: XX/XXXX						

RoHS

MADE IN ITALY






A - ARTICLE
B - MODEL
C - REFERENCE
D - SERIAL NUMBER
E - OPERATING PRESSURE
F - DEGREE OF PROTECTION
G - ELECTRICAL DATA
H - WEIGHT OF EQUIPMENT

2.2 EQUIPMENT TRANSPORT

Wearing personal protective equipment, bring the equipment into the installation room using a forklift truck. In the case of trolley ovens, insert the forks from the front side taking care not to damage the carriage lanes and the exhaust pipe located at the bottom of the furnace



ATTENTION!



Equipment must never be overturned, or upside down!

During the handling is forbidden the transit or the permanence of not employed persons near the working area. The packaging material, as potentially dangerous, must be kept out of reach of children or animals and properly disposed of in accordance with local regulations.

2.3 PLACEMENT

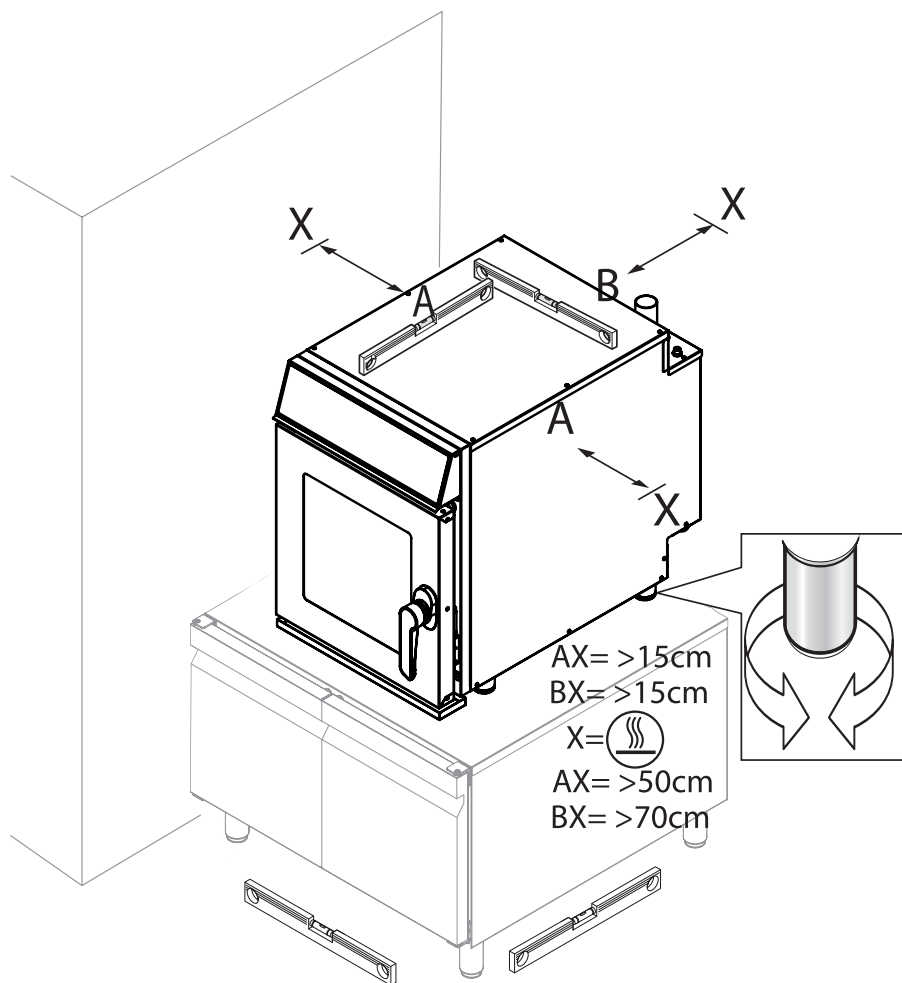
When choosing the positioning room, take into account that the equipment must be easily movable for any extraordinary maintenance: pay attention that any masonry works after installation (e.g. building walls, replacing doors with narrower ones, renovations, etc...) does not hinder movement.

The positioning room shall:

- Be well ventilated and not exposed to atmospheric agents;
- Have a temperature between +5 and +45 °F (+41 °F and +113 °F) and humidity below 70%;
- Have a floor without roughness, perfectly leveled and supporting the equipment at full load;
- To comply with the current regulations in terms of safety at work and on plants;
- Be dedicated to the preparation of food;

The equipment shall be installed:

- Under a fume hood of adequate power (read carefully the section dedicated to the exhaust);
- So you have access to the connections;
- Away from flammable and/or potentially explosive materials;
- Taking into account that you can completely open the door of the equipment.



IT IS NOT RECOMMENDED TO PLACE NEAR OTHER EQUIPMENT THAT REACHES HIGH TEMPERATURES.

In case there is a need to provide a space of at least 50 cm side and 70cm back from these or interpose an insulating wall.

FOR SAFETY REASONS, DO NOT PLACE THE HIGHEST PAN AT A HEIGHT OF MORE THAN 160 CM.

If this is necessary, the "burn hazard" adhesive provided with the equipment must be applied at the indicated height.

DO NOT PLACE THE EQUIPMENT NEAR MATERIALS OR CONTAINERS OF FLAMMABLE MATERIAL (E.G. PARTITIONS, GAS CYLINDERS, ETC...) DUE TO FIRE HAZARD.

Cover any walls with non-flammable thermal material.

THE EQUIPMENT IS NOT SUITABLE FOR RECESSED INSTALLATION.

DIRECT GROUND SUPPORT OF THE EQUIPMENT IS NOT ALLOWED.

Supports are available from the Manufacturer and/or Retailer to be placed under it to obtain the desired height from the ground. Do not install equipment without pins.

The equipment can be positioned:

- Above a table or a cabinet made of non-flammable material;
- On top of a compatible leavening agent;
- On top of a compatible furnace or a compatible blast chiller;
- Above a structure of the Builder (stand).

2.3.1 SUPPORT OVER A TABLE / WARDROBE

If the equipment is positioned above a work table or a neutral cabinet, the latter must be perfectly level and stable, must support the equipment at full load, and the support surface must be fireproof and resistant to high temperatures. If necessary, act on the feet of the equipment to adjust the setting.

2.3.2 SUPPORT ON TOP OF A LEAVENING DEVICE

If the equipment is placed on top of a leavening device of the same series, it is sufficient to place it on top of the latter, making sure that the feet are stable and fit into the pins of the lower structure.

2.3.3 SUPPORT OVER AN OVEN OR BLAST CHILLER TEMPERATURE

If the equipment is positioned above furnaces or blast chillers of the same series, it is mandatory to mount the overlap kit to be requested from the manufacturer, then insert the base of the oven feet into the pins of the lower equipment. For the assembly instructions of the overlay kit refer to the sheet contained in the packaging of the same.

2.3.4 SUPPORT ON A STAND

If the equipment is positioned above a stand, insert the base of its feet into the pins of the lower structure. You can always complete your composition, adding or replacing accessories and complementary equipment, in this way you can meet every need for cooking or space. Visit our website or contact us for any further information.

2.4 ADJUSTMENT OF THE NOSE PAD AND DOOR

Once the furnace has been correctly placed in the designated place, it is necessary to check the closing and sealing of the seal. If the door is struggling to close, it is possible to act on the handle by rotating it with a clamp until obtaining a perfectly horizontal position or by acting on the depth to eliminate any vapour escapes.



ELECTRICAL CONNECTION



ATTENTION!



Before proceeding with the electrical connection, read carefully the safety warnings in the first pages of this manual and always compare the system data with those shown in the technical data plate.

The connection to the power supply must comply with the regulations in force in the country of installation of the equipment and must be carried out by qualified personnel and authorized by the manufacturer. Failure to comply with these rules may cause damage and injury, forfeits the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.

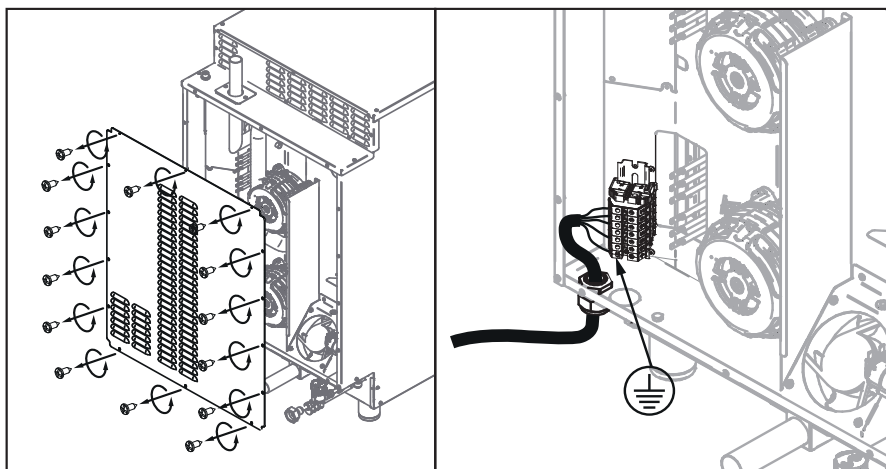
When the appliance is in operation, the value of the supply voltage must not differ by $\pm 10\%$ of the value reported in the technical data.

The illustrated connection and the colors of the cables are indicative, please refer **ONLY** to the diagram shown on the equipment.

For the direct connection to the power supply, it is necessary to interpolate between the equipment and the network itself, a device, sized according to the load, which ensures disconnection and whose contacts have an opening distance allowing complete disconnection under the conditions of voltage category III. Proper ground connection is required and the ground cable shall not be interrupted in any way case.

When several devices are present in the same room, it is mandatory to provide a equipotential connection using the appropriate clamp marked by the symbol located in the lower back of the device. This clamp allows you to connect a ground cable according to current legal requirements. On the equipment there is a sticker indicating how to connect to the terminal block according to the type of voltage available.

3.1 HOW TO MAKE THE CONNECTION



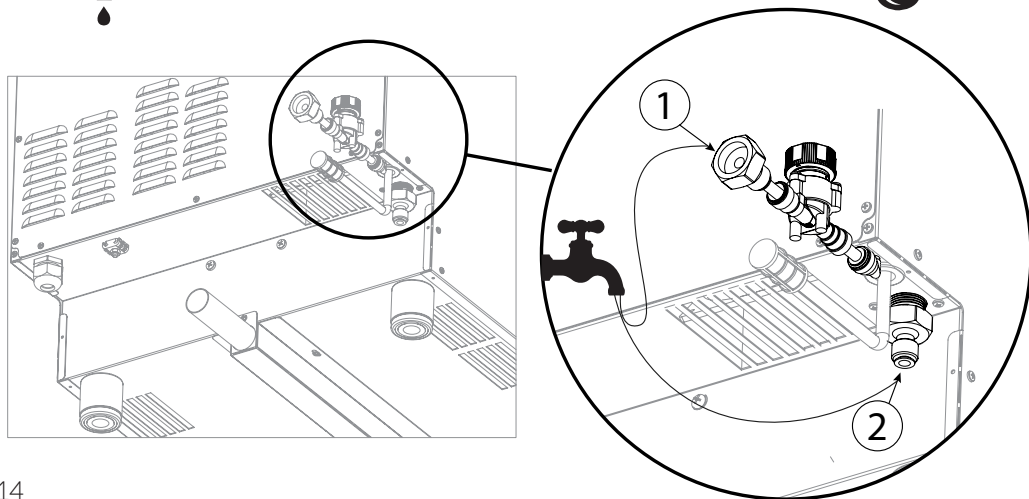
- Open the back of the equipment and locate the terminal block.
- Loosen the grommet and insert the power cord through it. The label on the side always indicates the type of cable to be used and its section, they depend on the voltage and the absorption of the equipment (e.g. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Connect the wires of the cable following the diagram on the external adhesive label: make ONLY the indicated connections without changing them. The yellow/green ground conductor shall be at least 3 cm longer than the other conductors.
 - PE (yellow/green): ground protection conductor
 - N (blue): neutral conductor
 - L1/2/3 (brown/grey/black): phase conductors
- A wrong connection could cause overheating of the terminal block leading to melting and risk of electric shock.
- Check the absence of electrical dispersion between phases and earth. Verify the electrical continuity between the external carcass and the ground wire of the network. It is advisable to use a multimeter to carry out these operations.
- Close the side with screws and lock the cable by screwing in the grommet nut.

3.2 REPLACEMENT OF THE POWER CORD

This operation must be carried out only by a qualified and authorized technician. The cable can only be replaced with one of similar features: the technical data plate always indicates the type of cable to be used and its section. The grounding cable must always be yellow green.



WATER CONNECTION



4.1 INCOMING WATER

The equipment is provided with a main water inlet for humidification with a 3/4" connection. The second connection is provided if the equipment is equipped with automatic washing. in this case the connection is 8 mm. It is also provided a 1.5 m tube complete with a filter as required by current regulations, to be mounted during installation.

For connection use only the supplied material, do not use or reuse other pipes.

Before connecting the hose to the appliance, drain water to remove any impurities in the water pipe. Provide a gate valve for closing the water supply when needed.

To properly perform the water connection, always comply with the regulations in force.

4.1.1 FEATURES INCOMING WATER

The inlet water shall have the following characteristics:

- Maximum temperature of 30 °C (86 °F);
- Maximum hardness of 5 °F (French grades) to avoid build-up limestone inside the cooking chamber;
- Be potable;
- Pressure values between 150 kPa (1.5 bar) and 200 kPa (2 bars).

Pressure below 150 kPa (1.5 bar): The equipment may not function properly.

Pressure greater than 200 kPa (2 bar): Install a reducer pressure set at 200 kPa (2 bar).

The hardness of the water indicates the content of magnesium ions, calcium and heavy metals present in the water. It is measured using commercially available kits. The hardness is expressed in French degrees (somebody f) or German (someone dh) (1 person dh person German degrees = 1.8 person French degrees - 1 person f = 10 mg of calcium carbonate (person 3) per litre of water).

- CLASSIFICATION WATER

The inlet water shall have the following characteristics:

- Very sweet up to 7 flat f
- Sweets from 7 to 14
- Averagely hard from 14 to 22
- Fairly hard from 22' f to 32' f
- Hards from 32 to 54
- Very hard over 54

In the case of excessively hard water (> 5 someone F) use demineralizers (available from the Manufacturer/Dealer); an excessive hardness of the water could cause limescale to accumulate inside the cooking chamber and damage the internal pipes, heating elements, fans, solenoid valves.

4.2 DETERGENT AT THE ENTRANCE

Insert the tube inside the detergent tank.

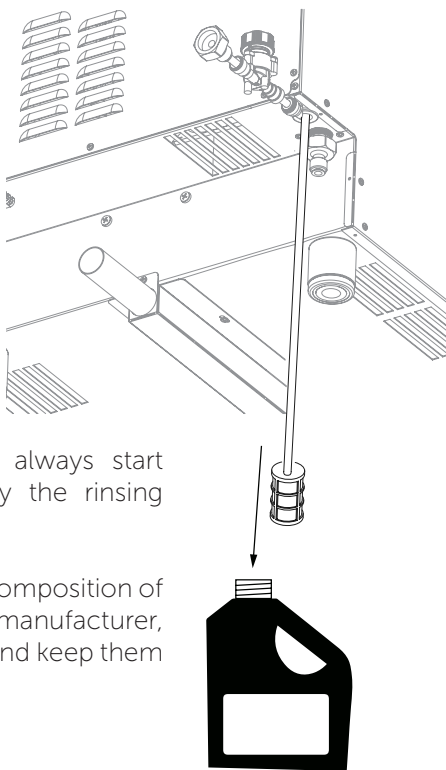
It is recommended to use detergents and brighteners from the manufacturer: this guarantees the best washing results and the perfect maintenance and care of the equipment.

Keep the cleaner tube away from the drain pipe as it may damage.

The detergent tank must always be placed on the ground, never above the appliance.

After replacing the cleaning tank, always start a cleaning draft cycle followed by the rinsing program.

The safety data sheet and chemical composition of the detergent are available from the manufacturer, it is recommended to request them and keep them in place accessible to operators.



4.3 WASTE WATER

Connect the drain to a flexible pipe, NON-METALLIC, able to withstand high temperatures (over 90 °C).

The discharge shall have the following characteristics:

- Be of the siphon type (siphon not provided);
- Be up to one meter long;
- Have a minimum gradient of 4%;
- Do not have bottlenecks;
- Have an "air gap" of at least 25 mm;
- Have a diameter not less than that of the exhaust connection.

If you often cook large amounts of fatty foods (e.g. poultry), do not use the siphon and add a fat separator or discharge directly into a grate. In both cases keep the "air gap" indicated.

"Air gap" means the free distance between the exhaust pipe and the evacuation area (grate or other receiving tube). Compliance with this regulation ensures that potentially dangerous bacteria can NOT climb the exhaust pipe and contaminate the food.

DISCHARGE of FUMES

During cooking, hot fumes and odours are produced and evacuated from the flue gas chimney located at the top of the appliance. The latter must be placed under an extractor hood of suitable capacity and size to the type of equipment.

The manufacturer recommends the installation of their hoods; for their assembly refer to the instructions contained in the packaging of the hoods themselves. The hood must remain lit throughout the operation of the appliance.

Make sure that there are no objects and/or materials on top of the exhaust that could obstruct the flow of the fumes or be damaged by the temperature or the fumes themselves.

Do not leave flammable materials near the exhaust pipe.

SAFETY RULES

for the USER

6.1 WARNINGS FOR THE FIRST IGNITION

The use of its equipment is simple and intuitive.

In the following pages we will guide you step by step in the knowledge of the equipment: this will give you the certainty of getting results that always meet your expectations and will ensure optimal performance and long life of your equipment.

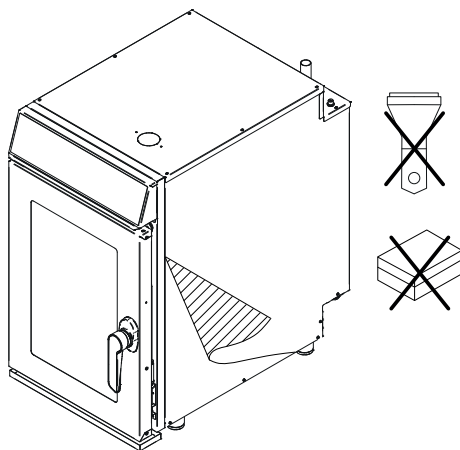
At the first use of the equipment, thoroughly clean the interior of the room by carrying out a wash.

Before use, make sure that there are no non-compliant objects (instruction booklets, plastic bags or anything else) inside the equipment chamber.

Make sure that the exhaust fumes are free from obstructions and there are no flammable materials in its vicinity.

6.1.1 FILM REMOVAL

Remove all protective film from the equipment, avoiding the use of abrasive/aggressive substances or metal objects (e.g. scrapers). If adhesive residue remains, wipe with a soft cloth soaked in oily detergent, suitable for non-aggressive or abrasive stainless steel surfaces. Avoid using scrapers, abrasive tools or cutting edges.



6.2 WARNINGS FOR THE COOKING

- Be careful to open the door when the oven is hot.
- Avoid salting food in the cooking chamber. If not avoidable, clean the equipment as soon as possible.
- Avoid superimposing the food or overloading the trays (maximum 10 kg per pan).
- Distribute the pans evenly over the entire height of the cooking chamber, respecting the maximum number indicated for each appliance. Always follow the loading instructions of the equipment in your possession.

- In the case of cooking with grills of particularly fatty foods (for example, roasts or poultry), insert a baking tray with high edges on the bottom of the cooking chamber for the collection of fats from foods.
- For best results, avoid opening the door during cooking.
- To handle containers, accessories and other items inside the cooking chamber, always wear protective thermal clothing (PPE) suitable for the use in question (e.g. thermal gloves).
- During cooking and until cooling, the outer and inner parts of the equipment may be very hot (temperature greater than 60 °C/ 140 °F). To avoid the risk of burns, it is advisable not to touch the areas marked with this symbol.
- Be careful when extracting trays from the appliance chamber, especially if they contain liquids.
- Do not use highly flammable food or liquids during cooking (e.g. alcohol).
- Make sure that the tray holder structures inside the cooking chamber are well locked to the walls otherwise the trays containing hot food or liquids may fall out causing burns.
- Always keep the cooking chamber clean, carrying out a daily cleaning: fats or food residues if not removed from its interior could catch fire!
- Removal of the core probe, if used, should be carried out through the handle before removing the trays.
- Handle the probe carefully as it is very pointed and after use reaches high temperatures.
- Use the equipment with an ambient temperature between +5 and +45 °C (+41 °F and +113 °F).

6.3 TYPES OF COOKING



ATTENTION!



For a good cooking it is necessary to preheat the oven before each cooking. It is advisable to preheat with set a temperature at least 30 °C higher than what will be the cooking temperature. Increase the temperature in case of full load.

CONVENTIONAL COOKING

Food cooks thanks to the dry heat generated by the resistances. Fans allow a uniform diffusion of the hot air in the cooking chamber. If necessary, this type of cooking allows you to manually enter moisture in the room.



STEAM COOKING

The food cooks thanks to the steam in the room. To ensure optimal results it is necessary that the humidity value is set to "100%". For the humidification function to function satisfactorily, the temperature must be set at least 80-100 °C.

Steaming is ideal for all those dishes that require "delicate" cooking or for pasteurization of creams.



COMBI-COOKING

Food cooks thanks to the high temperature generated by the resistances associated with the steam automatically fed into the room.



6.4 MANUAL COOKING AND COOKING WITH RECIPE

In manual cooking, the user, based on his experience, sets the desired cooking parameters for one or more cooking steps:



COOKING
TIME OR WITH
HEART PROBE



TEMPERATURE
IN THE ROOM



HUMIDITY
REGULATION



FAN SPEED

If the cooking time has been set:

- In time (e.g. 1:40 hours : minutes) it will expire of the latter (0.00);
- With probe to the heart, it will end when the latter detects that the temperature at the heart of the dishes has reached the set value by the user (e.g. 85 C).

In recipe cooking, previously stored recipes are used by the user.

The equipment can hold up to 99 recipes.



6.5 USE OF PIN PROBE

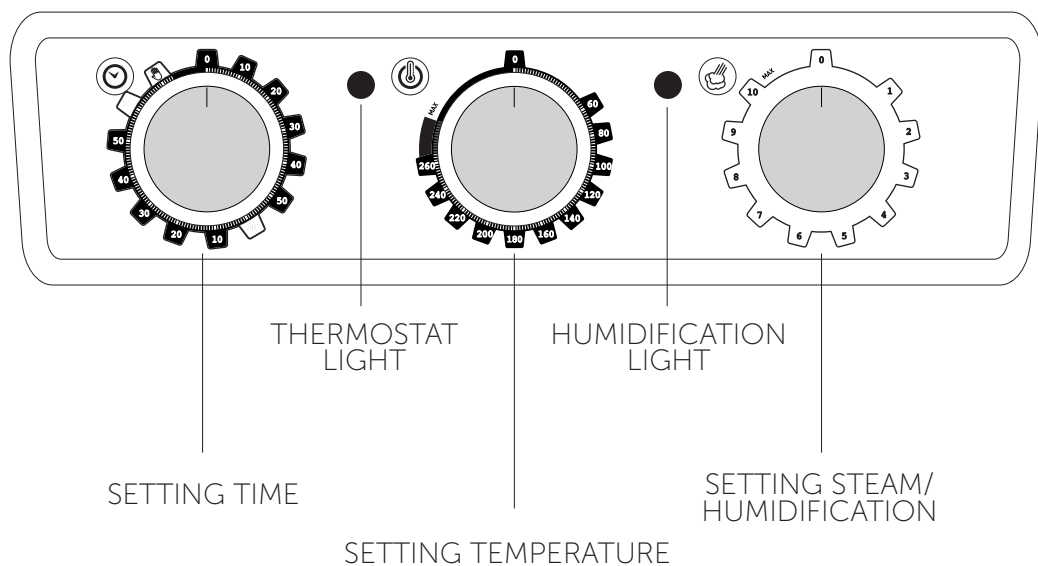
The pin probe, during cooking, detects the temperature at the “heart” of the food: it signals when the inside of the food has reached the value set by the user or the factory.



- The pin probe shall be used at a maximum furnace setpoint temperature of 250°C and shall only be extracted from the handle part.
- The pin probe should be inserted deep into the food to be cooked: make sure that its tip reaches the “heart” of the food, that is, in their innermost point, without escaping.
- Be careful not to stick it in very fat places and close to the bones.
- If the food is of reduced thickness, insert the probe parallel to the support surface.
- It is recommended to always keep the probe clean and sanitized.
- Use only the heart probe provided by the Manufacturer.

Handle the probe carefully as it is pointed and, after use, reaches high temperatures.

MECHANICAL CONTROL PANEL



- TIME REGULATION

When the manual option is selected, the oven is always on for an infinite time until the operator intervenes. When a certain value is selected, the oven remains on for that amount of time (maximum 120 minutes).

- TEMPERATURE CONTROL

This knob allows you to select the desired cooking temperature.

PREHEATING: To cancel the effects of heat loss due to the opening of the door in the insertion of food in the oven, a preheating of at least 30 °C higher than the temperature expected for cooking is recommended.

- THERMOSTAT WARNING LAMP

To cancel the effects of heat loss due to the opening of the door in the insertion of food in the oven, a preheating of at least 30 °C higher than the temperature expected for cooking is recommended.

- REGULATION OF STEAM/HUMIDITY

This knob allows you to activate the humidification function. It is adjustable from minimum to maximum by turning the knob clockwise, the steam injection inside the cooking chamber is proportional to the set position.



ATTENTION!



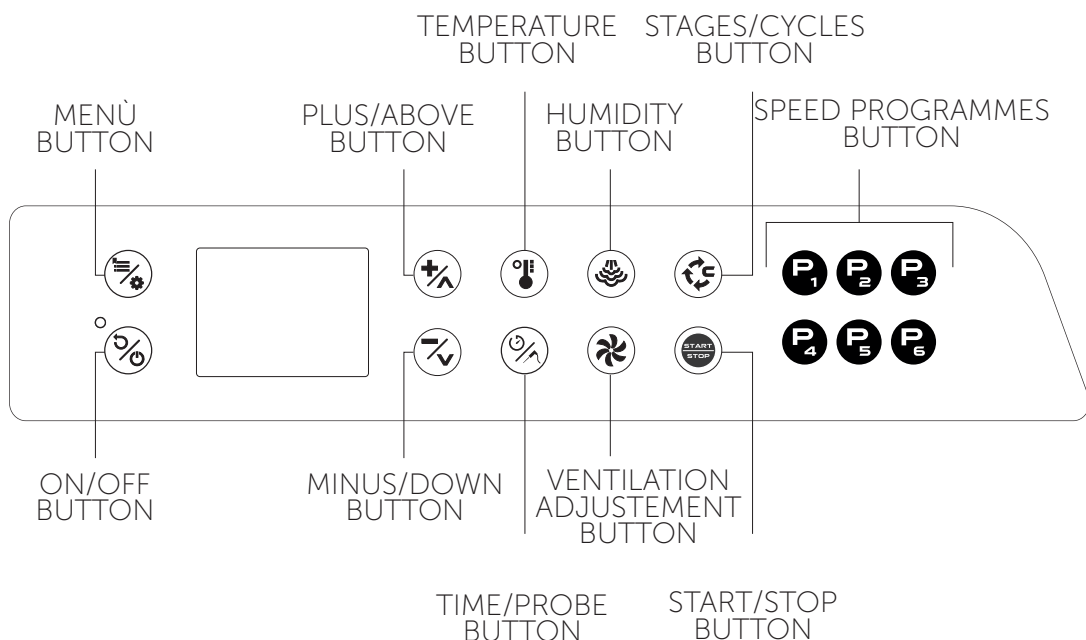
For the humidification function to work optimally, it is necessary that the temperature is set to at least 80-100 °F. In addition, for a good cooking it is necessary to preheat the oven to the desired temperature before activating the steam injection.

- LED INDICATOR LAMP FOR HUMIDIFICATION

When it is turned on it means that you are injecting steam into the cooking chamber. The injection takes place independently of the temperature (it is necessary to check that the cooking chamber temperature is high enough to generate good quality steam).

DIGITAL CONTROL PANEL

2.4 LCD DISPLAY



8.1 HOME SCREEN

The single press of the ON/OFF button, leads to activate the ON status of the card.



If the card is already in the ON state, pressing the ON/OFF button for a long time will bring you to the standby state.

If the card remains in the ON state for a parameter-defined downtime, it automatically returns to the standby state.

The home page shows the default manual cooking screen. At the bottom of the display, there are some status icons and in the central field is always shown the actual temperature of the room when we are not cooking, while when we are cooking we have the current time.

The managed status icons are:

- Symbol indicating active heating (heating elements on).
- WiFi presence signal.
- Warning triangle
- Humidification symbol
- Symbol for light room.
- Pause sign/ play, to indicate the state of cooking when you open or close the door.

8.2 WIZARD TO SHOW A COOKING MANUAL

By pressing the ON/OFF button, the oven switches to ON status and loads a manual cooking program with default values.

All programs including the manual one have the automatic preheating function in which set-point is equal to the set of the first phase increased by 20%.

Up to 100 programs with up to four phases each can be stored in the card and the following cooking settings are provided to be adjusted for each phase:

- Temperature set
- Time set or heart probe
- Dampness
- Fan speed

8.2.1 SET THE COOKING TEMPERATURE



Press the button
TEMPERATURE



Set the temperature
value by pressing
the PLUS and
MINUS buttons

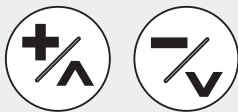


Press the button
TEMPERATURE
to confirm

8.2.2 SET THE COOKING TIME



Press the button
TIME



Set the time value by
pressing the PLUS
and MINUS buttons

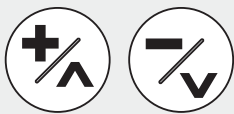


Press the button
TIME to confirm

8.2.3 SET THE PROBE SET TO THE HEART



Press the button
TIME twice



Set the temperature
to be reached at
the heart of the
product by acting
on the buttons
MORE and LESS



Press the button
TIME to confirm

8.2.4 REGULATION OF STEAM/HUMIDITY



Press the button
HUMIDITY



Set the percentage
of steam desired by
acting on the buttons
PLUS and LESS



Press the button
HUMIDITY to
confirm

During the start phase, the prolonged pressure of the steam button opens the water solenoid valve for the duration of the button press, if instead a single press on the humidity button shows the set value and allows the change.

8.2.5 SETTING THE FAN SPEED

The furnace has two different fan/motor speeds:

- 2=Max: Without pressing any button, the motor is at full speed and is used in most of the firing; the starting speed of the fan is always placed in "Max".
- 1=Min: By pressing the fan/motor speed button, the motor reaches the minimum speed, which is mainly used for delicate dishes, such as pastry.

To adjust the fan speed:



Press the button
REGULATION
VENTILATION



Set the value 1 or 2
using the PLUS and
MINUS buttons



Press the button
REGULATION
VENTILATION
to confirm

During preheating, it is NOT possible to change the fan speed.

8.2.6 MULTI-STEP RECIPE CREATION

Each program, including the manual program, may consist of:

1. A pre-set preheating phase and up to 3 cooking phases.
2. A fixed preheating cycle and up to 4 cooking steps.

To create a recipe with multiple steps:

- Access the manual cooking screen and set the parameters of the first phase.
- Press the FASI button to enter the second phase or press the START/STOP button to start cooking.



- Set the desired parameters for the second stage.
- Press the PHASES button to enter the third stage or press the START/STOP button to start cooking.
- Set the desired parameters for the third stage or press the START/STOP button to start cooking.
- Press the PHASES button to enter the fourth step.
- Set the desired parameters for the fourth stage.
- Press the START/STOP button to start cooking.
- To cancel a phase it is necessary to bring the set-time of the phase to the value zero.

ATTENTION!

- You cannot set 0 time for the first step.
- If in any phase the set time is infinite, it will not be possible to set a time for the subsequent phases.
- It is not possible to set infinite time on a phase, if one of the following phases is enabled;
- It is not possible to delete a phase if the next one is an active phase vice versa it is possible to disable from time to time only the last active phase);
- During a cooking cycle it is possible to force the transition to the next phase before the time of the current phase expires, setting the cooking time of the current phase to zero.

9.2.7 PREHEATING PHASE

Each program, including the manual cycle, can have its own preheating phase.

To enable the preheating phase, by pressing the PHASES button, select the preheating phase (P), pressing the TEMPO key you can enable or disable the preheating phase.

There are several modes of operation of the preheating phase that the user can select by changing the parameter P20 (See paragraph "Access to parameters"):

- P20 = 0 Preheating disabled
- P20 = 1 The temperature of the preheat is equal to the temperature of phase 1 increased by 20%, you can disable the preheat.
- P20 = 2 The temperature of the preheat is set equal to the temperature of phase 1 increased by 20 °C (68 °F), you can disable the preheating.
- P20 = 3 The user manually sets the value of the preheating temperature.
- P20 = 4 The temperature of the preheat is equal to the temperature of phase 1 increased by 20%, it is not possible to change or deactivate the preheating phase.

To disable or change the preheating:

- Select the desired program or access a manual cooking.
- Select the "P" phase by pressing the FASI button.
- If the value of P20 is set to 1 or 2, you can only deactivate it by pressing the TEMPO button.
- If P20 is set to 3, however, you can adjust the fan temperature and speed.
- Press the PHASES button to return to the first stage of cooking.

When the preheating temperature is reached, the buzzer is activated and the light flashes. The preheating temperature is maintained in the cooking chamber until the door is opened. When the oven door is closed, the first phase of the cooking cycle is automatically started. The buzzer that signals the preheating temperature is silenced when the door is opened or when any button is pressed. If during the preheating phase, and before the preheating temperature is reached, the oven door is opened, the preheating phase is interrupted.

MENU LIST

Repeatedly pressing the MENU button (when no cooking cycle is in progress) scrolls through the menu list:



- Menu last used programs
- Recipe list menu
- Special cycle menu
- Washing menu
- Menu service

By holding down the MENU button (when a cooking cycle is not in progress) in a new program or a recipe already saved, you access the recipe editing menu.

MENUS for FINAL PROGRAMMES

In this menu you can see the last 10 cooking programs used. In this menu you can access the cookbook.



Scrolling with MINUS and PLUS you can choose one of the programs in the list



Press the START/STOP button to confirm the program



Pressing the START/STOP button again starts the selected program

RECIPE LIST MENU

The recipe book is divided into five categories; within them you can save up to a maximum of 100.

Each program can be saved in up to four steps.

The use of the programs allows to standardize the cooking processes and always guarantee the same quality of result.

To start a program from the cookbook:



Select the desired category by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm your choice by pressing the MENU button



Select the program with the PLUS and MINUS keys





Confirm by pressing
the MENU button



Press the button
START/STOP to
start the program

SPECIAL CYCLE MENU

In this menu you can access the special cycles:



- Rapid cooling
- Leavening
- Cooking delta T
- Multi-timer
- Delayed start of washing

12.1 RAPID COOLING

To start the Rapid Chamber Cooling cycle:



Select the loop by
pressing the buttons
PLUS and MINUS



Confirm the cycle
selection by pressing
the MENU button



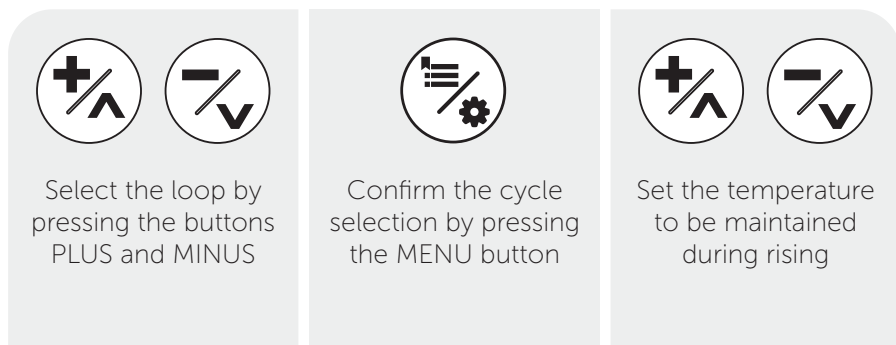
Set the temperature
you want to reach at
the end of the cycle



On the top of the screen is displayed a progressive bar that represents the progress of the cycle as the temperature of the cooking chamber decreases. The rapid cooling cycle ends when the temperature of the chamber is lower than the set value. The rapid cooling cycle can be carried out both when the door is open and when the door is closed. With the door closed, water is injected into the cooking chamber to accelerate the process.

12.2 LEAVENING

To start the leavening cycle:



You can access the proofing cycle via the special cycles menu or alternatively (only for units equipped with this option) via the quick program button P1. In the leavening cycle the preheating is not activated at the start of the cycle.



Set the temperature
duration of the
proofing cycle



Press the START/
STOP button to
start the program

No steps can be added in the leavening cycle.

While the proofing cycle is in progress, it is possible to add any program to the proofing cycle by pressing the button relative to the desired program.

Program queuing is confirmed by a beep.

You can change the associated program by pressing the desired button, the new setting will replace the previous one.

The end of the leavening cycle is accompanied by an acoustic signal; to start the cooking cycle, simply press the START STOP button.



ATTENTION!



If required by the recipe, cooking begins with preheating.

12.3 COOKING DELTA T

The Delta T cooking cycle allows you to cook a product while maintaining the temperature difference between the heart of the product and the cooking chamber. This condition is maintained until the temperature set at the heart of the product is reached.

To start the special cycle of "cooking delta T":



Select the cycle by pressing the PLUS and MINUS buttons



Approve the cycle selection with the MENU button



Press the button TEMPERATURE



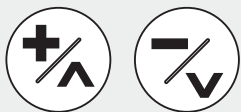
Set the delta value with the PLUS and MINUS keys



Press the TEMPERATURE button to confirm



Press the TIME button



Set the value to be reached at the heart of the product with PLUS and MINUS



Press the TIME button to confirm



Set the fan speed and humidity to your liking



Press the START/STOP button to start the program

12.4 MULTI-TIMER PROGRAM

The multi-timer cycle allows you to manage different timers during the same cycle. It then allows you to cook several products at the same time with different preparation times by means of a single cycle.

To start the special cycle "Multitimer":

 Select the cycle by pressing the PLUS and MINUS buttons	 Confirm by pressing the MENU button	 Set the fan speed and humidity to your liking
 Press the START/STOP button to start the program		

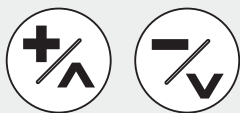
At this point control starts an infinite time cycle with parameters corresponding to those set.

To activate the individual timers:

- Select the desired timer by pressing the PLUS and MINUS buttons.
- The timer in selected changes color and the relative text is highlighted in red.
- Activate the selected timer change by pressing the TIME button and set the desired value by pressing the PLUS and MINUS buttons.
- Confirm the value setting by pressing the TIME button.
- The timer will start counting once the appliance door is opened and closed.
- If two or more timers are set before the door is opened, they are all started at the same time when the door is opened and closed.
- At the bottom of the screen, during the cycle, there will be status icons and in the central area the temperature of the cooking chamber is shown.
- To stop the cycle, press the START STOP button.

12.5 PROGRAM FOR DELAYED START OF WASHING

To start the special cycle of "Delayed washing":



Select the delayed boot cycle by pressing the PLUS and MINUS buttons



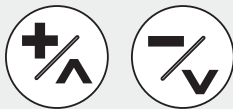
Confirm by pressing the MENU button



Select the type of washing by acting on the buttons PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button



Choose the period in which the washing cycle will be started with PLUS and MINUS

- Today: The cycle starts at the scheduled time on the current day.
- +24h: the cycle starts at the scheduled time in the 24 hours following the current day.
- +48h: the cycle starts at the scheduled time in the 48 hours following the current day.



Confirm with the MENU button



Set the desired start time

ATTENTION
24h format [hh]:[mm]



Then approve the setting with the MENU button

Once the cycle is confirmed, the oven will be in stand-by mode.

The time and date information for the delayed cycle start is displayed on the screen. Once the time and day of departure have been reached, the cycle starts automatically.

WASHING MENU

In this menu you can access the washing and rinsing cycles of the equipment:

- Rinse: Carry out a wash cycle with water and without the use of detergent.
- Short: Carry out a fast washing cycle with the use of detergent.
- Long: Carry out a deep washing cycle with the use of detergent.
- Detergent load: Carries out a cycle of pump initiation and filling of the detergent hydraulic circuit.

It is recommended to carry out this cycle at first use, after the replacement of the detergent tank and after long periods of inactivity of the automatic washing system. It is recommended to carry out a rinsing cycle after the detergent load to remove any remaining detergent in the cooking chamber.

To start the washing cycle:

 Select the cycle by pressing the buttons PLUS and MINUS	 Confirm with the MENU button	 Press the START/ STOP button to start the program
--	---	--



ATTENTION!



If the temperature in the room is too high the washing will start only after a cooling cycle, as indicated by the display.

SERVICE MENU

In this menu you can access the following machine functions:

- Parameters
- USB function
- Wi Fi connection - webserver / Connection info
- Machine information
- Tongue
- Date and time
- Delete images from programs

14.1 ACCESS TO PARAMETERS

To access the parameter setting menu:



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "Parameters" acting on the keys PLUS and LESS



Confirm with the MENU button

A login password is required for this section.



Enter the password with the PLUS and MINUS keys (user password is: 30)



Confirm with the MENU button

- If the password entered is incorrect, the control is placed on the main menu.
- By pressing the PLUS and MINUS buttons, you can scroll through the list of parameters:



Select the parameter to change



Set the value of the parameter within set limits by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm with the MENU button

Exit the parameter menu by pressing the ON/OFF button, alternatively the output from the menu is automatically after 2 minutes of inactivity.

All the parameters that can be modified are listed below:

PARAMETER	DESCRIPTION	VALUE	LIMITS	UNITS OF MEASURE
P01	Unit of measurement temperature - 0=°C - 1=°F	0	0-1	NUMBER
P06	Default setpoint cooking	150	30-260	°C
P09	Default Set Point Cooling	50	30 ÷ 70	°C
P11	Time Max Phase	240	60 ÷ 999	Minutes
P12	Default cooking time extension	1	1 ÷ 999	Minutes
P13	Delay to prolong the cooking	120	1 ÷ 600	Seconds
P20	Preheating mode 0= disabled + 3 cooking steps 1= delta % from temp. phase 1 + 3 stages cooking 2= delta C from temp. stage 1 + 3 stages cooking 3= manual temp set. + 3 cooking steps 4= preheating at fixed % + 4 cooking steps	4	0 ÷ 4	Number
P21	Delta preheating in manual mode	25	0 ÷ 100	% / °C
P24	Editable percentage P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Active preheating in manual program	1	0 ÷ 1	Flag
P120	Oven lights mode on: 0=timed on key press, 1=always on while cooking, 2= always on in ON	1	0 ÷ 2	Flag
P121	Lights activation time (for P120=0)	1	0 ÷ 120	Seconds
P138	Default heart probe temperature	50	30 ÷ 280	°C
P140	Buzzer sound (0=always plays)	0	0 ÷ 999	Seconds
P204	Oven downtime for automatic stand-by switching	10	1 ÷ 60	Minutes

P220	Program number associated with key P1 - 0 = no associated program	0	0 ÷ 100	Number
P221	Program number associated with key P2 - 0 = no associated program	0	0 ÷ 100	Number
P222	Program number associated with key P3 - 0 = no associated program	0	0 ÷ 100	Number
P223	Program number associated with key P4 - 0 = no associated program	0	0 ÷ 100	Number
P224	Program number associated with key P5 - 0 = no associated program	0	0 ÷ 100	Number
P225	Program number associated with key P6 - 0 = no associated program	0	0 ÷ 100	Number
P332	Set camera Multi-timer	130	30 ÷ 260	°C
P333	Set humidity Multi-timer	0	0 ÷ 100	%
P351	Set temperature in rising	30	20 ÷ 60	°C
P352	Set time in rising	60	1 ÷ 599	Minutes
P380	Pin set for delta T program	50	50	°C
P381	Delta T set of the room	30	30	°C
P382	Humidity set for delta T program	0	0	%
P400	Enabling washing	0	0 ÷ 3	Number
P500	Log time for HACCP - 0 = HACCP log disabled	5	0 ÷ 10	Minutes
P501	Delta temperature for Log HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 USB FUNCTIONS

The USB menu allows the following operations:

- Update firmware (only appears if compatible file is detected).
- Update languages (only appears if compatible file is detected).
- Export HACCP.
- Export recipes.
- Import recipes (only appears if compatible file is detected).
- Import parameters (only appears if compatible file is detected).
- Import images (only appears if .jpg file is detected in the appropriate sub-folder).
- Import recipes + pictures:
- Full update (only appears if a compatible file group is detected).

If you try to access this menu without USB, a message appears that warns of the lack of the stick.

14.2.1 FIRMWARE UPDATE FROM USB

To start an update:

- Upload the update files to a USB stick. Use only and exclusively released by the manufacturer.



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "USB" acting on the keys PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button

Upon confirmation, the first phase of the firmware update starts and may take a few minutes.



At the end of the first phase of update, pressing the START STOP button starts the second and last phase of update that can take a few minutes. At the end of the process, the control is switched to stand-by mode

14.2.2 UPDATE LANGUAGES FROM USB

To start an update:



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "USB" acting on the keys PLUS and MINUS



Select the item "Update languages" acting on the buttons PLUS and MINUS



Confirm with the
MENU button

- Upon confirmation, the update starts and can last a few minutes.
- At the end you send a notification message.



Press the ON/OFF
button several times
to return to home



ATTENTION!



The language update procedure irreversibly deletes the previously present database and may take a few minutes.

14.2.3 HACCP EXPORT TO USB

To export the HACCP log:



Select the service
menu by repeatedly
pressing the
MENU button



Select the item "USB"
acting on the keys
PLUS and MINUS



Select the item
"Export HACCP"
acting on the keys
PLUS and MINUS



Confirm with the
MENU button



Confirm with the
MENU button again
to start the process



A notification message appears at the end of the process.
Press the ON/OFF button repeatedly
to return to the homepage

The HACCP export procedure allows you to save the operating data stored in the control on the USB stick.

A file is exported for each day of use with a name of type yy_mm_dd and extension ".csv".

Each log file is accompanied by a file with identical name, but extension ".md5", which allows the integrity verification.

The exported operation data identifies a possible set of events:

- The start event
- The event of phase change
- The event stops or at the end of the cooking cycle
- Possible alarm conditions
- One recording every 5 minutes of:
 - Temperature
 - Set point
 - Missing time at end of phase
 - Duration of the phase
- One recording every five degrees of temperature change in the room.

14.2.4 EXPORT RECIPES TO USB

To export all recipes:

- Insert the USB stick with UTRIC file*. cvs:



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "Parameters" acting on the keys PLUS and LESS (user password is: 30)



Return to the service menu and select "USB then "Export recipe"



Confirm with the
MENU button



Confirm with the
MENU button again
to start the process



At the end of the process, an end-of-process
pop-up appears. Press the ON/OFF button
repeatedly to return to the homepage

14.2.5 IMPORT RECIPES TO USB

To import all recipes:

- Insert the USB stick with UTRIC file*. cvs:



Select the service
menu by repeatedly
pressing the MENU
button



Select the item
"Parameters" acting
on the keys PLUS
and LESS (user
password is: 30)



Return to the
service menu and
select "USB then
"Import recipe"



Confirm with the
MENU button



Confirm with the
MENU button again
to start the process



At the end of the process, an end-of-process pop-up appears. Press the ON/OFF button repeatedly to return to the homepage

14.2.6 IMPORT PARAMETERS FROM USB



ATTENTION!



Incorrect import of parameters can lead to irreversible malfunction of the equipment

To import the parameters:

- Upload the update files to a USB stick. Use only and exclusively released by the manufaturere.



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "USB" acting on the keys PLUS and MINUS



Select the item "Import parameters" acting on the keys PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button

- Upon confirmation you start updating the database which may take a few minutes.

- A notification message appears at the end of the process.



Press the ON/OFF button several times to return to home

14.2.7 IMPORT IMAGES FROM USB

By means of the procedure it is possible to import a series of images (subject recipes).

The Image Files to import must have the following features:

- They must be located inside a folder named "jpg".
- They must have ".jpeg" format and extension. 300x160 pixels resolution is recommended
- Must have a maximum size of 64Kbytes

To import the images:

- Insert into a USB stick containing a single folder named "jpg" containing all the images to import.



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "USB" acting on the keys PLUS and MINUS



Select the item "Import images" acting on the keys PLUS and LESS



Confirm with the MENU button

- Upon confirmation you start updating the database which may take a few minutes.

- A notification message appears at the end of the process.



Press the ON/OFF button several times to return to home



ATTENTION!



With this operation, all previously uploaded images are irreversibly removed from the database control memory.

14.2.8 IMPORT RECIPES + IMAGES FROM USB

With this feature you can import recipes and associated images via a single procedure.

To import recipes and associated images:

- Insert into a USB stick containing:
 - A single folder named "jpg" containing all the images to import.
 - The recipe file properly prepared.



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "USB" acting on the keys PLUS and MINUS



Select the item "Import recipes + images" acting on the buttons PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button

- Upon confirmation you start updating the database which may take a few minutes.

- A notification message appears at the end of the process.



Press the ON/OFF button several times to return to home

14.2.9 FULL FIRMWARE UPDATE FROM USB

To start an update:

- Upload the update files to a USB stick. Use only and exclusively released by the manufacturer.



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "USB" acting on the keys PLUS and MINUS



Select the item "Massive Update" acting on the keys PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button

- The confirmation of the process starts the first phase of the firmware update which may take a few minutes.
- At the end of the first phase of update, pressing the START STOP button starts the second and last phase of update that can take a few minutes.
- At the end of the process, the control is switched to stand-by mode.



ATTENTION!



This procedure updates all the scan operation files simultaneously. If there are not all the necessary files inside the USB key, the function is not available on the selection menu.

14.3 DIRECT CONNECTION TO SMARTPHONE

You can create a direct connection between your smartphone and the equipment. The direct connection allows to access locally (within about 6 meters from the device) to the cookbook via smartphone and/ or to perform the necessary operations to connect to a Wi-Fi network.

To connect the equipment directly to a Smartphone:

- Turn on the appliance.



Press the ON/OFF button to return to home

- Scan the FIRST qrcode "Connect" that is displayed on the screen using a Smartphone with Internet connection.
 - Accept the network connection on the Smartphone screen.
 - Wait for the connection between the Smartphone and the equipment to be established.
-



Press the MINUS button for connection and the SECOND QRCode

- Scan the SECOND qrcode that appears on the screen using the previously used Smartphone.
 - Confirm access to the proposed website on the Smartphone screen.
 - The Smartphone displays a screen that allows you to access the device's cookbook then press the button "Go to the cookbook"
-



Press ON/OFF to disconnect the Smartphone

- The structure of the recipe book where you can navigate to view, create, edit, save, associate images or delete recipes is displayed on your smartphone.

14.4 CONNECTION TO WI-FI NETWORK AND CLOUD SERVER

To connect your equipment to the Cloud Server:



Press the ON/OFF
button to return
to home

- Scan the FIRST qrcode "Connect" that is displayed on the screen using a Smartphone with Internet connection.
- Accept the network connection on the Smartphone screen.
- Wait for the connection between the Smartphone and the equipment to be established.



Press the MINUS
button for
connection and the
SECOND QRCode

- Scan the SECOND qrcode that appears on the screen using the previously used Smartphone.
- Confirm access to the proposed website on the Smartphone screen.
- A screen is displayed on the Smartphone screen that allows you to connect the equipment to a Wi-Fi network. then press the button "Connect over".



Press ON/OFF to
disconnect the
Smartphone

- Select one of the proposed available networks you want to access (if no networks are made available automatically press the button "Scan networks"). Enter the Wi-Fi network password and press the "Connect" button.
- Wait until the green field with "Online" appears. Disconnect from the device via the smartphone's Wi-Fi connection management menu.



Press the ON/OFF button to disconnect the Smartphone; wait 30 seconds and press the ON/OFF button on the device twice



Press MINUS four times until the "Chefcloudconnect" qrcode appears on the screen

- Scan the qrcode that appears on the screen using your Smartphone.
- Press the "Copy Text" button displayed on your Smartphone.
- Open a Browser page and paste the text.
- Follow the instructions on the web page to configure the CLOUD connection.



ATTENTION!



For more information request the dedicated user manual

14.5 MACHINE INFORMATION

To access the device information:



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "Info" acting on the buttons PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button

The following information is displayed on the screen:

- The firmware version
- The release date of the firmware
- The serial or serial number.



Press the ON/OFF button several times to return to home

14.6 LANGUAGE SETTINGS

To change the device language:



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the item "Language" acting on the keys PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button

Select the nationality of the desired language



Confirm with the MENU button



Press the ON/OFF button several times to return to home

14.7 SETTING UP DATE AND TIME

To change the date and time of your device:



Select the service menu by repeatedly pressing the MENU button



Select the desired item by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm with the MENU button



Confirm with the
MENU button



Press the ON/OFF
button several times
to return to home



ATTENTION!



If the equipment is connected to a Wi-Fi network, the date and time setting section will not be available. The necessary information is automatically set via the network.

14.8 IMAGE DELETION

To delete images from the library:



Select the service
menu by repeatedly
pressing the MENU
button



Select "Delete
images" by pressing
the PLUS and
MINUS keys



Confirm with the
MENU button



Select the image
to be deleted using
the PLUS and
MINUS buttons



Confirm with the
MENU button



Press the ON/OFF
button several times
to return to home

MENU CHANGE RECIPE

By means of this menu it is possible:

- Save - Save a new recipe
- Copy - Copy a recipe
- Rename - Rename a recipe
- Cancel - Delete a recipe permanently
- Associate - Associate a recipe to an image
- Disassocia - Dissociating a recipe to an image
- Quick Edit - Change a recipe by means of direct connection to Smartphone
- Delayed Start - Set a Delayed Start Recipe

15.1 SAVE A RECIPE

To save a new recipe or save changes made to a recipe:



Press and hold the
menu button



Select "Save" by
pressing the PLUS
and MINUS buttons



Confirm with
START/STOP button

Set the recipe name to a maximum of 20 characters:

- You can scroll through the letters by acting on the buttons PLUS and LESS
- Confirm the selected letter and proceed to the next one by pressing the MENU button
- Enter any spaces between letters by pressing the TIME button
- Delete letters by pressing the TEMPERATURE button



Then select the category acting on the keys PLUS and LESS



Confirm with the MENU button



Press the ON/OFF button several times to return to the home and view the recipe

To exit the saved recipe, go back to Recipe List and select Manual.

15.2 COPY A RECIPE

To copy a recipe:



Press and hold the menu button on the saved recipe



Select "Copy" by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm with START/STOP button

Set the recipe name to a maximum of 20 characters:

- You can scroll through the letters by acting on the buttons PLUS and LESS
- Confirm the selected letter and proceed to the next one by pressing the MENU button



Then select the category acting on the keys PLUS and LESS



Confirm with the MENU button



Press the ON/OFF button several times to return to the home and view the recipe

15.3 RENAME A RECIPE

To rename a recipe:



Press and hold the menu button on the saved recipe



Select "Rename" by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm with START/STOP button



Then select the category acting on the keys PLUS and LESS



Confirm with the MENU button



Press the ON/OFF button several times to return to the home and view the recipe

15.4 DELETE A RECIPE

To delete an existing program:



Press and hold the menu button on the saved recipe



Select "Delete" by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm with the MENU button

15.5 LINKING A RECIPE TO AN IMAGE

To associate an image to a program:



Press and hold the
menu button
on the saved recipe



Select "Associate" by
pressing the PLUS
and MINUS buttons



Confirm with START/
STOP button



Select then the
image to be
associated by acting
on the buttons
PLUS and LESS



Confirm with the
MENU button

In case the USB stick is present with images inserted in the appropriate folder, after the last image in the local archive you start scrolling through the list of images on the USB memory. Selecting an image on the USB stick, it is imported into the equipment database.

15.6 DISASSOCIATE A RECIPE TO AN IMAGE

To disassociate an image from a program:



Press and hold the menu button on the saved recipe



Select "Disassociate" by pressing the PLUS and MINUS buttons



Confirm with START/ STOP button

15.7 QUICK RECIPE CHANGE (WEB SERVER)

The function of fast editing allows to modify a recipe by means of a direct connection with Smartphone.



Press the ON/OFF button from the oven and scan the first "Connect" qrcode displayed on the screen using a Smartphone.

- Accept the network connection on the Smartphone screen.



When the connection is established, scan the second qrcode by pressing the MINUS key 2 times, using the previously used Smartphone, and confirm access to the proposed website.

- A screen is displayed on the Smartphone that allows you to access the device's cookbook, then press the "Go to the cookbook" button.

By pressing "Go to the cookbook" you can access the oven cookbook, select the desired category and create or modify an existing recipe and then set the parameters, save, associate images or delete the recipe itself with your Smartphone.



ATTENTION!



To use this mode the display must always remain in this screen. If you press ON/OFF and return to the homepage you will lose your internet connection.

15.8 SET UP A RECIPE WITH DELAYED START

To start a recipe with delayed start:



Press and hold the menu button on the saved recipe



Select the entry "Late departure" acting on the buttons PLUS and MINUS



Confirm with the MENU button



Select the start period by pressing the PLUS and MINUS keys from the possible values:

- Today
- +24h
- +48h



Confirm with the MENU button



Set the desired start time

ATTENTION
24h format [hh]:[mm]



Then approve with the MENU button



ATTENTION!



Setting a delayed startup program does not allow other loops to run. To cancel a delayed start setting, simply press the ON OFF button.

SELECTION of a RECIPE with FAVORITE KEYS

You can quickly select a recipe by pressing one of your favorite P1-P6 keys (only if no other loops are running). The corresponding recipe is displayed and ready to start. Pressing one of the hotkeys to which no recipe has been associated will cause an acoustic error signal. No recipe is selected.

Prolonged pressing of one of the favorite buttons P1-P6 allows you to view the image associated with the corresponding recipe.

To associate a program to one of your favorite keys:

- Access the menu "Recipe list":



Select the desired recipe with the PLUS and MINUS buttons



- Press the favorites button that you intend to associate with the recipe.

- You will then see a message with the confirmation request.



Then confirm with the MENU button

16.1 TEMPORARY MODIFICATION OF A RECIPE

You can temporarily change the settings of a recipe both before and during execution. These changes are temporary and are not stored in the equipment memory.

16.2 STARTING, PAUSING OR INTERRUPTING A RECIPE

To start a selected recipe, simply press the START/STOP button.



Opening the started prescription port temporarily stops the loop, which resumes when the door is closed again. The pause symbol is displayed at the bottom of the screen to continue the cycle break.

The definitive stop of the recipe takes place at the end of the set time of the last cooking phase or by pressing the START/STOP button. At the end of the recipe, a notification message is displayed on the screen and an acoustic signal is issued.

The acoustic signal remains active until the door is opened or when any key is pressed.

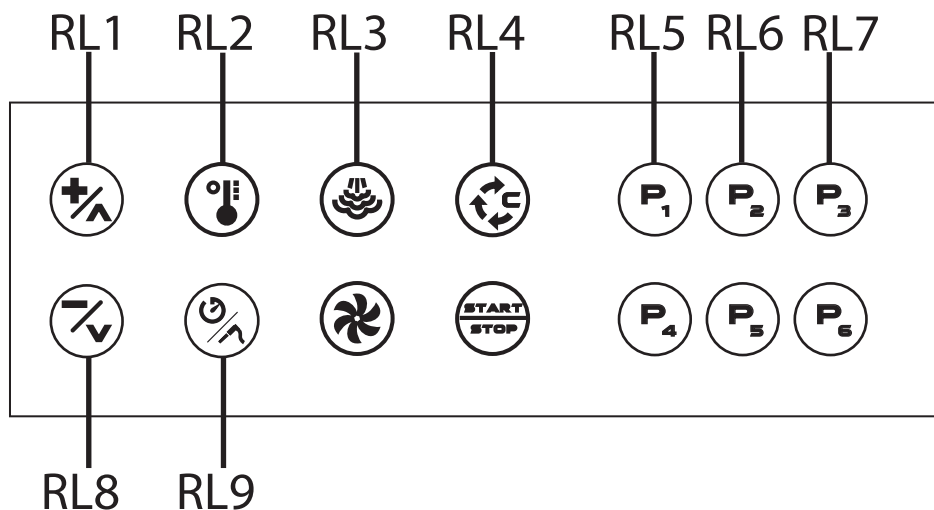
I/O TEST

Access to the I/O test is only enabled to the authorised technical service via a dedicated password. Uninformed I/O test can lead to machine malfunction.

Inside the dedicated screen, all relays and inputs used are indicated.

By pressing the keys as shown in the image below, the relative relays are activated:

- RL1 = Relay test reset gas block
- RL2 = Test relay solenoid valve washing
- RL3 = Cleansing pump relay test
- RL4 = Camera light relay test
- RL5 = test relay solenoidification valve
- RL6 = Test relays resistors
- RL7 = Test relay rotation fan direction clockwise
- RL8 = Test relay rotation fan direction anticlockwise
- RL9 = MIN/MAX fan speed relay test
- PR1 = Displaying room probe temperature
- PR2 = Temperature display probe heart
- BRD = Displaying temperature probe board
- DI4 = Test micro port relay
- DIHV = Safety thermostat relay test



CLEANING and MAINTENANCE

18.1 GENERAL WARNINGS FOR CLEANING

- Before carrying out any cleaning operation, it is necessary to disconnect the power supply of the appliance and to wear appropriate personal protective equipment (e.g. gloves).
- The user shall only carry out routine cleaning operations. For inspection, maintenance and replacement of defective components contact an Authorized Service Center to send a specialized and properly trained technician.
- The Manufacturer does not recognize in the warranty damages resulting from maintenance failure or improper cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
- Before any cleaning, wait until the cooking chamber is cold (temperature not higher than 70 °C).
- Do not open the door of the appliance during washing because of the danger of injury caused by the movement of the impeller, the hot vapors and the aggressiveness of the chemical detergents used.
- The replacement of the detergent packaging must be done very carefully avoiding contact with eyes and skin. In case of contact with the eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor. Refer to the Detergent Safety Data Sheet.

For cleaning any part of the equipment or accessories DO NOT use:

- Abrasive or powdered detergents;
- Aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid, caustic soda, etc...). Attention! Do not use such substances even to clean the sub-structure / the floor under the equipment;
- Abrasive or pointed tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc...);
- Steam or pressure water jets.

18.2 CLEANING OF THE DOOR AND INTERIOR GLASS

To clean the glass inside the door, wait until the oven has completely cooled. The inner crystal can be opened for easy cleaning. Use a soft cloth just moistened of a neutral product, specific for crystals, following the instructions of the manufacturer of the detergent.

18.3 ORDINARY AND MANUAL CLEANING OF THE COOKING

At the end of a working day, it is necessary to clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctions.

The furnace must never be cleaned with direct or high pressure water jets. Similarly, iron cleaning pads, brushes or common steel scrapers should not be used to clean the appliance.



ATTENTION!



Any grease and food residues in the cooking chamber may catch fire while using the oven, so it is advisable to remove them promptly.

- Wait for the cooking chamber to cool.
- Remove the side grids that hold the baking pans.
- Remove any residues that can be removed manually and put the removable parts in the dishwasher.
- Clean the cooking chamber with warm soapy water.
- Subsequently, all affected surfaces should be thoroughly rinsed, taking care not to leave any residue of detergent.
- To clean the outside of the oven, use a damp cloth and a mild detergent.

To properly perform manual cleaning, follow these steps:

- Turn on the appliance and set the temperature to 176 °C F (80 °C).
- Leave it on for 10 minutes (with steam function, for preset ovens).
- Turn off the appliance and let it cool.
- Remove the side tray holders.
- Spray the detergent all over the inside of the oven and wait 10 minutes.
- Rinse the cooking chamber thoroughly at the end of the cleaning cycle.

It is strictly forbidden to wash the cooking chamber at temperatures above 70 °C (158 °F). Danger of sunburn.

18.4 CLEANING OF EXTERNAL SURFACES

The daily cleaning of the furnace baking chamber coating must be carried out with a non-abrasive detergent to ensure its proper functioning.

Use plastic bristles or a sponge soaked in vinegar and hot water in case of dry residues.

Use only a damp cloth with hot water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acid or ammonia products.



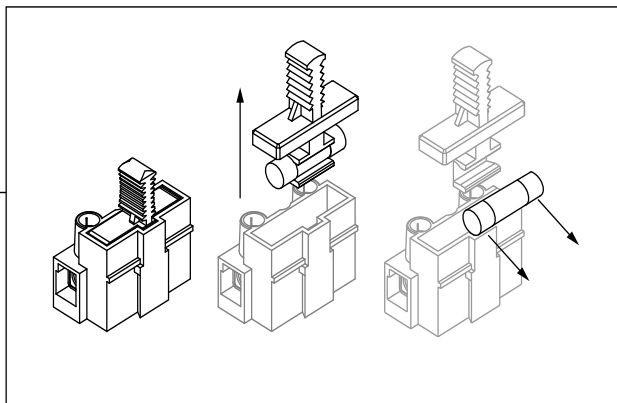
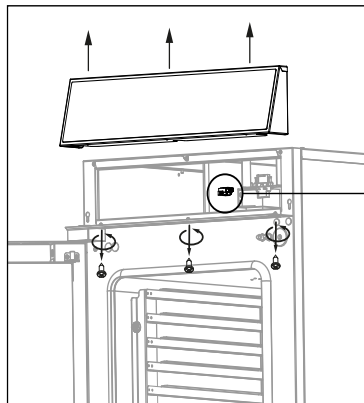
ATTENTION!



It is recommended never to clean the appliance with water jets or steam under pressure.

18.5 FUSE REPLACEMENT

To replace the fuse, follow the following steps and directions in the image:



- Disconnect the oven from the mains and let it cool.
- Remove the dashboard in the front of the oven.
- The fuse door will be located at the top of the oven. Remove the fuse door, remove the fuse and replace it with a new one.

WARNINGS and ALARMS

19.1 CAMERA PROBE FAILURE

This alarm appears if the probe turns out:

- Shorted
- Interrupted
- Out of measurement range

This alarm is automatically reset, then, removing the cause of the fault, the alarm resets automatically. This alarm is a serious alarm that interrupts any cooking process in progress. The buzzer plays continuously, and can be switched off by pressing any key.

With the ON/OFF button you can exit the error screen, but if the alarm conditions are not resolved, the next attempt to perform a firing, the alarm screen reappears and the buzzer resumes to sound.

19.2 SAFETY THERMOSTAT

This alarm appears if the maximum operating temperature of the equipment is exceeded. This is a manual reset alarm, the thermostat can be reset by pressing the red button on the same. Check that the cooling fan filters are clean and that the installation distances have been respected.



ATTENTION!



If the alarm repeats several times, wait for technical intervention before proceeding to further manual reset to avoid damaging the equipment.

19.3 LACK OF TENSION

If there is a lack of tension, the machine proceeds with the verification of any cooking, proofing or washing cycles started before the block.

The P207 manages the voltage block.

- In the case of cooking cycles or leavening if the blackout remains for less than 1 minute, when the voltage returns, the cycle resumes from where it was interrupted but an alarm is generated.
- If the value of 1 minute is exceeded, the cycle does not start automatically and an HACCP alarm is generated for critical time (in the HACCP log the

- alarm code 320 will be indicated to indicate recovery from power fail).
- In the case of washing cycles if the lock remains less than 1 minute, the cycle resumes from the break; for a time longer than 20 minutes, the cycle starts again from the beginning.

PREDICTIVE MAINTENANCE

The furnace performs analyses on some relevant parameters to assess the status of the components and warn about the need to perform predictive maintenance of the equipment, in order to guarantee the customer the highest standard of performance and reliability. When certain thresholds are exceeded, a non-blocking warning will appear on the display to indicate the need to perform maintenance on the affected component.

The alert will appear:

- Each ignition of the oven, for the first week after the threshold has been exceeded;
- At each end of cooking, after the first week of exceeding the threshold. The warning can be hidden by pressing the ON/OFF button.

Predictive Maintenance Alert List:

- Limit number door openings
- Limit safety thermostat interventions
- Limit number water injections
- Limit number of washes
- Limit number of detergent loads
- Limit number of resistance interventions
- Engine operating hours limit
- Light-hour limit on
- Limit hours above 90 °C
- Limit of hours of cooling scooter technical compartment
- Limit of hours motor injection air

Upon the appearance of the notice, the customer is invited to contact the after-sales service to verify the status of the components and their maintenance or possible replacement.

CAUSES of COMMON PROBLEMS

If the appliance has a malfunction, disconnect it from the mains and turn off the water. Before calling customer service, check the table below.

PROBLEM	CAUSE	RESOLUTION
At START the equipment does not start	Door is open	Check that the door is closed.
	Door micro-switch stays open also with closed door	Contact a specialized technician for part check or replacement (after sales support)
The equipment does not cook evenly	Fans no longer reverse rotation direction	Contact a specialized technician for part check or replacement (after sales support)
	One of the fans is not working	
	One of the heating elements is not working	
	Door gasket is not properly positioned	Correctly reposition the door seal to the appropriate location.
The equipment is completely off	Lack of power supply	Restore supply voltage
	Connection to power supply is not correct	Check the connection to the power line according to technical label.
	Safety thermostat triggered	Contact a specialized technician for part check or replacement (after sales support)
Water is not coming out from humidification pipe	Water line is closed	Open water line.
	Connection to power line is not correct	Check the connection to the water supply according to the equipment manual.
	Water inlet filter obstructed by impurities	Clean the filter mesh.
With the door closed, water comes out of the frontal gasket	Gasket is dirty	Clean the gasket with a damp cloth.
	Damaged gasket	Contact a specialized technician for part check or replacement (after sales support)
	Problem with door closing mechanism	
Fan stops during operation	Motor safety thermostat triggered	Turn off the equipment and wait for the thermal protection of the engine to close automatically. Check if installation comply with instructions in the manual. If this happens again, contact a specialized technician for part check or replacement (after sales support).
	Motor capacitor failed	Contact a specialized technician for part check or replacement (after sales support).

21.1 SCHEDULED MAINTENANCE SERVICE (ANNUALLY)

For the annual maintenance of the appliance it is advisable to contact the dealer to send a specialized technician.

PERIODIC ACTIVITIES to BE BORNE by the USER

The table below shows general maintenance that can be performed periodically by the user. Failure to comply with these procedures may result in malfunction or failure of the appliance.

DESCRIPTION	FREQUENCY OF OPERATIONS			
	Daily	Weekly	Monthly	Annual
General visual inspection	X			
Cleaning of the cooking chamber	X			
Cleaning of water inlet filter		X		
Check of softener operation			X	
Cleaning of the electrical components				X
Check of the electrical clamps				X
Detergent level check		X		
General performance check		X		

PERIOD of INACTIVITY

During periods of inactivity, disconnect the electricity and water supply, remove the detergent tank and close them carefully. Protect the outer steel parts of the equipment by passing them with a soft cloth just soaked in petroleum jelly oil. Leave the door ajar to ensure proper air exchange.

When reset, before use:

- Carry out a thorough cleaning of the equipment and accessories;
- Reconnect the equipment to the power supply, water;
- Check the equipment before re-use;
- Run a HARD wash cycle.

In order to ensure that the appliance is in perfect condition for use and safety, it is recommended that it is maintained and checked at least once a year by an authorised service centre.

DISPOSAL at END of LIFE

To avoid any unauthorized use and the risks associated with it before disposing of the equipment:

- Make sure that it is no longer possible to use it: for this purpose, the power cord must be cut or removed (when the equipment is disconnected from the mains).
- Make sure that no child is accidentally trapped inside the cooking chamber for play, to this end block the opening of the door (for example with adhesive tape or fasteners).

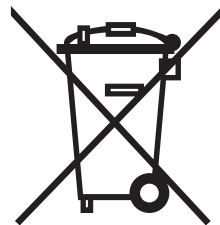
24.1 EQUIPMENT DISPOSAL

Pursuant to art. 13 of Legislative Decree no. 49 of 2014 "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment" The bar-barred box mark specifies that the product was placed on the market after 13 August 2005 and that at the end of its useful life it should not be treated as other waste but should be disposed of separately. All equipment is made of recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminum, galvanized sheet, copper, etc.) in a percentage greater than 90% by weight.

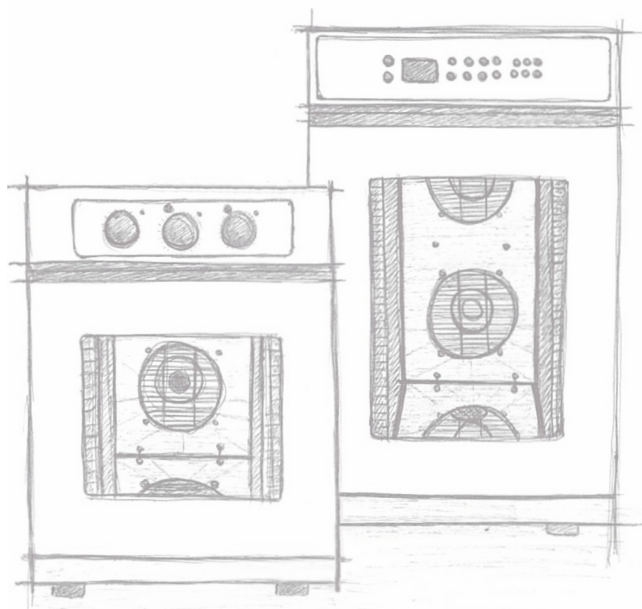
It is necessary to pay attention to the management of this product at the end of its life by reducing the negative impacts on the environment and improving the effectiveness of the use of resources, applying the principles of "polluter pays", prevention, preparation for reuse, recycling and recovery. Please note that improper or improper disposal of the product involves the application of the penalties provided for by current legislation.

24.2 INFORMATION ON DISPOSAL (UNION EUROPEAN)

The EU Directive on WEEE equipment has been transposed differently from each country, so if you want to dispose of this equipment we suggest that you contact the local authorities or the Reseller to ask for the correct method of disposal.







MANUEL D'UTILISATION & D'INSTALLATION

COMBI OVENS

RÉSUMÉ

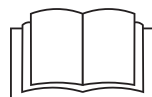
AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	6
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	8
2.1 ÉTIQUETTE DE DONNÉES.....	8
2.2 TRANSPORT DU FOUR	9
2.3 POSITIONNEMENT	9
2.3.1 APPUI SUR UNE TABLE / ARMOIRE.....	11
2.3.2 APPUI SU UN DISPOSITIF DE LAVAGE.....	11
2.3.3 APPUI SU UN FOUR OU UN REFROIDISSEUR DE TEMPÉRATURE	12
2.3.4 APPUI SUR UN STAND	12
2.4 RÉGLAGE DU NEZ ET DE LA PORTE	12
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	12
3.1 COMMENT ÉTABLIR LE LIEN.....	13
3.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	14
RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU	14
4.1 ARRIVÉE D'EAU	15
4.1.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ADMISSION.....	15
4.2 DÉTERGENT EN ENTRÉE.....	16
4.3 EAU D'ÉVACUATION	17
ÉVACUATION DE FUMÉE	17
NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR	18
6.1 MISES EN GARDE POUR LA PREMIÈRE MISE À FEU.....	18
6.1.1 RETRAIT DU FILM.....	18
6.2 CONSEILS DE CUISSON	18
6.3 TYPES DE CUISSON	19
6.4 CUISSON MANUELLES ET CUISSON AVEC RECETTE	20
6.5 UTILISATION SONDE AIGUILLE	21
PANNEAU DE COMMANDE MÉCANIQUE	22
PANNEAUX DECOMMANDE NUMÉRIQUES.....	24
8.1 ÉCRAN D'ACCUEIL	25
8.2 PROCÉDURE GUIDÉE POUR AFFICHER UNE CUISSON MANUELLE.....	25
8.2.1 PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON.....	26
8.2.2 PROGRAMMER LA TEMP DE CUISSON	26

8.2.3 PROGRAMMER LA SONDE DE TEMPÉRATURE	27
8.2.4 RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ	27
8.2.5 RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR.....	27
8.2.6 CRÉATION D'UNE RECETTE EN PLUSIEURS ÉTAPES	28
8.2.7 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE	29
LISTE DES MENUS.....	30
MENÙ DERNIERS PROGRAMMES.....	31
MENU LISTE DES RECETTES.....	31
MENU CYCLES SPÉCIAUX	32
12.1 REFROIDISSEMENT RAPIDE	32
12.2 LEVÉE.....	33
12.3 CUISSON DELTA T	34
12.4 PROGRAMME MULTI-TIMER	36
12.5 PROGRAMME DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ DU LAVAGE	37
MENÙ LAVAGE	38
MENU SERVICE.....	39
14.1 ACCÈS AUX PARAMÈTRES.....	39
14.2 FONCTIONS USB	41
14.2.1 MISE À JOUR FIRMWARE DEPUIS USB	42
14.2.2 MISE À JOUR DES LANGUES DEPUIS USB.....	42
14.2.3 EXPORTATION HACCP SUR USB.....	43
14.2.4 EXPORTATION RECETTES SUR USB	44
14.2.5 IMPORTATION RECETTES DEPUIS USB.....	45
14.2.6 IMPORTER LES PARAMÈTRES DEPUIS USB	46
14.2.7 IMPORTATION IMAGES DEPUIS USB	47
14.2.8 IMPORTATION RECETTE + IMAGES DEPUIS USB	48
14.2.9 MISE À JOUR COMPLÈTE COMPLETO DU FIRMWARE DEPUIS USB.....	48
14.3 CONNEXION DIRECTE AU SMARTPHONE.....	49
14.4 CONNEXION AU RÉSEAU WI-FI AU SERVERUR CLOUD.....	50
14.5 INFORMATIONS SUR LA MACHINE.....	52
14.6 PROGRAMMATION DE LA LANGUE	53
14.7 PROGRAMMATION DATE ET HEURE.....	53
14.8 SUPPRESSION D'IMAGES.....	54
MENÙ MODIFICATION RECETTE	55
15.1 ENREGISTRER UNE RECETTE	55
15.2 COPIER UNE RECETTE.....	56

15.3 RENOMMER UNE RECETTE	57
15.4 SUPPRIMER UNE RECETTE.....	57
15.5 ASSOCIER UNE RECETTE À UNE IMAGE.....	58
15.6 DISSOCIER UNE IMAGE	58
15.7 MODIFICATION RAPIDE D'UNE RECETTE (SERVEUR WEB).....	59
15.8 PROGRAMMER UNE RECETTE AVEC DÉMARRAGE DIFFÉRÉ..	60
SELECTION D'UNE RECETTE AVEC LES TOUCHES PRÉFÉRÉES....	61
16.1 MODIFICATION TEMPORAIRE D'UNE RECETTE	61
16.2 DÉMARRAGE, PAUSE OU ARRÊT D'UNE RECETTE	61
I/O ESSAI.....	63
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	64
18.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTERNE.....	64
18.3 NETTOYAGE ORDINAIRE ET MANUEL DE LA CHAMBRE DE CUISSON.....	64
18.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES.....	65
18.5 REMPLACEMENT DU FUSIBLE	66
AVERTISSEMENTS ET ALARMES	67
19.1 DÉFAUT SONDE CHAMBRE.....	67
19.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	67
19.3 MANQUE DE TENSION	67
MAINTENANCE PRÉDICTIVE	68
CAUSES DES PROBLÈMES LES PLUS COURANTS	69
21.1 SERVICE DE MAINTENANCE PROGRAMMÉE (TOUS LES ANS)	69
ACTIVITÉS PERIODIQUES À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR	70
PERIODE D'INACTIVITÉ.....	70
ELIMINATION DU PRODUIT À LA FIN DE SA VITE UTILE.....	71
24.1 ÉLIMINATION DU FOUR.....	71
24.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION (UNION EUROPÉENNE)	71



AVERTISSEMENTS de SÉCURITÉ



Le non-respect de ce qui est indiqué dans le guide ci-dessous peut entraîner des dommages et des blessures même mortelles, rend caduque la garantie et libère le Constructeur de toute responsabilité. Avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'équipement, lire attentivement le présent livret et le conserver avec soin pour toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si vous n'avez pas compris tout le contenu de ce livret, contactez le Constructeur. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, demander au Constructeur d'envoyer la documentation de remplacement.



Danger! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse pouvant causer des blessures ou la mort.



Lire le manuel d'instructions.



Symbole de mise à la terre.



Symbole équivalent.

- Avant l'utilisation et l'entretien de l'équipement, lisez attentivement ce livret et le conservez soigneusement pour toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si certaines pièces ne sont pas compréhensibles, veuillez contacter le constructeur.
- En cas de transfert de l'équipement, demandez au nouvel utilisateur d'avoir ce livret.
- Utilisation, nettoyage et entretien autres que ceux indiqués dans ce livret sont considérés comme inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels, rendre la garantie nulle et décharger le constructeur de toute responsabilité.
- Le nettoyage et l'entretien destinés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments dans les cuisines professionnelles par du personnel qualifié: toute autre utilisation n'est pas conforme à l'usage prévu et donc dangereuse.
- Il est recommandé de surveiller l'équipement tout au long de son fonctionnement.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou sans expérience ni connaissance, à condition qu'ils soient supervisés ou après instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et la compréhension des dangers qui y sont inhérents. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appui. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur et ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'équipement ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, déconnectez-le de l'alimentation en énergie et en eau et contactez un centre de service autorisé par le constructeur sans tenter de le réparer vous-même. Pour une éventuelle demande de réparation l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette exigence rend la garantie nulle.
- Il est recommandé, pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, qu'il soit soumis à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé au moins une fois par an.
- Ne bloquez aucune prise d'air sur l'équipement. L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage de routine. Pour l'inspection, l'entretien extraordinaire et le remplacement des composants défectueux, veuillez communiquer avec un centre de service agréé pour envoyer un technicien spécialisé et dûment formé.
- Avant d'effectuer tout nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation de l'appareil et de porter un équipement de protection individuelle approprié (p. ex. gants, etc.).
- Si l'appareil est équipé de roues ou est placé au-dessus d'un meuble à roues, sa liberté de mouvement doit être limitée au moyen de dispositifs anti-mouvement (par exemple des chaînes) de manière à ce qu'il ne puisse en aucun cas endommager les câbles électriques, les conduites d'eau et les tuyaux de vidange.

INSTRUCTIONS pour L'INSTALLATEUR

- Toutes les opérations d'installation et de maintenance extraordinaire ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié autorisé par le constructeur, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect de la réglementation relative aux installations et à la sécurité au travail.
- Avant d'installer l'équipement, vérifier la conformité des installations avec la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et avec les informations figurant sur la plaque signalétique technique.
- L'équipement doit être déconnecté de l'alimentation avant l'installation ou la maintenance.
- Les interventions, falsifications ou modifications qui ne sont pas expressément autorisées et qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent manuel interrompent la garantie. L'installation ou la maintenance autres que celles indiquées dans la présente brochure peut causer des blessures ou des accidents mortels à l'installateur et à l'utilisateur et causer des dommages aux installations du site d'installation.
- Le remplacement du cordon d'alimentation n'est effectué que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par une caractéristique similaire: la plaque signalétique technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être jaune vert.

2.1 ÉTIQUETTE DE DONNÉES

La plaque des données techniques fournit des informations techniques importantes qui sont essentielles en cas de demande d'intervention pour la maintenance ou la réparation du four il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.

A	Your code/Name:															
B	Art.:	XXXXXX														
C	Model.:	XXXXXX														
D	Ref.:	XXXXXX														
E	Ser. N° :	XXXXXX														
F	TYPE:															
G	<table border="1"> <tr> <td>IPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> <table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </table>		IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~					
IPX	kPa: XXX-XXX															
XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~										
XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz															
XXX-XXXV XN~																
XXX-XXXV X~																
H	KG: XXX		Ord: XX/XXXX													



RoHS
MADE IN ITALY





XXXXXXXXXX

A - ARTICLE
B - MODÈLE
C - RÉFÉRENCE
D - NUMÉRO DE SÉRIE
E - PRESSION DE SERVICE
F - DEGRÉ DE PROTECTION
G - DONNÉES ÉLECTRIQUES
H - POIDS DU FOUR

2.2 TRANSPORT DU FOUR

En portant les équipements de protection individuelle, amener le four dans le site d'installation à l'aide d'un chariot élévateur.

Dans le cas des fours sur chariot, insérer les fourches sur la face avant en veillant à ne pas endommager les glissières du chariot et le tuyau de vidange situé sur la partie inférieure du four.



ATTENTION!



Le four ne doit jamais être traîné ou renversé !

Pendant la manutention, il est interdit aux personnes non autorisées de passer ou de stationner à proximité de la zone de travail.

Les matériaux d'emballage, potentiellement dangereux, doivent être tenus hors de la portée des enfants ou des animaux et éliminés correctement conformément aux réglementations locales.

2.3 POSITIONNEMENT

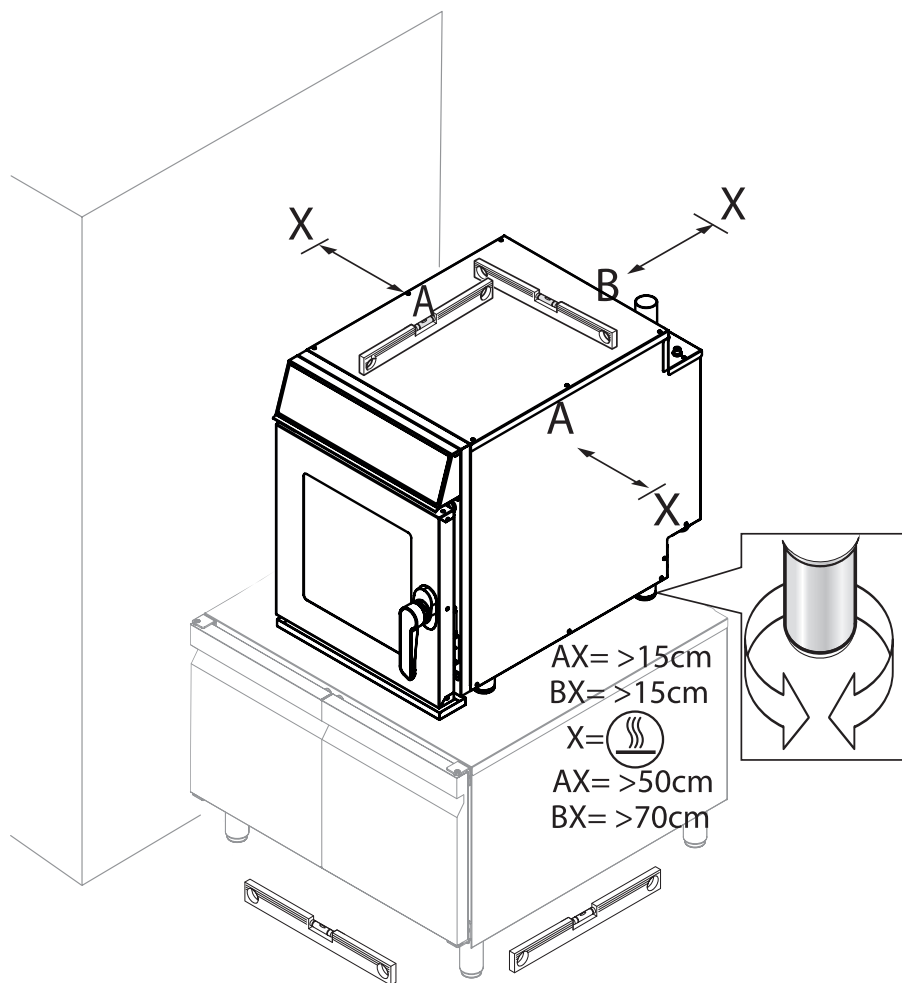
Lors du choix du site de positionnement, tenir compte du fait que le four doit être facile à déplacer pour toute maintenance extraordinaire : veiller à ce que tout ouvrage de maçonnerie effectué après l'installation (par exemple construction de murs, remplacement des portes par des portes plus étroites, rénovations, etc.) n'entrave pas les déplacements.

Le site de positionnement doit:

- Être bien ventilé et ne pas être exposé aux agents atmosphériques ;
- Avoir une température comprise entre +5°C et +45°C (+41°F et +113°F) et une humidité inférieure à 70% ;
- Avoir un sol sans rugosité, parfaitement plat et qui supporte le poids du four à pleine charge ;
- Être conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité au travail et sécurité des installations ;
- Être consacré à la préparation des aliments ;

Le four doit être installé:

- Sous une hotte aspirante d'une puissance suffisante (lire attentivement le paragraphe consacré à l'évacuation des fumées) ;
- De façon à permettre l'accès aux raccordements ;
- Loin des matières inflammables et/ou potentiellement explosives ;
- De façon à pouvoir ouvrir entièrement la porte du four.



IL EST FORTEMENT DÉCONSEILLÉ DE POSITIONNER L'APPAREIL PRÈS D'AUTRES ÉQUIPEMENTS QUI ATTEIGNENT DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES.

Si nécessaire, prévoir un espace d'au moins 50 cm sur les côtés et 70 cm à l'arrière, ou interposer un mur isolant.

POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, NE PAS POSITIONNER LA PLAQUE DE CUISSON SUPÉRIEURE À UNE HAUTEUR SUPÉRIEURE À 160 CM.

Si nécessaire, appliquer obligatoirement l'autocollant « risque de brûlures » fourni avec le four à la hauteur indiquée.

NE POSITIONNEZ PAS LE FOUR PRÈS DE MATÉRIAUX OU DE CONTENEURS INFLAMMABLES (ex. cloisons de séparation, bombonnes de gaz, etc.) EN RAISON DU RISQUE D'INCENDIE.

Recouvrir tous les murs d'un matériau thermique ininflammable.

LE FOUR N'EST PAS ADAPTÉ POUR L'ENCAISSEMENT

L'APPUI DIRECT AU SOL DU FOUR N'EST PAS AUTORISÉ.

Les supports à positionner sous le four pour le soulever du sol à la hauteur souhaitée sont disponibles auprès du Fabricant et/ou du Revendeur. Ne pas installer les appareils sans pieds.

Le four peut être positionné :

- Sur une table ou une armoire en matériau ininflammable ;
- Sur une machine à lever compatible ;
- Sur un four compatible ou un refroidisseur rapide de température compatible ;
- Sur une structure du Fabricant (stand).

2.3.1 APPUI SUR UNE TABLE / ARMOIRE

Si le four est placé sur une table de travail ou une armoire neutre, celle-ci doit être parfaitement plane et stable, doit supporter le poids du four à pleine charge et la surface de support doit être ignifuge et résistante aux températures élevées. Si nécessaire, agir sur les pieds pour régler la mise à niveau du four.

2.3.2 APPUI SU UN DISPOSITIF DE LAVAGE

Si le four est positionné sur une machine à lever de la même série, il suffit de le poser dessus, en vérifiant que les pieds sont stables et s'emboîtent dans les goupilles de la structure inférieure.

2.3.3 APPUI SU UN FOUR OU UN REFROIDISSEUR DE TEMPÉRATURE

Si l'équipement est placé au-dessus des fours ou des blasters de la même série, il est obligatoire de monter le kit de chevauchement à demander au constructeur, puis insérer la base des pieds du four dans les goupilles de l'équipement inférieur. Pour les instructions d'installation du kit de chevauchement se référer à la feuille contenue dans l'emballage de la même.

2.3.4 APPUI SUR UN STAND

Si le four est positionné sur un stand, insérer la base de ses pieds dans les goupilles de la structure inférieure. Il est toujours possible de compléter votre composition, en ajoutant ou en remplaçant des accessoires et des équipements complémentaires, de cette façon vous pouvez répondre à tous les besoins de cuisine ou d'espace.

Visitez notre site Web ou contactez-nous pour toute information à ce sujet.

2.4 RÉGLAGE DU NEZ ET DE LA PORTE

Une fois le four correctement placé à l'endroit désigné, il est nécessaire de vérifier la fermeture et l'étanchéité du joint. Si la porte se ferme avec difficulté, il est possible d'agir sur le nez en le faisant tourner à l'aide d'une pince jusqu'à obtenir une position parfaitement horizontale ou en agissant sur la profondeur pour éliminer toute fuite de vapeur.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



ATTENTION!



Avant de procéder à la connexion électrique, lisez attentivement les avertissements de sécurité sur les premières pages de ce manuel et comparez toujours les données du système avec celles indiquées sur la plaque des données techniques.

Le raccordement au réseau électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation du four et doit être effectué par du personnel qualifié autorisé par le Fabricant.

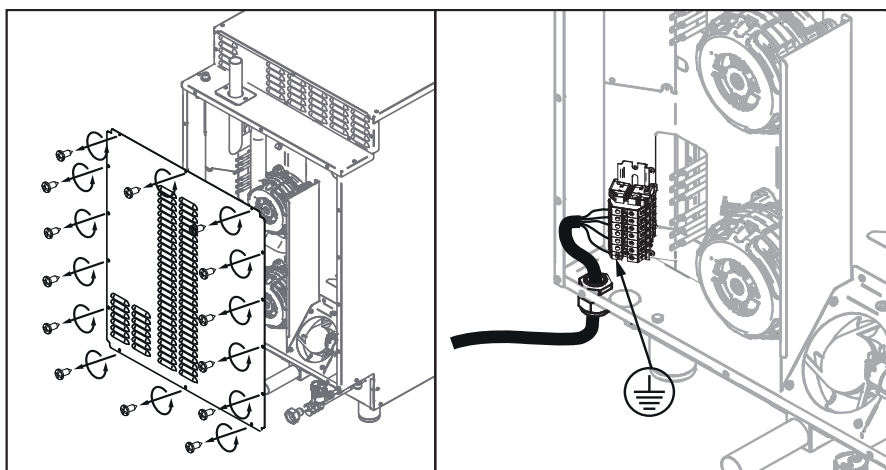
Le non-respect de ces règles peut entraîner des dommages et des blessures, annuler la garantie et dégager le fabricant de toute responsabilité.

Lorsque l'appareil est en marche, la valeur de la tension d'alimentation ne doit pas différer de $\pm 10\%$ de la valeur indiquée sur la plaque des données techniques. La connexion illustrée et les couleurs des câbles sont indicatives, se référer UNIQUEMENT au schéma reporté sur le four. Pour la connexion directe au réseau d'alimentation, un dispositif, dimensionné en fonction de la charge, doit être interposé entre le four et le réseau lui-même pour assurer sa déconnexion et dont les contacts ont une distance d'ouverture qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Une mise à la terre correcte est obligatoire et le câble de mise à la terre ne doit en aucun cas être interrompu.

Lorsqu'il y a plusieurs appareils dans le même environnement, il est obligatoire de prévoir une connexion équipotentielle à l'aide de la borne appropriée marquée du symbole situé sur le bas du dos de l'appareil. Cette borne vous permet de connecter un câble de terre selon les exigences légales en vigueur.

Une étiquette est présente sur le four qui indique comment se connecter au bornier en fonction du type de tension disponible.

3.1 COMMENT ÉTABLIR LE LIEN



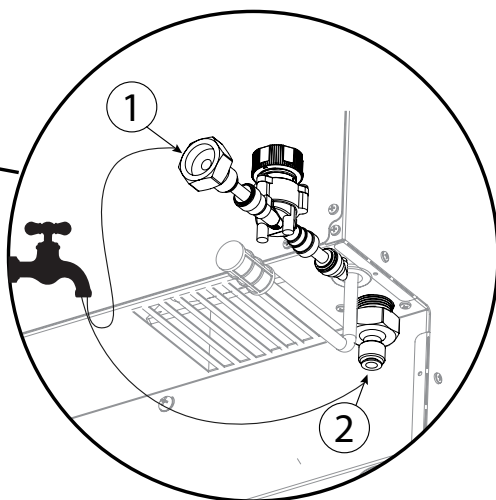
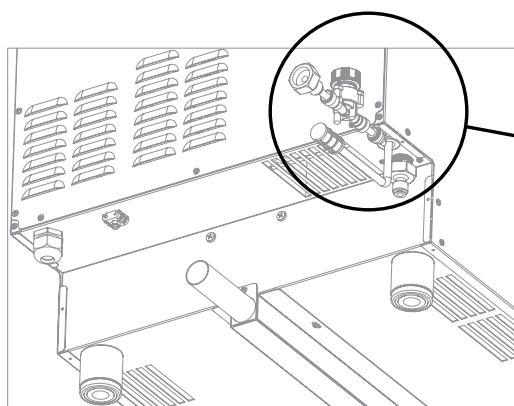
- Ouvrez l'arrière de l'équipement et localisez le bloc terminal.
- Relâchez l'entrée du câble et insérez le câble d'alimentation à travers celui-ci. L'étiquette apposée sur le côté indique toujours le type de câble à utiliser et
- sa section, ils dépendent de la tension et de l'absorption de l'équipement (p. ex. Câble: 5x10 mm² H07RNF).
- Raccorder les conducteurs de câbles suivant le schéma sur l'étiquette adhésive externe: faites SEULEMENT les liens indiqués sans les modifier. Le conducteur de sol jaune/vert doit avoir au moins 3 cm de plus que les autres conducteurs.
 - PE (jaune/vert): conducteur de protection au sol
 - N (bleu): conducteur neutre
 - L1/2/3 (brun/gris/noir): conducteurs de phase
- Une connexion incorrecte pourrait entraîner une surchauffe au bloc terminal entraînant une fusion et un risque de choc électrique.
- Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur. Il est recommandé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.
- Fermez le côté avec les vis et verrouillez le câble en vissant l'écrou de l'entrée du câble.

3.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par une caractéristique similaire: la plaque signalétique technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être jaune vert.



RACCORDEMENT À L'ARRIVÉE D'EAU



4.1 ARRIVÉE D'EAU

Le four est équipé d'une prise d'alimentation en eau principale pour l'humidification avec un raccord de 3/4". Le deuxième raccordement est prévu si le four est prédisposé d'un lavage automatique. Dans ce cas, le raccord est de $\varnothing$ 8 mm. Par ailleurs, un tuyau de 1,5 m est fourni avec un filtre comme requis par la réglementation en vigueur, à monter lors de l'installation. Pour le raccordement, utilisez uniquement le matériau fourni, sans utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux. Avant de connecter le tuyau à l'appareil, vidangez l'eau pour éliminer toute impureté présente dans la conduite d'eau. Prévoyez un robinet-vanne pour fermer l'alimentation en eau selon les besoins.

4.1.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ADMISSION

L'eau entrante doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Température maximale de 30°C (86°F) ;
- Dureté maximale de 5°f (degrés français) pour éviter l'accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- L'eau doit être potable ;
- Valeurs de pression entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar).

Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar) : le four peut fonctionner de façon incorrecte.

Pression supérieure à 200 kPa (2 bar) : installez un réducteur de pression étalonné à 200 kPa (2 bar).

La dureté de l'eau indique la teneur en ions magnésium, en calcium et en métaux lourds présents dans l'eau.

Elle se mesure avec des kits disponibles dans le commerce.

La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou allemand (dH) (1°dH degrés allemands = 1,8 °f degrés français - 1°f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau).

- CLASSIFICATION DE L'EAU

L'eau d'entrée doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Très douce jusqu'à 7°F
- Douce de 7°F à 14°F
- Moyennement dure 14°F à 22°F
- Assez dure de 22°F à 32°F
- Dure de 32°F à 54°F
- Très dure au-delà de 54°F

En cas d'eau excessivement dure (> 5°F), utilisez des dispositifs déminéralisateurs (disponibles auprès du fabricant/détaillant) ; une dureté excessive de l'eau pourrait provoquer des accumulations de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les tuyaux internes, les éléments chauffants, les ventilateurs et les électrovannes.

4.2 DÉTERGENT EN ENTRÉE

Insérez le tuyau à l'intérieur du réservoir de détergent.

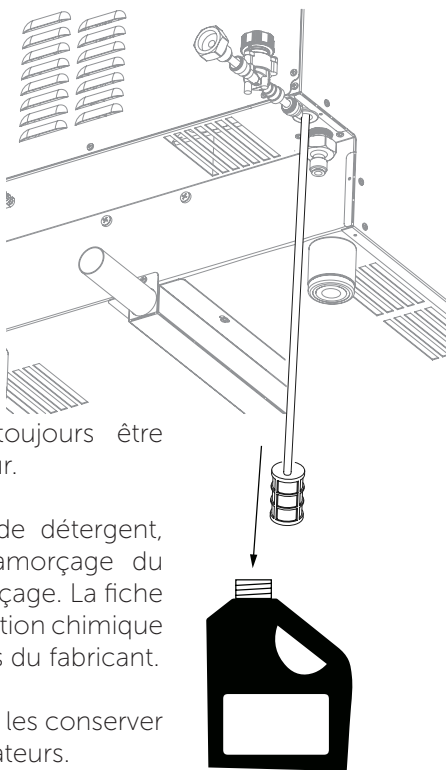
Il est recommandé d'utiliser les détergents et les produits de rinçage du fabricant : cela garantit les meilleurs résultats de lavage et la maintenance et l'entretien parfaits du four.

Gardez le tuyau du détergent loin du tuyau d'échappement car il pourrait l'endommager.

Le réservoir du détergent doit toujours être positionné au sol, et jamais sur le four.

Après avoir remplacé le réservoir de détergent, commencez toujours un cycle l'amorçage du détergent suivi du programme de rinçage. La fiche de données de sécurité et la composition chimique du détergent sont disponibles auprès du fabricant.

Il est conseillé de les demander et de les conserver dans un endroit accessible aux opérateurs.



4.3 EAU D'ÉVACUATION

Raccordez l'évacuation à un tuyau flexible NON métallique capable de résister à des températures élevées (plus de 90°C).

L'évacuation doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Être du type siphonné (siphon non fourni) ;
- Avoir une longueur maximale d'un mètre ;
- Avoir une pente minimale de 4% ;
- Ne pas présenter d'étranglements ;
- Présenter une « lamelle d'air » d'au moins 25 mm ;
- Avoir un diamètre au moins égal à celui du raccord de vidange.

Si vous faites souvent cuire de grandes quantités d'aliments gras (par exemple de la volaille), n'utilisez pas le siphon et ajoutez un séparateur de graisse ou égouttez directement dans une grille. Dans les deux cas, maintenez la « lamelle d'air » indiquée.

On entend par « lamelle d'air », la distance libre entre le tuyau d'évacuation et la zone d'évacuation (grille ou autre tuyau de réception). Le respect de cette réglementation garantit que les bactéries potentiellement dangereuses n'atteignent PAS le tuyau d'évacuation et ne contaminent donc pas les aliments.

ÉVACUATION de FUMÉE

Pendant la cuisson, des vapeurs chaudes et des odeurs évacuées de la cheminée du drain de fumée sont produites au sommet de l'équipement. Ce dernier doit être placé sous une hotte d'aspiration d'écoulement et de dimension adaptée au type d'équipement.

Le constructeur recommande l'installation de ses propres hottes; pour le montage, se référer aux instructions contenues dans l'emballage des hottes elles-mêmes. La hotte doit rester allumée pendant toute la durée du fonctionnement de l'équipement.

Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets et/ou de matériaux au-dessus de la fumée qui pourraient entraver l'écoulement des fumées ou être endommagés par la température ou les fumées elles-mêmes.

Ne laissez pas de matériaux inflammables près du tuyau d'échappement.

NORMES de SÉCURITÉ pour L'UTILISATEUR

6.1 MISES EN GARDE POUR LA PREMIÈRE MISE À FEU

L'utilisation de son équipement est simple et intuitive.

Dans les pages suivantes, nous vous guidons pas à pas dans la connaissance de l'équipement : cela vous donnera la certitude d'obtenir des résultats toujours conformes à vos attentes et garantira des performances optimales et une longue durée de vie de votre équipement.

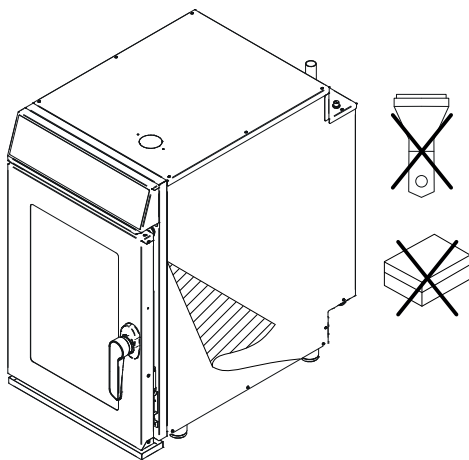
Lors de la première utilisation de l'équipement, nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre en effectuant un lavage.

Avant utilisation, s'assurer qu'aucun objet non conforme n'est présent à l'intérieur de la chambre d'équipement (manuel d'utilisation, sachets en plastique ou autre).

Veiller à ce que l'évacuation des fumées soit exempte d'obstruction et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité.

6.1.1 RETRAIT DU FILM

Retirez tout le film de protection présent dans l'équipement en évitant d'utiliser des substances abrasives/agressives ou des objets métalliques (ex. grattoirs). S'il reste des résidus de colle, frotter avec un chiffon doux imbibé de détergent à base huileuse, adapté pour les surfaces en acier inoxydable, non agressif ou abrasif. Évitez d'utiliser des racloirs, des outils abrasifs ou coupants.



6.2 CONSEILS DE CUISSON

- Attention à ouvrir la porte quand le four est chaud.
- Évitez d'effectuer le salage des aliments dans la chambre de cuisson. Si cela n'est pas possible, procéder au nettoyage de l'équipement dans les plus brefs délais.
- Évitez de superposer les aliments ou de surcharger les moules (maximum 10 kg par moule).

- Répartir les moules de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque appareil. Toujours respecter les indications de charge de l'équipement en votre possession.
- Si vous cuisez avec des grilles d'aliments particulièrement gras (par exemple des rôtis ou des volailles), placez un moule avec les bords élevés sur le fond de la chambre de cuisson pour recueillir les graisses qui s'échappent des aliments.
- Pour des résultats optimaux, éviter l'ouverture de la porte pendant la cuisson.
- Pour la manutention des récipients, accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, porter toujours des vêtements de protection thermique (EPI) adaptés à l'usage en question (ex. gants thermiques).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et internes de l'équipement peuvent être très chaudes (température supérieure à 60 °C / 140 °F). Pour éviter le risque de brûlure, il est conseillé de ne pas toucher les zones marquées par ce symbole.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour retirer les moules de la chambre de l'appareil, en particulier s'ils contiennent des liquides.
- Ne pas utiliser pendant la cuisson des aliments ou des liquides facilement inflammables (par ex. alcool).
- Assurez-vous que les structures porte-plats à l'intérieur de la chambre de cuisson sont bien verrouillés sur les murs sinon les plats contenant des aliments ou des liquides chauds peuvent tomber provoquant des risques de brûlures.
- Gardez toujours la chambre de cuisson propre, en effectuant un nettoyage quotidien : les graisses ou les résidus alimentaires si non enlevés de l'intérieur pourraient s'enflammer!
- Le retrait de la sonde à cœur, si elle est utilisée, doit se faire par la poignée avant de retirer les casseroles.
- Manipulez soigneusement la sonde car elle est très pointue et atteint des températures élevées après utilisation.
- Utiliser l'appareil avec une température ambiante comprise entre le +5 °C et le +45 °C (+41 °F et le +113 °F).

6.3 TYPES DE CUISSON



ATTENTION!



Pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four avant chaque cuisson. Il est conseillé de préchauffer avec une température supérieure de 30°C au moins à supérieure à la température de cuisson. Augmentez la température en cas de pleine charge.

CUISSON PAR CONVECTION

Les aliments cuisinent grâce à la chaleur sèche générée par les résistances. Des ventilateurs, ils permettent une diffusion uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson. En cas de besoin, ce type de cuisson vous permet d'entrer manuellement l'humidité dans la pièce.



CUISSON À LA VAPEUR

Les aliments cuisinent grâce à la vapeur placée dans la pièce. Pour assurer d'excellents résultats, la valeur d'humidité doit être fixée à «100 %». Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière satisfaisante, la température doit être réglée à au moins 80-100 °C.

La vapeur est idéale pour tous les plats qui nécessitent une cuisson «délicieuse» ou pour la pasteurisation des crèmes.



CUISSON COMBINÉE

Les aliments cuisinent grâce à la température élevée générée par les résistances associées à la vapeur automatiquement injectée dans la pièce.



6.4 CUISSON MANUELLES ET CUISSON AVEC RECETTE

Dans les cuissons manuelles, l'utilisateur, en fonction de son expérience, définit les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs phases de cuisson:



DURÉE DE CUISSON
À TEMPS OU
AVEC SONDE DE
TEMPÉRATURE



TEMPÉRATURE
DANS LA
CHAMBRE DE
CUISSON



RÉGULATION
DE L'HUMIDITÉ



VITESSE DU
VENTILATEUR

Si le temps de cuisson a été réglé :

- Cuisson temporisée (par exemple 1h40), elle termine quand ce temps sera écoulé (0h00) ;
- Avec sonde de température, la cuisson termine quand la sonde détecte que la température au cœur des plats a atteint la valeur fixée par l'utilisateur (ex : 85°C).

Dans les cuissons avec recette, les recettes préalablement stockées par l'utilisateur sont utilisées.

L'appareil peut contenir jusqu'à 99 recettes.



6.5 UTILISATION SONDE AIGUILLE

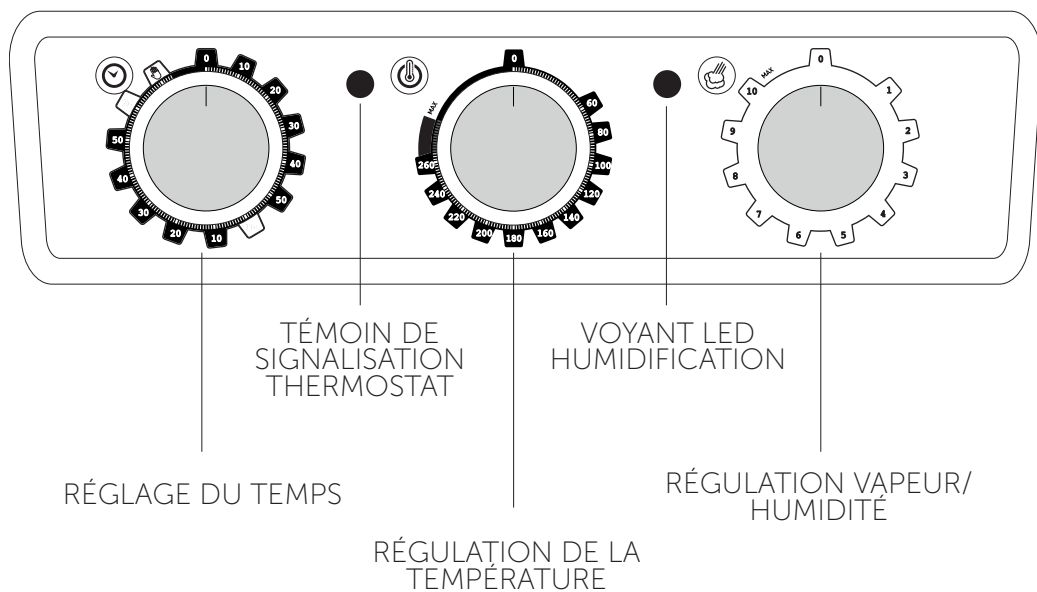
La sonde aiguille, pendant la cuisson, détecte la température au « cœur » de l'aliment, elle indique quand l'intérieur de l'aliment a atteint la température fixée par l'utilisateur ou par l'usine.



- La sonde à picots doit être utilisée à une température de consigne maximale de 250°C et ne doit être retirée que de la partie poignée.
- La sonde doit être insérée profondément dans l'aliment à cuire : veillez à ce que sa pointe atteigne le "cœur" de l'aliment, c'est-à-dire son point le plus interne, sans dépasser.
- Veillez à ne pas l'introduire dans des endroits très gras et près des os.
- Si l'aliment est d'épaisseur réduite, insérez la sonde parallèlement à la surface de support.
- Il est recommandé de toujours garder la sonde propre et désinfectée.
- Utilisez uniquement la sonde de température fournie par le fabricant.

Manipulez la sonde avec précaution car elle est pointue et, après utilisation, atteint des températures élevées.

PANNEAU de COMMANDE MECANIQUE



- RÉGLAGE DU TEMPS

Lorsque l'option manuelle est sélectionnée, le four reste toujours allumé, pendant un temps infini jusqu'à l'intervention de l'opérateur. Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant cette durée (120 minutes maximum).

- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

PRÉCHAUFFAGE : Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, un préchauffage d'au moins 30 °C supérieur à la température prévue pour la cuisson est conseillé.

- TÉMOIN DE SIGNALISATION THERMOSTAT

Pour éviter les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de préchauffer au moins 30 °C au-dessus de la température prévue pour la cuisson.

- RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ

Ce bouton permet d'activer la fonction d'humidification. Il est réglable du minimum au maximum en tournant le bouton-poussoir dans le sens des aiguilles d'une montre, l'injection de vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson est proportionnelle à la position réglée.



ATTENTION!



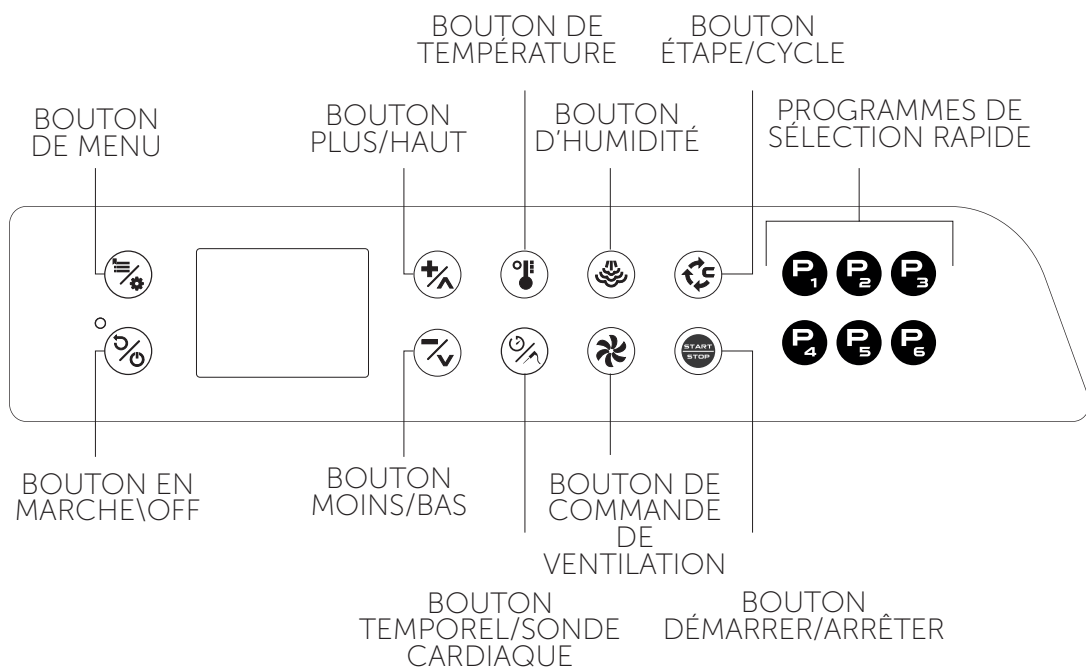
Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière optimale, la température doit être réglée à au moins 80-100°C. En outre, pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four à la température souhaitée avant d'activer l'injection de vapeur.

- VOYANT LED HUMIDIFICATION

Quand elle est allumée, cela signifie que vous injectez de la vapeur dans la chambre de cuisson.

L'injection se fait indépendamment de la température (il faut vérifier que la température de la chambre de cuisson est suffisamment élevée pour générer de la vapeur de bonne qualité).

PANNEAUX_{de} COMMANDE NUMÉRIQUES



8.1 ÉCRAN D'ACCUEIL

La simple pression de la touche ON/OFF active l'état ON de la carte.



Si, par contre, la carte est déjà à l'état ON, la pression prolongée de la touche ON/OFF la met à l'état stand-by.

Si la carte reste à l'état ON, pendant un temps d'inactivité défini par paramètre, elle revient automatiquement à l'état de stand-by.

La page d'accueil affiche la page par défaut de la cuisson manuelle. Des icônes sont présentes en bas de l'écran, et le champ central affiche toujours la température réelle de la chambre de cuisson quand on ne cuisine pas alors qu'il affiche l'heure courant quand on cuisine.

Les icônes d'état gérées sont:

- Symbole indiquant un chauffage actif (résistances allumées).
- Signal de présence WiFi.
- Triangle d'alarme
- Symbole d'humidification
- Symbole pour la lumière de la chambre de cuisson.
- Signal de pause / play, indiquant l'état de cuisson lorsque la porte est ouverte ou fermée.

8.2 PROCÉDURE GUIDÉE POUR AFFICHER UNE CUISSON MANUELLE

En appuyant sur la touche ON/OFF, le four passe à l'état ON et charge un programme de cuisson manuelle avec les valeurs par défaut.

Tous les programmes, y compris le programme manuel, ont la fonction de préchauffage automatique dans laquelle le point de consigne est égal à la programmation de la première phase augmenté de 20%.

La carte peut stocker jusqu'à 100 programmes avec jusqu'à quatre phases chacun et fournit les paramètres de cuisson suivants à ajuster pour chaque phase:

- Programmation température
- Programmation temporisée ou sonde de température
- Humidité
- Vitesse du ventilateur

8.2.1 PROGRAMMER LA TEMPÉRATURE DE CUISSON



Appuyer sur
la touche
TEMPÉRATURE



Régler la valeur
de la température
en agissant sur
les touches PLUS
et MOINS

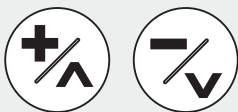


Appuyer sur
la touche
TEMPÉRATURE
pour confirmer

8.2.2 PROGRAMMER LA TEMP DE CUISSON



Appuyer sur la
touche TEMPS



Définir la valeur du
temps en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS

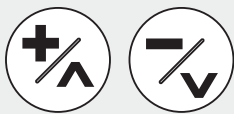


Appuyer sur la
touche TEMPS
pour confirmer

8.2.3 PROGRAMMER LA SONDE DE TEMPÉRATURE



Appuyez deux fois
sur la touche TEMPS



Régler la température
à atteindre au cœur
du produit en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS



Appuyer sur la
touche TEMPS
pour confirmer

8.2.4 RÉGULATION VAPEUR/HUMIDITÉ



Appuyer sur la
touche HUMIDITÉ



Définir la pourcentage
de vapeur désirée
en agissant sur
les touches PLUS
et MOINS



Appuyer sur la
touche HUMIDITÉ
pour confirmer

Pendant la phase de démarrage, la pression prolongée sur la touche vapeur ouvre l'électrovanne d'eau pendant toute la durée de la pression, si au contraire une seule pression est exercée sur la touche humidité, elle affiche la valeur programmée et permet sa variation.

8.2.5 RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR

Le four a deux vitesses de ventilateur/moteur différentes :

- 2=Max: Sans appuyer sur aucune touche, le moteur est à la vitesse maximale qui est utilisée dans la plupart des cuissons ; la vitesse de démarrage du ventilateur est toujours positionnée sur « Max ».
- 1=Min: En appuyant sur la touche vitesse ventilateur/moteur, le moteur passe à la vitesse minimale, qui est utilisée principalement pour les plats délicats, par exemple ceux de pâtisserie.

Pour régler la vitesse du ventilateur :



Appuyer sur la
touche
RÉGULATION
VENTILATION



Définir la valeur 1
ou 2 en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS



Appuyer sur la
touche RÉGULATION
VENTILATION
pour confirmer

Pendant le préchauffage, il N'EST PAS possible de modifier la vitesse du ventilateur.

8.2.6 CRÉATION D'UNE RECETTE EN PLUSIEURS ÉTAPES

Chaque programme, y compris le programme manuel, peut être composé de:

2. Une phase de préchauffage réglable et jusqu'à 3 phases de cuisson.
3. Un cycle de préchauffage fixe et jusqu'à 4 phases de cuisson.

Pour créer une recette comprenant plusieurs étapes :

- Accédez à l'écran de cuisson manuel et définissez les paramètres de la première étape.
- Pressez la touche PHASES pour accéder à la deuxième phase ou appuyez sur la touche START/STOP pour commencer la cuisson.



- Définissez les paramètres souhaités pour la deuxième étape.
- Appuyez sur la touche PHASES accéder à la troisième phase ou appuyez sur la touche STAR STOP pour commencer la cuisson.
- Définissez les paramètres souhaités pour la troisième étape ou appuyez sur la touche STAR STOP pour commencer la cuisson.
- Appuyez sur la touche PHASES accéder à la quatrième étape.
- Définissez les paramètres souhaités pour la quatrième étape.
- Appuyez sur la touche STAR STOP pour commencer la cuisson.
- Pour effacer une étape, il est nécessaire d'amener le set-temps de la phase à la valeur zéro.

ATTENTION!

- Vous ne pouvez pas définir le temps 0 pour la première étape.
- Si, à une étape quelconque, le temps défini est infini, il ne sera pas possible de définir un temps pour les phases suivantes.
- Il n'est pas possible de régler le temps infini sur une phase si l'une des phases suivantes est activée;
- Il n'est pas possible de supprimer une étape si la suivante est une phase active et inversement, seule la dernière phase active peut être désactivée de temps en temps);
- Au cours d'un cycle de cuisson, il est possible de forcer le passage à la phase suivante avant l'expiration du temps de la phase en cours, en réglant à zéro le temps de cuisson de la phase en cours.

8.2.7 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Chaque programme, y compris le cycle manuel, peut avoir sa propre phase de préchauffage.

Pour activer la phase de préchauffage, en appuyant sur la touche PHASES, sélectionnez la phase de préchauffage (P), en appuyant sur la touche TEMPS il est possible d'activer ou de désactiver la phase de préchauffage.

Il existe plusieurs modes de fonctionnement de la phase de préchauffage que l'utilisateur peut sélectionner en modifiant le paramètre P20 (Voir paragraphe « Accès aux paramètres ») :

- P20 = 0 Préchauffage désactivé
- P20 = 1 La température du préchauffage est égale à la température de la phase 1 augmentée de 20%, il est possible de désactiver le préchauffage.
- P20 = 2 La température de préchauffage est fixée égale à la température de la phase 1 augmentée de 20°C (68°F), il est possible de désactiver le préchauffage.
- P20 = 3 L'utilisateur programme manuellement la valeur de la température de préchauffage.
- P20 = 4 La température de préchauffage est égale à la température de la phase 1 augmentée de 20%, il n'est pas possible de modifier ou désactiver la phase de préchauffage.

Pour désactiver ou modifier le préchauffage :

- Sélectionnez le programme souhaité ou accédez à une cuisson manuelle.
- Sélectionnez la phase "P" en appuyant sur la touche PHASES.
- Si la valeur de P20 est réglée sur 1 ou 2, elle ne peut être désactivée qu'en appuyant sur la touche TEMPS.

- Si P20 est réglé sur 3, il est possible de régler la température et la vitesse du ventilateur.
- Appuyez sur la touche ÉTAPES pour revenir à la première étape de cuisson.

Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer s'active et le voyant clignote. La température de préchauffage est maintenue dans la chambre de cuisson jusqu'à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, la première phase du cycle de cuisson démarre automatiquement. L'avertisseur sonore qui signale que la température de préchauffage a été atteinte est silencieux lorsque la porte est ouverte ou lorsqu'une touche est enfoncée. Si, pendant la phase de préchauffage et avant d'atteindre la température de préchauffage, la porte du four est ouverte, la phase de préchauffage est interrompue.

LISTE des MENUS

Appuyez de façon répétée sur la touche MENU (quand un cycle de cuisson n'est pas en cours) pour faire défiler la liste des menus:



- Menu derniers programmes utilisés
- Menu liste des recettes
- Menu cycles spéciaux
- Menu lavages
- Menu Service

Maintenez la touche MENU enfoncée (quand aucun cycle de cuisson n'est en cours) à l'intérieur d'un nouveau programme ou d'une recette déjà enregistrée pour accéder au menu de modification recette.

MENÙ DERNIERS PROGRAMMES

Dans ce menu, il est possible d'afficher les 10 derniers programmes de cuisson utilisés.



Avec les touches PLUS et MOINS vous pouvez choisir l'un des programmes dans la liste



Appuyer sur la touche START/ STOP pour confirmer le programme



En appuyant de nouveau sur la touche START/ STOP vous démarrez le programme sélectionné

MENU LISTE des RECETTES

Dans ce menu, vous pouvez accéder au livre des recettes; Le livre de recettes est divisé en cinq catégories à l'intérieur desquelles il est possible de stocker jusqu'à 100 recettes au maximum.

Chaque programme peut être sauvegardé avec un maximum de quatre phases. L'utilisation des programmes permet de standardiser les processus de cuisson et de toujours garantir la même qualité de résultat.

Pour démarrer un programme à partir du livre de recettes :



Sélectionnez la catégorie souhaitée en actionnant les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Sélectionnez le programme avec les touches PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Appuyer sur la
touche START/
STOP pour démarrer
le programme

MENU CYCLES SPÉCIAUX

Dans ce menu, vous pouvez accéder aux cycles spéciaux:



- Refroidissement rapide
- Levée
- Cuisson delta T
- Multi-timer
- Démarrage différé du lavage

12.1 REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour démarrer le cycle de Refroidissement rapide de la chambre de cuisson:



Sélectionnez la
cycle en actionnant
les touches PLUS
et MOINS



Confirmez la
sélection du cycle
en appuyant sur
la touche MENU



Réglez la
température que
vous voulez atteindre
à la fin du cycle



Réglez la vitesse du ventilateur souhaitée



Appuyer sur la touche START/STOP pour démarrer le programme

Une barre progressive est affichée en haut de l'écran représentant la progression du cycle à mesure que la température de la chambre de cuisson diminue. Le cycle de refroidissement rapide se termine lorsque la température de la chambre est inférieure à la valeur définie.

Le cycle de refroidissement rapide peut être effectué à la fois avec la porte ouverte et fermée. Lorsque la porte est fermée, de l'eau est injectée dans la chambre de cuisson pour accélérer le processus.

12.2 LEVÉE

Pour démarrer le cycle de levage:

Vous pouvez accéder au cycle de levage via le menu des cycles spéciaux ou alternativement (uniquement pour les unités équipées de cette option) via la touche de programme rapide P1.



Sélectionnez la cycle en actionnant les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection du cycle en appuyant sur la touche MENU



Régler la température à maintenir pendant la fermentation



Régler la température
de la durée du
cycle de levage



Appuyer sur la
touche START/
STOP pour démarrer
le programme

Le préchauffage n'est pas activé au début du cycle de fermentation.
Il n'est pas possible d'ajouter des phases dans le cycle de levage.

Alors que le cycle de levage est en cours, vous pouvez ajouter un programme au cycle de levage en appuyant sur le bouton correspondant au programme désiré.

La file d'attente du programme est confirmée par un signal sonore.

Vous pouvez modifier le programme associé en appuyant sur la touche désirée, le nouveau réglage remplacera le précédent.

La fin du cycle de levage est accompagnée d'un signal sonore; pour démarrer le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche START STOP.



ATTENZION!



Si prévu par la recette serrée, la cuisson commence avec le préchauffage.

12.3 CUISSON DELTA T

Le cycle de cuisson Delta T permet de cuire un produit tout en maintenant constante la différence de température entre le cœur du produit et la chambre de cuisson. Cette condition est maintenue jusqu'à ce que la température réglée au cœur du produit soit atteinte.

Pour démarrer le cycle spécial de "cuisson delta T" :



Sélectionnez la
cycle en actionnant
les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Appuyer sur
la touche
TEMPÉRATURE



Définir la valeur
de delta avec les
touches PLUS et
MOINS



Appuyer sur
la touche
TEMPÉRATURE
pour confirmer



Appuyer sur la
touche TEMPS



Définir la valeur à
atteindre au cœur
du produit avec
PLUS et MOINS



Appuyer sur la
touche TEMPS
pour confirmer



Régler l'humidité
et la vitesse des
ventilateurs à volonté



Appuyer sur la touche START/ STOP
pour démarrer le programme

12.4 PROGRAMME MULTI-TIMER

Le cycle Multi-timer permet de gérer différents temporisateurs au cours d'un même cycle. Il permet donc la cuisson simultanée de différents produits avec des temps de préparation différents au moyen d'un seul cycle.

Pour démarrer le cycle spécial "Multi-timer":



Sélectionnez la cycle en actionnant les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Régler l'humidité et la vitesse des ventilateurs à volonté



Appuyer sur la touche START/STOP pour démarrer le programme

À ce stade, la commande démarre un cycle de temps infini avec des paramètres correspondant à ceux réglés.

Pour activer les temporisateurs individuels :

- Sélectionnez le minuteur désiré en agissant sur les touches PLUS et MOINS.
- La minuterie sélectionnée change de couleur et le texte correspondant est mis en surbrillance en rouge.
- Activez la modification de la minuterie sélectionnée en appuyant sur la touche TEMPO et réglez la valeur désirée en agissant sur les touches PIÙ et MENO.
- Confirmez le réglage de la valeur en appuyant sur la touche TEMPO.
- La minuterie commencera à compter une fois la porte de l'équipement ouverte et fermée.
- Si deux minuteries ou plus sont réglées avant l'ouverture de la porte, l'ouverture et la fermeture de la porte déclenchent toutes les minuteries simultanément.
- Au bas de l'écran, pendant le cycle, les icônes d'état seront présentes et la

- température de l'enceinte de cuisson sera affichée dans la zone centrale.
- Pour arrêter le cycle, vous devez appuyer sur la touche START STOP.

12.5 PROGRAMME DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ DU LAVAGE

Pour démarrer le cycle spécial de "Lavage différé":



Sélectionnez le cycle de démarrage retardé avec PLUS et MOINS



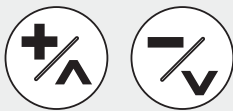
Confirmez la sélection avec la touche MENU



Sélectionnez le type de lavage en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

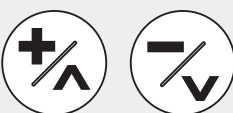


Choisissez la période pendant laquelle il démarrera avec PLUS et MOINS

- Aujourd'hui: le cycle commence à l'heure prévue le jour courant.
- +24h : le cycle commence à l'heure prévue dans les 24 heures suivant le jour courant.
- +48h : le cycle commence à l'heure prévue dans les 48 heures suivant le jour courant.



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Programmez l'heure de démarrage souhaitée
ATTENTION
format 24h [hh]:[mm]



Confirmez la sélection avec la touche MENU

Une fois le cycle confirmé, le four passe en mode veille. L'écran affiche les informations de date et d'heure relatives au démarrage différé du cycle. À l'heure et au jour programmés, le cycle démarre automatiquement.

MENÙ LAVAGE

Dans ce menu, il est possible d'accéder aux cycles de lavage et de rinçage du four:

- Rinçage: Effectuez un cycle de lavage à l'eau et sans utilisation de détergent.
- Court: Effectuez un cycle de lavage rapide avec du détergent.
- Long: Effectuez un cycle de lavage en profondeur avec du détergent.
- Charge de détergent: Effectuez un cycle d'amorçage de la pompe et de remplissage du circuit hydraulique du détergent.

Il est recommandé d'effectuer ce cycle lors de la première utilisation, après le remplacement du réservoir de détergent et après de longues périodes d'inactivité du système de lavage automatique. Il est recommandé d'effectuer un cycle de rinçage après la charge de détergent pour éliminer tout résidu de détergent dans la chambre de cuisson.

Pour démarrer le cycle de lavage :



Sélectionnez la
cycle en actionnant
les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Appuyer sur la
touche START/
STOP pour démarrer
le programme



ATTENTION!



Si la température dans la chambre est trop élevée, le lavage ne commencera qu'après un cycle de refroidissement, comme indiqué par l'affichage.

MENU SERVICE

Dans ce menu, vous pouvez accéder aux fonctions suivantes de la machine:

- Paramètres
- Fonction USB
- Connexion Wi-Fi - WebServer / Informations sur la connexion
- Informations sur la machine
- Langue
- Date et heure
- Effacer les images des programmes

14.1 ACCÈS AUX PARAMÈTRES

Pour accéder au menu de programmation des paramètres:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez l'entrée "Paramètres" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

Un mot de passe est requis pour cette section.



Entrez le mot de passe avec les touches PLUS et MOINS (le mot de passe de l'utilisateur est:30)



Confirmez la sélection avec la touche MENU

- Si le mot de passe saisi est incorrect, la commande se repositionne sur le menu principal.
- En appuyant sur les touches PLUS et MOINS, il est possible de faire défiler la liste des paramètres :



Sélectionnez le paramètre à modifier



Réglez la valeur du paramètre dans des limites prédéfinies en appuyant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

Quitter le menu des paramètres en appuyant sur la touche ON/OFF, sinon la sortie du menu se fait automatiquement après 2 minutes d'inactivité.

Tous les paramètres modifiables sont listés ci-dessous :

PARAMÈTRE	DESCRIPTION	VALEUR	LIMITES	UNITÉS DE MESURE
P01	Unité de température - 0=°C - 1=°F	0	0-1	Number
P06	Point de consigne de cuisson par défaut	150	30-260	°C
P09	Point de consigne par défaut Refroidissement	50	30 ÷ 70	°C
P11	Temps de phase maximum	240	60 ÷ 999	Minutes
P12	Délai par défaut pour prolonger la cuisson	1	1 ÷ 999	Minutes
P13	Délai pour prolonger la cuisson	120	1 ÷ 600	Seconds
P20	Mode préchauffage 0= désactivé + 3 phases de cuisson 1= delta % de l'étape 1 + 3 phases de cuisson 2= delta °C de la temp. 1 + cuisson en 3 phases 3= réglage manuel de la temp. + cuisson en 3 phases 4= préchauffage à % fixe + cuisson en 4 phases	4	0 ÷ 4	Number
P21	Préchauffage delta en manuel	25	0 ÷ 100	%/°C
P24	Pourcentage modifiable P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Préchauffage actif dans le programme manuel	1	0 ÷ 1	Flag
P120	Fonctionnement de l'éclairage : 0= temporisé sur les boutons poussoirs, 1= toujours allumées en cuisson, 2= toujours allumées en ON	1	0 ÷ 2	Flag
P121	Feux d'activation du temps (pour P120=0)	45	0 ÷ 120	Seconds
P138	Sonde de température à cœur par défaut	50	30 ÷ 280	°C
P140	Son du buzzer (0= sonne toujours)	0	0 ÷ 999	Seconds
P204	Temps d'inactivité du four pour le passage automatique en mode veille	10	1 ÷ 60	Minutes
P220	Numéro de programme associé à la touche P1-0 = aucun programme associé	0	0 ÷ 100	Number

P221	Numéro de programme associé à la touche P2-0 = aucun programme associé	0	0 ÷ 100	Number
P222	Numéro de programme associé à la touche P3-0 = aucun programme associé	0	0 ÷ 100	Number
P223	Numéro de programme associé à la touche P4-0 = aucun programme associé	1	0 ÷ 100	Number
P224	Numéro de programme associé à la touche P5-0 = aucun programme associé	0	0 ÷ 100	Number
P225	Numéro de programme associé à la touche P6-0 = aucun programme associé	0	0 ÷ 100	Number
P332	Jeu de caméras à retardement	150	30 ÷ 260	°C
P333	Multi-timer Humidity Set	0	0 ÷ 100	%
P351	Température ascendante fixée	30	20 ÷ 60	°C
P352	Temps d'épreuve fixé	60	1 ÷ 599	Minutes
P380	Point de consigne de la broche pour le programme delta T	50	30 ÷ 260	30-260
P381	Delta T set de la pièce	30	20 ÷ 60	20-60
P382	Humidité réglée pour le programme delta T	0	0 ÷ 100	0-100
P400	Autorisation de lavage	0	0 ÷ 3	Number
P500	Temps d'enregistrement pour HACCP - 0 = enregistrement HACCP désactivé	5	0 ÷ 10	Minutes
P501	Température delta pour Log HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 FONCTIONS USB

Le menu USB permet les opérations suivantes :

- Mettre à jour le firmware (n'apparaît que si un fichier compatible est détecté).
- Actualiser les langues (apparaît uniquement si le fichier compatible est détecté).
- Exporter HACCP.
- Exporter des recettes.
- Importer des recettes (n'apparaît que si le fichier compatible est détecté).
- Importer les paramètres (n'apparaît que si le fichier compatible est détecté).
- Importer des images (n'apparaît que si le fichier.jpg est détecté dans le sous-dossier approprié).
- Importer des recettes + images.
- Mise à jour complète (n'apparaît que si un groupe de fichiers compatibles est détecté).

Si vous essayez d'accéder à ce menu sans USB inséré, un message apparaît vous avertissant que la clé est manquante.

14.2.1 MISE À JOUR FIRMWARE DEPUIS USB

Pour démarrer une mise à jour:

- Chargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB. Utilisez uniquement les fichiers de mise à jour délivrés par le constructeur.



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

La confirmation démarre la première phase de la mise à jour firmware, qui peut prendre plusieurs minutes.



À la fin de la première phase de mise à jour, appuyer sur la touche START/STOP pour démarrer la deuxième et dernière phase de mise à jour, ce qui peut prendre quelques minutes. À la fin du processus, la commande passe en mode veille.

14.2.2 MISE À JOUR DES LANGUES DEPUIS USB

Pour démarrer une mise à jour:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Sélectionnez la rubrique "Mise à jour langues" avec PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

- Au moment de la confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.

- Un message de notification est affiché à la fin du processus.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la page d'accueil



ATTENTION!



La procédure de mise à jour des langues supprime de manière irréversible la base de données existante et peut prendre plusieurs minutes.

14.2.3 EXPORTATION HACCP SUR USB

Pour exporter le log HACCP:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Sélectionnez la rubrique "Exporter HACCP" en appuyant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Confirmez à nouveau en appuyant sur la touche MENU pour démarrer le processus



Un message de notification est affiché à la fin du processus.
Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/
OFF pour revenir à la page d'accueil.

La procédure d'exportation HACCP permet d'enregistrer sur la clé USB les données de fonctionnement stockées dans le contrôle.

Un fichier est exporté pour chaque jour d'utilisation sous un nom du type yy_mm_dd et avec l'extension « .csv ».

Chaque fichier de log est accompagné d'un fichier portant le même nom, mais avec l'extension « .md5 » qui permet le contrôle d'intégrité.

Les données de fonctionnement exportées identifient une série possible d'événements:

- L'événement de Start
- L'événement de changement de phase
- L'événement de stop ou de fin de cycle de cuisson
- Éventuelles conditions d'alarme
- Un enregistrement toutes les 5 minutes de :
 - Température
 - Point de consigne
 - Temps résiduel avant la fin de phase
 - Durée de la phase
- Un enregistrement tous les 5 degrés de variation de température dans la chambre de cuisson.

14.2.4 EXPORTATION RECETTES SUR USB

Pour exporter toutes les recettes:

- Insérez la clé USB avec le fichier UTRIC*.cvs:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez l'élément "Paramètres" en agissant sur les touches PLUS ET MOINS (mot de passe utilisateur: 30)



Revenez au menu de service et sélectionnez l'élément "USB" puis "Exporter la recette"



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Confirmez avec
la touche MENU
à nouveau pour
démarrer le
processus



Un message de notification est affiché à la fin du processus.
Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/
OFF pour revenir à la page d'accueil

14.2.5 IMPORTATION RECETTES DEPUIS USB

Pour importer toutes les recettes:

- Insérez la clé USB avec le fichier UTRIC*.cvs:



Sélectionnez le
menu service en
appuyant à plusieurs
reprises sur la
touche MENU



Sélectionnez l'élément
"Paramètres" en
agissant sur les touches
PLUS ET MOINS (mot
de passe utilisateur: 30)



Revenez au
menu de service
et sélectionnez
l'élément "USB" puis
"Importer la recette"



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Confirmez avec
la touche MENU
à nouveau pour
démarrer le processus



Un message de notification est affiché à la fin du processus.
Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/
OFF pour revenir à la page d'accueil

14.2.6 IMPORTER LES PARAMÈTRES DEPUIS USB



ATTENTION!



L'importation incorrecte de paramètres peut entraîner un dysfonctionnement irréversible du four.

Pour importer les paramètres:

- Téléchargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB.



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Sélectionnez l'élément "Importer les paramètres" en avec PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

- Au moment de la confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.
- Un message de notification est affiché à la fin du processus.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la maison

14.2.7 IMPORTATION IMAGES DEPUIS USB

En utilisant la procédure, il est possible d'importer une série d'images (s'il y a suffisamment d'espace dans la mémoire de contrôle) à associer aux recettes.

Les fichiers images à importer doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Ils doivent être situés à l'intérieur d'un dossier appelé « jpg ».
- Ils doivent avoir le format et l'extension « .jpeg ».
- Une résolution de 300x160 pixels est recommandée.
- Ils doivent avoir une dimension maximum de 64Kbyte.

Pour importer les images:

- Insérez une clé USB contenant un seul dossier nommé « jpg » contenant toutes les images à importer.



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Sélectionnez la section "Importer des images" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

- Au moment de la confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.

- Un message de notification est affiché à la fin du processus.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la maison



ATTENTION!



Cette opération élimine de façon irréversible de la mémoire du contrôle base de données toutes les images précédemment chargées.

14.2.8 IMPORTATION RECETTE + IMAGES DEPUIS USB

Avec cette fonction, il est possible d'importer les recettes et les images à travers une seule procédure.

Pour importer des recettes et les images associées:

- Insérez une clé USB contenant
- Un dossier unique nommé "jpg" contenant toutes les images à importer
- Le fichier de recette préparé de manière appropriée.



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Sélectionnez l'élément "Importer des recettes + images" avec PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

- Au moment de la confirmation, la mise à jour de la base de données démarre, ce qui peut prendre plusieurs minutes.

- Un message de notification est affiché à la fin du processus.



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la maison

14.2.9 MISE À JOUR COMPLÈTE COMPLETO DU FIRMWARE DEPUIS USB

Pour démarrer une mise à jour:

- Téléchargez les fichiers de mise à jour sur une clé USB. Utiliser uniquement et exclusivement les fichiers délivrés par le fabricant.



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "USB" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Sélectionnez la rubrique "Mise à jour massive" avec PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

- Lorsque le processus est confirmé, la première phase de mise à jour du firmware peut prendre quelques minutes.
- A la fin de la première phase de mise à jour, la touche START STOP démarre la deuxième et dernière phase de mise à jour qui peut prendre quelques minutes.
- À la fin du processus, le contrôle est effectué en mode veille.



ATTENTION!



Si la clé USB ne contient pas tous les fichiers nécessaires, la fonction n'est pas disponible sur le menu de sélection.

14.3 CONNEXION DIRECTE AU SMARTPHONE

Il est possible de créer une connexion directe entre votre smartphone et le four.

La connexion directe permet d'accéder localement (dans un rayon d'environ 6 mètres du four) au livre des recettes via smartphone et/ou d'effectuer les opérations nécessaires pour vous connecter à un réseau Wi-Fi.

Pour connecter le four directement à un Smartphone :

- Allumez le four.



Appuyez sur la
touche ON/OFF

- Scannez le PREMIER Qrcode "Connect" qui s'affiche à l'écran à l'aide d'un Smartphone avec connexion Internet.
- Accepter la connexion au réseau sur l'écran de votre Smartphone.
- Attendez que la connexion entre le smartphone et l'équipement soit établie.



Appuyez sur la
touche MOINS pour
la connexion et le
SECOND Qrcode

- Scannez le SECOND Qrcode qui s'affiche à l'écran en utilisant le Smartphone utilisé précédemment.
- Confirmez l'accès au site Web proposé sur l'écran de votre Smartphone.
- Un écran s'affiche sur votre Smartphone et vous permet d'accéder au carnet d'ordonnances de l'appareil, puis appuyez sur la touche "Aller au livre de recettes"



Appuyez sur ON/
OFF pour couper
la connexion au
Smartphone

- Sur votre smartphone s'affiche la structure du carnet d'adresses où vous pouvez naviguer pour afficher, créer, modifier, enregistrer, associer des images ou supprimer des recettes.

14.4 CONNEXION AU RÉSEAU WI-FI AU SERVERUR CLOUD

Pour connecter le four au serveur Cloud:

- Allumez le four.



Appuyez sur la
touche ON/OFF

- Scannez le PREMIER Qrcode "Connect" qui s'affiche à l'écran à l'aide d'un Smartphone avec connexion Internet.
- Accepter la connexion au réseau sur l'écran de votre Smartphone.
- Attendez que la connexion entre le smartphone et l'équipement soit établie.



Appuyez sur la
touche MOINS pour
la connexion et le
SECOND Qrcode

- Scannez le SECOND Qrcode qui s'affiche à l'écran en utilisant le Smartphone utilisé précédemment.
- Confirmez l'accès au site Web proposé sur l'écran de votre Smartphone.
- Un écran s'affiche sur l'écran du Smartphone pour vous permettre de connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi. puis appuyez sur la touche "Connecter le four".



Appuyez sur ON/
OFF pour couper
la connexion au
Smartphone

- Sélectionnez l'un des réseaux disponibles proposés auxquels vous souhaitez accéder (si aucun réseau automatique n'est disponible, appuyez sur la touche "Scanner les réseaux"). Entrez le mot de passe du réseau Wi-Fi et appuyez sur le bouton "Connecter".
- Attendez que le champ vert soit affiché avec l'inscription "Online". Dans le menu de gestion des connexions Wi-Fi de votre smartphone, déconnectez-vous de l'appareil.



Appuyez sur la touche ON/OFF pour interrompre la connexion au Smartphone; attendez 30 secondes et appuyez deux fois sur la touche ON/OFF sur l'appareil



Appuyez quatre fois sur MOINS jusqu'à ce que vous voyez à l'écran le Qrcode "Chefcloudconnect"

- Scannez le Qrcode qui s'affiche à l'écran à l'aide de votre Smartphone.
- Appuyez sur le bouton "Copier le texte" affiché sur votre Smartphone
- Ouvrez une page Navigateur et collez le texte.
- Suivez les instructions de la page Web pour configurer la connexion au CLOUD.



ATTENTION!



Pour plus d'informations, veuillez vous référer au manuel d'utilisation dédié.

14.5 INFORMATIONS SUR LA MACHINE

Pour accéder aux informations sur l'appareil:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "Info" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

Les informations suivantes s'affichent à l'écran:

- La version du firmware
- La date de remise du firmware
- Le numéro de série du four.



Appuyez sur la touche ON/OFF pour quitter l'écran

14.6 PROGRAMMATION DE LA LANGUE

Pour modifier la langue sur votre appareil:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez la section "Langue" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU

Sélectionnez la nationalité de la langue souhaitée



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la maison

14.7 PROGRAMMATION DATE ET HEURE

Pour la date et l'heure de l'appareil:



Sélectionnez le menu service en appuyant à plusieurs reprises sur la touche MENU



Sélectionnez l'entrée souhaitée en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour
revenir à la maison



ATTENZION!



Si le four est connecté à un réseau Wi-Fi, la section de réglage de la date et de l'heure ne sera pas disponible. Les informations nécessaires sont automatiquement programmées via le réseau.

14.8 SUPPRESSION D'IMAGES

Pour supprimer des images de la bibliothèque:



Sélectionnez le
menu service en
appuyant à plusieurs
reprises sur la
touche MENU



Sélectionnez la
section "Supprimer
images" en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Sélectionnez
l'image à supprimer
à l'aide des touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour
revenir à la maison

MENÙ MODIFICATION RECETTE

Grâce à ce menu, il est possible de:

- Enregistrer - Enregistrer une nouvelle recette
- Copier - Copier une recette
- Renommer - Renommer une recette
- Supprimer – Supprimer définitivement une recette
- Associer - Associer une recette à une image
- Dissocier - Dissocier une recette d'une image
- Modification rapide – Modifier une recette en se connectant directement au smartphone
- Démarrage différé - Programmer une recette avec démarrage différé

15.1 ENREGISTRER UNE RECETTE

Pour enregistrer une nouvelle recette ou enregistrer les modifications apportées à une recette:



Appuyez
longuement sur le
bouton de menu



Sélectionnez
"Enregistrer" en
agissant sur les
touches PLUS et
MOINS



Confirmez la
sélection en
appuyant sur la
touche START/STOP

Définissez le nom de la recette avec un maximum de 20 caractères :

- Vous pouvez faire défiler les lettres en agissant sur les touches PLUS et MOINS
- Confirmez la lettre sélectionnée et passez à la suivante en appuyant sur la touche MENU
- Insérer des espaces entre les lettres en appuyant sur la touche TEMPO
- Effacer les lettres en appuyant sur la touche TEMPERATURE



Sélectionnez ensuite la catégorie en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la maison et afficher la recette

Pour quitter la recette enregistrée, retournez à la liste des recettes et sélectionnez manuel.

15.2 COPIER UNE RECETTE

Pour copier une recette:



Appuyez longuement sur le bouton de menu sur la recette enregistrée



Sélectionnez "Copier" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection en appuyant sur la touche START/STOP

Définissez le nom de la recette avec un maximum de 20 caractères :

- Vous pouvez faire défiler les lettres en agissant sur les touches PLUS et MOINS
- Confirmez la lettre sélectionnée et passez à la suivante en appuyant sur la touche MENU.



Sélectionnez ensuite la catégorie en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection avec la touche MENU



Appuyez plusieurs fois sur la touche ON/OFF pour revenir à la maison et afficher la recette

15.3 RENOMMER UNE RECETTE

Pour renommer une recette :



Appuyez
longuement sur le
bouton de menu
sur la recette
enregistrée



Sélectionnez
"Copier" en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection en
appuyant sur la
touche START/STOP



Sélectionnez
ensuite la catégorie
en agissant sur les
touches PLUS et
MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Appuyez plusieurs
fois sur la touche
ON/OFF pour
revenir à la maison
et afficher la recette

15.4 SUPPRIMER UNE RECETTE

Pour supprimer un programme existant:



Appuyez
longuement sur le
bouton de menu
sur la recette
enregistrée



Sélectionnez
"Effacer" en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU

15.5 ASSOCIER UNE RECETTE À UNE IMAGE

Pour associer une image à un programme:



Appuyez
longuement sur le
bouton de menu
sur la recette
enregistrée



Sélectionnez
"Associer" en agissant
sur les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection en
appuyant sur la
touche START/STOP



Sélectionner ensuite
l'image à associer
en agissant sur les
touches PLUS et
MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU

En cas de présence d'une clé USB avec des images insérées dans le dossier, après la dernière image dans l'archive locale, la liste des images sur la mémoire USB commence à défiler.

En sélectionnant une image sur la clé USB, elle est importée dans la base de données du four.

15.6 DISSOCIER UNE IMAGE

Pour dissocier une image d'un programme:



Appuyez longuement sur le bouton de menu sur la recette enregistrée



Sélectionnez l'entrée "Désagrément" en agissant sur les touches PLUS et MOINS



Confirmez la sélection en appuyant sur la touche START/STOP

15.7 MODIFICATION RAPIDE D'UNE RECETTE (SERVEUR WEB)

La fonction de modification rapide permet de modifier une recette au moyen d'une connexion directe avec Smartphone.



Appuyez sur la touche ON/OFF du four allumé et scannez le premier qrcode "Connect" affiché à l'écran à l'aide d'un Smartphone.

- Accepter la connexion au réseau sur l'écran du Smartphone.



Lorsque la connexion est établie, scannez le second qrcode en appuyant sur la touche MOINS 2 fois, en utilisant le Smartphone utilisé précédemment, et confirmez l'accès au site WEB proposé.

- Un écran s'affiche sur votre Smartphone vous permettant d'accéder au livre de recettes de l'appareil, puis appuyez sur la touche "Aller au livre de recettes".

En appuyant sur "Aller au livre de recettes", vous pouvez accéder au livre de recettes du four, sélectionner la catégorie souhaitée et créer ou modifier une recette existante, puis définir les paramètres, enregistrer, associer des images ou supprimer la recette elle-même avec votre Smartphone.



ATTENTION!



Pour utiliser ce mode, l'écran doit toujours rester sur cet écran. Si vous appuyez sur ON/OFF et revenez à la page d'accueil, vous perdrez votre connexion Internet.

15.8 PROGRAMMER UNE RECETTE AVEC DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Pour lancer une recette avec démarrage différé:



Appuyez
longuement sur le
bouton de menu
sur la recette
enregistrée



Sélectionnez la
rubrique "Départ
différé" en appuyant
sur les touches
PLUS et MOINS



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Sélectionnez la période de démarrage en
appuyant sur les touches PLUS et MOINS
entre les valeurs possibles :

- Aujourd'hui
- +24h
- +48h



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



Définissez l'heure
de démarrage
souhaitée.
ATTENTION
format 24h [hh]:[mm]



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU



ATTENTION!



Une fois le cycle confirmé, le four se met en mode veille, sur l'écran s'affichent la date et l'heure du départ différé. Une fois l'heure et le jour programmés atteints, le cycle démarre automatiquement.

SELECTION d'une RECETTE avec les TOUCHES PRÉFÉRÉES

Il est possible de sélectionner une recette rapidement en appuyant sur l'une des touches préférées P1-P6 (uniquement si aucun autre cycle n'est en cours). La recette correspondante est affichée et prête à démarrer. Appuyer sur l'une des touches rapides à laquelle aucune recette n'est associée provoquera un signal sonore d'erreur. Aucune recette n'est sélectionnée.

La pression prolongée de l'une des touches préférées P1-P6 permet de visualiser l'image associée à la recette correspondante.

Pour associer un programme à l'une des touches préférées:

- Accédez au menu « Liste des recettes ».



Sélectionnez la
recette souhaitée
avec les boutons
PLUS et MOINS

- Appuyez sur la touche préférée que vous souhaitez associer à la recette.

- Un message apparaîtra avec une demande de confirmation.



Confirmez la
sélection avec la
touche MENU

16.1 MODIFICATION TEMPORAIRE D'UNE RECETTE

Il est possible de modifier temporairement les paramètres d'une recette avant et pendant l'exécution. Ces modifications sont temporaires et ne sont pas enregistrées dans la mémoire du four.

16.2 DÉMERRAGE, PAUSE OU ARRÊT D'UNE RECETTE

Pour démarrer une recette sélectionnée, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.



L'ouverture de la porte quand la recette est démarrée interrompt temporairement l'exécution du cycle qui reprend à la prochaine fermeture de la porte. Pendant la durée de l'interruption du cycle, le symbole de pause s'affiche en bas de l'écran.

La recette est arrêtée définitivement lorsque le temps programmé de la dernière phase de cuisson est écoulé ou en appuyant sur la touche START/STOP. À la fin de la recette, un message de notification est affiché sur l'écran et un signal sonore est émis.

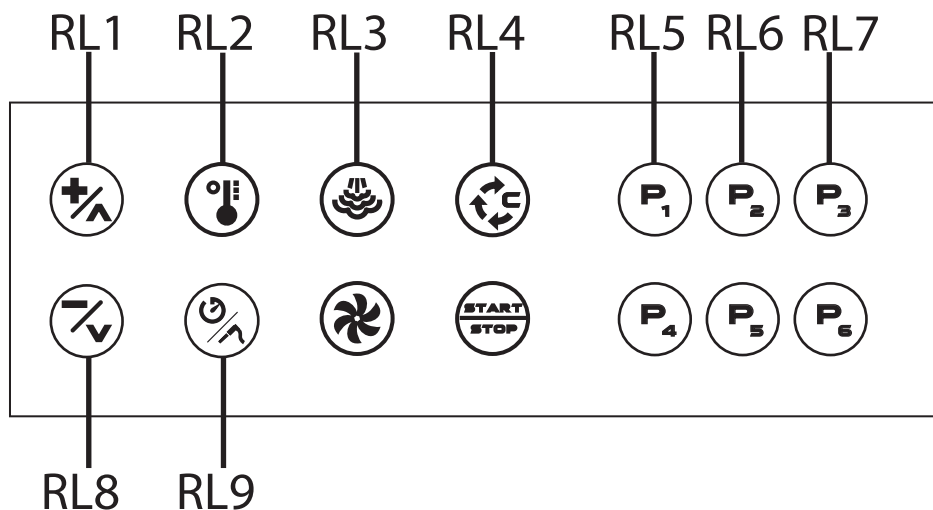
Le signal sonore reste actif jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'une touche soit appuyée.

I/O ESSAI

L'accès au test d'E/S n'est autorisé qu'au service technique autorisé par un mot de passe dédié. Un test d'E/S non informé peut entraîner un dysfonctionnement de la machine. À l'intérieur de l'écran dédié, tous les relais et entrées utilisés sont indiqués.

En appuyant sur les touches comme indiqué dans l'image ci-dessous, les relais relatifs sont activés:

- RL1 = bloc gaz de réinitialisation de l'essai de relais
- RL2 = lavage des électrovannes du relais d'essai
- RL3 = Essai de relais de pompe de nettoyage
- RL4 = Essai de relais de lumière de la caméra
- RL5 = vanne de solénoïdification du relais d'essai
- RL6 = Résistances de relais d'essai
- RL7 = direction du ventilateur de rotation du relais d'essai dans le sens des aiguilles d'une montre
- RL8 = direction du ventilateur de rotation du relais d'essai dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- RL9 = essai de relais de vitesse du ventilateur MIN/MAX
- PR1 = Température de la sonde ambiante
- PR2 = coeur de sonde d'affichage de température
- BRD = Affichage de la sonde de température
- DI4 = Relais microport d'essai
- DIHV = Essai de relais de thermostat de sécurité



NETTOYAGE et ENTRETIEN

- Avant toute opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et de porter des équipements de protection individuelle appropriés (ex. gants, etc...).
- L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage ordinaire. Pour l'inspection, l'entretien et le remplacement de pièces défectueuses, veuillez contacter un centre d'assistance agréé pour l'envoi d'un technicien spécialisé et formé.
- Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages résultant d'un manque d'entretien ou d'un nettoyage incorrect (par ex. utilisation de détergents inadaptés).
- Avant tout nettoyage, attendre que la chambre de cuisson soit froide (température ne dépassant pas 70 °C).

Pour le nettoyage de toute partie de l'équipement NE PAS utiliser :

- Détergents abrasifs ou en poudre;
- Détergents agressifs ou corrosifs (par ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc...). Attention ! Ne pas non plus utiliser ces substances pour nettoyer la sous-structure; le plancher sous l'équipement;
- Outils abrasifs ou pointus (ex. éponges abrasives, racloirs, brosses en acier, etc...);
- Jets d'eau à la vapeur ou à la pression.

18.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DE LA VITRE INTERNE

Pour nettoyer le verre intérieur de la porte, attendez que le four soit complètement refroidi. La vitre intérieure peut être ouverte pour faciliter le nettoyage. Utilisez un chiffon doux humidifié avec un produit neutre, indiqué pour les vitres, en suivant les instructions du fabricant du détergent.

18.3 NETTOYAGE ORDINAIRE ET MANUEL DE LA CHAMBRE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer le four, à la fois pour des raisons d'hygiène et pour éviter les dysfonctionnements. Le four ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

De même, les tampons de nettoyage en fer, les brosses ou les racloirs en acier courants ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil.



ATTENTION!



Les graisses et résidus alimentaires éventuellement présents dans la chambre de cuisson peuvent prendre feu lors de l'utilisation du four, il est donc conseillé de les éliminer rapidement.

- Retirez les grilles latérales qui retiennent les plateaux de cuisson.
- Retirez manuellement tous les résidus et placez les parties amovibles au lave-vaisselle.
- Nettoyez la chambre de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.
- Ensuite, toutes les surfaces intéressées doivent être soigneusement rincées, en veillant à ne laisser aucun résidu de détergent.
- Pour nettoyer l'extérieur du four, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.

Pour effectuer correctement le nettoyage manuel, procédez comme suit:

- Allumez l'appareil et réglez la température à 80°C (176°F).
- Laissez agir 10 minutes (avec fonction vapeur, pour les fours pré-réglés).
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Retirez les supports des plateaux latéraux.
- Vaporisez le détergent à l'intérieur du four et attendez 10 minutes.
- Rincez abondamment la chambre de cuisson à la fin du cycle de nettoyage.

Il est strictement interdit de laver la chambre de cuisson à des températures supérieures à 70°C (158°F). Risque de brûlures.

18.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTERNES

Le nettoyage quotidien du revêtement de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif pour assurer son bon fonctionnement.

Utilisez des pinceaux en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre et d'eau chaude dans le cas de résidus secs.

Utilisez uniquement un chiffon humide avec de l'eau chaude ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier inoxydable.

N'utilisez pas de produits acides ou de l'ammoniaque.



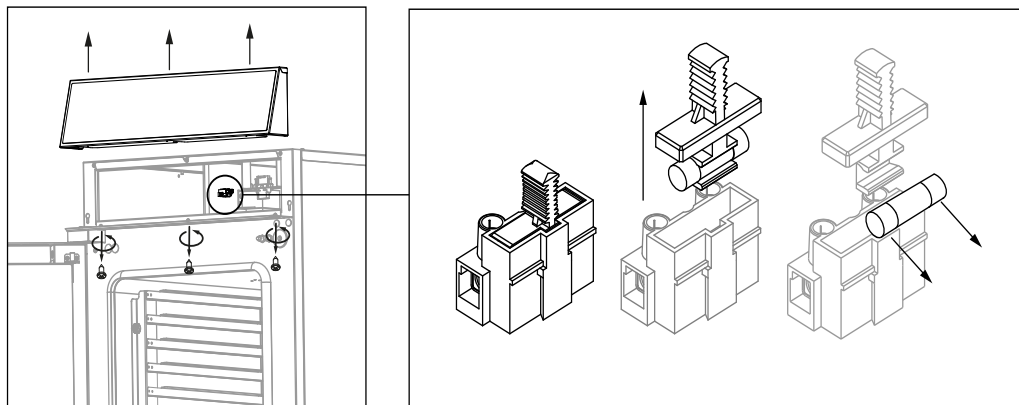
ATTENTION!



Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

18.5 REMPLACEMENT DU FUSIBLE

Pour remplacer le fusible, suivez les étapes et les directions suivantes dans l'image:



- Débranchez le four du secteur et laissez-le refroidir.
- Retirez le tableau de bord à l'avant du four.
- La porte fusible sera située au sommet du four. Retirez la porte du fusible, retirez le fusible et remplacez-la par un nouveau.

AVERTISSEMENTS et ALARMES

19.1 DÉFAUT SONDE CHAMBRE

Cette alarme apparaît si la sonde est:

- En court-circuit
- Interrompue
- Hors de la plage de mesure

Cette alarme est automatiquement réinitialisée, donc en supprimant la cause du défaut, l'alarme se réinitialise automatiquement. Cette alarme est une alarme grave qui interrompt tout processus de cuisson en cours. Le signal sonore retentit en continu et peut être éteint en appuyant sur n'importe quelle touche. Avec le bouton ON/OFF, on peut quitter l'écran d'erreur, mais si les conditions d'alarme ne sont pas résolues, lors de la prochaine tentative de cuisson, l'écran d'alarme réapparaît et le signal sonore reprend.

19.2 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Cette alarme apparaît si la température maximale de fonctionnement du four est dépassée. Il s'agit d'une alarme à réinitialisation manuelle, le thermostat peut être réinitialisé en appuyant sur le bouton rouge placé dessus. Vérifiez que les filtres des ventilateurs de refroidissement soient propres et que les distances d'installation aient été respectées.



ATTENTION!



Si l'alarme est répétée plusieurs fois, attendez l'intervention technique avant de procéder à une nouvelle réinitialisation manuelle pour éviter d'endommager l'appareil.

19.3 MANQUE DE TENSION

En cas de panne de tension, la machine procède à la vérification des éventuels cycles de cuisson, de levage ou de lavage lancés avant le blocage. Le P207 gère le bloc de tension.

- Dans le cas de cycles de cuisson ou de levage si le black out dure moins de 1 minute, au retour de la tension, le cycle reprend là où il a été interrompu mais une alarme est générée.
- En cas de dépassement de la valeur de 1 minute, le cycle ne redémarre pas automatiquement et une alarme HACCP est générée pour un temps

critique (le code d'alarme 320 est indiqué dans le journal HACCP pour indiquer une réinitialisation après échec).

- Dans le cas de cycles de lavage si le bloc dure moins d'une minute, le cycle reprend à partir de l'arrêt; pendant plus de 20 minutes, le cycle recommence à partir du début.

MAINTENANCE PRÉDICTIVE

Le four effectue des analyses sur certains paramètres pertinents afin d'évaluer l'état des composants et de mettre en garde contre la nécessité d'effectuer une maintenance prédictive de l'équipement, afin de garantir au client le plus haut niveau de performance et de fiabilité. Lorsque certains seuils sont dépassés, un avertissement de non-blocage apparaîtra sur l'écran pour indiquer la nécessité d'effectuer la maintenance sur le composant concerné.

L'alerte apparaîtra:

- Chaque allumage du four, pendant la première semaine après le dépassement du seuil;
- À chaque fin de cuisson, après la première semaine de dépassement du seuil.

L'avertissement peut être masqué en appuyant sur le bouton ON/OFF.

Liste d'alertes de maintenance prédictive:

- Nombre limite d'ouvertures de porte
- Limiter les interventions de thermostats de sécurité
- Nombre limite d'injections d'eau
- Nombre limite de lavages
- Nombre limite de charges de détergents
- Limite du nombre d'interventions de résistance
- Limite d'heures de fonctionnement du moteur
- Limite d'heure de lumière sur
- Limite d'heures au-dessus de 90 °C
- Limite d'heures de compartiment technique du scooter de refroidissement
- Limite d'heures d'injection d'air moteur

Dès l'apparition de l'avis, le client est invité à contacter le service après-vente pour vérifier l'état des composants et leur maintenance ou leur remplacement éventuel.

CAUSES des PROBLÈMES les plus COURANTS

Si l'appareil présente des problèmes de fonctionnement, débranchez-le du secteur et coupez l'eau. Avant d'appeler le service client, consultez le tableau ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Au DÉMARRAGE, l'appareil ne démarre pas	La porte est ouverte	Vérifier que la porte est fermée.
	Le micro-interrupteur de la porte reste ouvert même lorsque la porte est fermée.	Contactez un technicien spécialisé pour réparation (Service Client).
L'appareil ne cuit pas uniformément	Les ventilateurs n'inversent plus le sens de rotation	Contactez un technicien spécialisé pour réparation (Service Client).
	L'un des ventilateurs ne fonctionne pas	
	L'un des éléments chauffants ne fonctionne pas	
	Le joint de la porte n'est pas correctement positionné	Repositionner correctement le joint de la porte du four dans son siège.
L'appareil est complètement éteint	Absence d'alimentation électrique	Rétablir la tension d'alimentation.
	La connexion à l'alimentation électrique n'est pas correcte	Vérifiez la connexion au secteur.
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché	Contactez un technicien spécialisé pour réparation (Service Client).
L'eau ne sort pas du tuyau d'humidification	La conduite d'eau est fermée	Ouvrir l'arrivée d'eau.
	La connexion à la ligne électrique n'est pas correcte	Vérifier le raccordement à l'arrivée d'eau.
	Filtre d'entrée d'eau obstrué par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, de l'eau sort du joint frontal.	Le joint est sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide.
	Joint d'étanchéité endommagé	Contactez un technicien spécialisé pour réparation (Service Client).
	Problème avec le mécanisme de fermeture de la porte	
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	Le thermostat de sécurité du moteur s'est déclenché	Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se réinitialise automatiquement. Si le problème se reproduit, contactez un technicien spécialisé pour la réparation (Service Client).
	Condensateur du moteur défectueux	Contactez un technicien spécialisé pour réparation (Service Client).

21.1 SERVICE DE MAINTENANCE PROGRAMMÉE (TOUS LES ANS)

Pour la maintenance annuelle de l'appareil, il est conseillé de contacter le revendeur pour l'intervention d'un technicien spécialisé.

ACTIVITÉS PÉRIODIQUES à la CHARGE de L'UTILISATEUR

Le tableau ci-dessous montre la maintenance générale qui peut être effectuée périodiquement par l'utilisateur. Le non-respect de ces procédures peut entraîner un dysfonctionnement ou une rupture de l'appareil.

DESCRIPTION	FRÉQUENCE DES OPÉRATIONS			
	Tous les jours	Toutes les semaines	Tous les mois	Tous les ans
Inspection visuelle générale	X			
Nettoyage de la chambre de cuisson	X			
Nettoyage du filtre d'entrée d'eau		X		
Vérification du fonctionnement de l'adoucisseur			X	
Nettoyage des composants électriques				X
Contrôle du serrage des plots électriques				X
Contrôle du niveau de détergent		X		
Contrôle fonctionnel général		X		

PERIODE d'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, débranchez l'alimentation électrique et l'eau, retirez le réservoir de détergent et fermez-les soigneusement. Protégez les parties externes en acier du four en les passant avec un chiffon doux juste imbibé d'huile de vaseline. Laissez la porte ouverte pour assurer un échange d'air approprié.

Lors de la restauration, avant utilisation:

- Effectuez un nettoyage approfondi du four et des accessoires ;
- Rebranchez le four à l'alimentation en électricité et en eau ;
- Vérifiez le four avant de le réutiliser ;
- Effectuer un cycle de lavage DUR.

Pour garantir une utilisation et une sécurité parfaites de l'appareil, il est recommandé qu'il soit réparé et vérifié par un centre de service agréé au moins une fois par an.

ÉLIMINATION du PRODUIT à la FIN de sa VITE UTILE

Pour éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés avant l'élimination du four :

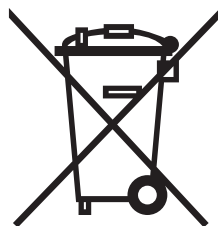
- Assurez-vous qu'il n'est plus possible de l'utiliser : à cette fin, le câble d'alimentation doit être coupé ou retiré (lorsque le four est déconnecté du secteur).
- Faites en sorte que les enfants, pendant leurs jeux, ne puissent pas être accidentellement piégés à l'intérieur de la chambre de cuisson ; pour cela, bloquez l'ouverture de la porte (par exemple avec du ruban adhésif ou des cadenas).

24.1 ÉLIMINATION DU FOUR

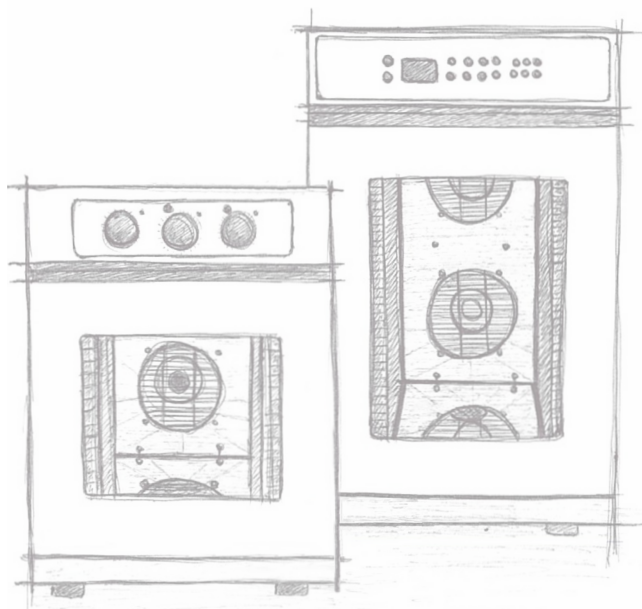
Conformément à l'article 13 du décret législatif n°49 de 2014 « Application de la directive DEEE 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques », le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa durée de vie utile, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les équipements sont constitués de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) en pourcentage supérieur à 90% en poids. Il est nécessaire de prêter attention à la gestion de ce produit en fin de vie, en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes du « pollueur-payeur », de la prévention, de la préparation pour la réutilisation, le recyclage et la valorisation. Veuillez noter que l'élimination abusive ou incorrecte du produit entraîne l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

24.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION (UNION EUROPÉENNE)

La directive de l'Union Européenne relative aux équipements DEEE a été transposée différemment d'un pays à l'autre. Si vous souhaitez éliminer cet équipement, nous vous suggérons donc de contacter vos autorités locales ou votre revendeur pour demander la bonne méthode d'élimination.







MANUAL de INSTALACIÓN & UTILIZACIÓN

COMBI OVENS

SUMARIO

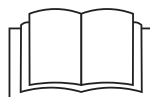
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	6
INSTRUCCIONES DEL INSTALADOR	8
2.1 ETIQUETA DE DATOS.....	8
2.2 TRANSPORTE DE EQUIPOS.....	9
2.3 POSICIONAMIENTO	9
2.3.1 SOPORTE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/ MUEBLE	11
2.3.2 SOPORTE EN LA PARTE SUPERIOR DE UN FERMETADOR	11
2.3.3 SOPORTE SOBRE UN HORNO O UN ABATIDOR DE TEMPERATURA.....	12
2.3.4 SOPORTE SOBRE UN STAND	12
2.4 AJUSTE DE LA PUERTA.....	12
CONEXIÓN ELÉCTRICA	12
3.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN	13
3.2 REEMPLAZO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	14
CONEXIÓN DE AGUA	14
4.1 AGUA DE ENTRADA.....	15
4.1.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA	15
4.2 DETERGENTE ENTRANTE	16
4.3 AGUAS RESIDUALES.....	17
DESCARGA DE HUMO.....	17
NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO	18
6.1 ADVERTENCIAS PARA EL PRIMER ENCENDIDO	18
6.1.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS.....	18
6.2 ADVERTENCIAS PARA COCINAR	18
6.3 TIPOS DE COCINA	19
6.4 COCINA MANUAL Y COCINA CON RECETA	20
6.5 USO DE LA SONDA TÉRMICA	21
PANEL DE CONTROL MECÁNICO	22
PANEL DE CONTROL DIGITAL	24
8.1 PANTALLA DE INICIO	25
8.2 ASISTENTE PARA MOSTRAR LA COCCIÓN MANUAL.....	25
8.2.1 AJUSTE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN	26
8.2.2 ESTABLECER EL TIEMPO DE COCCIÓN	26

8.2.3 AJUSTE DE LA Sonda Térmica	27
8.2.4 AJUSTE DE VAPOR/HUMEDAD.....	27
8.2.5 AJUSTE DE LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR.....	27
8.2.6 CREACIÓN DE RECETAS CON MÚLTIPLES ETAPAS.....	28
8.2.7 FASE DE PRECALENTAMIENTO.....	29
LISTA DE MENÚS.....	30
MENÚ DE LOS ÚLTIMOS PROGRAMAS	31
MENÚ DE LA LISTA DE RECETAS.....	31
MENÚ DE CICLOS ESPECIALES	32
12.1 REFRIGERACIÓN RÁPIDA.....	32
12.2 FERMENTACIÓN	33
12.3 COCCIÓN DEL DELTA T	34
12.4 PROGRAMA MULTI TEMPORÁNEO.....	36
12.5 PROGRAMA PARA EL INICIO DIFERIDO DEL LAVADO.....	37
MENÚ DE LAVADO	38
MENÚ DE SERVICIO.....	39
14.1 ACCESO A PARÁMETROS	39
14.2 FUNCIONES USB.....	41
14.2.1 ACTUALIZACIÓN DE FIRMWARE/ SOFTWARE DESDE USB	42
14.2.2 ACTUALIZAR IDIOMAS DESDE USB	42
14.2.3 EXPORTAR APPCC (HACCP SIGLAS EN INGLÉS) A USB ...	43
14.2.4 EXPORTAR RECETAS A USB.....	44
14.2.5 IMPORTAR RECETAS DE USB.....	45
14.2.6 IMPORTAR PARÁMETROS DESDE USB.....	46
14.2.7 IMPORTAR IMÁGENES DESDE USB	47
14.2.8 IMPORTAR RECETAS + IMÁGENES DE USB.....	48
14.2.9 ACTUALIZACIÓN COMPLETA DEL FIRMWARE/ SOFTWARE DESDE USB.....	48
14.3 CONEXIÓN DIRECTA AL SMARTPHONE.....	49
14.4 CONEXIÓN DE RED WI-FI Y SERVIDORES EN LA NUBE.....	50
14.5 INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA.....	52
14.6 CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA.....	53
14.7 AJUSTE DE FECHA Y HORA	53
14.8 ELIMINACIÓN DE IMÁGENES.....	54
MENÚ MODIFICAR RECETA.....	55
15.1 GUARDAR UNA RECETA.....	55

15.2 COPIAR UNA RECETA.....	56
15.3 CAMBIAR EL NOMBRE DE UNA RECETA.....	57
15.4 ELIMINAR UNA RECETA.....	57
15.5 ASOCIAR UNA RECETA CON UNA IMAGEN.....	58
15.6 DISOCIAR UNA IMAGEN	58
15.7 MODIFICACIÓN RÁPIDA DE UNA RECETA (SERVIDOR WEB)	59
15.8 ESTABLECER UNA RECETA CON INICIO DIFERIDO	60
SELECCIÓN DE UNA RECETA CON LLAVES/TECLAS FAVORITAS....	61
16.1 MODIFICACIÓN TEMPORAL DE UNA RECETA.....	61
16.2 INICIAR, PAUSAR O INTERRUMPIR UNA RECETA.....	61
I/O PRUEBA	63
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	64
18.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA.....	64
18.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA INTERIOR Y EL VIDRIO	64
18.3 LIMPIEZA ORDINARIA Y MANUAL DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	64
18.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS	65
18.5 REEMPLAZO DEL FUSIBLE.....	66
ADVERTENCIAS Y ALARMAS	66
19.1 FALLO DE LA Sonda DE LA CÁMARA DE COCCION	66
19.2 TERMOSTATO DE SEGURIDAD	67
19.3 FALTA DE TENSIÓN	67
MANTENIMIENTO PREDICTIVO	68
CAUSAS DE LOS PROBLEMAS MÀS COMUNES	69
21.1 SERVICIO DE MANTENIMIENTO PROGRAMADO (ANUALMENTE)	69
ACTIVIDADES PERIÓDICAS QUE DEBE LLEVAR A CABO EL USUARIO....	70
PERÍODO DE INACTIVIDAD	70
ELIMINACION DEL APARADO POR FINAL DE LA VIDA ÚTIL	71
24.1 ELIMINACIÓNDEL EQUIPO.....	71
24.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN (UNIÓN EUROPEA)	71



ADVERTENCIAS de SEGURIDAD



El incumplimiento de lo indicado en la siguiente guía también puede provocar daños y lesiones mortales, anula la garantía y exime al Constructor de cualquier responsabilidad. Antes de la instalación, el uso y el mantenimiento del equipo, lea atentamente el presente manual y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta posterior por parte de los distintos operadores. Si no ha comprendido todo el contenido de este manual, póngase en contacto con el Constructor. En caso de pérdida o deterioro de la documentación, solicitar al Fabricante el envío de la documentación de sustitución.



¡Peligro, peligro! Peligro inmediato o situación peligrosa que pueda causar lesiones o muerte.



Leer el manual de instrucciones.



Símbolo de puesta a tierra.



Símbolo equivalente.

- Antes del uso y mantenimiento del equipo lea cuidadosamente este folleto y guárdelo cuidadosamente para cualquier consulta futura por parte de los diferentes operadores. Si algunas partes no son comprensibles, póngase en contacto con el constructor.
- En caso de transferencia del equipo, haga que el nuevo usuario tenga este folleto.
- El uso, limpieza y mantenimiento distintos de los indicados en este folleto se consideran inadecuados y pueden causar daños, lesiones o accidentes mortales, anular la garantía y liberar al Constructor de cualquier responsabilidad.
- La limpieza y el mantenimiento destinados al usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato solo debe ser utilizado para la cocción de alimentos en cocinas profesionales por personal cualificado: cualquier otro uso no se ajusta al uso previsto y, por lo tanto, es peligroso.
- Se recomienda monitorear el equipo a lo largo de su funcionamiento.
- El aparato podrá ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o sin experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisados o siguiendo instrucciones sobre el uso seguro del aparato y la comprensión de los peligros inherentes al mismo. Los niños no deben jugar con el corsé. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario y no serán realizados por niños sin vigilancia.
- Si el equipo no funciona o nota anomalías funcionales o estructurales, desconéctelo del suministro de energía y agua y póngase en contacto con un Centro de Servicio Autorizado por el Constructor sin intentar repararlo usted mismo. Para una posible solicitud de reparación el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de este requisito hace que la Garantía sea nula.
- Se recomienda, para garantizar que el aparato se encuentre en perfectas condiciones de uso y seguridad, que esté sujeto al mantenimiento y al control de un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.
- No bloquee ninguna entrada de aire en el equipo. El usuario solo debe llevar a cabo operaciones de limpieza rutinarias. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para enviar a un técnico especializado y debidamente formado.
- Antes de realizar cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y llevar el equipo de protección individual adecuado (por ejemplo, guantes, etc.).
- Si el aparato está equipado con ruedas o se coloca sobre un mueble con ruedas, su libertad de movimiento debe limitarse mediante dispositivos antimovimiento (por ejemplo, cadenas), de modo que durante el movimiento no pueda dañar en modo alguno los cables eléctricos, el agua y las tuberías de drenaje.

INSTRUCCIONES del INSTALADOR

- Todas las operaciones de instalación y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado autorizado por el Constructor, de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso y respetando la normativa relativa a las instalaciones y seguridad en el trabajo.
- Antes de instalar el equipo, comprobar la conformidad de las plantas con la normativa vigente en el país de uso y con la información en la placa de datos técnicos.
- El equipo se desconectará de la alimentación eléctrica antes de que se lleve a cabo cualquier instalación o mantenimiento.
- Las intervenciones, manipulaciones o cambios no expresamente autorizados y que no cumplan con las disposiciones de este manual interrumpirán la garantía. La instalación o el mantenimiento distintos de los indicados en este folleto pueden causar lesiones o accidentes mortales al instalador y al usuario y causar daños a las instalaciones del sitio de instalación.
- La sustitución del cable de alimentación solo será realizada por un técnico cualificado y autorizado. El cable solo podrá sustituirse por una de características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de conexión a tierra debe ser siempre verde amarillo.

2.1 ETIQUETA DE DATOS

La placa/etiqueta de datos técnicos proporcionará información técnica importante indispensable en caso de solicitud de intervención para el mantenimiento o la reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no eliminarlo, dañarlo o modificarlo.

A	Your code/Name:							
B	Art.: XXXXXX	 XXXXXXXXXXXX						
C	Model.: XXXXXX							
D	Ref.: XXXXXX							
E	Ser. N° : XXXXXX							
F	TYPE:							
G	<table border="1"> <tr> <td>IPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~ </td> </tr> <tr> <td></td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> </table>		IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~		XX-XX Hz
IPX	kPa: XXX-XXX							
XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~							
	XX-XX Hz							
H	KG: XXX Ord: XX/XXXX							

- A - ARTÍCULO
- B - MODELO
- C - REFERENCIA
- D - NÚMERO DE SERIE
- E - PRESIÓN DE USO (AGUA)
- F - GRADO DE PROTECCIÓN
- G - DATOS ELÉCTRICOS
- H - EQUIPO DE PESO

2.2 TRANSPORTE DE EQUIPOS

Los equipos deberán ser transportados con un dispositivo tipo carretilla elevadora a la sala de instalación utilizando a tal efecto un equipo de protección individual. En el caso de hornos con ruedas, insertar las horquillas desde la parte delantera, teniendo cuidado de no dañar los carriles del carro y el tubo de escape situado en la parte inferior del horno.



ATENCIÓN!



¡El equipo nunca debe ser volcado o arrastrado!

Durante el movimiento, está prohibido el tránsito o la estancia de personas no autorizadas cerca de la zona de trabajo. El material de embalaje, por ser potencialmente peligroso, debe mantenerse fuera del alcance de los niños y animales. El mismo deberá eliminarse adecuadamente de conformidad con los requisitos locales.

2.3 POSICIONAMIENTO

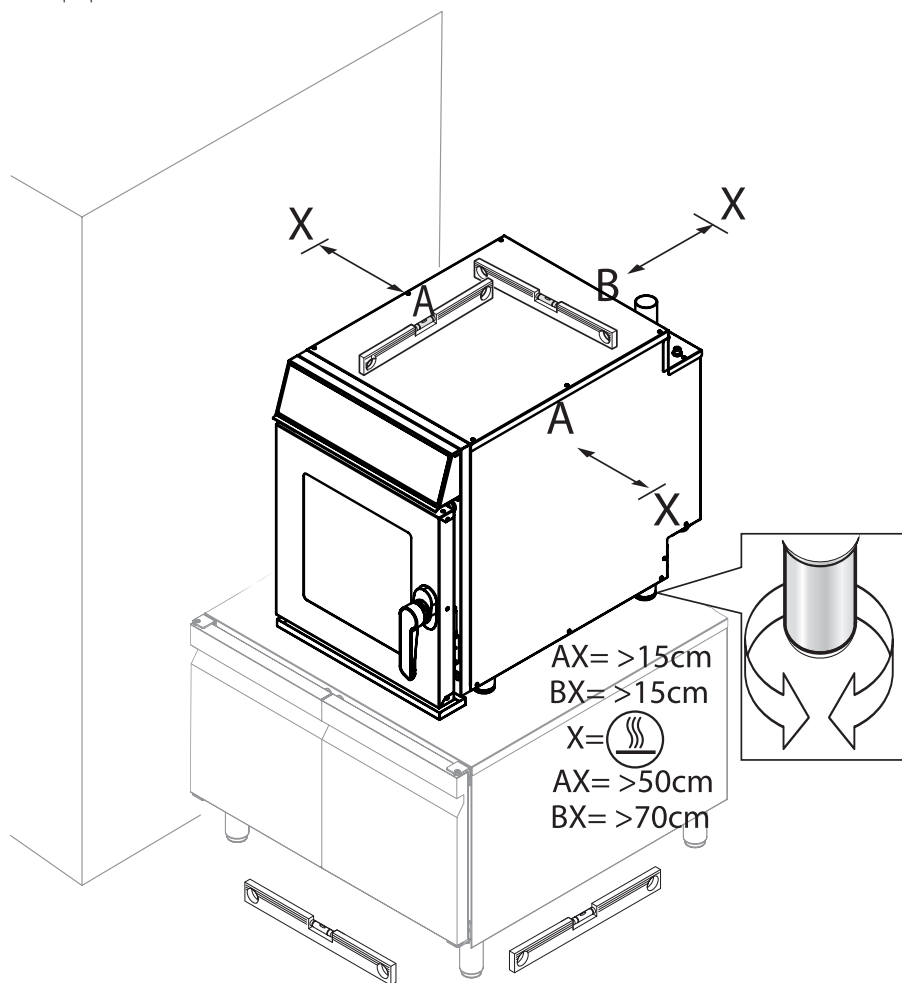
A la hora de seleccionar la sala de posicionamiento, tenga en cuenta que el equipo pueda ser desplazado fácilmente ante la necesidad de un mantenimiento extraordinario: tenga la precaución de que cualquier obra, realizada posteriormente a la instalación del horno como por ejemplo: construcción de paredes, sustitución de puertas por puertas más estrechas, renovaciones, etc no obstaculice el movimiento.

La sala de colocación deberá:

- Tener una adecuada ventilación y no estar expuesta a agentes atmosféricos;
- Tener una temperatura entre + 5.°C y + 45.°C (+ 41.°F y + 113.°F) y una humedad inferior al 70 %;
- Tener un suelo liso, perfectamente nivelado que soporte el equipo a plena carga;
- Cumplir la normativa vigente en materia de seguridad en el trabajo e instalaciones;
- Dedicarse a la preparación de alimentos.

El equipo se instalará:

- Bajo una campana extractora de potencia adecuada (lea cuidadosamente la sección dedicada al escape de humos);
- De forma tal de tener acceso a las conexiones;
- Lejos de materiales inflamables o potencialmente explosivos;
- Teniendo en cuenta que se pueda abrir completamente la puerta del equipo.



NO SE RECOMIENDA REALIZAR LA INSTALACIÓN CERCA DE OTROS EQUIPOS QUE PUEDAN ALCANZAR ALTAS TEMPERATURAS.

En caso que sea necesario colocar el horno cerca de otros equipos, proporcionar un espacio de al menos 50 cm lateral y 70 cm detrás de ellos o bien interponer una pared aislante.

POR RAZONES DE SEGURIDAD, NO COLOQUE LA BANDEJA DE HORNEAR MÁS ALTA A UNA ALTURA SUPERIOR A 160 CM.

Si este fuera el caso, aplique la etiqueta «quemaduras peligrosas» suministrada al equipo a la altura indicada.

NO COLOQUE EL EQUIPO CERCA DE MATERIALES O CONTENEDORES INFLAMABLES (POR EJEMPLO, PAREDES DE SEPARACIÓN, CILINDROS O GARRAFAS GAS, ETC.) YA QUE EXISTEN RIESGOS DE INCENDIO.

Cubra cualquier pared con material térmico no inflamable.

EL EQUIPO NO ES ADECUADO PARA SER COLGADO.

NO SE PERMITE EL SOPORTE DIRECTO EN TIERRA DEL EQUIPO.

Están disponibles desde el constructor o revendedores soportes que se colocarán debajo de él para obtener la altura deseada desde el suelo. No instale equipos sin pies.

El equipo se puede colocar:

- Encima de una mesa o armario realizado en material no inflamable;
- Por encima de un elevador compatible;
- Sobre un horno compatible o una voladura compatible;
- Por encima de una estructura del constructor (stand).

2.3.1 SOPORTE EN LA PARTE SUPERIOR DE UNA MESA/ MUEBLE

Si el equipo estuviera situado sobre una mesa de trabajo o sobre un mueble neutro, este último deberá estar perfectamente nivelado y estable, soportará el equipo a plena carga siendo la superficie de soporte ignífuga y resistente a altas temperaturas. Si es necesario, actuar sobre los pies del equipo para regularlo con la ayuda de una burbuja.

2.3.2 SOPORTE EN LA PARTE SUPERIOR DE UN FERMETADOR

Si el equipo se coloca en la parte superior de un fermentador de la misma serie, es suficiente colocarlo encima de él, asegurando que los pies sean estables y encajen en los pasadores de la estructura inferior.

2.3.3 SOPORTE SOBRE UN HORNO O UN ABATIDOR DE TEMPERATURA

Si el equipo se coloca sobre hornos o abatidores de temperatura de la misma serie, es obligatorio montar el kit de superposición que se solicitará al Constructor. A continuación, insertar la base de los pies del horno en los pasadores del equipo inferior. Para las instrucciones de instalación del kit de solapamiento, consulte la hoja contenida en el embalaje de la misma.

2.3.4 SOPORTE SOBRE UN STAND

Si el equipo está colocado por encima de un stand inserte la base de sus pies en los pasadores de la estructura inferior. Siempre es posible completar su propia composición, añadiendo o reemplazando accesorios y equipos complementarios, de esta manera es posible satisfacer todas las necesidades de cocina o espacio. Visite nuestro sitio web o póngase en contacto con nosotros para cualquier información.

2.4 AJUSTE DE LA PUERTA

Una vez que el horno se ha colocado correctamente en el lugar designado, es necesario verificar el sellado de la puerta. Si la puerta resulta difícil de cerrar, es posible ajustar su pestillo girándolo con una abrazadera hasta que alcance una posición perfectamente horizontal.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



ATENCIÓN!



Antes de proceder con la conexión a la red eléctrica, lea cuidadosamente las advertencias de seguridad en las primeras páginas de este manual y compare siempre los datos del sistema con los de la placa de datos técnicos

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe cumplir con la normativa vigente en el país de instalación del equipo y debe ser realizada por personal cualificado autorizado por el Constructor. El incumplimiento de estas normas puede causar daños y perjuicios, hacer que se caiga la garantía y aliviar al constructor de cualquier responsabilidad.

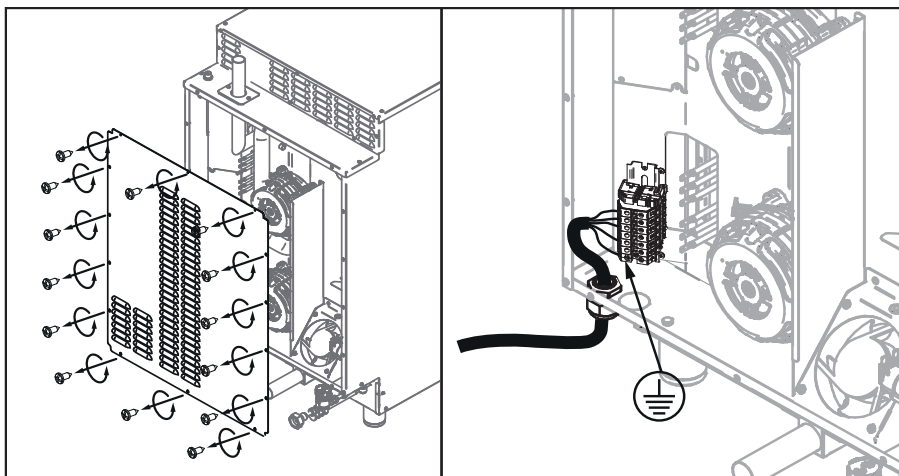
Cuando el aparato esté en funcionamiento, el valor de la tensión de alimentación no deberá diferir en $\pm 10\%$ del valor indicado en la placa de datos técnicos. La conexión ilustrada y los colores de los cables son indicativos, solo se refieren al diagrama que se muestra en el equipo.

Para la conexión directa a la red de alimentación eléctrica, es necesario colocar, entre el equipo y la propia red eléctrica, un dispositivo (cuyo tamaño será de acuerdo a la carga) a fin de garantizar su desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura que permita la desconexión total en las condiciones de sobretensión de categoría III. Es obligatorio realizar una correcta conexión a tierra; el cable de tierra no debe ser interrumpido bajo ninguna circunstancia.

Cuando existen varios aparatos presentes en la misma habitación, es obligatorio proporcionar una conexión equipotencial utilizando el bloque de terminal ubicada en la parte trasera inferior del aparato. El bloque de terminal permite conectar un cable a tierra de acuerdo con los requisitos legales vigentes.

Una etiqueta adhesiva se encuentra en el aparato e indica cómo debe llevarse a cabo la conexión de acuerdo al tipo de voltaje disponible.

3.1 CÓMO HACER LA CONEXIÓN



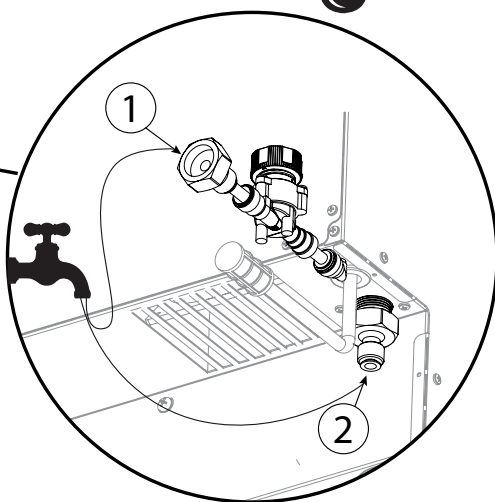
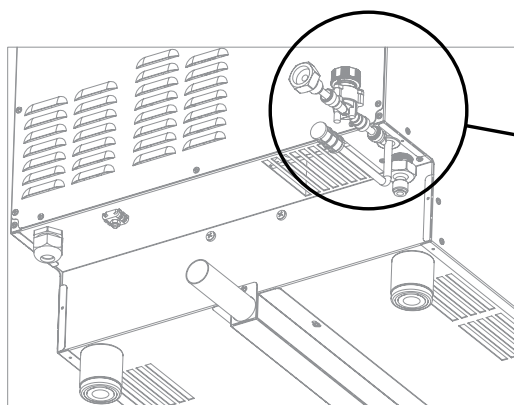
- Abra la parte posterior del equipo y localice el bloque de terminales.
- Afloje la entrada del cable e inserte el cable de alimentación a través de él. La etiqueta colocada en el lateral indica siempre el tipo de cable que se va a utilizar y
- su sección, dependen de la tensión y la absorción del equipo (p. ej. Cable: 5x10 mm² H07RNF).
- Conecte los conductores de cables siguiendo el diagrama de la etiqueta adhesiva externa: haga SOLO los enlaces indicados sin modificarlos. El conductor de tierra amarillo/verde tendrá una longitud mínima de 3 cm que los demás conductores.
 - PE (amarillo/verde): conductor de protección contra el suelo
 - N (azul): conductor neutro
 - L1/2/3 (marrón/gris/negro): conductores de fase
- Una conexión incorrecta podría causar sobrecalentamiento al bloque terminal que conduce al derretimiento y al riesgo de choque eléctrico.
- Compruebe la ausencia de dispersión eléctrica entre fases y tierra. Comprobar la continuidad eléctrica entre la canal externa y el cable de tierra de la red. Se recomienda utilizar un multímetro para realizar estas operaciones.
- Cierre el lado con los tornillos y cierre el cable atornillando la tuerca de la entrada del cable.

3.2 REEMPLAZO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Esta operación debe ser realizada únicamente por un técnico cualificado y autorizado. El cable solo podrá sustituirse por una de características similares: la placa de datos técnicos siempre indica el tipo de cable a utilizar y su sección. El cable de conexión a tierra debe ser siempre verde amarillo.



CONEXIÓN de AGUA



4.1 AGUA DE ENTRADA

El horno está equipado con una entrada principal de agua para la humidificación con una conexión de $\frac{3}{4}$ ". Una segunda conexión también se proporciona si el equipo está equipado para el lavado automático. En este caso, la conexión es de $\varnothing$ 8 mm. También se suministra un tubo de 1,5 m completo de un filtro como exige la normativa vigente, para ser montado durante la instalación.

Para realizar la conexión utilizar solamente el material suministrado, no utilizar o reutilizar otras tuberías. Antes de conectar la manguera al aparato, drenar el agua para eliminar cualquier tipo de Impurezas que pudieran estar presentes en la tubería de agua. Se puede instalar una válvula de compuerta para cerrar el suministro de agua según sea necesario.

4.1.1 CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA

El agua de entrada tendrá las siguientes características:

- Temperatura máxima de 30.°C (86°F);
- Dureza máxima de 5.°f (grados franceses) para evitar acumulaciones de sarro y piedra caliza dentro de la cámara de cocción;
- Ser potable;
- Valores de presión entre 150 kPa (1,5 bar) y 200 kPa (2 bar).

Presión inferior a 150 kPa (1,5 bar): el equipo podría funcionar pero no de la manera correcta.

Presión superior a 200 kPa (2 bar): instale un reductor de presión calibrado a 200 kPa (2 bar).

La dureza del agua indica el contenido de magnesio, calcio y metales pesados presentes en el agua. Se mide utilizando kits fácilmente disponibles en el mercado. La dureza se expresa en grados franceses (°f) o alemanes (dH) (1°dH grados alemanes = 1,8) °f grados franceses — 1°f= 10 mg de carbonato de calcio (CaCO₃) por litro de agua.

- CLASIFICACIÓN DEL AGUA

El agua de entrada tendrá las siguientes características:

- Muy dulce hasta 7ºf
- Dulce de 7ºf a 14ºf
- Media dura de 14ºf a 22ºf
- Discretamente dura de 22ºf a 32ºf
- Dura de 32ºf a 54ºf
- Muy dura sobre 54ºf

En el caso de agua excesivamente dura ($> 5^\circ\text{F}$), utilizar desmineralizadores (disponibles en el fabricante/el revendedor); la dureza excesiva del agua podría causar acumulaciones de piedra caliza y sarro dentro de la cámara de cocción y dañar tuberías las internas, elementos de calefacción, ventiladores y electroválvulas.

4.2 DETERGENTE ENTRANTE

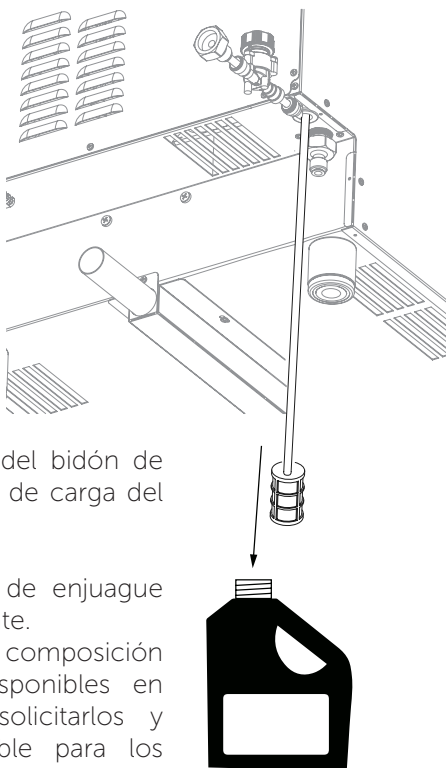
Inserte el tubo en el bidón del detergente.

Se recomienda utilizar detergentes y abrillantadores suministrados por el Constructor: esto garantiza los mejores resultados de lavado y el perfecto mantenimiento y cuidado del equipo.

Mantenga el tubo del detergente lejos del tubo para la descarga ya que se podría dañar. El bidón del detergente siempre debe colocarse en el suelo, nunca por encima del equipo. Después de la sustitución del bidón de detergente siempre realice un ciclo de carga del mismo.

Se aconseja realizar un programa de enjuague luego del ciclo de carga de detergente.

La ficha de datos de seguridad y la composición química del detergente están disponibles en el constructor. Es aconsejable solicitarlos y mantenerlos en un lugar accesible para los operadores.



4.3 AGUAS RESIDUALES

Conecte la descarga del agua a una manguera NO metálica capaz de soportar altas temperaturas (más de 90.°C).

La descarga tendrá las siguientes características:

- Ser de tipo sifonato (sifón no incluido en el presente);
- Tener hasta un metro de largo;
- Tener un gradiente mínimo del 4 %;
- No tener puntos de estrangulamiento;
- Tener un espacio de aire ("air gap") de al menos 25 mm;
- Tienen un diámetro no inferior al del acoplamiento de escape.

Si se cocina a menudo grandes cantidades de alimentos grasos (por ejemplo, aves de corral), no use el sifón y agregue un separador de grasa o bien descarte la grasa directamente en una rejilla. En ambos casos, mantener el «espacio de aire» mas arriba indicado.

Por «espacio de aire» se entiende la distancia libre entre el tubo de descarga y la zona de evacuación (rejilla u otro tubo receptor). El cumplimiento de esta legislación garantiza que las bacterias potencialmente peligrosas NO podrán rastrear el tubo de escape y contaminar los platos.

DESCARGA de HUMO

Durante la cocción se producen humos calientes y olores evacuados de la chimenea de drenaje de humo en la parte superior del equipo. Esta última deberá colocarse debajo de una campana de aspiración de flujo y dimensiones adecuadas al tipo de equipo. El Constructor recomienda la instalación de sus propias campanas; para su montaje, consulte las instrucciones contenidas en el embalaje de las propias campanas.

La campana permanecerá encendida durante todo el funcionamiento del equipo.

Asegúrese de que no hay objetos o materiales por encima de la descarga de humo que puedan obstruir el flujo de los humos o ser dañados por la temperatura o los propios humos.

No deje materiales inflamables cerca del tubo de escape.

NORMAS de SEGURIDAD para el USUARIO

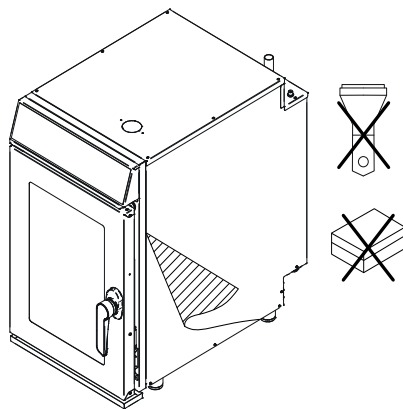
6.1 ADVERTENCIAS PARA EL PRIMER ENCENDIDO

- El uso de su equipo es sencillo e intuitivo.
- En las siguientes páginas le guiamos paso a paso en el conocimiento del equipo: esto le dará la certeza de obtener resultados siempre conformes a sus expectativas y garantizará un rendimiento óptimo y una larga vida útil de su equipo.
- En el primer uso del equipo, limpie a fondo el interior de la habitación realizando un lavado.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que no haya objetos no conformes en el interior de la cámara (manual de instrucciones, bolsas de plástico o cualquier otra cosa).
- Asegúrese de que el escape de humos esté libre de obstrucciones y de que no haya materiales inflamables en las proximidades.

6.1.1 ELIMINACIÓN DE PELÍCULAS

Retire la película protectora de los hornos evitando el uso de sustancias abrasivas/agresivas u objetos metálicos (por ejemplo, raspadores).

Si quedan residuos adhesivos, frote con un paño suave empapado en detergente a base de aceite, adecuado para superficies de acero inoxidable, no agresivas o abrasivas. Evite el uso de raspadores, herramientas abrasivas o afiladas.



6.2 ADVERTENCIAS PARA COCINAR

- Tenga cuidado al abrir la puerta cuando el horno está caliente.
- Evitar el salado de los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el equipo lo antes posible.
- Evite superponer los alimentos o sobrecargar las bandejas (máximo 10 kg por bandeja).
- Distribuir las bandejas de manera uniforme por toda la altura de la cámara de cocción respetando el número máximo indicado para cada aparato. Respete siempre las indicaciones de carga del equipo que tenga.

- En el caso de cocinar con parrillas de alimentos especialmente grasos (por ejemplo, asados o aves de corral), coloque una bandeja para hornear con los bordes altos en la parte inferior de la cámara de cocción para recoger las grasas que se escurren de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, evite abrir la puerta durante la cocción.
- Para manipular contenedores, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, use siempre ropa térmica protectora (EPI) adecuada para el uso en cuestión (p. ej., guantes térmicos).
- Durante la cocción y hasta el enfriamiento, las partes externas e internas del equipo pueden estar muy calientes (temperatura superior a 60°C / 140°F). Para evitar el peligro de quemaduras, se recomienda no tocar las zonas marcadas con este símbolo.
- Tenga mucho cuidado de sacar las bandejas de la cámara del equipo, especialmente si contienen líquidos.
- No utilice durante la cocción alimentos o líquidos fácilmente inflamables (p. ej., alcohol).
- Asegúrese de que las instalaciones para hornear dentro de la cámara de cocción estén bien bloqueadas en las paredes, de lo contrario, las bandejas que contienen alimentos o líquidos calientes pueden caerse y causar el riesgo de quemaduras.
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, realizando una limpieza diaria: ¡las grasas o los residuos alimenticios si no se eliminan de su interior podrían incendiarse!
- La extracción de la sonda en el corazón, si se utiliza, debe llevarse a cabo a través del mango antes de extraer las bandejas.
- Maneje la sonda con cuidado, ya que es muy puntiaguda y después de su uso alcanza altas temperaturas.
- Utilizar el aparato con una temperatura ambiente comprendida entre +5°C y +45°C (+41°F y +113°F).

6.3 TIPOS DE COCINA



ATENCIÓN!



Para un óptimo resultado es necesario precalentar el horno antes de cada cocción. Se recomienda precalentar el horno con una temperatura de al menos 30.°C superior a la temperatura de cocción. Aumentar la temperatura en caso de carga completa.

COCCIÓN DE CONVECCIÓN

Los alimentos se cocinan gracias al calor seco generado por las resistencias. Los ventiladores permiten una difusión uniforme del aire caliente en la cámara de cocción. En caso de necesidad, este tipo de cocción le permite introducir manualmente la humedad en la cámara de cocción.



COCCIÓN AL VAPOR

Los alimentos se cocinan gracias al vapor en la cámara de cocción. Para garantizar excelentes resultados, el valor de humedad debe fijarse en «100 %». Para que la función de humidificación funcione satisfactoriamente, la temperatura debe fijarse en al menos 80-100.°C.

El vapor es ideal para todos los platos que requieren cocina «delicada» o para la pasteurización de las cremas.



COCCIÓN COMBINADA

Los alimentos se cocinan gracias a la alta temperatura generada por las resistencias asociadas con el vapor que se inyecta automáticamente en la cámara de cocción.



6.4 COCINA MANUAL Y COCINA CON RECETA

En la cocción manual, el usuario, basándose en su experiencia, establece los parámetros de cocción deseados para una o más fases de cocción:



DURACIÓN DE LA
COCCIÓN POR
TIEMPO O CON UNA
SONDA TÉRMICA



TEMPERATURA
DE LA CÁMARA
DE COCCIÓN



REGULACIÓN DE
LA HUMEDAD
DESEADA



VELOCIDAD DEL
VENTILADOR

Si se ha fijado la duración de la cocción:

- Por tiempo (por ej. 1:40 horas: minuti) finalizará al final de este último (0.00);
- Con la sonda térmica, la cocción terminará cuando esta última detecte que la temperatura en el corazón de los platos ha alcanzado el valor establecido por el usuario (por ej. 85.°C).

En la preparación de recetas, se pueden utilizar recetas almacenadas previamente por el usuario.

El equipo puede contener hasta 99 recetas.



6.5 USO DE LA Sonda Térmica

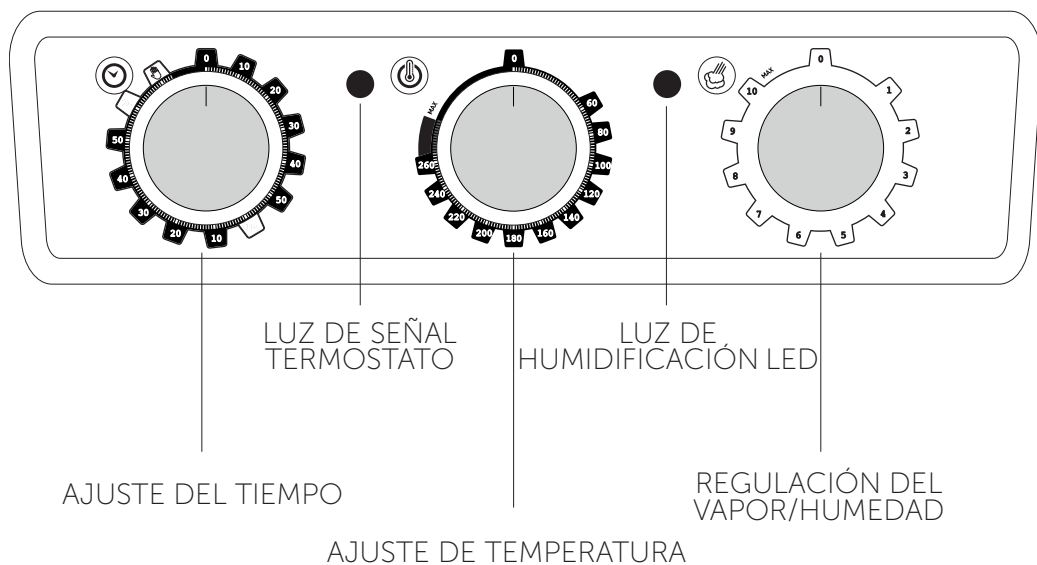
La sonda térmica, durante la cocción, detecta la temperatura en el «corazón» de los alimentos: indicará cuándo en su interior se ha alcanzado el valor fijado por el usuario o la fábrica.



- La sonda de aguja se utilizará a una temperatura máxima de consigna del horno de 250°C y se extraerá únicamente de la parte del mango.
- La sonda térmica debe insertarse profundamente en la comida a hornear asegurándose que su punta llegue al «corazón» de los alimentos, es decir, en su punto más íntimo, sin sobresalir.
- Tenga cuidado de no meterlo en puntos muy gruesos y/o cerca de los huesos.
- Si el alimento es de bajo espesor, inserte la sonda de forma paralela al plano de apoyo.
- Se recomienda mantener la sonda limpia y desinfectada en todo momento.
- Utilice solo la sonda térmica por el constructor.

Manejar cuidadosamente la sonda en tanto se trata de un elemento muy puntiagudo y, después de su uso, alcanza altas temperaturas.

PANEL de CONTROL MECÁNICO



- AJUSTE DEL TIEMPO

Cuando se selecciona la opción manual, el horno permanece encendido todo el tiempo, hasta que el operador interviene. Cuando se selecciona un valor determinado, el horno permanece encendido durante esa cantidad de tiempo (máximo 120 minutos).

- AJUSTE DE TEMPERATURA

Esta perilla le permite seleccionar la temperatura de cocción deseada.

PRECALENTAMIENTO: Para anular los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta al introducir los alimentos en el horno, se recomienda un precalentamiento de al menos 30 °C por encima de la temperatura prevista para la cocción.

- LUZ DE SEÑAL TERMOSTATO

Se recomienda un precalentamiento de al menos 30 °C por encima de la temperatura de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor de la apertura de la puerta al introducir los alimentos en el horno.

- REGULACIÓN DEL VAPOR/HUMEDAD

Esta perilla permite activar la función de humidificación. Es ajustable de mínimo a máximo girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj, la inyección de vapor dentro de la cámara de cocción es proporcional a la posición establecida.



ATENCIÓN!

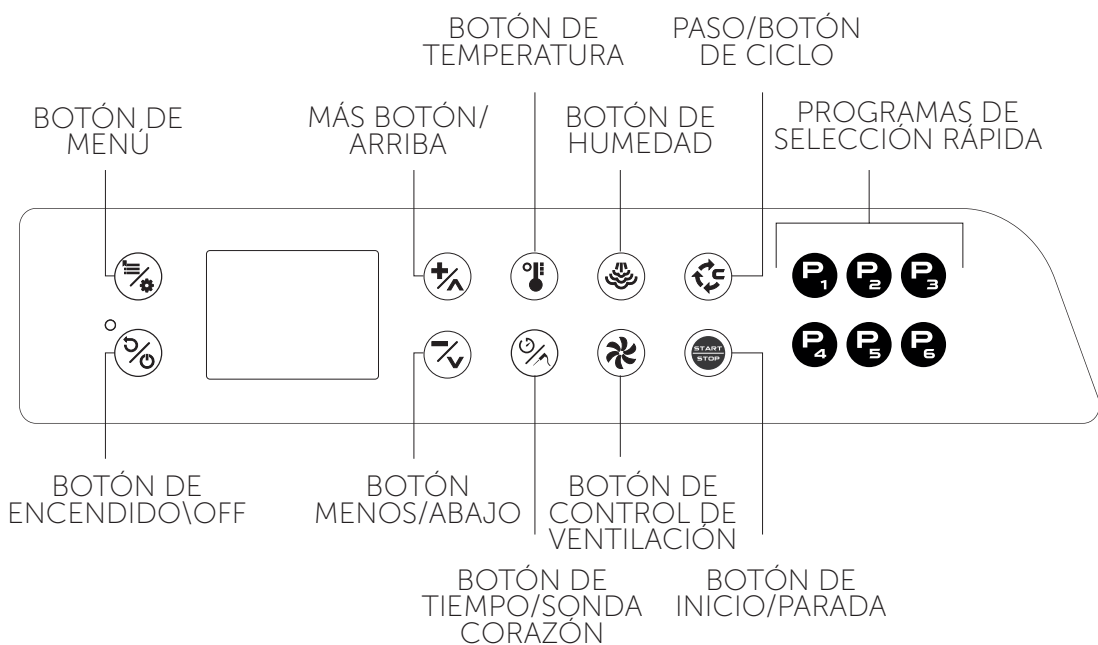


Para que la función de humidificación funcione de manera óptima, es necesario que la temperatura se ajuste al menos a 80-100°C. Además, para una buena cocción, es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada antes de activar la inyección de vapor.

- LUZ DE HUMIDIFICACIÓN LED

Cuando se enciende significa que se está inyectando vapor en la cámara de cocción. La inyección se realiza independientemente de la temperatura (es necesario comprobar que la cámara de cocción tiene la temperatura suficientemente alta para generar vapor de buena calidad).

PANEL de CONTROL DIGITAL



8.1 PANTALLA DE INICIO

La sola pulsación de la tecla ON/OFF (encendido/apagado), conduce a activar el estado ON del horno.



Si el horno ya se encontraba en estado ON, presionar prolongadamente de la tecla ON/OFF (encendido/apagado) conduce a activar el modo de STAND-BY (modo espera, reposo).

Si el horno se encuentra en ON, ante un tiempo de inactividad predeterminado, se activa el modo de STAND-BY.

La página de inicio muestra la pantalla predeterminada de la cocina manual. En la parte inferior de la pantalla, se encuentran algunos iconos de estado. En el campo central siempre que no estemos utilizando el horno para cocinar nos mostrará la temperatura real de la cámara de cocción, mientras que cuando estamos cocinando nos mostrará la hora actual.

Los iconos de estado son:

- Símbolo que indica calentamiento activo (resistencias encendidas).
- Señal de presencia WiFi.
- Triángulo de alarma
- Símbolo de humidificación
- Símbolo para la luz de la cámara de cocción..
- Pausa/reproducción, indicando el estado de cocción al abrir o cerrar la puerta.

8.2 ASISTENTE PARA MOSTRAR LA COCCION MANUAL

Cuando se pulsa el botón ENCENDIDO/APAGADO, el horno cambia al estado ENCENDIDO y carga un programa de cocción manual con valores predeterminados por defecto.

Todos los programas, incluido el manual, tienen la función de precalentamiento automático en la que se establece el punto de ajuste igual al conjunto de la primera fase aumentado en un 20%.

En la ficha se pueden memorizar hasta 100 programas con hasta cuatro fases cada uno y se han previsto los siguientes ajustes de cocción para cada fase:

- Conjunto de temperatura
- Tiempo de juego o sonda al corazón
- Humedad
- Velocidad del ventilador

8.2.1 AJUSTE LA TEMPERATURA DE COCCIÓN



Pulse la tecla
TEMPERATURA



Establecer el valor
de temperatura
actuando en las
teclas MÁS y MENOS



Pulse la tecla
TEMPERATURA
para confirmar

8.2.2 ESTABLECER EL TIEMPO DE COCCIÓN



Pulse la tecla
TIEMPO



Establecer el valor
del tiempo actuando
en las teclas MÁS
y MENOS



Pulse la tecla
TIEMPO para
confirmar

8.2.3 AJUSTE DE LA Sonda Térmica



Pulse la tecla
TIEMPO dos veces



Establecer la
temperatura a
alcanzar en el corazón
del producto con
MÁS y MENOS



Pulse la tecla
TIEMPO para
confirmar

8.2.4 AJUSTE DE VAPOR/HUMEDAD



Pulse la tecla
HUMEDAD



Establecer la
porcentaje de vapor
deseado actuando
en las teclas
MÁS y MENOS



Pulse la tecla
HUMEDAD para
confirmar

Durante la fase de inicio, la presión prolongada de la tecla de vapor abre la válvula solenoide del agua durante el tiempo que se mantenga presionada la mencionada tecla; en cambio, si se presiona solo una vez se mostrará el valor establecido y se permitirá su cambio.

8.2.5 AJUSTE DE LA VELOCIDAD DEL VENTILADOR

El horno tiene dos velocidades diferentes del ventilador/motor:

- 2 = Máximo: Sin necesidad de presionar tecla alguna, el motor trabaja a la velocidad máxima y se utiliza en la mayor parte de la cocción; la velocidad de arranque del ventilador siempre está posicionada en «Max».
- 1 = Mínimo: Presionando el botón de velocidad del ventilador/motor, el motor conduce a la velocidad más baja, que se utiliza especialmente para platos delicados, como platos de pastelería.

El horno tiene dos velocidades diferentes del ventilador/motor:



Pulse la tecla
AJUSTE
VENTILACIÓN



Establecer el valor 1
o 2 actuando en las
teclas MÁS y MENOS



Pulse la tecla
AJUSTE
VENTILACIÓN
para confirmar

Durante el precalentamiento, NO es posible cambiar la velocidad de los ventiladores.

8.2.6 CREACIÓN DE RECETAS CON MÚLTIPLES ETAPAS

Cada programa, incluido el programa manual, puede estar compuesto por:

1. Una fase de precalentamiento regulable y hasta 3 fases de cocción.
2. Un ciclo de precalentamiento fijo y hasta 4 fases de cocción.

Para crear una receta de varios pasos:

- Acceda a la pantalla de cocción manual y establezca los parámetros de la primera fase.
- Pulse la tecla FASI para acceder a la segunda etapa o pulse la tecla INICIO/ PARADA para comenzar la cocción.



- Establezca los parámetros deseados para la segunda fase.
- Pulse la tecla FASI para acceder a la tercera etapa o presione la tecla INICIO/PARADA para comenzar la cocción.
- Establezca los parámetros deseados para la tercera fase o presione la tecla START\STOP para comenzar la cocción.
- Pulse la tecla FASI para acceder a la cuarta fase.
- Establezca los parámetros deseados para la cuarta fase.
- Pulse el botón INICIO/PARADA para que comience la cocción.
- Para eliminar una fase es necesario llevar el tiempo establecido en la fase a eliminar a valor cero.

ATENCIÓN!

- No es posible establecer tiempo cero para la primer fase.
- Si en cualquier fase el tiempo establecido fuese infinito, no será posible configurar fases adicionales.
- No es posible establecer tiempo infinito a una fase, siempre que una de las siguientes fases se encuentre activa.
- No es posible eliminar una fase si la siguiente fase se encontrara activa; es posible deshabilitar solo la última fase activa.
- Durante un ciclo de cocción es posible forzar la transición a la siguiente fase antes del final de la fase actual, estableciendo el tiempo de cocción de la fase en curso a zero.

8.2.7 FASE DE PRECALENTAMIENTO

Cada programa, incluido el ciclo manual, puede preveer su propia fase de precalentamiento.

Para habilitar la fase de precalentamiento se deber presionar la tecla FASI. A continuación, seleccione la fase de precalentamiento (P) y presione la tecla TIEMPO para habilitar o deshabilitar el precalentamiento.

Hay varios modos de funcionamiento de la fase de precalentamiento que el usuario puede seleccionar modificando el parámetro P20 (ver sección «Acceso a los parámetros»):

- P20 = 0 Precalentamiento desactivado
- P20 = 1 La temperatura de precalentamiento es igual a la temperatura de fase 1 aumentada en un 20 %; es posible desactivar el precalentamiento.
- P20 = 2 La temperatura de precalentamiento es igual a la temperatura de fase 1 aumentada en 20.°C (68.°F), es posible desactivar el precalentamiento.
- P20 = 3 El usuario establece manualmente el valor de temperatura de precalentamiento.
- P20 = 4 La temperatura de precalentamiento es igual a la temperatura de fase 1 aumentada en un 20 %, la fase de precalentamiento no se puede cambiar o desactivar.

Para desactivar o modificar el precalentamiento:

- Seleccione el programa deseado o acceda a una cocción manual.
- Seleccione «P» presionando la tecla FASI.
- En caso de que el valor de P20 se encuentre establecido en 1 o 2, solo puede desactivarse presionando la tecla TIEMPO.
- Si P20 se encuentra establecido en 3, es posible ajustar la temperatura y la velocidad del ventilador.

- Pulse el botón FASI para volver a la primera fase de cocción.

Cuando se alcanza la temperatura establecida para el precalentamiento, una alarma sonora se activa y una luz parpadea. La temperatura de precalentamiento se mantiene en la cámara de cocción hasta que se abra la puerta. Cuando la puerta del horno se cierra, se inicia automáticamente la primera fase del ciclo de cocción.

La alarma sonora que indica que la temperatura del precalentamiento ha sido alcanzada se silencia al abrir la puerta o pulsar cualquier botón.

Si durante la fase de precalentamiento (siempre que no se haya alcanzado la temperatura de precalentamiento) se abre la puerta del horno, se interrumpe dicha fase.

LISTA de MENÙS

Pulsando repetidamente el botón MENU (cuando no hay en curso un ciclo de cocción) se despliega una lista:



- Menú de los últimos programas utilizados
- Menú de la lista de recetas
- Menú de los ciclos especiales
- Menú de lavado
- Menú de servicio

Al mantener pulsado el botón MENU (cuando no hay ciclo de cocción) en un nuevo programa o receta ya guardada se accede al menú de cambio/modificación de recetas.

MENÚ de los ÚLTIMOS PROGRAMAS

En este menú se pueden ver los últimos 10 programas de cocción utilizados.
En este menú se puede acceder al recetario.



Deslizando con las teclas MÁS y MENOS se puede elegir uno de los programas de la lista



Pulsando la tecla START/STOP se confirma el programa



Pulsando de nuevo la tecla START/STOP se inicia el programa seleccionado

MENÚ de la LISTA de RECETAS

A través de este menú se accede al libro de recetas (recetario). El libro de recetas se divide en cinco categorías; dentro de cada una de ellas se pueden guardar por completo hasta un máximo de 100 recetas. Cada programa se puede guardar con hasta un máximo de cuatro fases. El uso de los programas permite estandarizar los procesos de cocción y garantizar siempre una misma calidad de resultado.

Para iniciar un programa desde el libro de recetas:



Seleccione la categoría deseada accionando las teclas MÁS y MENOS



Confirmar la opción pulsando la tecla MENÚ



Seleccione el programa con las teclas MÁS y MENOS



Confirmar pulsando
la tecla MENÚ



Pulse la tecla START/
STOP para iniciar
el programa

MENÚ de CICLOS ESPECIALES

A través de este menú puedes acceder a los ciclos especiales:



- Refrigeración rápida
- Fermentación
- Cocina delta T
- Multitemporizador
- Inicio retardado del lavado

12.1 REFRIGERACIÓN RÁPIDA

Para iniciar el ciclo de enfriamiento rápido de la cámara:



Seleccione el ciclo
accionando las
teclas MÁS y MENOS



Confirmar la
selección del
ciclo pulsando
la tecla MENÚ



Establecer la
temperatura que
desea alcanzar al
final del ciclo



Ajuste la velocidad
del ventilador
deseado



Pulse la tecla START/
STOP para iniciar
el programa

En la parte superior de la pantalla se muestra una barra progresiva que representa el grado de avance a medida que disminuye la temperatura de la cámara de cocción. El ciclo de enfriamiento rápido termina cuando la temperatura de la cámara es más baja que la valor establecido en el punto 3). El ciclo de enfriamiento rápido se puede realizar con una puerta abierta o cerrada. Con la puerta cerrada se inyecta agua en la cámara de cocción para acelerar el proceso.

12.2 FERMENTACIÓN

Para iniciar el ciclo de Levadura:



Seleccione el ciclo
accionando las
teclas MÁS y MENOS



Confirmar la
selección del
ciclo pulsando
la tecla MENÚ



Establecer la
temperatura a
mantener durante
la fermentación

Puede acceder al ciclo de levadura a través del menú de ciclos especiales o alternativamente (sólo para las unidades equipadas con esta opción) a través de la tecla de programa rápido P1.



Ajustar la
temperatura de
duración del ciclo
de fermentación



Pulse la tecla START/
STOP para iniciar
el programa

En el ciclo de fermentación/levado no se activa el precalentamiento al inicio del ciclo. No es posible añadir pasos/fases en el ciclo de fermentación/levado.

Mientras el ciclo de fermentación/levado está en marcha, es posible "poner en cola", es decir a continuación, cualquier programa presionando el botón para el programa deseado.

Esta acción vendrá confirmada por una señal acústica.

Puede cambiar el programa asociado pulsando el botón deseado; la nueva configuración reemplazará al anterior.

El final del ciclo de fermentación irá acompañado de una señal acústica; para comenzar con el ciclo de cocción programado en cola simplemente presione el botón INICIO/PARADA.



ATENCIÓN!



Si la receta en cola lo requiriese, la cocción comienza con el precalentamiento.

12.3 COCCIÓN DEL DELTA T

El ciclo de cocción Delta T le permite cocinar un producto manteniendo constante la diferencia de temperatura entre el centro / corazón del producto y la cámara de cocción. Esta condición se mantiene hasta que se alcance la temperatura fijada en el centro/corazón del producto.

Para comenzar el ciclo especial de «cocción delta T»:



Seleccione el ciclo accionando las teclas MÁS y MENOS



Aprobar la selección del ciclo con la tecla MENÚ



Pulse la tecla TEMPERATURA



Establecer el valor delta con las teclas MÁS y MENOS



Pulse la tecla TEMPERATURA para confirmar



Pulse la tecla TIEMPO



Establecer el valor a alcanzar en el corazón del producto actuando en las teclas MÁS y MENOS



Pulse la tecla TIEMPO para confirmar



Ajuste la humedad y velocidad de los ventiladores a voluntad



Pulse la tecla START/STOP para iniciar el programa

12.4 PROGRAMA MULTI TEMPORÁNEO

El ciclo Multi-timer le permite administrar diferentes temporizadores durante el mismo ciclo. Permite cocinar al mismo tiempo diferentes productos con diferentes tiempos de cocción por medio de un solo ciclo.

Para iniciar el ciclo especial «Multitimer»:



Seleccione el ciclo accionando las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Ajuste la humedad y velocidad de los ventiladores a voluntad



Pulse la tecla START/STOP para iniciar el programa

En este punto de control se inicia un ciclo de tiempo infinito con parámetros correspondientes a los establecidos.

Para activar temporizadores individuales:

- Seleccione el temporizador que desee con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS.
- El temporizador seleccionado cambia de color y el texto estará resaltado en rojo.
- Active el cambio del temporizador seleccionado pulsando la tecla TIEMPO y establezca el valor deseado con las teclas MÁS y MENOS.
- Confirme la configuración de valor presionando la tecla TIEMPO.
- El temporizador se iniciará una vez que la puerta del horno se haya abierto y cerrado.
- Si se fijaran dos o más temporizadores antes de abrir la puerta, con la apertura y con el cierre de la puerta se iniciarán todos los temporizadores contemporáneamente.
- En la parte inferior de la pantalla, durante el ciclo, estarán presentes los iconos de estado y en el área central, se mostrará la temperatura de la

cámara de cocción.

- Para frenar la ejecución el ciclo, pulse la tecla INICIO/PARADA.

12.5 PROGRAMA PARA EL INICIO DIFERIDO DEL LAVADO

Para iniciar el ciclo especial de «LAVADO DIFERIDO»:



Seleccione el bucle de arranque retardado pulsando las teclas MÁS y MENOS



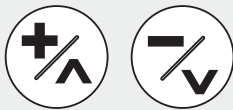
Confirmar con la tecla MENÚ



Seleccione el tipo de lavado actuando sobre las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Elija el período en el cual se iniciará el ciclo de lavado diferido con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS

- Hoy: el ciclo se inicia a la hora prevista en el día actual.
- +24h: el ciclo comienza a la hora prevista en las 24 horas siguientes al día actual.
- +48h: el ciclo comienza a la hora prevista en las 48 horas siguientes al día actual.



Confirmar con la tecla MENÚ



Establezca la hora de inicio deseada.

ATENCIÓN
formato 24h [hh]:[mm]



A continuación, apruebe el ajuste con la tecla MENÚ

Una vez confirmado el ciclo, el horno se colocará en modo de espera. La información de fecha y hora relacionada con el inicio diferido del ciclo se muestra en la pantalla. Una vez alcanzada la hora y el día para su inicio, el ciclo comienza automáticamente.

MENÚ de LAVADO

A través de este menú se puede acceder a los ciclos de lavado y enjuague del equipo:

- Enjuague: El equipo lleva a cabo un ciclo de lavado con agua y sin el uso de detergente.
- Corto: El equipo realiza un ciclo de lavado rápido con detergente.
- Largo: El equipo realiza un ciclo de lavado profundo con detergente.
- Carga de detergente: Realiza un ciclo puesta en marcha de la bomba y de llenado del circuito hidráulico del detergente.

Se recomienda la realización de este ciclo en el primer uso, después de la sustitución del depósito de detergente y tras largos períodos de inactividad del sistema de lavado automático. Se recomienda llevar a cabo un ciclo de enjuague después de la carga de detergente para eliminar eventuales residuos de detergente en la cámara de cocción.

Para iniciar el ciclo de lavado:



Seleccione el ciclo accionando las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Pulse la tecla START/STOP para iniciar el programa



ATENCIÓN!



Si la temperatura en la habitación es demasiado alta, el lavado comenzará solo después de un ciclo de enfriamiento, como se indica en la pantalla.

MENÚ de SERVICIO

En este menú se pueden acceder a las siguientes funciones de la máquina:

- Parámetros
- Función USB
- Conexión Wi Fi — WebServer/Información de conexión
- Información de la máquina
- Lengua
- Fecha y hora
- Eliminar imágenes del programa

14.1 ACCESO A PARÁMETROS

Para acceder al menú de configuración de parámetros:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la opción "Parámetros" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

Esta sección requiere una contraseña de inicio de sesión.



Introduzca la contraseña con las teclas MÁS y MENOS (la contraseña de usuario es: 30)



Confirmar con la tecla MENÚ

- Si la contraseña introducida es incorrecta, la comprobación se vuelve a colocar en el menú principal.
- Pulsando las teclas MÁS y MENOS, puede desplazarse a través de la lista de parámetros:



Seleccione el
parámetro a
modificar



Ajuste el valor del
parámetro dentro de
los límites
predeterminados
con la ayuda de las
teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la
tecla MENÚ

Salir del menú de parámetros pulsando la tecla ON/OFF, alternatively la salida del menú se produce automáticamente después de 2 minutos de inactividad.

A continuación se enumeran todos los parámetros que pueden modificarse:

PARÁMETRO	DESCRIPCION	VALOR	LÍMITES	UNIDADES DE MEDIDA
P01	Temperatura de la unidad — 0=°C — 1=°F	0	0-1	NÚMERO
P06	Punto de ajuste de cocción predeterminado	150	30-260	°C
P09	Ajuste predeterminado de puntos de refrigeración	50	30 ÷ 70	°C
P11	Tiempo máximo de fase	240	60 ÷ 999	Acta
P12	Cocción por defecto de extensión de tiempo	1	1 ÷ 999	Acta
P13	Demora para prolongar la cocción	120	1 ÷ 600	Segundos
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	Número
P21	Precalentamiento Delta en manual	25	0 ÷ 100	% / °C
P24	Porcentaje variable P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Precalentamiento activo en el programa manual	1	0 ÷ 1	Bandera
P120	Luces de camino para el horno en encendido: 0 = temporizado en los botones de prensa, 1= siempre activado en la cocción, 2= siempre activado en ON	1	0 ÷ 2	Bandera
P121	Luces de activación del tiempo (para P120=0)	45	0 ÷ 120	Segundos
P138	Sonda de temperatura predeterminada en el corazón	50	30 ÷ 280	°C
P140	Sonido del zumbador (0= siempre sonidos)	0	0 ÷ 999	Segundos
P204	Tiempo de ralentí del horno para el paso automático en espera	10	1 ÷ 60	Acta

P220	Número de programa asociado con la clave P1-0 = sin programas asociados	0	0 ÷ 100	Número
P221	Número de programa asociado con la clave P2-0 = sin programas asociados	0	0 ÷ 100	Número
P222	Número de programa asociado con la clave P3-0 = sin programas asociados	0	0 ÷ 100	Número
P223	Número de programa asociado con la clave P4-0 = sin programas asociados	1	0 ÷ 100	Número
P224	Número de programa asociado con la clave P5-0 = sin programas asociados	0	0 ÷ 100	Número
P225	Número de programa asociado con la clave P6-0 = sin programas asociados	0	0 ÷ 100	Número
P332	Conjunto de cámaras multitiempo	150	30 ÷ 260	°C
P333	Conjunto de humedad de múltiples temporizadores	0	0 ÷ 100	%
P351	Conjunto de temperatura de aumento	30	20 ÷ 60	°C
P352	Tiempo de fermentación establecido	60	1 ÷ 599	Acta
P380	Punto de referencia del pin para el programa delta T	50	30 ÷ 260	°C
P381	Delta T conjunto de la cámara	30	20 ÷ 60	°C
P382	Set de humedad para el programa delta T	0	0 ÷ 100	%
P400	Permiso de lavado	0	0 ÷ 3	Número
P500	Tiempo de registro para HACCP – 0 = registro HACCP desactivado	5	0 ÷ 10	Acta
P501	Temperatura Delta para Log HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 FUNCIONES USB

El menú USB permite las siguientes operaciones:

- Actualizar firmware (aparece solo si se encuentra el archivo compatible).
- Actualizar idiomas (aparecen solo si se encuentra el archivo compatible).
- Exportar APPCC (HACCP siglas en inglés).
- Exportar recetas.
- Importar recetas (aparecen solo si se encuentra el archivo compatible).
- Importar parámetros (aparecen solo si se encuentra el archivo compatible).
- Importar imágenes (aparece solo si se detecta el archivo.jpg en la carpeta correspondiente).
- Importar recetas + imágenes.
- Actualización completa (aparece solo si se detecta un grupo compatible de archivos).

Si intenta acceder a este menú sin USB insertado, aparecerá un mensaje indicando que falta insertar un pendrive USB.

14.2.1 ACTUALIZACIÓN DE FIRMWARE/ SOFTWARE DESDE USB

Para iniciar una actualización del software:

- Subir los archivos de actualización a una memoria USB. Utilizar solo y exclusivamente aquellos expedidos por el fabricante.



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

La primera fase de la actualización de firmware se inicia cuando se confirma y puede tardar unos minutos.



Al finalizar la primera fase de actualización, pulsando la tecla START STOP se inicia la segunda y última fase de actualización, que puede tardar unos minutos. Al final del proceso, el control se pone en modo de espera.

14.2.2 ACTUALIZAR IDIOMAS DESDE USB

- Para iniciar una actualización de idiomas:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Seleccione el elemento "Actualizar idiomas" con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

- Al confirmar se inicia una actualización que puede durar unos minutos.

- Al terminar se envía un mensaje de notificación. algunos minutos.



Pulse varias veces el botón ON/OFF para volver al inicio



ATENCIÓN!



El proceso de actualización de idiomas elimina de forma irreversible la base de datos existente anteriormente y puede tardar unos minutos.

14.2.3 EXPORTAR APPCC (HACCP SIGLAS EN INGLÉS) A USB

Para exportar el registro APPCC:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Seleccione la entrada "Exportar HACCP" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Confirmar con el botón MENÚ de nuevo para iniciar el proceso



Al final del proceso se muestra un mensaje de notificación. Pulse repetidamente la tecla ON/OFF para volver a la página principal

El procedimiento de exportación APPCC le permite guardar los datos de funcionamiento almacenados en el control en la memoria USB.

Un archivo se exporta para cada día de uso con un nombre del tipo yy_mm_dd y extensión «.csv».

Cada archivo de registro va acompañado de un archivo con el nombre idéntico, pero la extensión «md5», que permite su verificación de integridad.

Los datos de funcionamiento exportados identifican una posible serie de eventos:

- El evento de inicio
- El evento de cambio de fase
- El evento si se detiene o se produce el final del ciclo de cocción
- Posibles condiciones de alarma
- Un registro cada 5 minutos de:
 - Temperatura
 - Punto de referencia
 - Tiempo faltante al final de la fase
 - Duración de la fase
- Un registro cada 5 grados de variación de temperatura en la cámara de cocción.

14.2.4 EXPORTAR RECETAS A USB

Para exportar todas las recetas:

- Inserte la memoria USB con el archivo UTRIC*. cvs:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "Parámetros" actuando sobre las teclas MÁS y MENOS (la contraseña de usuario es: 30)



Vuelva al menú de servicio y seleccione "USB" y luego "Exportar receta"



Confirmar con la
tecla MENÚ



Confirmar con el
botón MENÚ de
nuevo para iniciar
el proceso



Al final del proceso se muestra un pop-up al
final del proceso. Pulse repetidamente la tecla
ON/OFF para volver a la página principal

14.2.5 IMPORTAR RECETAS DE USB

Para importar todas las recetas:

- Inserte la memoria USB con el archivo UTRIC*. cvs:



Seleccione el menú
de servicio pulsando
repetidamente la
tecla MENÚ



Seleccione la entrada
"Parámetros" actuando
sobre las teclas MÁS y
MENOS (la contraseña
de usuario es: 30)



Vuelva al menú de
servicio y seleccione
"USB" y luego
"Importar receta"



Confirmar con la
tecla MENÚ



Confirmar con el
botón MENÚ de
nuevo para iniciar
el proceso



Al final del proceso se muestra un pop-up al final del proceso. Pulse repetidamente la tecla ON/OFF para volver a la página principal.

14.2.6 IMPORTAR PARÁMETROS DESDE USB



ATENCIÓN!



La importación incorrecta de parámetros puede conducir a un mal funcionamiento irreversible del equipo

Para importar parámetros:

- Sube los archivos de actualización a una memoria USB. Utilizar solo y exclusivamente aquellos expedidos por el fabricante.



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Seleccione el elemento "Importar parámetros" con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

- Al confirmar se inicia una actualización que puede durar unos minutos.
- Al terminar se envía un mensaje de notificación. algunos minutos.



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al inicio

14.2.7 IMPORTAR IMÁGENES DESDE USB

Por medio de este procedimiento es posible importar una serie de imágenes (sujeto a la disponibilidad de espacio suficiente en la memoria del control del horno) para ser asociadas a las recetas.

Los archivos de imagen a importar deben tener las siguientes características:

- Deben estar ubicados dentro de una carpeta llamada «jpg».
- Deben tener formato y extensión «.jpeg». Se recomienda una resolución de 300x160 píxeles
- Debe tener un tamaño máximo de 64Kbyte

Para importar imágenes:

- Insertar en una memoria USB que contendrá solo una carpeta llamada «jpg» que contendrá todas las imágenes a importar.



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Seleccione el elemento "Importar imágenes" con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

- Al confirmar se inicia una actualización que puede durar unos minutos.

- Al terminar se envía un mensaje de notificación. algunos minutos.



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al inicio

ATENCIÓN!

Con esta operación se eliminan irreversiblemente de la memoria de la base de datos todas las imágenes cargadas previamente.

14.2.8 IMPORTAR RECETAS + IMÁGENES DE USB

Con esta función se podrá importar recetas e imágenes asociadas a través de un solo procedimiento.

Para importar recetas e imágenes asociadas:

- Inserte una memoria USB que contenga:
 - Solo una carpeta llamada «jpg» la cual contendrá todas las imágenes a importar.
 - El archivo de receta adecuadamente preparado.



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Seleccione el elemento "Importar recetas + imágenes" con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

- La actualización de la base de datos se inicia cuando se confirma y puede tardar unos minutos.

- Al final del proceso se muestra un mensaje de notificación.



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al inicio

14.2.9 ACTUALIZACIÓN COMPLETA DEL FIRMWARE/ SOFTWARE DESDE USB

Para iniciar una actualización completa de software:

- Sube los archivos de actualización a una memoria USB. Utilizar solo y exclusivamente aquellos expedidos por el fabricante.



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada "USB" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Seleccione la opción "Actualización masiva" mediante el uso de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

- La primera fase de la actualización de firmware se inicia cuando se confirma el proceso y puede tardar unos minutos.
- Al finalizar la primera fase de actualización, pulsando la tecla START STOP se inicia la segunda y última fase de actualización, que puede tardar unos minutos.
- Al final del proceso, el control se pone en modo de espera.



ATENCIÓN!



Este procedimiento actualiza todos los archivos operativos de control simultáneamente. Si dentro de la llave USB no se encontraran la totalidad de los archivos necesarios que se requieren para la actualización completa del firmware/software, la función «Actualización masiva» no estará disponible en el menú de selección.

14.3 CONEXIÓN DIRECTA AL SMARTPHONE

Puede crear una conexión directa entre un teléfono inteligente y el equipo. La conexión directa le permite acceder al recetas localmente (radio de 6 metros respecto del equipo) a través del teléfono inteligente y/o realizar las operaciones necesarias para conectarse a una red WI-Fi

Para conectar el equipo directamente a un smartphone:

- Encienda el equipo.



Pulse la tecla
ON/OFF

- Escanee el PRIMER Qrcode "Conectar" que se muestra en la pantalla utilizando un Smartphone con conexión a Internet.
- Aceptar la conexión a la red en la pantalla del Smartphone.
- Espere a que se establezca la conexión entre el teléfono inteligente y el equipo.



Pulse la tecla MENOS
para la conexión y el
SEGUNDO Qrcode

- Escanee el SEGUNDO Qrcode que se muestra en la pantalla utilizando el Smartphone utilizado anteriormente.
- Confirmar el acceso al sitio web propuesto en la pantalla del Smartphone.
- Se muestra en el Smartphone una pantalla que permite acceder al recetario del equipo y pulse la tecla "Ve al recetario".



Pulse ON/OFF
para interrumpir
la conexión al
Smartphone

- Se muestra en el smartphone la estructura del recetario donde se puede navegar para ver, crear, editar, guardar, asociar imágenes o borrar recetas.

14.4 CONEXIÓN DE RED WI-FI Y SERVIDORES EN LA NUBE

Para conectar el equipo al Servidor Cloud:

- Encienda el equipo.



Pulse la tecla
ON/OFF

- Escanee el PRIMER Qrcode "Conectar" que se muestra en la pantalla utilizando un Smartphone con conexión a Internet.
- Aceptar la conexión a la red en la pantalla del Smartphone.
- Espere a que se establezca la conexión entre el teléfono inteligente y el equipo.



Pulse la tecla MENOS
para la conexión y el
SEGUNDO Qrcode

- Escanee el SEGUNDO Qrcode que se muestra en la pantalla utilizando el Smartphone utilizado anteriormente.
- Confirmar el acceso al sitio web propuesto en la pantalla del Smartphone.
- En la pantalla del Smartphone aparece una pantalla que permite conectar el equipo a una red Wi-Fi. a continuación, pulse la tecla "Conectar el horno".



Pulse ON/OFF
para interrumpir
la conexión al
Smartphone

- Seleccione una de las redes disponibles propuestas a las que desea acceder (si no hay redes disponibles automáticamente, pulse la tecla "Escanear redes"). Introduzca la contraseña de la red Wi-Fi y pulse el botón "Conectar".
- Espere a que aparezca el campo verde con la inscripción "Online". Mediante el menú de administración de conexiones Wi-Fi del smartphone, desconecte el dispositivo.



Pulse la tecla ON/OFF para interrumpir la conexión al Smartphone; espere 30 segundos y pulse dos veces la tecla ON/OFF en el dispositivo



Pulse MENOS cuatro veces hasta que aparezca en pantalla el Qrcode "Chefcloudconnect"

- Escanee el QRCode que se muestra en la pantalla con el Smartphone.
- Pulse el botón "Copiar Texto" que aparece en el Smartphone
- Abra una página del navegador y pegue el texto.
- Siga los pasos de la página web para configurar la conexión a la nube.



ATENCIÓN!



Para obtener más información, solicite el manual de usuario específico

14.5 INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA

Para acceder a la información del dispositivo:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la opción "Info" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

En la pantalla se mostrará la siguiente información:

- La versión de firmware
- La fecha de lanzamiento del firmware
- El número de serie o número de serie.



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al inicio

14.6 CONFIGURACIÓN DEL IDIOMA

Para cambiar el idioma al dispositivo:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la opción "Idioma" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

Seleccione el idioma deseado.



Confirmar con la tecla MENÚ



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al inicio

14.7 AJUSTE DE FECHA Y HORA

Para la fecha y hora del dispositivo:



Seleccione el menú de servicio pulsando repetidamente la tecla MENÚ



Seleccione la entrada deseada actuando sobre las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Confirmar con la
tecla MENÚ



Pulse varias veces la
tecla ON/OFF para
volver al inicio



ATENCIÓN!



si el equipo está conectado a una red Wi-Fi, la sección de configuración de fecha y hora no estará disponible ya que se establece automáticamente a través de la red.

14.8 ELIMINACIÓN DE IMÁGENES

Para eliminar imágenes de la biblioteca:



Seleccione el menú
de servicio pulsando
repetidamente la
tecla MENÚ



Seleccione
"eliminar imágenes"
presionando las
teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la
tecla MENÚ



Seleccione la
imagen que desea
eliminar mediante la
acción de las teclas
MÁS y MENOS



Confirmar con la
tecla MENÚ



Pulse varias veces la
tecla ON/OFF para
volver al inicio

MENÚ MODIFICAR RECETA

Por medio de este menú es posible:

- Guardar — Guardar una nueva receta
- Copiar — Copiar una receta
- Renombrar — Renombrar una receta
- Eliminar — Eliminar una receta permanentemente
- Asociar — Para asociar una receta con una imagen
- Disociar — Disociar una receta de una imagen
- Modificación rápida — Editar una receta mediante conexión directa a smartphone
- Inicio diferido — Establezca una receta con inicio diferido en el tiempo.

15.1 GUARDAR UNA RECETA

Para guardar una nueva receta o guardar los cambios realizados en una receta:



Mantenga pulsado
el botón de menú



Seleccione
"Guardar" actuando
en las teclas MÁS y
MENOS



Confirmar con la
tecla START/STOP

Establezca el nombre de la receta (máximo de 20 caracteres):

- Puede desplazarse por las letras con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS.
- Confirmar la letra seleccionada y pasar a la siguiente pulsando la tecla MENÚ
- Es posible ingresar espacios entre letras presionando la tecla TIEMPO
- Para eliminar letras pulsar la tecla TEMPERATURA.



Seleccione la categoría deseada accionando las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al hogar y mostrar la receta

Para salir de la receta guardada, vuelva a Lista Recetas y seleccione Manual.

15.2 COPIAR UNA RECETA

Para copiar una receta:



Hacer una pulsación prolongada del botón de menú en la receta guardada



Seleccione "Copiar" actuando sobre las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla START/STOP

Establezca el nombre de la receta (máximo de 20 caracteres):

- Puede desplazarse por las letras con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS.
- Confirmar la letra seleccionada y pasar a la siguiente pulsando la tecla MENÚ.



Seleccione la categoría deseada accionando las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al hogar y mostrar la receta

15.3 CAMBIAR EL NOMBRE DE UNA RECETA

Para cambiar el nombre de una receta:



Hacer una pulsación prolongada del botón de menú en la receta guardada



Seleccione "Renombrar" con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla START/STOP



Seleccione la categoría deseada accionando las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ



Pulse varias veces la tecla ON/OFF para volver al hogar y mostrar la receta

15.4 ELIMINAR UNA RECETA

Para eliminar un programa existente:



Hacer una pulsación prolongada del botón de menú en la receta guardada



Seleccione "Eliminar" pulsando las teclas MORE y LESS



Confirmar con la tecla MENÚ

15.5 ASOCIAR UNA RECETA CON UNA IMAGEN

Para asociar una imagen a un programa:



Hacer una pulsación prolongada del botón de menú en la receta guardada



Seleccione "Asociar" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla START/STOP



Seleccionar luego la imagen a asociar con la ayuda de las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

En caso de utilizar una memoria USB (con imágenes guardadas en la carpeta correspondiente), a continuación de la última imagen en el archivo local encontrará la lista de imágenes contenidas en dicha memoria. Al seleccionar una imagen en la memoria USB, se importa en la base de datos del equipo.

15.6 DISOCIAR UNA IMAGEN

Para disociar una imagen de un programa:



Hacer una pulsación prolongada del botón de menú en la receta guardada



Seleccionar la entrada "Disociar" actuando en las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla START/STOP

15.7 MODIFICACIÓN RÁPIDA DE UNA RECETA (SERVIDOR WEB)

La función de edición rápida permite modificar una receta mediante una conexión directa con el Smartphone.



Presione el botón de encendido/apagado del horno encendido y escanee el primer QRCode "Conectar" que se muestra en la pantalla con un Smartphone.

- Acepte la conexión a la red en la pantalla del Smartphone.



Cuando se establezca la conexión, escanee el segundo QRCode presionando la tecla MENOS 2 veces, usando el Smartphone utilizado anteriormente, y confirme el acceso al sitio web propuesto.

- Aparece en el Smartphone una pantalla que permite acceder al libro de recetas del equipo, luego, pulse el botón "Ir al libro de recetas".

Pulsando "Ir al libro de cocina" se puede acceder al libro de cocina del horno, seleccionar la categoría deseada y crear o modificar una receta existente y luego establecer los parámetros, guardar, asociar imágenes o borrar la receta con el Smartphone.



ATENCIÓN!



Para utilizar este modo, la pantalla debe permanecer siempre en esta pantalla. Si pulsa ON/OFF y vuelve a la página de inicio, perderá su conexión a Internet.

15.8 ESTABLECER UNA RECETA CON INICIO DIFERIDO

Para programar una receta con inicio diferido:



Hacer una pulsación prolongada del botón de menú en la receta guardada



Seleccionar la entrada "Retraso en la salida" actuando sobre las teclas MÁS y MENOS



Confirmar con la tecla MENÚ

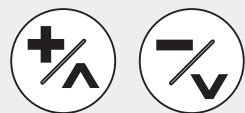


Seleccione el periodo de arranque pulsando las teclas MÁS y MENOS entre los valores posibles:

- Hoy
- +24h
- +48h



Confirmar con la tecla MENÚ



Establezca la hora de inicio deseada.

ATENCIÓN
formato 24h [hh]:[mm]



Aprobar por lo tanto con la tecla MENÚ



ATENCIÓN!



Configurar un programa con inicio diferido no permite que otros ciclos se ejecuten. Para borrar la configuración de un inicio diferido, simplemente presione la tecla ON/OFF

SELECCIÓN de una RECETA con LLAVES/TECLAS FAVORITAS

Puede seleccionar rápidamente una receta pulsando una de las teclas favoritas P1-P6 (solo si no hay otros ciclos en ejecución). La receta correspondiente se mostrará y estará lista para su puesta en marcha. Pulsar una tecla rápida a la que no se le haya asociado ninguna receta causará una señalización acustica de error. Por lo tanto, no se seleccionará ninguna receta.

La presión prolongada de una de las teclas favoritas P1-P6 le permite visualizar la imagen asociada con la receta correspondiente.

Para asociar un programa a una tecla favorita (P1-P6):

- Acceda al menú «Lista de recetas».



Establezca la hora de inicio deseada



- Pulse el botón favorito que desea asociar a la receta.

- Aparecerá un mensaje con la solicitud de confirmación.



Confirmar con la tecla MENÚ

16.1 MODIFICACIÓN TEMPORAL DE UNA RECETA

Es posible modificar temporalmente la configuración de una receta tanto antes, como durante su ejecución. Estos cambios son temporales y no se guardan en la memoria del equipo.

16.2 INICIAR, PAUSAR O INTERRUMPIR UNA RECETA

Para iniciar la cocción de una receta seleccionada, simplemente pulse la tecla INICIO/PARADA.



La apertura de la puerta, interrumpirá temporalmente la ejecución del ciclo de cocción el cual se reanudará ni bien se proceda a cerrar la puerta. El símbolo de pausa se mostrará en la parte inferior de la pantalla durante la interrupción del ciclo.

El final de la cocción una receta tiene lugar cuando se alcanza el tiempo establecido en la última fase de cocción o bien presionando al presionar la tecla INICIO/PARADA.

Cuando la cocción de una receta termina, es posible ver en pantalla un mensaje de notificación junto con una señalización acústica la cual permanecerá activa hasta que se abra la puerta o bien hasta que se presione cualquier botón del equipo.

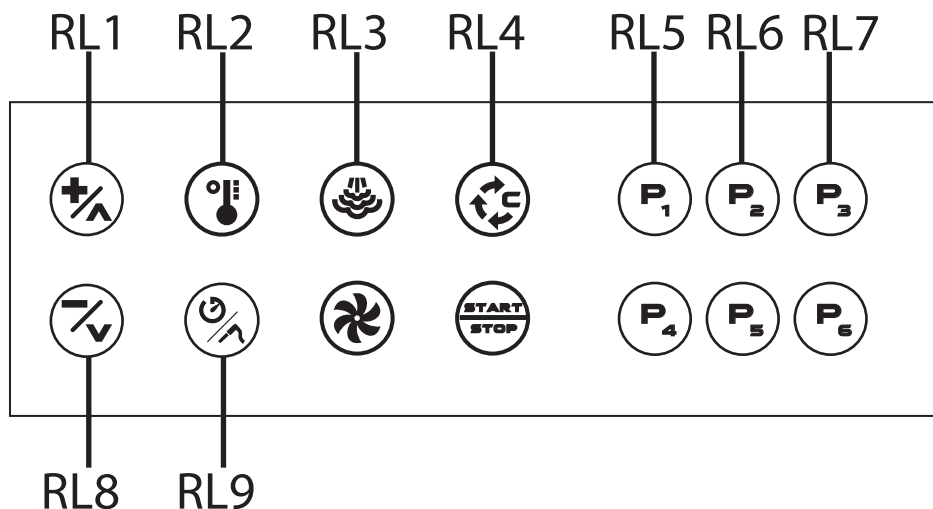
I/O PRUEBA

El acceso a la prueba de E/S solo está habilitado para el servicio técnico autorizado a través de una contraseña específica. La prueba de E/S no informada puede conducir a un mal funcionamiento de la máquina.

Dentro de la pantalla dedicada, se indican todos los relés y entradas utilizados.

Al presionar las teclas como se muestra en la imagen de abajo, los relés relativos se activan:

- RL1 = Bloque de gas de reinicio del ensayo de relé
- RL2 = lavado de la válvula solenoide del relé de prueba
- RL3 = Prueba de relé de la bomba de limpieza
- RL4 = Prueba de relé de luz de cámara
- RL5 = válvula de solenoidificación del relé de ensayo
- RL6 = Resistencias de relés de ensayo
- RL7 = Probar la dirección del ventilador de rotación del relé hacia el sentido de las agujas del reloj
- RL8 = Probar la dirección del ventilador de rotación del relé antihorario
- RL9 = ensayo de relé de velocidad del ventilador MIN/MAX
- PR1 = Mostrando la temperatura de la sonda de la habitación
- PR2 = Corazón de sonda de visualización de temperatura
- BRD = Visualización de la placa de sonda de temperatura
- DI4 = Relé micropuerto de prueba
- DIHV = Prueba de relé de termostato de seguridad



LIMPIEZA y MANTENIMIENTO

18.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier limpieza, es necesario desconectar la fuente de alimentación del aparato y llevar el equipo de protección individual adecuado (por ejemplo, guantes, etc.).
- El usuario solo debe llevar a cabo operaciones de limpieza rutinarias. Para la inspección, el mantenimiento extraordinario y la sustitución de componentes defectuosos, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para enviar a un técnico especializado y debidamente formado.
- El constructor no reconoce como garantía los daños derivados de la falta de mantenimiento o limpieza incorrecta (por ejemplo, el uso de detergentes inadecuados).
- Antes de cualquier limpieza, espere a que la cámara de cocción esté fría (temperatura no superior a 70.°C).

Para la limpieza de cualquier parte del equipo o accesorio NO utilice:

- Detergentes abrasivos o en polvo;
- Detergentes agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.). ¡Cuidado! No utilice estas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo debajo del equipo;
- Herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
- Vapor o chorros de agua a presión.

18.2 LIMPIEZA DE LA PUERTA INTERIOR Y EL VIDRIO

Para limpiar el vidrio interno de la puerta esperar hasta que el horno esté completamente frío. El cristal interior se puede abrir para permitir su fácil limpieza. Utilizar un paño suave humedecido con un producto neutro, específico para cristales, siguiendo las instrucciones del fabricante de detergentes.

18.3 LIMPIEZA ORDINARIA Y MANUAL DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Al final de cada día de utilización del horno, es necesario limpiar el equipo, no solo por razones higiénicas sino para evitar fallos en su funcionamiento.

El horno nunca debe limpiarse con chorros de agua directos o de alta presión. Del mismo modo, no se deben utilizar almohadillas de limpieza hechas en hierro, acero, cepillos o raspadores de acero comunes para limpiar el aparato.



ATENCIÓN!



Cualquier grasa o residuo de alimentos en la cámara de cocción pueden incendiarse mientras se utiliza el horno, por lo que es recomendable eliminarlos rápidamente.

- Espere a que la cámara de cocción se enfríe.
- Retire los soportes laterales que sostienen las bandejas para hornear.
- Retire aquellos residuos que se puedan quitar manualmente y coloque las partes extraíbles en el lavavajillas.
- Limpie la cámara de cocción con agua tibia y jabón.
- Todas las zonas deben ser cuidadosamente enjuagadas cuidando de no dejar residuos de detergente.
- Para limpiar el exterior del horno, use un paño húmedo y un detergente suave.

Para realizar la limpieza manual correctamente, siga los siguientes pasos:

- Encienda el aparato y ajuste la temperatura a 176.°F (80.°C).
- Déjelo encendido durante 10 minutos (con función de vapor, para hornos preestablecidos).
- Apague el aparato y déjalo enfriar.
- Retire los soportes de las bandejas laterales.
- Rocíe el detergente en toda la superficie interna del horno y espere 10 minutos.
- Enjuague bien la cámara de cocción al final del ciclo de limpieza.

Está estrictamente prohibido lavar la cámara de cocción a temperaturas superiores a 70.°C (158.°F). Peligro de quemaduras graves.

18.4 LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS

La limpieza diaria del revestimiento de la cámara de cocción del horno debe realizarse con un detergente no abrasivo para garantizar su correcto funcionamiento. Use cerdas de plástico o una esponja remojada en vinagre y agua caliente en caso de residuos secos.

Utilice solo un paño húmedo con agua caliente o productos adecuados para la limpieza del acero inoxidable. No utilice ácidos ni productos de amoníaco.



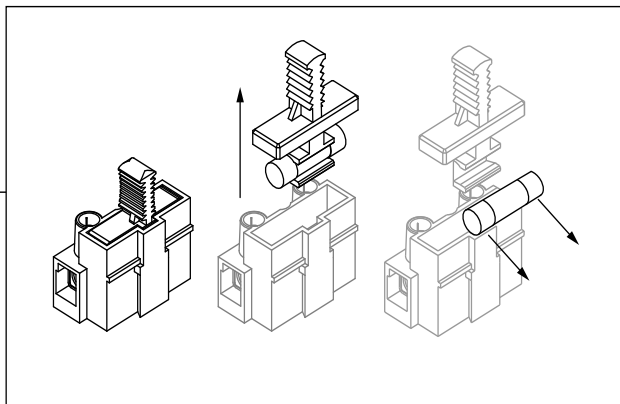
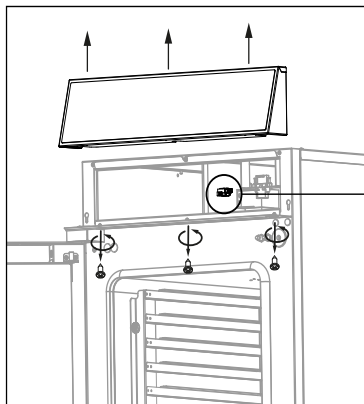
ATENCIÓN!



Nunca limpie el aparato con chorros de agua o vapor bajo presión.

18.5 REEMPLAZO DEL FUSIBLE

Para reemplazar el fusible, siga los siguientes pasos y direcciones en la imagen:



- Desconecte el horno de la red eléctrica y deje que se enfríe.
- Retire el salpicadero en la parte delantera del horno.
- La puerta del fusible se ubicará en la parte superior del horno.
- Retire la puerta del fusible, retire el fusible y reemplacelo por uno nuevo.

ADVERTENCIAS Y ALARMAS

19.1 FALLO DE LA Sonda DE LA CÁMARA DE COCCION

Esta alarma aparece si la sonda es:

- Cortocircuito
- Interrumpido
- Fuera del rango de medición

Esta alarma se reinicia automáticamente, en el sentido de que al eliminar la causa de la falla, la alarma se rearma automáticamente. Esta alarma es una alarma seria que interrumpe cualquier proceso de cocción en curso.

El zumbador suena continuamente, que se puede apagar presionando cualquier botón. Con la tecla ON/OFF puede salir de esta pantalla, pero si las condiciones de alarma no se resuelven, en el siguiente intento de cocinar, la pantalla de alarma reaparece y el zumbador comienza a reproducirse de nuevo.

19.2 TERMOSTATO DE SEGURIDAD

Esta alarma aparece si la temperatura ambiente supera el límite de seguridad establecido por la empresa matriz. El termostato de seguridad detiene la fuente de alimentación de las resistencias y el sistema de ventilación activando una ventana emergente de advertencia en la pantalla seguida del sonido del timbre.

Para restablecer el termostato:

- Retire la tapa del termostato en la parte posterior del horno.
- Abra la puerta y espere a que el horno se enfríe.
- Pulse el botón rojo para restablecerlo.
- Póngase en contacto con un especialista (Servicio de Servicio) si el problema persiste.



ATENCIÓN!



Si la alarma se repite varias veces, espere a que se realice la intervención técnica antes de proceder a reajustes manuales adicionales para evitar daños en el equipo.

19.3 FALTA DE TENSIÓN

Si se produce una falta de tensión, la máquina procede con la comprobación de eventuales ciclos de cocción, fermentación o lavado iniciados antes del bloqueo.

El P207 gestiona el bloqueo de tensión.

- En el caso de ciclos de cocción o fermentación si el black out permanece por menos de 1 minuto, al retorno de la tensión, el ciclo se reanuda desde donde se ha interrumpido pero se genera una alarma.
- En caso de que se supere el valor de 1 minuto, el ciclo no se reinicia automáticamente y se genera una alarma HACCP por tiempo crítico (en el registro HACCP se indicará el código de alarma 320 para indicar que se ha producido un fallo de reinicio).
- En el caso de ciclos de lavado si el bloque permanece menos de 1 minuto, el ciclo se reanuda desde la interrupción; durante un tiempo superior a 20 minutos, el ciclo se reanuda desde el inicio.

MANTENIMIENTO PREDICTIVO

El horno realiza análisis sobre algunos parámetros relevantes para evaluar el estado de los componentes y advierte sobre la necesidad de realizar un mantenimiento predictivo del equipo, con el fin de garantizar al cliente el más alto nivel de rendimiento y fiabilidad. Cuando se superen determinados umbrales, en la pantalla aparecerá una advertencia sin bloqueo para indicar la necesidad de realizar el mantenimiento del componente afectado.

La alerta aparecerá:

- Cada encendido del horno, durante la primera semana siguiente a la superación del umbral;
- En cada extremo de la cocción, después de la primera semana de superar el umbral.

La advertencia se puede ocultar pulsando el botón ON/OFF.

Lista de alerta de mantenimiento predictivo:

- Número límite de aperturas de puertas
- Limitar las intervenciones de termostatos de seguridad
- Número límite de inyecciones de agua
- Número límite de lavados
- Número límite de cargas de detergentes
- Límite número de intervenciones de resistencia
- Límite de horas de funcionamiento del motor
- Límite de horas luminosas
- Límite de horas por encima de 90.°C
- Límite de horas de refrigeración compartimento técnico scooter
- Límite de horas de aire de inyección del motor

Al aparecer el aviso, se invita al cliente a ponerse en contacto con el servicio postventa para verificar el estado de los componentes y su mantenimiento o posible sustitución.

CAUSAS de los PROBLEMAS más COMUNES

Si el aparato tiene problemas con su funcionamiento, desconéctelo de la red eléctrica y cierre el agua. Antes de llamar al servicio al cliente, consulte la siguiente tabla que corresponde a los problemas más comunes que se pueden presentar:

PROBLEMA	CASO	RESOLUCIÓN
En START el equipo no parte	Puerta abierta	Compruebe que la puerta esté cerrada.
	El microinterruptor no señala la puerta cerrada	Póngase en contacto con un técnico especializado para reparación (Servicio de Asistencia).
El equipo no cocina uniformemente	Los ventiladores ya no realizan la inversión de marcha	Póngase en contacto con un técnico especializado para reparación (Servicio de Asistencia).
	Uno de los ventiladores no funciona	
	Una de las resistencias está rota	
El equipo está completamente apagado.	Junta de puerta fuera del sitio	Reposicionar correctamente el sello de la puerta del equipo a la ubicación adecuada.
	Falta de tensión de red	Restablezca la tensión de alimentación.
	Conexión a la red eléctrica realizada incorrectamente	Compruebe la conexión a la red eléctrica.
No se alimenta de agua de las tuberías de humidificación	Intervención de termostato de seguridad	Póngase en contacto con un técnico especializado para su reparación (Servicio de Asistencia).
	Entrada de agua cerrada	Abrir la llave de paso del agua.
	Conexión incorrecta al suministro de agua	Compruebe la conexión con el suministro de agua.
Con la puerta cerrada, el agua sale de la junta	Filtros de entrada de agua obstruidos por impurezas	Limpiar los filtros
	Junta sucia	Limpiar la junta con un paño húmedo
	Juntas dañadas	Póngase en contacto con un técnico especializado para su reparación (Servicio de Asistencia).
Se detiene el ventilador durante la operación	Problema con el mecanismo de cierre de la puerta	
	Intervención del termostato de seguridad del motor	Apague el equipo y espere a que se restablezca automáticamente la protección térmica del motor. Si se repiten los inconvenientes, póngase en contacto con un técnico de reparación especializado (Servicio de Asistencia). Comprobar el respeto de las distancias de seguridad del equipo.
	Rotura de un condensador de motor	Póngase en contacto con un técnico especializado para reparación (Servicio de Asistencia).

21.1 SERVICIO DE MANTENIMIENTO PROGRAMADO (ANUALMENTE)

Para el mantenimiento anual del aparato, es aconsejable ponerse en contacto con el constructor a fin de que lo informe / le envíe un técnico especializado.

ACTIVIDADES PERIÓDICAS ^{que} DEBE LLEVAR a CABO el USUARIO

La siguiente tabla muestra el mantenimiento general que puede ser realizado periódicamente por el usuario. El incumplimiento de estos procedimientos puede dar lugar a fallos o roturas del aparato.

	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES			
NOMBRE Y APELLIDOS	Todos los días	Semanales	Mensual	Anual
Inspección visual general	X			
Limpieza de la cámara de cocción	X			
Filtro de limpieza agua de entrada		X		
Verificación del funcionamiento del suavizante			X	
Limpieza de componentes eléctricos				X
Verificación abrazaderas eléctricas de sujeción				X
Verificación del nivel de limpieza		X		
Verificación funcional general		X		

PERÍODO ^{de} INACTIVIDAD

Durante períodos de inactividad, desconecte el horno del suministro de energía y agua, retire el recipiente del limpiador y ciérrelo con cuidado. Proteja las partes exteriores de acero del equipo pasándole con un paño suave empapado con aceite de vaselina. Deje la puerta entreabierta de tal manera que se garantice un intercambio correcto de aire.

Al momento de volver a utilizar el horno, antes de su uso:

- Limpiar cuidadosamente el equipo y los accesorios;
- Volver a conectar el equipo a la fuente de alimentación y el agua;
- Comprobar el equipo antes de volver a utilizarlo;
- Realizar un ciclo de lavado HARD.

Se recomienda, para garantizar que el aparato se encuentre en perfectas condiciones de uso y seguridad, que esté sujeto al mantenimiento y al control de un centro de servicio autorizado al menos una vez al año.

ELIMINACION del APARADO por FINAL de la VIDA UTIL

A fin de evitar un posible uso indebido y no autorizado antes de la eliminación del aparato:

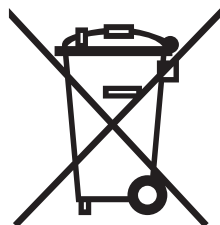
- Asegúrese de que ya no es posible utilizarlo: para ello, el cable de alimentación debe ser cortado o retirado (con equipo desconectado de la red eléctrica).
- Asegúrese de que ningún niño pueda quedar atrapado accidentalmente dentro de la cámara de cocción, a tal fin bloquee la apertura de la puerta (por ejemplo, con cinta adhesiva o cierres firmes).

24.1 ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

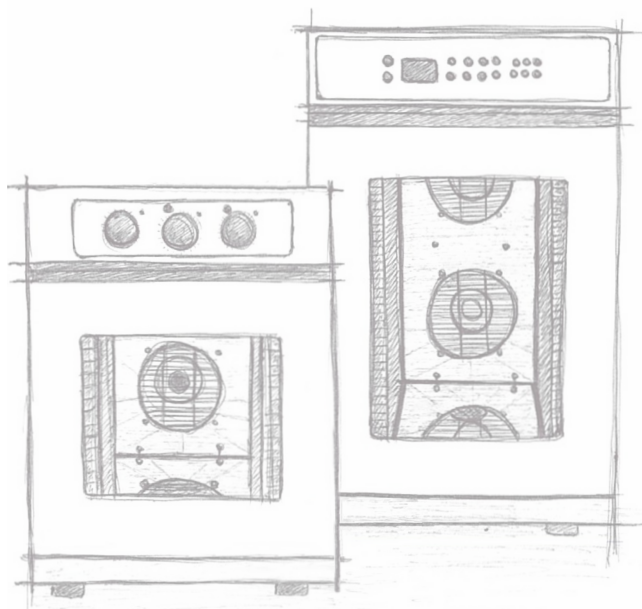
De conformidad con el artículo 13 del Decreto Legislativo n.º 49 de 2014 «Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos» La marca de la caja cruzada con una barra específica que el producto fue comercializado después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe asimilarse a otros residuos, sino que debe eliminarse por separado. Todos los equipos están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en más del 90 % en peso. Debe prestarse atención a la gestión de este producto al final de su vida útil reduciendo los impactos medioambientales negativos y mejorando la eficiencia de los recursos, aplicando los principios de «quien contamina paga», la prevención, la preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Tenga en cuenta que la eliminación abusiva o incorrecta del producto implica la aplicación de las sanciones previstas en la legislación vigente.

24.2 INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN (UNIÓN EUROPEA)

La Directiva de la UE sobre aparatos RAEE se ha transpuesto de manera diferente a cada país, por lo que si desea deshacerse de este equipo le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el distribuidor para solicitar el método correcto de eliminación.







BEDIENUNGSANLEITUNG & INSTALLATION

COMBI OVENS

ZUSAMMENFASSUNG

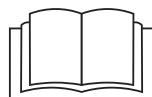
SICHERHEITSHINWEISE	6
ANLEITUNG ZUM INSTALLATEUR	8
2.1 DATENETIKETT	8
2.2 AUSRÜSTUNGSTRANSPORT	9
2.3 POSITIONIERUNG	9
2.3.1 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM TISCH/SCHRANK.....	11
2.3.2 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM GERÄT	11
2.3.3 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN OFEN ODER TEMPERATURSTRAHLER.....	12
2.3.4 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN STAND	12
2.4 TÜRKNAUF UND TÜRVERSTELLUNG.....	12
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	12
3.1 WIE DIE VERBINDUNG HERZUSTELLEN.....	13
3.2 NETZKABELWECHSEL.....	14
WASSERANSCHLUSS.....	14
4.1 EINLASSWASSER	15
4.1.1 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS	15
4.2 EINGEHENDES WASCHMITTEL	16
4.3 ABWASSER	17
RAUCHENTLADUNG.....	17
SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN ANWENDER	18
6.1 HINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG.....	18
6.1.1 ENTFERNEN VON DER FOLIE.....	18
6.2 HINWEISE ZUM KOCHEN.....	18
6.3 ARTEN DES KOCHENS.....	19
6.4 MANUELLES KOCHEN UND KOCHEN MIT REZEPT	20
6.5 VERWENDEN SIE PIN- SONDE	21
MECHANISCHES BEDIENFELD.....	22
DIGITALES BEDIENFELD.....	24
8.1 HAUPTBILDSCHIRM	25
8.2 ASSISTENT, UM MANUELLES KOCHEN ZU ZEIGEN	25
8.2.1 SETZEN SIE DIE KOCHTEMPERATUR	26
8.2.2 STELLEN SIE DIE KOCHZEIT EIN	26
8.2.3 STELLEN SIE DIE SONDE AUF DAS HERZ EINGESTELLT	27

8.2.4 DAMPF-/FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG	27
8.2.5 EINSTELLUNG DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	27
8.2.6 REZEPTERSTELLUNG MIT MEHREREN STUFEN	28
8.2.7 VORWÄRMPHASE	29
MENÜLISTE	30
NEUESTE PROGRAMME MENÜ	31
REZEPTLISTE MENÜ	31
SPEZIELLE ZYKLEN MENÜ	32
12.1 SCHNELLE KÜHLUNG	32
12.2 LIEVITATION	33
12.3 KOCHEN MIT DELTA T	34
12.4 MULTI-TIMER-PROGRAMM	35
12.5 PROGRAMM FÜR VERZÖGERTEN WASCHBEGINN	37
WASCHMENÜ	38
SERVICE MENU	39
14.1 ZUGRIFF AUF PARAMETER	39
14.2 USB-FUNKTIONEN	41
14.2.1 FIRMWARE-UPDATE VON USB	42
14.2.2 SPRACHEN VON USB AKTUALISIEREN	42
14.2.3 HACCP AUF USB EXPORTIEREN	43
14.2.4 EXPORTIEREN SIE REZEPTE AUF USB	44
14.2.5 IMPORTIEREN SIE REZEPTE VON USB	45
14.2.6 PARAMETER VON USB IMPORTIEREN	46
14.2.7 IMPORTIEREN VON BILDERN VON USB	47
14.2.8 IMPORTIEREN SIE REZEPTE + BILDER VON USB	48
14.2.9 VOLLSTÄNDIGE FIRMWARE-UPDATE VON USB	48
14.3 DIREKTE VERBINDUNG ZUM SMARTPHONE	49
14.4 WLAN-NETZWERKVERBINDUNG UND CLOUD-SERVER	50
14.5 MASCHINENINFORMATIONEN	52
14.6 SPRACHEINSTELLUNG	53
14.7 DATUM UND UHRZEIT	53
14.8 BILDER LÖSCHEN	54
MENÜ REZEPT ÄNDERUNG	55
15.1 SPEICHERN SIE EIN REZEPT	55
15.2 EIN REZEPT KOPIEREN	56
15.3 EIN REZEPT UMBENENNEN	57
15.4 EIN REZEPT LÖSCHEN	57

15.5 EIN REZEPT MIT EINEM BILD VERKNÜPFEN	58
15.6 EIN BILD DISSOZIIEREN	58
15.7 SCHNELLE ÄNDERUNG EINES REZEPTS (WEBSERVER)	59
15.8 SETZEN SIE EIN REZEPT MIT VERZÖGERTEM START	60
AUSWAHL EINES REZEPTE MIT LIEBLINGSSCHLÜSSELN	61
16.1 VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES REZEPTS	61
16.2 BEGINNEN, PAUSEN ODER BRECHEN SIE EIN REZEPT	61
I/O PRÜFUNG	63
REINIGUNG UND WARTUNG	64
18.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE	64
18.2 REINIGUNG DER INNENTÜR UND DES GLASES	64
18.3 GEWÖHNLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER.....	64
18.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN.....	65
18.5 SICHERUNGSERSATZ.....	66
WARNUNGEN UND ALARME	66
19.1 AUSFALL DER KAMERASONDEN	66
19.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT	67
19.3 SPANNUNGSLOSIGKEIT	67
VORAUSSCHAUENDE WARTUNG	68
URSACHEN DER HÄUFIGSTEN PROBLEME	69
21.1 PLANMÄSSIGER WARTUNGSSERVICE (JÄHRLICH)	69
DAUER DER NICHTERWERBSTÄTIGKEIT	70
ENTSORGUNG AM ENDE DES LEBENS.....	71
24.1 AUSRÜSTUNGSENTSORGUNG.....	71
24.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG (EUROPÄISCHE UNION).....	71



SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichteinhaltung der Bestimmungen des folgenden Leitfadens kann zu Personenschäden und Verletzungen führen, die zum Verlust der Garantie führen und den Hersteller von jeder Verantwortung entbinden. Vor dem Einbau, dem Betrieb und der Wartung der Geräte ist diese Aufzeichnung sorgfältig zu lesen und für spätere Konsultationen der verschiedenen Betreiber sorgfältig aufzubewahren. Wurde nicht der gesamte Inhalt dieses Hefts verstanden, ist mit dem Hersteller Kontakt aufzunehmen. Bei Verlust oder Beschädigung der Unterlagen ist der Ersatzantrag beim Hersteller einzureichen.



Gefahr! Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder Tod führen könnte.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.



Erdungssymbol.



Gleichwertiges Symbol.

- Vor Gebrauch und Wartung der Geräte lesen Sie dieses Heft sorgfältig durch und halten Sie es sorgfältig für jede weitere zukünftige Beratung durch die verschiedenen Betreiber. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Builder.
- Im Falle der Übertragung der Ausrüstung, lassen Sie den neuen Benutzer dieses Booklet haben.
- Verwendung, Reinigung und Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind, gelten als unsachgemäß und können Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen, die Garantie nichtig machen und den Bauherren von jeglicher Haftung befreien.
- Reinigung und Wartung, die für den Benutzer vorgesehen sind, dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur für das Kochen von Lebensmitteln in professionellen Küchen durch qualifiziertes Personal verwendet werden: jede andere Verwendung entspricht nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck und damit gefährlich.
- Es wird empfohlen, die Ausrüstung während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Kapazität oder ohne Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder nach Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren. Kinder sollten nicht mit der Klammer spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionelle oder strukturelle Anomalien bemerken, trennen Sie es von der Stromversorgung und Wasserversorgung und kontaktieren Sie ein Service Center, das vom Bauherrn autorisiert wurde, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Für eine mögliche Reparaturanfrage die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichterfüllung dieser Anforderung macht die Garantie für ungültig.
- Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass sich das Gerät unter einwandfreien Einsatz- und Sicherheitsbedingungen befindet, dass es mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Servicezentrum gewartet und kontrolliert wird.
- Blockieren Sie keine Lufteinlassung auf dem Gerät. Der Benutzer darf nur Routinereinigungen durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, um einen spezialisierten und angemessen geschulten Techniker zu schicken.
- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Geräts abzuschalten und geeignete persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.
- Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist oder über einem Möbelstück mit Rädern positioniert ist, muss seine Bewegungsfreiheit durch Anti-Bewegungsvorrichtungen (z. B. Ketten) begrenzt werden, so dass es während der Bewegung die elektrischen Kabel, Wasser- und Abflussrohre in keiner Weise beschädigen kann.

ANLEITUNG zum INSTALLATEUR

- Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das vom Bauherrn gemäß den im Nutzungsland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften über Anlagen und Sicherheit am Arbeitsplatz ermächtigt wird.
- Überprüfen Sie vor der Installation der Anlage die Übereinstimmung der Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Nutzungslandes und mit den Angaben auf dem technischen Datenschild.
- Die Ausrüstung muss vor der Installation oder Wartung von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich autorisiert sind und die nicht den Bestimmungen dieses Handbuchs entsprechen, werden die Garantie einstellen. Installation oder Wartung, die nicht in dieser Broschüre angegeben sind, können dem Installateur und dem Benutzer zu Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und Schäden an den Anlagen der Installationsanlage verursachen.
- Der Austausch des Netzkabels darf nur durch einen qualifizierten und autorisierten Techniker erfolgen. Das Kabel darf nur durch ein ähnliches Merkmal ersetzt werden: die technische Datentafel gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün gelb sein

2.1 DATENETIKETT

Das technische Datenschild muss wichtige technische Informationen tragen, die für den Fall, dass ein Tätigwerden für die Wartung oder Reparatur der Ausrüstung beantragt wird, unerlässlich sind: es wird daher empfohlen, solche Etikett nicht zu entfernen, beschädigen oder ändern.

A	Your code/Name:					
B	Art:	XXXXXX				
C	Model:	XXXXXX				
D	Ref:	XXXXXX				
E	Ser. N° :	XXXXXX				
F	TYPE:					
	IPX	kPa: XXX-XXX				
G	XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~	XX-XX Hz			
H	KG: XXX	Ord: XX/XXXX				

RoHS
MADE IN ITALY







A - ARTIKEL
B - MODELL
C - BEZUGSNUMMER
D - LAUFENDE NUMMER
E - BETRIEBSDRUCK (WASSER)
F - SCHUTZGRAD
G - ELEKTRISCHE DATEN
H - GEWICHT DER AUSTRÜSTUNG

2.2 AUSTRÜSTUNGSTRANSPORT

Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung, bringen Sie das Gerät mit einem Gabelstapler in den Installationsraum.

Bei Radöfen legen Sie die Gabeln von der Vorderseite ein und achten Sie darauf, die Fahrspuren des Wagens und des Auspuffrohrs am Boden des Ofens nicht zu beschädigen.



ACHTUNG!



Das Gerät sollte niemals umgedreht weder geschleppt werden!

Während der Beförderung ist die Durchreise oder den Aufenthalt nicht erlaubte Personen in der Nähe des Arbeitsbereichs verboten. Verpackungsmaterial, das potenziell gefährlich ist, muss außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Anforderungen ordnungsgemäß entsorgt werden.

2.3 POSITIONIERUNG

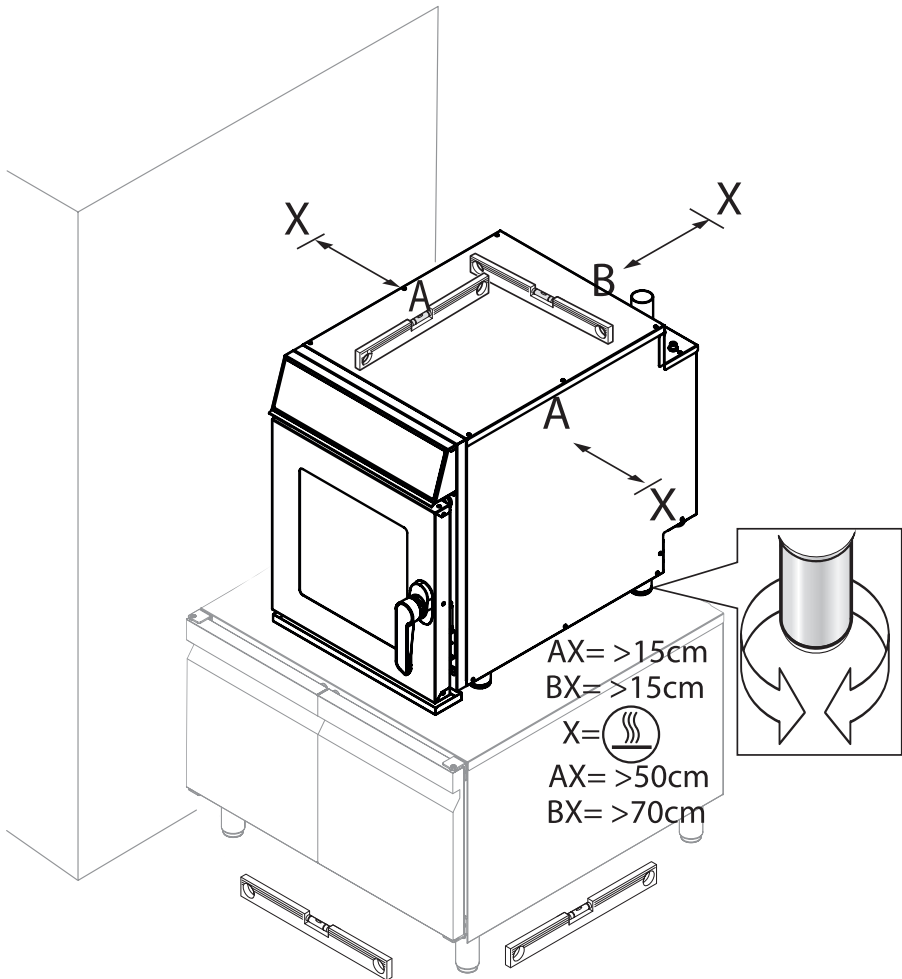
Berücksichtigen Sie bei der Auswahl des Positionierungsraums, dass die Ausrüstung für eine außergewöhnliche Wartung leicht bewegt werden muss: achten Sie darauf, dass spätere Mauerarbeiten (z. B. Bau von Wänden, Austausch von Türen durch schmalere, Renovierungen usw.) die Bewegung nicht behindern.

Der Positionierungsraum muss:

- Gut belüftet sein und nicht atmosphärischen Agenzien ausgesetzt sein;
- Eine Temperatur zwischen + 5 °C und + 45 °C (+ 41 °F und + 113 °F) und Luftfeuchtigkeit unter 70 % aufweisen;
- Glatt, perfekt ebenen Boden haben, der die Ausrüstung bei voller Last unterstützt;
- Einhaltung bestehender Vorschriften in Bezug auf Sicherheit am Arbeitsplatz und Anlagen;
- Der Lebensmittelzubereitung gewidmet sein;

Die Ausrüstung muss wie folgt eingebaut sein:

- Unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Leistung (bitte lesen Sie sorgfältig den Abschnitt, der dem Abgas gewidmet ist);
- Zugang zu Verbindungen haben;
- Weg von brennbaren und/oder potenziell explosiven Stoffen;
- Unter Berücksichtigung, dass Sie die Tür der Ausrüstung vollständig öffnen können.



ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, IN DER NÄHE ANDERER GERÄTE ZU POSITIONIEREN, DIE HOHE TEMPERATUREN ERREICHEN.

Falls es notwendig ist, einen Raum von mindestens 50 cm seitlich und 70 cm hinter ihnen zu bieten oder eine Isolierwand zu interponieren.

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DIE HÖCHSTE BACKSCHALE NICHT IN EINER HÖHE VON MEHR ALS 160 CM PLATZIEREN.

Wenn dies der Fall ist, wenden Sie den Aufkleber „Gefahrverbrennt“ an, der in der angegebenen Höhe auf das Gerät geliefert wird.

DAS GERÄT NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN ODER BEHÄLTERN (Z. B. MÖBELN, GASFLASCHEN USW.) FÜR BRANDGEFAHR ANBRINGEN. DECKEN SIE ALLE WÄNDE MIT NICHT BRENNBAREM THERMISCHEM MATERIAL AB.

Die Ausrüstung ist nicht für die Einbau geeignet.

EINE DIREKTE BODENUNTERSTÜTZUNG DER AUSRÜSTUNG IST NICHT GESTATTET.

SIE SIND BEIM HERSTELLER UND/ODER WIEDERVERKÄUFER DER UNTER IHM ZU PLATZIERENDEN.

Stützen erhältlich, um die gewünschte Höhe vom Boden zu erhalten. Installieren Sie kein Gerät ohne Füße.

Das Gerät kann wie folgt positioniert werden:

- Über einem Tisch oder Schrank aus nicht entzündbarem Material;
- Über eines kompatiblen Gerät: Gärkammer, Schnellkühler...
- Über einen kompatiblen Ofen oder einen kompatiblen Strahler;
- Über einer Builder-Struktur (Stand).

2.3.1 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM TISCH/SCHRANK

Befindet sich die Ausrüstung über einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank, so muss dieser perfekt auf der Oberfläche und stabil sein; das Gerät bei voller Gewicht tragen, und die Tragfläche muss feuerhemmend und gegen hohe Temperaturen beständig sein. Bei Bedarf auf den Füßen der Ausrüstung handeln, um die Nivellierung einzustellen.

2.3.2 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEM GERÄT

Wenn die Ausrüstung auf einem Steiger derselben Serie positioniert ist, reicht es aus, es auf sie zu legen, um sicherzustellen, dass die Füße stabil sind und in die Stifte der unteren Struktur passen.

2.3.3 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN OFEN ODER TEMPERATURSTRAHLER

Wenn die Ausrüstung über Öfen oder Blasen derselben Serie positioniert ist, ist es obligatorisch, das überlappende Kit, das vom Bauherr angefordert werden soll, zu montieren, dann die Basis der Ofenfüße in die Stifte der unteren Ausrüstung einzufügen. Für die Einbauanleitung des Überlappungsbausatzes ist auf das in der Verpackung enthaltene Blatt zu verweisen.

2.3.4 UNTERSTÜTZUNG ÜBER EINEN STAND

Wenn die Ausrüstung über einem Ständer positioniert ist, legen Sie den Fußfuß in die Stifte der unteren Struktur.

Es ist immer möglich, Ihre eigene Zusammensetzung zu vervollständigen, Zubehör und ergänzende Ausrüstung hinzuzufügen oder zu ersetzen, auf diese Weise ist es möglich, jeden Bedarf an Kochen oder Raum zu befriedigen. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

2.4 TÜRKNAUF UND TÜRVERSTELLUNG

Wenn die Tür schwer zu schließen ist, kann man auf den Türknauf durch drehen mit einer Klemme wirken, bis er eine perfekt horizontale Position erreicht oder auf die Tiefe wirkt, um eventuelle Leckagen des Dampfes zu beseitigen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



ACHTUNG!



Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs sorgfältig durch und vergleichen Sie die Daten des Systems immer mit denen auf dem technischen Datenschild.

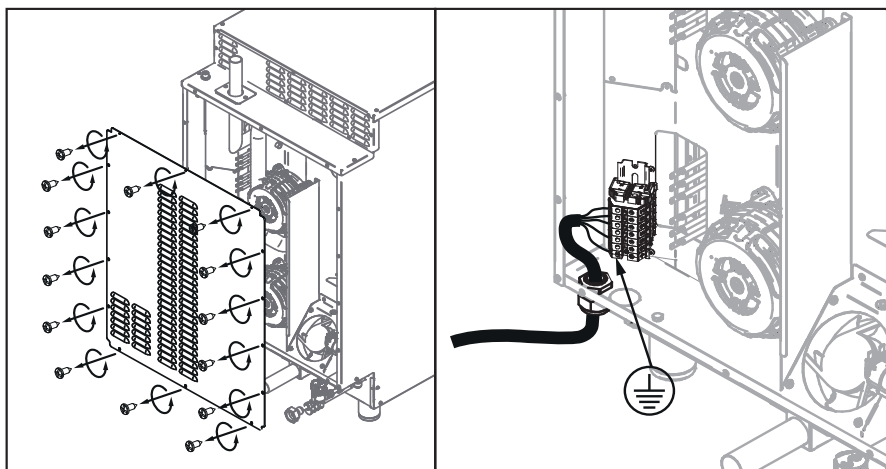
Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss den geltenden Vorschriften des Landes der Installation der Ausrüstung entsprechen und von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Regeln kann zu Schäden und Verletzungen führen, die Garantie verliert und den Hersteller von jeglicher Haftung befreit. Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Versorgungsspannung um $\pm 10\%$ des auf dem technischen Datenblatt angegebenen Wertes nicht abweichen. Die illustrierte Verbindung und die Farben der Kabel sind indikativ, beziehen sich NUR auf das Diagramm auf dem Gerät gezeigt.

Für den direkten Anschluss an das Netz es ist notwendig, ein Lastgerät zwischen dem Gerät und dem Netz selbst zu platzieren, um seine Trennung und deren Kontakte einen Öffnungsabstand zu gewährleisten, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungsklasse III ermöglicht.

Eine korrekte Bodenverbindung ist obligatorisch und das Bodenkabel darf unter keinen Umständen unterbrochen werden.

Wenn mehrere Leuchten im selben Raum vorhanden sind, ist eine gleichwertige Verbindung mit der entsprechenden Klemme, die durch das Symbol in der unteren Rückseite des Geräts gekennzeichnet ist, obligatorisch. Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Bodenkabels nach aktuellen gesetzlichen Anforderungen. Auf dem Gerät befindet sich einen Aufkleber, der angibt, wie man an den Klemmenblock entsprechend der verfügbaren Spannungsart anschließt.

3.1 WIE DIE VERBINDUNG HERZUSTELLEN



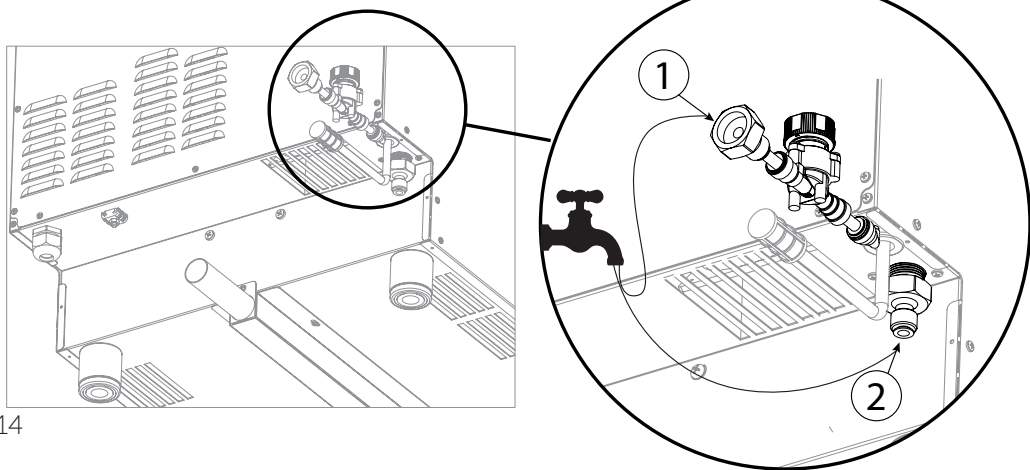
- Öffnen Sie die Rückseite der Ausrüstung und suchen Sie den Terminalblock.
- Lösen Sie den Kabeleintrag und legen Sie das Stromkabel durch ihn ein. Das seitlich angebrachte Etikett zeigt immer die Art des zu verwendenden Kabels an und ihr Abschnitt hängt von der Spannung und Absorption der Ausrüstung ab (z. Kabel: $5 \times 10 \text{ mm}^2 \text{ H07RNF}$).
- Schließen Sie die Kabelleiter nach dem Diagramm auf dem externen Klebeetikett an: machen Sie NUR die angegebenen Links, ohne sie zu ändern. Der gelb/grüne Bodenleiter muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
 - PE (gelb/grün): Bodenschutzleiter
 - N (blau): neutraler Leiter
 - L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter
- Eine falsche Verbindung könnte zu einer Überhitzung des Klemmenblocks führen, was zum Schmelzen und zum Risiko eines elektrischen Schocks führt.
- Prüfen Sie, ob keine elektrische Streuung zwischen Phasen und Erde besteht. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem äußeren Schlachtkörper und dem Erddraht des Stromnetzes. Es wird empfohlen, ein Multimeter zu verwenden, um diese Operationen durchzuführen.
- Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und verriegeln Sie das Kabel, indem Sie die Mutter des Kabeleinlasses verschrauben.

3.2 NETZKABELWECHSEL

Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden. Das Kabel darf nur durch ein ähnliches Merkmal ersetzt werden: die technische Datentafel gibt immer die Art des zu verwendenden Kabels und dessen Abschnitt an. Das Erdungskabel muss immer grün gelb sein.



WASSERANSCHLUSS



4.1 EINLASSWASSER

Die Ausrüstung ist mit einem Hauptwassereinlauf für die Befeuchtung mit einer Verbindung von 3/4„ausgestattet“. Der zweite Anschluss ist vorhanden, wenn die Ausrüstung zum automatischen Waschen ausgerüstet ist. In diesem Fall ist der Anschluss 08 mm. Es wird auch ein 1,5 m Rohr komplett mit einem Filter nach den aktuellen Vorschriften geliefert, die während der Installation montiert werden sollen. Für den Anschluss nur das mitgelieferte Material verwenden, andere Rohre nicht verwenden oder wiederverwenden. Bevor Sie das Rohr mit dem Gerät verbinden, entwässern Sie Wasser, um Verunreinigungen in der Wasserleitung zu beseitigen.

Stellen Sie ein Torventil bereit, um die Wasserversorgung bei Bedarf zu schließen.

Um die richtige Wasserverbindung herzustellen, müssen die geltenden Regeln eingehalten werden.

4.1.1 EIGENSCHAFTEN DES EINLASSWASSERS

Das Einlaufwasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Maximale Temperatur von 30 °C (86 °F);
- Maximale Härte von 5 °f (französische Sorten), um Ansammlungen von Kalkstein in der Kochkammer zu vermeiden;
- Tragbar sein;
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Druck kleiner als 150 kPa (1,5 bar): die Ausrüstung könnte falsch arbeiten.

Druck größer als 200 kPa (2 bar): installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Die Härte des Wassers zeigt den Gehalt an Magnesium, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an.

Es wird anhand von Kits gemessen, die leicht auf dem Markt verfügbar sind. Die Härte wird in Französisch (°f) oder Deutsch (dH) Grad (1°dH Deutsch Grad = 1,8 °f Französisch Grad – 1°f = 10 mg Calciumcarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser) ausgedrückt.

- WASSERKLASSIFIZIERUNG

Das Eintrittswasser muss folgende Merkmale aufweisen:

- Sehr süß bis 7 °f
- Süßigkeiten von 7 °f bis 14 °f
- Durchschnittlich hart von 14 °f bis 22 °f
- Diskret hart von 22 °f bis 32 °f
- Hart von 32 °f bis 54 °f
- Sehr hart über 54 °f

Bei übermäßig hartem Wasser (> 5 °F) Demineralisierer (verfügbar beim Hersteller/Reseller); übermäßige Härte des Wassers könnte Kalksteinansammlungen in der Kochkammer verursachen und Innenrohre, Heizelemente, Ventilatoren, Magnetventile beschädigen.

4.2 EINGEHENDES WASCHMITTEL

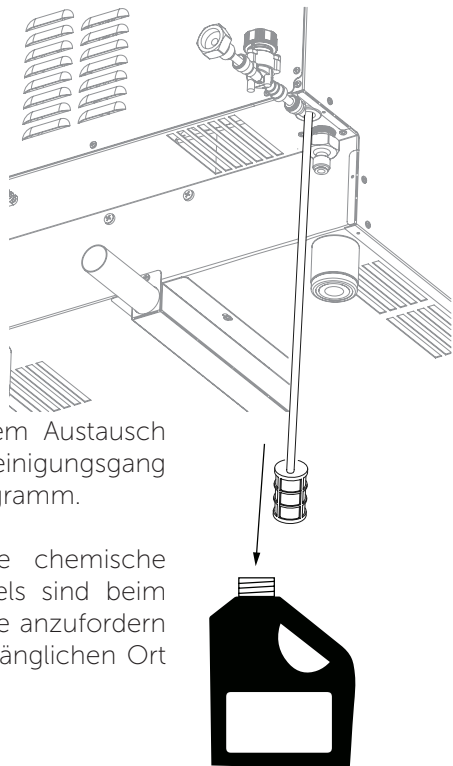
Fügen Sie das Rohr in die Dose des Waschmittels ein.

Es wird empfohlen, Waschmittel und Glanzmittel des Herstellers zu verwenden: dies garantiert die besten Waschergebnisse die perfekte Wartung und Pflege der Ausrüstung.

Halten Sie das Reinigerrohr weg vom Auspuffrohr, wo es beschädigt werden könnte.

Die Dose des Reinigers muss immer auf dem Boden platziert werden, niemals über dem Gerät. Nach dem Austausch der Reinigung kann immer ein Reinigungsgang beginnen, gefolgt von dem Spülprogramm.

Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Waschmittels sind beim Bauherren erhältlich. Es ist ratsam, sie anzufordern und an einem für die Betreiber zugänglichen Ort zu halten.



4.3 ABWASSER

Verbinden Sie den Auspuff mit einem nichtmetallischen Schlauch, der hohen Temperaturen (über 90 °C) standhält. **Um die Wasserversorgung richtig verbinden zu können, müssen die geltenden Vorschriften eingehalten werden.**

Der Auspuff muss folgende Merkmale aufweisen:

- Die Entladung muss folgende Merkmale aufweisen:
- Siphonat-Typ sein (Sifone nicht vorhanden);
- Bis zu einem Meter lang sein;
- Einen Mindestgradienten von 4 % aufweisen;
- Keine Engpässe aufweisen;
- Einen Luftabstand von mindestens 25 mm aufweisen;
- Einen Durchmesser von mindestens dem der Auspuffkupplung aufweisen.

Wenn Sie oft große Mengen an fetthaltigen Lebensmitteln (z. B. Geflügel) kochen, verwenden Sie das Siphon nicht und fügen Sie einen Fettabscheider oder direkt in ein Gitter ab. In beiden Fällen die angegebene „Luftlücke“ beibehalten. „Luftspalt“ bezeichnet den freien Abstand zwischen dem Auspuffrohr und dem Evakuierungsgebiet (Gleichleitung oder andere aufnehmende Rohre). Die Einhaltung dieser Rechtsvorschriften stellt sicher, dass potenziell gefährliche Bakterien NICHT in der Lage sind, das Auspuffrohr zu verfolgen und das Geschirr zu verunreinigen.

RAUCHENTLADUNG

Beim Kochen werden heiße Dämpfe und Gerüche, die aus dem Rauchabfluss Schornstein evakuiert werden, an der Spitze der Ausrüstung hergestellt.

Letzteres muss unter einer Ansaughaube mit Durchfluss und Größe angebracht sein, die der Art der Ausrüstung entspricht.

Der Bauherr empfiehlt die Installation seiner eigenen Hauben; zur Montage siehe die Anweisungen in der Verpackung der Hauben selbst.

Die Motorhaube muss während des gesamten Betriebs der Ausrüstung eingeschaltet bleiben.

Stellen Sie sicher, dass es keine Gegenstände und/oder Materialien über der Rauchentladung gibt, die den Abfluss der Dämpfe behindern oder durch die Temperatur oder die Dämpfe selbst beschädigt werden könnten.

Lassen Sie nicht brennbare Materialien in der Nähe des Auspuffrohrs.

SICHERHEITSSTANDARDS

für den ANWENDER

6.1 HINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG

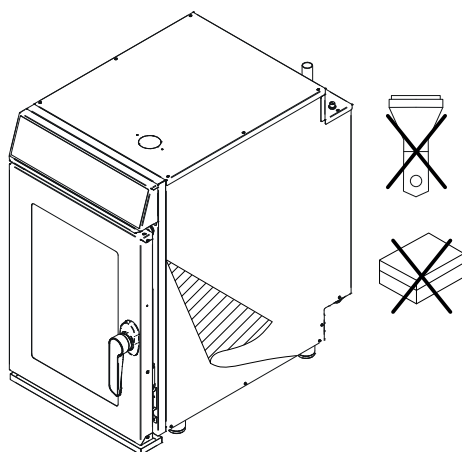
Die Verwendung seiner Geräte ist einfach und intuitiv.

Auf den nächsten Seiten leiten wir das Gerät Schritt für Schritt in Kenntnis des Gerätes und geben Ihnen die Gewissheit, dass Sie stets die Ergebnisse erhalten, die Sie erwarten, und die optimale und lange Leistung Ihrer Geräte garantieren. Beim ersten Gebrauch der Apparatur wird das Innere der Kammer gründlich gewaschen. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass sich in der Gerätekammer keine nichtkonformen Gegenstände befinden (Bedienungsanleitungen, Plastikbeutel usw.).

Es ist darauf zu achten, dass die Abgase frei von Hindernissen sind und in der Nähe keine entflammaren Materialien vorhanden sind.

6.1.1 ENTFERNEN VON DER FOLIE

Entfernen Sie alle Schutzfolie in der Ausrüstung, wobei Scheuer-/Aggressionsstoffe oder Metallgegenstände (z. B. Schaber) nicht verwendet werden dürfen. Falls Klebstoffrückstände zurückbleiben, mit einem weichen Tuch auf Ölbasis abreiben, geeignet für Edelstahloberflächen, nicht aggressive oder scheuernde Materialien. Verwenden Sie keine Schaber, Scheuer- oder Schneidewerkzeuge.



6.2 HINWEISE ZUM KOCHEN

- Vorsicht beim Öffnen der Tür, wenn der Ofen warm ist.
- Vermeiden Sie das Salzen des Grillguts in der Grillkammer. Wenn nicht zu vermeiden, sind die Geräte so schnell wie möglich zu reinigen.
- Überlappen von Lebensmitteln oder Überladen von Blechen vermeiden (max. 10 kg pro Blech).

- Die Backbleche werden gleichmäßig über die gesamte Kammerhöhe verteilt, wobei die für die einzelnen Geräte angegebene Höchstzahl einzuhalten ist. Bitte beachten Sie stets die Ladungsangaben des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts.
- Bei Garen mit besonders fetthaltigen Grilladen (z. B. Braten oder Geflügel) ein Backblech mit den oberen Rändern auf dem Boden der Grillkammer für die Sammlung von Fett aus dem Grillgut einsetzen.
- Für optimale Ergebnisse beim Backen die Tür nicht öffnen.
- Zur Handhabung von Behältern, Zubehöerteilen und anderen Gegenständen in der Grillkammer sind stets geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) zu tragen (z. B. Wärmehandschuhe).
- Während des Kochens und bis zum Auskühlen können die äusseren und inneren Teile des Geräts sehr heiss sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen die mit diesem Symbol gekennzeichneten Stellen nicht berührt werden.
- Bei der Entnahme der Bleche aus der Kammer der Apparatur ist größte Vorsicht geboten, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.
- Nicht zum Kochen verwenden von leicht brennbaren Speisen oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).
- Stellen Sie sicher, dass die Backbleche in der Brennkammer fest an den Wänden befestigt sind, da andernfalls Backbleche mit heissem Essen oder heisser Flüssigkeit herunterfallen können, was zu Verbrennungen führen kann.
- Die Kochkammer stets sauber halten und täglich reinigen – Fett oder Speisereste können sich entzünden, wenn sie nicht entfernt werden!
- Die Entnahme der Sonde am Herzen sollte, wenn sie verwendet wird, durch den Griff erfolgen, bevor die Backbleche herausgenommen werden.
- Mit der Sonde vorsichtig hantieren, da sie sehr spitz ist und nach Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.
- Gerät bei Umgebungstemperatur zwischen +5°C und +45°C (+41°F und +113°F) verwenden.

6.3 ARTEN DES KOCHENS



ACHTUNG!



Für das gute Kochen muss man den Ofen vor jedem Kochen vorheizen. Es wird empfohlen, mit einer eingestellten Temperatur von mindestens 30 °C über der Kochtemperatur vorzuwärmen. Erhöhen Sie die Temperatur bei Vollast.

KONVEKTIONSKOCHEN

Die Lebensmittel kochen dank der trockenen Hitze, die durch die Widerstände erzeugt wird. Der Fans ermöglichen eine gleichmäßige Diffusion von Heißluft in der Kochkammer. Im Bedarfsfall ermöglicht diese Art von Kochen Sie manuell Feuchtigkeit in den Raum einzugeben.



DAMPFEN

Die Speisen kochen dank des Dampfes im Raum. Um hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten, muss der Feuchtigkeitswert auf „100 %“ gesetzt werden. Damit die Befeuchtungsfunktion zufrieden stellend funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt werden. Dämpfen ist ideal für alle Gerichte, die „delicate“ kochen oder zur Pasteurisierung der Cremes.



KOMBINIERTES KOCHEN

Die Lebensmittel kochen dank der hohen Temperatur, die durch die Resistenzen erzeugt wird, die Dampf wird automatisch in den Raum eingespritzt.



6.4 MANUELLES KOCHEN UND KOCHEN MIT REZEPT

Im manuellen Kochen setzt der Anwender basierend auf seiner Erfahrung die gewünschten Kochparameter für einen oder mehrere Kochschritte ein:



DAUER DES
KOCHENS IN DER
ZEIT ODER MIT
EINER SONDE
IM HERZEN.



TEMPERATUR
IN RAUM



LÜFTERGESCHWINDIGKEIT
UND FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG

Wenn die Kochzeit eingestellt wurde:

- Rechtzeitig (z. B. 1:40 Stunden: Minuten) endet am Ende des letzteren (0.00);
- Mit der Herzsonde endet es, wenn letzterer erkennt, dass die Temperatur im Herzen des Geschirrs den vom Benutzer die festgelegten Parametern erreicht hat (z. 85 °C).

Beim Rezeptkochen werden Rezepte verwendet, die zuvor vom Benutzer gespeichert wurden.

Die Ausrüstung kann bis zu 99 Rezepte halten.



6.5 VERWENDEN SIE PIN- SONDE

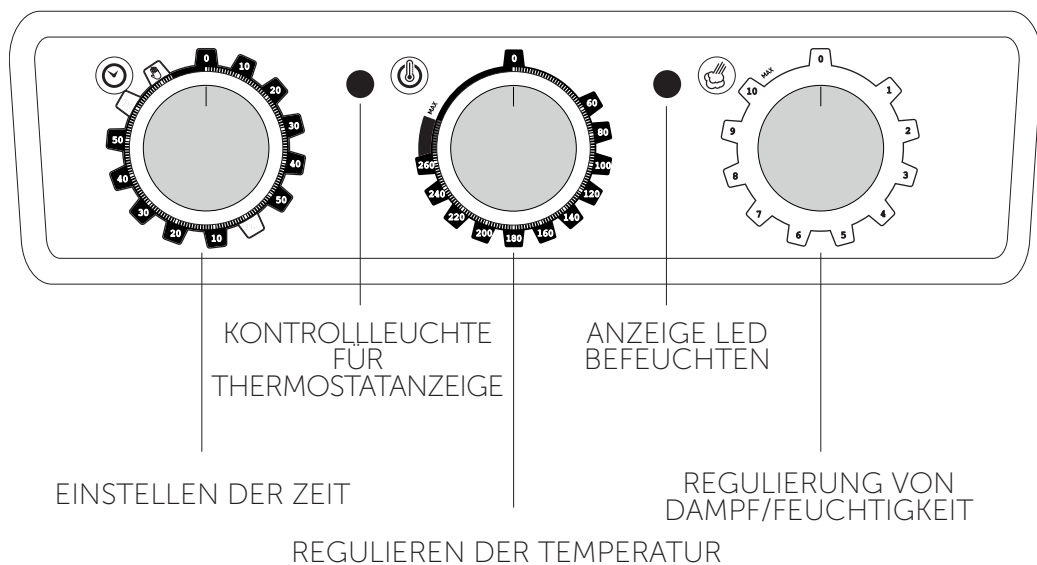
Die Stiftsonde erkennt während des Kochens die Temperatur am „Herz“ des Lebensmittels: Sie muss angeben, wann die Innenseite des Lebensmittels den vom Verwender oder von der Fabrik festgelegten Wert erreicht hat.



- Die Nadelsonde ist bei einer maximalen Solltemperatur von 250°C im Ofen zu verwenden und darf nur am Griff entnommen werden.
- Die Stiftsonde sollte tief in das zu backende Lebensmittel eingefügt werden: achten Sie darauf an, dass seine Spitze das „Herz“ der Lebensmittel erreicht, d. h. an ihrem innersten Punkt, ohne herauszukommen.
- Achten Sie darauf, es nicht in sehr fette Flecken und in der Nähe der Knochen zu halten.
- Wenn das Lebensmittel dünn ist, fügen Sie die Sonde parallel zur Arbeitsplatte ein.
- Es wird empfohlen, die Sonde jederzeit sauber und desinfiziert zu halten.
- Verwenden Sie nur die Herzsonde, die vom Hersteller zur Verfügung gestellt wird.

Behandeln Sie die Sonde sorgfältig, die gespitzt ist und nach dem Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.

MECHANISCHES BEDIENFELD



- EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn manuell aktiviert, muss der Ofen immer für unbegrenzte Zeit eingeschaltet sein, bis das Bedienungspersonal eingreift. Wenn ein bestimmter Wert ausgewählt ist, bleibt der Ofen für diese Zeit (max. 120 Minuten) eingeschaltet.

- REGULIEREN DER TEMPERATUR

Mit diesem Regler können Sie die gewünschte Kochtemperatur einstellen. **VORWÄRMEN:** Um Wärmeverluste durch das Öffnen der Tür beim Einstecken von Speisen in den Ofen auszugleichen, wird eine Vorwärmung von mindestens 30 °C über der Kochtemperatur empfohlen.

- KONTROLLLEUCHTE FÜR THERMOSTATANZEIGE

Um Wärmeverluste durch das Öffnen der Tür im Backofen auszugleichen, wird eine Vorwärmung von mindestens 30 °C über der Kochtemperatur empfohlen.

- REGULIERUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT

Mit diesem Regler können Sie die Befeuchtungsfunktion aktivieren. Er ist durch Drehen des Drehgriffs im Uhrzeigersinn von der Leerlaufdrehzahl bis zum Maximum einstellbar. Der Dampfdruck in der Grillkammer muss proportional zur eingestellten Stellung sein.



ACHTUNG!

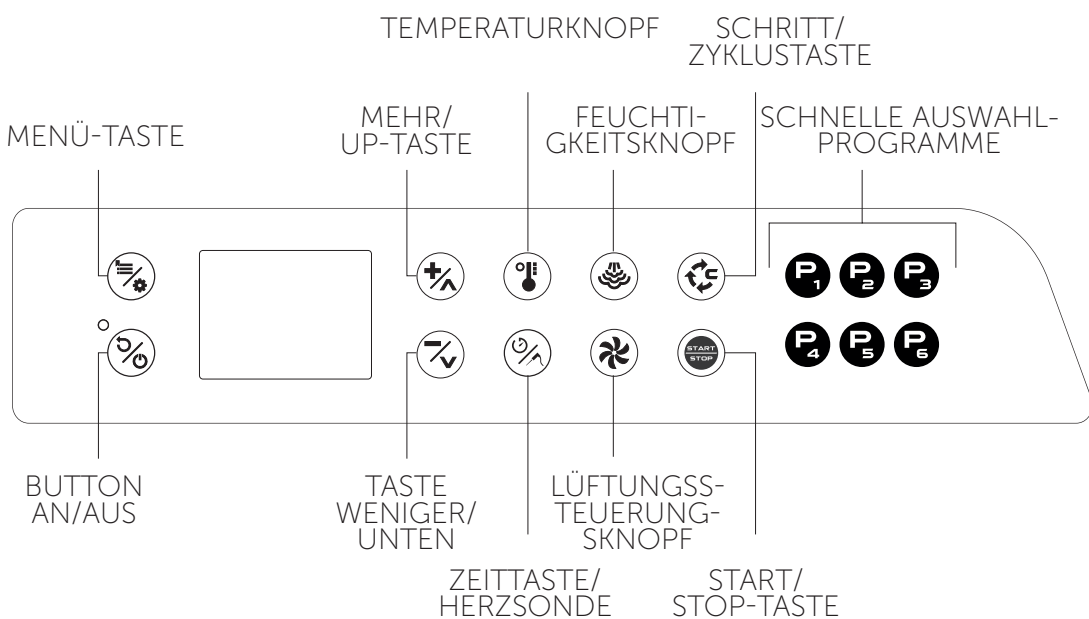


Damit die Befeuchtungsfunktion optimal funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100°C eingestellt sein. Zudem muss der Ofen vor der Dampfeinspritzung auf die gewünschte Temperatur vorgewärmt werden, damit er gut gart werden kann.

- ANZEIGE LED BEFEUCHTEN

Wenn es eingeschaltet ist, bedeutet es, dass es Dampf in die Kammer gibt. Die Einspritzung erfolgt unabhängig von der Temperatur (die Temperatur der Brennkammer muss ausreichend hoch sein, um guten Dampf zu erzeugen).

DIGITALES BEDIENFELD



8.1 HAUPTBILDSCHIRM

Die einzige ON/OFF-Taste sorgt dafür, den ON-Status der Karte zu aktivieren.



Wenn die Karte bereits im ON-Status ist, die verlängerte Presse der ON/OFF-Taste Schalt das Gerät aus.

Wenn die Karte im ON-Status bleibt, für eine Parameter-definierte Ausfallzeit, sie kehrt automatisch zum Stand-by-Status zurück.

Die Startseite zeigt den Standardbildschirm des manuellen Kochens. Am unteren Rand des Displays gibt es einige Statussymbole und im zentralen Feld wird immer die reale Temperatur des Raumes angezeigt

Die verwalteten Statussymbole sind:

- Symbol für aktive Heizung (Widerstände auf).
- WiFi-Präsenzsignal.
- Alarm-Dreieck
- Symbol für die Befeuchtung
- Symbol für Kameralicht.
- Pause/Play-Zeichen, der den Zustand des Kochens beim Öffnen oder Schließen der Tür anzeigt.

8.2 ASSISTENT, UM MANUELLES KOCHEN ZU ZEIGEN

Wenn die ON/OFF-Taste gedrückt wird, schaltet der Ofen in den ON-Zustand um und lädt ein manuelles Kochprogramm mit Standardwerten.

Alle Programme, einschließlich der manuellen, haben die automatische Vorwärmfunktion, in der der Satz der ersten Phase um 20 % erhöht wird.

In den Datenspeicher können Sie bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu vier Phasen speichern und Sie haben die folgenden Kocheinstellungen für jede Phase:

- Temperatur
- Zeitset oder Herzsonde
- Luftfeuchtigkeit
- Lüftergeschwindigkeiten

8.2.1 SETZEN SIE DIE KOCHTEMPERATUR



Drücken Sie die
TEMPERIERTASTE



Stellen Sie den
Temperaturwert
mit den PLUS und
MINUSTASTEN ein

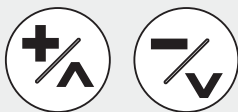


Drücken Sie die
TEMPERIERTASTE
um zu bestätigen

8.2.2 STELLEN SIE DIE KOCHZEIT EIN



Drücken Sie die
ZEITTASTE



Setzen Sie den
Zeitwert auf die
Tasten PLUS
und MINUS



Drücken Sie die
ZEITTASTE um
zu bestätigen

8.2.3 STELLEN SIE DIE SONDE AUF DAS HERZ EINGESTELLT



Drücken Sie die ZEITTASTE zweimal



Stellen Sie mit den Tasten PLUS und MINUS die Temperatur ein, die im Kern des Produkts erreicht werden soll



Drücken Sie die ZEITTASTE um zu bestätigen

8.2.4 DAMPF-/FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG



Drücken Sie den FEUCHTIGKEITSTASTE



Stellen Sie mit den PLUS und MINUSTASTEN den gewünschten Dampfanteil ein



Drücken Sie die FEUCHTIGKEITSTASTE um zu bestätigen

Während der Startphase öffnet der verlängerte Druck des Dampfknopfs das Magnetventil des Wassers für die Dauer des Drucks der Taste selbst, wenn stattdessen ein einziger Druck auf den Feuchtigkeitsknopf den eingestellten Wert anzeigt und den Wechsel ermöglicht.

8.2.5 EINSTELLUNG DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

Der Ofen hat zwei verschiedene Geschwindigkeiten des Ventilators/Motors:

- 2=Max.: Ohne eine Taste zu drücken, ist der Motor bei maximaler Drehzahl und wird in den meisten Kochen verwendet; die Startgeschwindigkeit des Lüfters wird immer in „Max“ positioniert.
- 1=Min.: Durch Drücken des Lüfter-/Motordrehzahlknopfs führt der Motor zur niedrigsten Geschwindigkeit, die vor allem für empfindliche Gerichte, wie z. B. Gebäck, verwendet wird.

Um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen:



Drücken Sie die
Taste VENTILATION
VERORDNUNG



Setzen Sie den Wert
1 oder 2, indem
Sie auf die MEHR
und WENIGER
Tasten wirken



Drücken Sie zur
Bestätigung die
Belüftungseinstelltaste

Während der Vorwärmung ist es NICHT möglich, die Geschwindigkeit der Lüfter zu ändern.

8.2.6 REZEPTERSTELLUNG MIT MEHREREN STUFEN

Jedes Programm, einschließlich des manuellen Programms, kann bis zu 3 Phasen bestehen:

1. Eine Vorwärmphase kann eingestellt werden und bis zu 3 Phasen des Kochens.
2. Ein fester Vorwärmezyklus und bis zu 4 Phasen des Kochens.

Um ein mehrstufiges Rezept zu erstellen:

- Greifen Sie auf den manuellen Kochbildschirm zu und legen Sie die Parameter der ersten Phase fest.
- Drücken Sie die PHASE-Taste, um auf die zweite Stufe zuzugreifen oder drücken Sie die Taste STAR\STOP um mit dem Kochen zu beginnen.



- Setzen Sie die gewünschten Parameter für den zweiten Schritt.
- Drücken Sie die PHASE-Taste, um in die dritte Stufe einzutreten, oder drücken Sie die STAR\STOP Taste fangen Sie an zu kochen.
- Setzen Sie die gewünschten Parameter für die dritte Stufe oder drücken Sie die Taste STAR\STOP auf fangen Sie an zu kochen.
- Drücken Sie die PHASE-Taste, um den vierten Schritt einzugeben.
- Setzen Sie die gewünschten Parameter für den vierten Schritt.
- Drücken Sie die Taste STAR\STOP zum Kochen.
- Um eine Phase zu löschen, es ist notwendig, die eingestellte Zeit der Phase auf Null zu bringen.

ACHTUNG!

- Es ist nicht möglich, 0 Zeit für den ersten Schritt einzustellen.
- Wenn zu irgendeinem Zeitpunkt die festgelegte Zeit unendlich ist, wird es nicht möglich zu einrichten eine Zeit für die nächsten Schritte zu einrichten.
- Es ist nicht möglich, unendliche Zeit auf eine Phase zu setzen, wenn einer der nächsten Schritte genehmigt wird ;
- Es ist nicht möglich, eine Phase zu löschen, wenn die nächste aktive Phase umgekehrt ist, es ist möglich nur die letzte aktive Phase von Zeit zu Zeit zu deaktivieren;
- Während eines Kochzyklus ist es möglich, den Übergang zur nächsten Phase vor dem Ende der aktuellen Phase zu erzwingen, indem die Kochzeit der aktuellen Phase auf Null gesetzt wird.

8.2.7 VORWÄRMPHASE

Jedes Programm, einschließlich des manuellen Zyklus, kann seine eigene Vorwärmphase vorhersagen. Um die Vorwärmphase durch Drücken der PHASE-Taste zu aktivieren, wählen Sie die Vorwärmphase (P), mit der TIME-Taste kann die Vorwärmphase aktiviert oder deaktiviert werden.

Es gibt mehrere Betriebsarten der Vorwärmphase, die der Benutzer durch Änderung des Parameters P20 auswählen kann (siehe Abschnitt „Zugriff auf Parameter“):

- P20 = 0 Vorwärme deaktiviert
- P20 = 1 Die Vorwärmtemperatur entspricht der Temperatur der Phase 1, die um 20 % erhöht wird, es ist möglich, die Vorwärme zu deaktivieren.
- P20 = 2 Die Vorwärmtemperatur entspricht der Temperatur der Phase 1, die um 20 °C (68 °F) erhöht wird, es ist möglich, die Vorwärme zu deaktivieren.
- P20 = 3 Der Benutzer setzt manuell den Temperaturwert vorheizen.
- P20 = 4 Die Vorwärmtemperatur entspricht der um 20 % erhöhten Phase-1-Temperatur, die Vorwärmphase kann nicht verändert oder deaktiviert werden.

Um die Vorwärme zu deaktivieren oder zu modifizieren:

- Wählen Sie das gewünschte Programm oder greifen Sie auf ein manuelles Kochen zu.
- Wählen Sie den Schritt „P“ durch Drücken der PHASE-Taste.
- Wenn der Wert von P20 auf 1 oder 2 gesetzt ist, können Sie nur mit der TIME-Taste deaktivieren.
- Wenn P20 auf 3 eingestellt ist, ist es möglich, Temperatur und Lüftergeschwindigkeiten einzustellen.
- Drücken Sie die PHASE-Taste, um zur ersten Kochphase zurückzukehren.

Wenn die Temperatur der Vorwärme erreicht wird, wird der Standby aktiviert und das Licht blinkt. Die Vorwärmtemperatur wird in der Kochkammer gehalten, bis die Tür geöffnet ist. Wenn die Ofentür schließt, wird die erste Phase des Kochzyklus automatisch gestartet.

Der Summer, der die Vorwärmtemperatur signalisiert, wird beim Öffnen der Tür oder auf Knopfdruck stillgelegt.

Wenn während der Vorwärmphase und vor Erreichen der Vorwärmtemperatur die Ofentür geöffnet wird, wird die Vorwärmphase unterbrochen.

MENÜLISTE

Wiederholtes Drücken der MENU-Taste (wenn es keinen Kochphase läuft) scrollen Sie durch die Menüliste:



- Menü neueste Programme verwendet
- Rezeptliste Menü
- Spezielle Zyklen Menü
- Waschmenü
- Service-Menü

Durch das Halten der MENU-Taste (wenn es keinen Kochphase läuft) tritt man in eine Rezeptänderung Menü an.

NEUESTE PROGRAMME MENÜ

In diesem Menü können Sie die letzten 10 verwendeten Kochprogramme sehen.



Durch den + und - Taste können Sie eine der Programme in der Liste auswählen



Das Drücken der START/STOP Taste bestätigt das Programm



Durch Drücken der START/STOP Taste startet erneut das ausgewählte Programm

REZEPTLISTE MENÜ

In diesem Menü können Sie auf das Rezeptbuch zugreifen.

Das Rezeptbuch ist in fünf Kategorien unterteilt; für insgesamt 100 Rezepte.

Jedes Programm kann mit bis zu vier Phasen gespeichert werden.

Der Einsatz der Programme erlaubt es, die Kochprozesse zu standardisieren und immer

die gleiche Qualität des Ergebnisses zu garantieren.

Um ein Programm aus dem Rezeptbuch zu starten:



Wählen Sie die gewünschte Kategorie durch Drücken der Plus- und Minustasten aus



Bestätigen Sie die gewählte Kategorie durch Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie das Programm mit den Plus- und Minustasten aus



Bestätigen Sie
das ausgewählte
Programm durch
Drücken der
MENU-Taste



Drücken Sie die Taste
START/STOP um das
Programm zu starten

SPEZIELLE ZYKLEN MENÜ

In diesem Menü können Sie auf die speziellen Zyklen auswählen:



- Schnelle Kühlung
- Lievitazion
- DELTA T Kochen
- Multi-Timer
- Verzögerter Waschbeginn

12.1 SCHNELLE KÜHLUNG

Um den schnellen Kühlzyklus der Kammer zu starten:



Wählen Sie den
Zyklus durch
Drücken der
Plus- und Minus-
Tasten aus



Bestätigen Sie die
Zyklusauswahl
durch Drücken
der MENU-Taste



Stellen Sie die
Temperatur fest, die
Sie am Ende des
Zyklus erreichen
möchten



Stellen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit ein

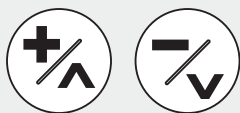


Drücken Sie die Taste START/STOP um das Programm zu starten

Oben auf dem Bildschirm wird eine progressive Balken angezeigt, die der Zyklus verläuft, wenn die Temperatur der Kochkammer abnimmt. Der schnelle Kühlzyklus endet, wenn die Kammertemperatur niedriger ist auf den eingestellten Wert. Der schnelle Kühlzyklus kann entweder mit einer offenen oder geschlossenen Tür durchgeführt werden. Mit geschlossener Tür wird Wasser in die Kochkammer injiziert, um den Prozess zu beschleunigen.

12.2 LIEVITATION

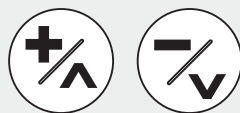
Um den Lievitation-Zyklus zu starten:



Wählen Sie den Zyklus durch Drücken der Plus- und Minus-Tasten aus



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Stellen Sie die zu haltende Temperatur während des Stillens fest

Über das spezielle Zyklusmenü oder alternativ (nur für Geräte, die mit dieser Option ausgestattet sind) können Sie über die Schnellprogrammtaste P1 auf den Abgangszyklus zugreifen.



Stellen Sie die Temperatur des Abgangszyklus fest



Drücken Sie die Taste START/STOP um das Programm zu starten

Die Vorwärmung zu Beginn des Zyklus wird im Abgangszyklus nicht aktiviert. Es ist nicht möglich, Schritte im Abgangszyklus hinzuzufügen.

Während der Abgangszyklus im Gange ist, ist es möglich, jedes Programm auf den Abgangszyklus durch Drücken der Taste für das gewünschte Programm zu warten.

Die Anordnung des Programms wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Sie können das zugehörige Programm durch Drücken der gewünschten Taste ändern, die neue Einstellung ersetzt die vorherige.

Dem Ende des Abgangszyklus ist ein akustisches Signal beizufügen; drücken Sie einfach die Taste START\STOP. WARNUNG: auf Wunsch nach dem Rezept Warteschlangen, beginnt das Kochen mit der Vorwärmung.



ACHTUNG!



Auf Wunsch nach dem Rezept Warteschlangen, beginnt das Kochen mit der Vorwärmung.

12.3 KOCHEN MIT DELTA T

Der Delta T Kochzyklus ermöglicht es Ihnen, ein Produkt zu kochen und gleichzeitig den Temperaturunterschied zwischen dem Herz des Produktes und der Kochkammer konstant zu halten. Dieser Zustand wird beibehalten, bis die im Mittelpunkt des Produkts eingestellte Temperatur erreicht ist. Um den speziellen Zyklus von „delta T Kochen“ zu beginnen:

12.4 MULTI-TIMER-PROGRAMM



Wählen Sie den Zyklus durch Drücken der Plus- und Minus-Tasten aus



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Drücken Sie die TEMPERIERTASTE



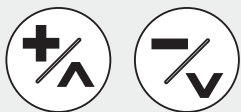
Legen Sie den Delta-Wert fest, indem Sie auf die MEHR- und Weniger-Tasten wirken



Drücken Sie die TEMPERIERTASTE um zu bestätigen



Drücken Sie die ZEITTASTE



Stellen Sie die Temperatur auf das Herz des Produkts zu erreichen, indem Sie auf die Knöpfe MEHR und WENIGER



Drücken Sie die ZEITTASTE um zu bestätigen



Stellen Sie Luftfeuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit nach Ihren Wünschen fest



Drücken Sie die Taste START/STOP um das Programm zu starten

Der Multi-Timer-Zyklus ermöglicht es Ihnen, verschiedene Timer während des gleichen Zyklus zu verwalten. Es erlaubt, gleichzeitig verschiedene Produkte mit unterschiedlicher Vorbereitungszeit mit Hilfe eines einzigen Zyklus zu kochen.

Um den speziellen Zyklus „Multitimer“ zu starten:

An dieser Stelle beginnt die Steuerung einen unendlichen Zeitzyklus mit



Wählen Sie den Zyklus durch Drücken der Plus- und Minus-Tasten aus



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Stellen Sie Luftfeuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit nach Ihren Wünschen fest



Drücken Sie die Taste START/STOP um das Programm zu starten

Parametern, die denen entsprechen stellen Sie es ein.

Um einzelne Timer zu aktivieren:

- Wählen Sie den Timer aus, den Sie möchten, indem Sie auf den + und - Tasten handeln.
- Der ausgewählte Timer ändert die Farbe und der Text wird rot markiert.
- Aktivieren Sie die Änderung des ausgewählten Timers durch Drücken der TIME-Taste und setzen Sie den gewünschten Wert, indem Sie auf die +- und BEST-Tasten wirken.
- Bestätigen Sie die Werteinstellung mit der TIME-Taste.
- Der Timer beginnt zu zählen, sobald die Gerätetür geöffnet und geschlossen ist.
- Wenn zwei oder mehr Timer vor dem Öffnen der Tür eingestellt werden, mit der Öffnung und der Schließung der Tür ist alle zur gleichen Zeit geschlossen.
- Am unteren Rand des Bildschirms, während des Zyklus, wird die Statussymbole und im zentralen Bereich wird die Temperatur der Kochkammer angezeigt.

- Um den Zyklus zu beenden, drücken Sie die Taste START\STOP.

12.5 PROGRAMM FÜR VERZÖGERTEN WASCHBEGINN

Um den speziellen Zyklus von „Delayed Washing“ zu starten:



Wählen Sie den verzögerten Bootzyklus aus, indem Sie die + und LOW-Tasten bedienen



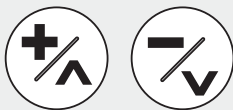
Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie die gewünschte Art des Waschens, indem Sie auf die + und Tasten wirken



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Handeln Sie über die MEHR Taste und wählen Sie den Zeitraum, in dem der Waschzyklus gestartet wird und stellen Sie es ein

- Heute: der Zyklus beginnt bei der planmäßigen Zeit am aktuellen Tag.
- + 24h: der Zyklus beginnt mit der planmäßigen Zeit innerhalb von 24 Stunden nach dem aktuellen Tag.
- + 48h: der Zyklus beginnt mit der planmäßigen Zeit innerhalb von 48 Stunden nach dem aktuellen Tag.



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein

WARNUNG
format in 24h [hh]:[mm]



Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der MENU-Taste

Sobald der Zyklus bestätigt wurde, wird der Ofen im Standby-Modus positioniert. Die Datums- und Uhrzeitangaben im Zusammenhang mit dem verzögerten Start des Zyklus werden auf dem Bildschirm angezeigt. Sobald Zeit und Tag der Abfahrt erreicht sind, beginnt der Zyklus automatisch.

WASCHMENÜ

In diesem Menü können Sie auf die Wasch- und Spülzyklen der Ausrüstung zugreifen:

- Spülen: Führen Sie einen Waschzyklus mit Wasser und ohne die Verwendung von Waschmittel.
- Kurz gesagt: Führen Sie einen schnellen Waschzyklus mit der Verwendung des Waschmittels durch.
- Lang: Führen Sie einen tiefen Waschzyklus mit der Verwendung des Waschmittels durch.
- Waschmittellast: Es führt einen Pumpeneinleitungszyklus durch und füllt den Hydraulikkreislauf des Waschmittels.

Es wird empfohlen, diesen Zyklus bei der ersten Verwendung, nach dem Austausch der Reinigungsmitteldose und nach langen Zeiten der Inaktivität des automatischen Waschsystems durchzuführen. Es wird empfohlen, einen Spülzyklus nach der Reinigungslast durchzuführen, um zu entfernen eventuelle Rückstände von Waschmitteln in der Kochkammer.

Um den Waschzyklus zu starten:



Wählen Sie den Zyklus durch Drücken der Plus- und Minus-Tasten aus



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Drücken Sie die Taste START/STOP um das Programm zu starten



ACHTUNG!



Wenn die Temperatur in der Kammer zu hoch ist, beginnt das Waschen erst nach einem Kühlzyklus, wie auf dem Display angezeigt.

SERVICE MENU

In diesem Menü können Sie auf die folgenden Funktionen der Maschine zugreifen:

- Parameter
- USB-Funktion
- Wi-Fi-Verbindung – WebServer/Connektions Info
- Gerätsinfo
- Sprache
- Datum und Uhrzeit
- Programmbilder löschen

14.1 ZUGRIFF AUF PARAMETER

Um auf das Parametereinstellungsmenü zuzugreifen:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie den Abschnitt „Parameter“ aus und handeln Sie auf den + und - Taste



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

Für diesen Abschnitt ist ein Zugriffscode erforderlich.



Geben Sie Ihr Passwort mit den + und - Taste ein. (das Benutzerkennwort lautet: 30)



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

- Bei falschem Passwort wird die Kontrolle auf das Hauptmenü zurückgesetzt.
- Über den Druck der Tasten PLUS und MINUS kann die Liste der Parameter geschaltet werden:



Wählen Sie den zu bearbeitenden Parameter



Stellen Sie den Parameterwert innerhalb der voreingestellten Grenzen ein, indem Sie die Plus- und Minustasten drücken



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

Verlassen Sie das Parametermenü, indem Sie die ON/OFF-Taste drücken. Nach 2 Minuten ohne Aktivitäten schaltet das Parametermenü automatisch aus.

Nachfolgend werden alle editierbaren Parameter aufgelistet:

PARAMETER	BESCHREIBUNG	WERT	GREN-ZWERTE	EINHEITEN VON MEASURE
P01	Einheitstemperatur – 0=°C – 1=°F	0	0-1	NUMMER
P06	Standard-Koch-Setpoint	150	30-260	°C
P09	Standard-Set-Punkt-Abkühlung	50	30 ÷ 70	°C
P11	Maximale Phase Zeit	240	60 ÷ 999	Protokoll
P12	Standard-Zeitverlängerung Kochen	1	1 ÷ 999	Protokoll
P13	Verzögerung zur Verlängerung des Kochens	120	1 ÷ 600	Sekunden
P20	Vorwärmemodus 0= deaktiviert + 3 Kochschritte 1= Delta % aus Schritt 1 + 3 Phasen Kochen 2= Delta °C aus Temp. 1 + 3 Phasen Kochen 3= manuelles Temp-Set. + 3 Phasen Kochen 4= Vorwärmung auf % feste + 4 Phasen Kochen	4	0 ÷ 4	Nummer
P21	Delta-Vorwärmung im manuellen Zustand	25	0 ÷ 100	% / °C
P24	Veränderbarer Prozentsatz P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Aktive Vorwärmung im manuellen Programm	1	0 ÷ 1	Flagge
P120	Wegscheinwerfer für Ofen in On: 0=timed auf Druckknöpfen, 1=immer eingeschaltet im Kochen, 2= immer eingeschaltet in ON	1	0 ÷ 2	Flagge
P121	Zeit-Aktivierungslichter (für P120=0)	45	0 ÷ 120	Sekunden
P138	Standard-Temperatursonde am Herzen	50	30 ÷ 280	°C
P140	Buzzer-Sound (0= immer klingl)	0	0 ÷ 999	Sekunden
P204	Ofen Leerlaufzeit für automatische Standby Passage	10	1 ÷ 60	Protokoll

P220	Programmnummer, die mit dem Schlüssel P1-0 verbunden ist = keine assoziierten Programme	0	0 ÷ 100	Nummer
P221	Programmnummer, die mit der Taste P2-0 verbunden ist = keine assoziierten Programme	0	0 ÷ 100	Nummer
P222	Programmnummer, die mit dem Schlüssel P3-0 verbunden ist = keine assoziierten Programme	0	0 ÷ 100	Nummer
P223	Programmnummer, die mit dem Schlüssel P4-0 verbunden ist = keine assoziierten Programme	1	0 ÷ 100	Nummer
P224	Programmnummer, die mit der Taste P5-0 verbunden ist = keine assoziierten Programme	0	0 ÷ 100	Nummer
P225	Programmnummer, die mit der Taste P6-0 verbunden ist = keine assoziierten Programme	0	0 ÷ 100	Nummer
P332	Multi-Timer Kameraset	150	30 ÷ 260	°C
P333	Multi-Timer-Luftfeuchte-Set	0	0 ÷ 100	%
P351	Steigende Temperatur eingestellt	30	20 ÷ 60	°C
P352	Abgangszeit	60	1 ÷ 599	Protokoll
P380	Satzpunkt des Pins für Delta-T-Programm	50	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Delta T Satz des Zimmers	30	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Luftfeuchtigkeit für Delta-T-Programm	0	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Wascherlaubnis	0	0 ÷ 3	Nummer
P500	Protokollzeit für HACCP 0 = HACCP-Log deaktiviert	5	0 ÷ 10	Protokoll
P501	Delta-Temperatur für Log HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 USB-FUNKTIONEN

Das USB-Menü ermöglicht folgende Operationen:

- Firmware aktualisierung (nur bei gefundener kompatibler Datei).
- Sprachen aktualisierung (nur bei gefundener kompatibler Datei).
- HACCP exportieren.
- Exportrezepte.
- Importieren Sie Rezepte (erscheinen Sie nur, wenn sie kompatible Datei gefunden haben).
- Importieren Sie Parameter (nur bei gefundenen kompatiblen Datei).
- Importieren Sie Bilder (erscheint nur, wenn die.jpg-Datei im entsprechenden Ordner erkannt wird).
- Importieren Sie Rezepte + Bilder:
- Vollständiges Update (erscheint nur, wenn eine kompatible Gruppe von Dateien erkannt wird).

Wenn Sie versuchen, auf dieses Menü zuzugreifen, ohne USB eingefügt, wird eine Nachricht angezeigt, dass der Schlüssel fehlt.

14.2.1 FIRMWARE-UPDATE VON USB

Um ein Update zu starten:

- Laden Sie die Update-Dateien auf einen USB-Stick hoch. Nur und ausschließlich verwenden ausgestellt vom Hersteller.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie den Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger-Tasten zu handeln



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

Nach Bestätigung beginnt der erste Schritt des Firmware-Updates, was ein paar Minuten dauern kann.



Am Ende der ersten Update-Phase drücken Sie die Taste START/STOP starten Sie die zweite und letzte Aktualisierungsphase, die ein paar Minuten dauern kann. Am Ende des Prozesses wird die Steuerung in den Standby-Modus gebracht

14.2.2 SPRACHEN VON USB AKTUALISIEREN

- Um ein Update zu starten:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger-Tasten zu handeln



Wählen Sie den Eintrag „Language Update“ mit den + und - Tasten



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

- Wenn Sie bestätigen, starten Sie das Update der Datenbank, die ein paar Minuten dauern kann.

- Am Ende des Prozesses wird eine Benachrichtigungsmeldung angezeigt.



Drücken Sie wiederholt die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren



ACHTUNG!



Der Sprachaktualisierungsvorgang löscht die zuvor vorhandene Datenbank irreversibel und kann einige Minuten dauern.

14.2.3 HACCP AUF USB EXPORTIEREN

Um das HACCP-Protokoll zu exportieren:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger-Tasten zu handeln



Wählen Sie den Eintrag „HACCP exportieren“ durch Drücken der + und - Tasten



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Bestätigen Sie erneut, indem Sie die MENU-Taste drücken, um den Prozess zu starten



Am Ende des Prozesses wird eine Benachrichtigungsmeldung angezeigt. Drücken Sie wiederholt die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren.

Mit dem HACCP-Exportverfahren können Sie die in der Steuerung auf dem USB-Stick gespeicherten Betriebsdaten speichern.

Für jeden Nutzungstag wird eine Datei mit einem Namen des Typs yy_mm_dd und der Erweiterung „.csv“ exportiert.

Jede Protokolldatei wird von einer Datei mit identischem Namen, aber der Erweiterung „.md5“ begleitet, die eine Überprüfung der Integrität ermöglicht.

Die exportierten Betriebsdaten identifizieren eine mögliche Reihe von Ereignissen:

- Das Startereignis
- Das Phasenwechselereignis
- Die Veranstaltung stoppt oder am Ende des Kochzyklus
- Mögliche Alarmbedingungen
- Eine Aufnahme alle 5 Minuten:
 - Temperatur
 - Satzpunkt
 - Fehlende Zeit am Ende der Phase
 - Dauer der Phase
- Eine Aufzeichnung alle 5 Grad Temperaturschwankungen im Raum.

14.2.4 EXPORTIEREN SIE REZEPTE AUF USB

Um alle Rezepte zu exportieren:

- Stecken Sie den USB-Stick mit UTRIC*. cvs-Dateien ein:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie den Eintrag "Parameter" durch Drücken der Tasten + und - (Das Benutzerkennwort lautet: 30)



Zurück zum Service-Menü und wählen Sie den Eintrag "USB" dann "Rezept exportieren"



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Bestätigen Sie erneut, indem Sie die MENU-Taste drücken, um den Prozess zu starten



Sobald der Prozess abgeschlossen ist, zeigt die Registerkarte ein End-of-Prozess-Pop-up an. Drücken Sie nochmals die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren.

14.2.5 IMPORTIEREN SIE REZEPTE VON USB

Um alle Rezepte zu importieren:

- Stecken Sie den USB-Stick mit UTRIC*. cvs-Dateien ein:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie den Eintrag "Parameter" durch Drücken der Tasten + und - (Das Benutzerkennwort lautet: 30)



Zurück zum Service-Menü und wählen Sie den Eintrag "USB" dann "Rezept importieren"



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Bestätigen Sie erneut, indem Sie die MENU-Taste drücken, um den Prozess zu starten



Sobald der Prozess abgeschlossen ist, zeigt die Registerkarte ein End-of-Prozess-Pop-up an. Drücken Sie nochmals die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren.

14.2.6 PARAMETER VON USB IMPORTIEREN



ACHTUNG!



Fehlerhafte Import von Parametern kann zu irreversiblen Fehlfunktionen der Ausrüstung führen!

Um Parameter zu importieren:

- Laden Sie die Update-Dateien auf einen USB-Stick hoch. Nur und ausschließlich verwenden ausgestellt vom Hersteller.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger-Tasten zu handeln



Wählen Sie das Element „Parameter importieren“ mit die der + und - Tasten



Bestätigen Sie die Zykluswahl durch Drücken der MENU-Taste

- Wenn Sie bestätigen, starten Sie das Update der Datenbank, die ein paar Minuten dauern kann.
- Am Ende des Prozesses wird eine Benachrichtigungsmeldung angezeigt.



Drücken Sie wiederholt die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren

14.2.7 IMPORTIEREN VON BILDERN VON USB

Durch die Prozedur ist es möglich, eine Reihe von Bildern (vorbehaltlich der Verfügbarkeit des ausreichenden Raumes im Speicher der Steuerung) zu importieren, die mit Rezepten verbunden werden können.

Um die Bilddateien zu importierenden müssen folgende Merkmale gefolgt werden:

- Sie müssen sich in einem Ordner namens „jpg“ befinden.
- Sie müssen Format und Erweiterung „.jpeg“ tragen. Eine Auflösung von 300x160 Pixeln wird empfohlen
- Sie müssen eine maximale Größe von 64Kbyte haben

Um Bilder zu importieren:

- In einen USB-Stick einfügen, der nur einen Ordner mit dem Namen „jpg“ enthält Alle Bilder zu importierenden:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger Tasten zu handeln



Wählen Sie das Element „Importieren von Bildern“ mit die + und - Tasten



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

- Wenn Sie bestätigen, starten Sie das Update der Datenbank, die ein paar Minuten dauern kann.

- Am Ende des Prozesses wird eine Benachrichtigungsmeldung angezeigt.



Drücken Sie wiederholt die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren



ACHTUNG!



Mit dieser Operation werden sie unumkehrbar aus dem Speicher eliminiert von der Datenbank steuern alle zuvor hochgeladenen Bilder.

14.2.8 IMPORTIEREN SIE REZEPTE + BILDER VON USB

Mit dieser Funktion können Sie Rezepte und zugehörige Bilder über ein einziges Verfahren importieren.

Um Rezepte und zugehörige Bilder zu importieren:

- Fügen Sie in einen USB-Stick mit:
 - Nur ein Ordner namens „jpg“ mit allen zu importierenden Bildern.
 - Die entsprechend vorbereitete Rezeptdatei.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger-Tasten zu handeln



Wählen Sie den Eintrag „Rezepte importieren + Bilder“ durch Drücken der + und - Tasten



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

- Wenn Sie bestätigen, starten Sie das Update der Datenbank, die ein paar Minuten dauern kann.

- Am Ende des Prozesses wird eine Benachrichtigungsmeldung angezeigt.



Drücken Sie wiederholt die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren

14.2.9 VOLLSTÄNDIGE FIRMWARE-UPDATE VON USB

Um einen Update zu starten:

- Laden Sie die Update-Dateien auf einen USB-Stick hoch. Nur und ausschließlich verwenden ausgestellt vom Hersteller.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Abschnitt „USB“ aus, um auf den MEHR- und Weniger-Tasten zu handeln



Wählen Sie den Eintrag „Massive Update“ durch Drücken der + und - Tasten



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

- Nach Prozessbestätigung wird der erste Schritt des Firmware-Updates eingeleitet, was einige Minuten dauern kann.
- Nach Abschluss der ersten Aktualisierungsphase wird durch Drücken der START-STOP-Taste die zweite und letzte Aktualisierungsphase gestartet, die einige Minuten dauern kann.
- Am Ende des Prozesses geht die Kontrolle in den Stand-by-Modus.



ACHTUNG!



Diese Prozedur aktualisiert alle Kontroll-Betriebsdateien gleichzeitig. S und innerhalb des USB-Schlüssels sind nicht alle notwendigen Dateien, die die Funktion nicht im Auswahlmenü zur Verfügung gestellt wird.

14.3 DIREKTE VERBINDUNG ZUM SMARTPHONE

Sie können eine direkte Verbindung zwischen Smartphones und Geräten herstellen. Die direkte Verbindung ermöglicht es Ihnen, das Rezeptbuch lokal (innerhalb von 6 Metern vom Gerät entfernt) per Smartphone zuzugreifen und/oder die notwendigen Operationen durchzuführen, um sich mit einem Wi-Fi-Netzwerk zu verbinden.

Um das Gerät direkt an ein Smartphone anzuschließen:

- Schalten Sie die Ausrüstung ein.



Drücken Sie die
ON/OFF-Taste

- ESTE Qrcode "Verbinden" scannen, das auf dem Bildschirm unter Verwendung eines Smartphones mit Internetverbindung angezeigt wird.
- Netzwerkanbindung auf dem Smartphone akzeptieren.
- Warten Sie, bis die Verbindung zwischen Smartphone und dem Gerät hergestellt ist.



Scannen Sie den
ERSTE QRCode
„Connect“, der auf
dem Bildschirm
angezeigt wird

- Das 2TE Qrcode scannen, das auf dem Bildschirm mit dem vorher benutzten Smartphone angezeigt wird.
- Bitte bestätigen Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene WEB-Seite auf dem Smartphone-Bildschirm.
- Auf dem Smartphone wird eine Ansicht angezeigt, die es ermöglicht, auf das Rezeptbuch des Geräts zuzugreifen und dann die Taste zu drücken "Hier geht's zum Rezeptbuch".



Drücken Sie die
ON/OFF-Taste, um
die Verbindung mit
dem Smartphone
zu stoppen

- Auf dem Smartphone wird der Rezeptblock angezeigt, in dem Sie surfen können, um Rezepte anzuzeigen, zu erstellen, zu bearbeiten, Bilder zu speichern oder zu löschen.

14.4 WLAN-NETZWERKVERBINDUNG UND CLOUD-SERVER

Um das Gerät mit dem Cloud Server zu verbinden:

- Schalten Sie die Ausrüstung ein.



Drücken Sie die
ON/OFF-Taste

- ESTE Qrcode "Verbinden" scannen, das auf dem Bildschirm unter Verwendung eines Smartphones mit Internetverbindung angezeigt wird.
- Netzwerkanbindung auf dem Smartphone akzeptieren.
- Warten Sie, bis die Verbindung zwischen Smartphone und dem Gerät hergestellt ist.



Scannen Sie den
LAUT QRCode
„Connect“, der auf
dem Bildschirm
angezeigt wird

- Das 2TE Qrcode scannen, das auf dem Bildschirm mit dem vorher benutzten Smartphone angezeigt wird.
- Bitte bestätigen Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene WEB-Seite auf dem Smartphone-Bildschirm.
- Auf dem Smartphone-Bildschirm wird ein Display angezeigt, mit dem das Gerät an ein Wi-Fi-Netzwerk angeschlossen werden kann. Drücken Sie dann die Taste "Backofen verbinden".



Drücken Sie die
ON/OFF-Taste, um
die Verbindung mit
dem Smartphone
zu stoppen

- Wählen Sie eines der verfügbaren Netzwerke aus, zu dem Sie Zugang haben möchten (wenn keine automatischen Netzwerke zur Verfügung stehen, drücken Sie die Taste "Netzwerk scannen"). Geben Sie das Wi-Fi-Passwort ein und drücken Sie auf "Verbinden".
- Warten Sie, bis das Feld in grün mit "Online" angezeigt wird. Über das Verwaltungsmenü Wi-Fi-Verbindungen des Smartphones Trennung vom Gerät vornehmen.



Drücken Sie die ON/OFF-Taste, um die Verbindung mit dem Smartphone zu stoppen. Warten Sie 30 Sekunden und drücken Sie die ON/OFF-Taste zweimal auf dem Gerät.



Drücken Sie die
- Taste viermal,
bis der QRCode
„Chefcloudconnect“
auf dem Bildschirm
erscheint

- Scannen Sie den QRCode, der auf dem Bildschirm mit dem Smartphone angezeigt wird.
- Drücken Sie die Schaltfläche „Text kopieren“ auf dem Smartphone angezeigt
- Öffnen Sie eine Browser-Seite und fügen Sie den Text ein.
- Folgen Sie den Anweisungen der Webseite, um die Verbindung zum CLOUD zu konfigurieren.



ACHTUNG!



Für weitere Informationen fordern Sie das spezielle
Benutzerhandbuch an.

14.5 MASCHINENINFORMATIONEN

Folgende Informationen werden auf dem Bildschirm angezeigt:



Wählen Sie das
Servicemenü
durch wiederholtes
Drücken der
MENU-Taste



Wählen Sie den
Abschnitt „Info“ auf
den Schaltflächen
+ und - Tasten



Bestätigen Sie die
Zyklusauswahl
durch Drücken
der MENU-Taste

Auf dem Bildschirm
werden folgende Infor-
mationen angezeigt:

- Die Firmware Version
- Das Ausstellungsda-
tum der Firmware
- Die Serien- oder Se-
riennummer.



Drücken Sie
wiederholt die ON/OFF-
Taste, um zur Homepage
zurückzukehren

14.6 SPRACHEINSTELLUNG

Um die Sprache auf das Gerät zu ändern:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie den Eintrag "Sprache" auf den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

Wählen Sie die Nationalität der gewünschten Sprache aus



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Drücken Sie wiederholt die ON/OFF-Taste, um zur Homepage zurückzukehren

14.7 DATUM UND UHRZEIT

Datum und Uhrzeit des Geräts:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie den gewünschten Eintrag aus, indem Sie auf den Tasten PLUS und MINUS drücken



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Bestätigen Sie die
Zyklusauswahl
durch Drücken
der MENU-Taste



Drücken Sie
wiederholt die ON/
OFF-Taste, um zur
Homepage
zurückzukehren



ACHTUNG!



wenn das Gerät mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist, wird der Abschnitt Datum und Uhrzeit nicht zur Verfügung gestellt. Die notwendigen Informationen werden automatisch über das Netzwerk gesetzt.

14.8 BILDER LÖSCHEN

Um Bilder aus der Bibliothek zu löschen:



Wählen Sie das
Servicemenü
durch wiederholtes
Drücken der
MENU-Taste



Wählen Sie
den Abschnitt
„Bilderlöschen“,
indem Sie auf die +
und - Tasten klicken



Bestätigen Sie die
Zyklusauswahl
durch Drücken
der MENU-Taste



Wählen Sie das
zu löschende Bild
aus, indem Sie
auf den + und -
Schlüssel handeln



Bestätigen Sie die
Zyklusauswahl
durch Drücken
der MENU-Taste



Drücken Sie
wiederholt die ON/
OFF-Taste, um
zur Homepage
zurückzukehren

MENÜ REZEPT ÄNDERUNG

Mit Hilfe dieses Menüs ist es möglich:

- Speichern – Ein neues Rezept speichern
- Kopieren – Rezept kopieren
- Umbenennen – Rezept umbenennen
- Löschen – Rezept dauerhaft löschen
- Associate – Um ein Rezept mit einem Bild zu verknüpfen
- Disassocia – Dissoziieren Sie ein Rezept mit einem Bild
- Quick Editing – Rezept bearbeiten durch direkte Verbindung zum Smartphone
- Später Start – Setzen Sie ein Rezept mit verzögertem Start

15.1 SPEICHERN SIE EIN REZEPT

Um ein neues Rezept zu speichern oder Änderungen an einem Rezept zu speichern:



Drücken Sie lange
auf die MENÜTASTE



Wählen Sie das
Element „Speichern“,
indem Sie auf die
+ und - Schlüssel
klicken



Auswahl bestätigen,
indem Sie START\
STOP Taste drücken

Setzen Sie den Rezeptnamen auf maximal 20 Zeichen:

- Die Buchstaben lassen sich über die Tasten MEHR und WENIGER bewegen
- Bestätige den ausgewählten Buchstaben und gehe auf die nächste über die MENU-Taste
- Eingabe allfälliger Zwischenräume zwischen den Buchstaben durch Drücken der ZEIT-Taste
- Buchstaben mit TEMPERATURTASTE löschen



Wählen Sie die Kategorie aus, in der das Rezept gespeichert wird



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Auswahl bestätigen, indem Sie START/ STOP Taste drücken, überprüfen Sie zurück zu

Um aus dem gespeicherten Rezept auszubrechen, zurück auf Rezeptliste und Manual auswählen.

15.2 EIN REZEPT KOPIEREN

Um ein Rezept zu kopieren:



Langer Druck auf die MENÜTASTE des gespeicherten Rezepts



Wählen Sie das Element „Kopie“, indem Sie auf die + und - Schlüssel klicken



Auswahl bestätigen, indem Sie START\ STOP Taste drücken

Rezeptname mit bis zu 20 Zeichen eingeben:

- Die Buchstaben lassen sich über die Tasten MEHR und WENIGER bewegen
- Bestätige den ausgewählten Buchstaben und gehe auf die nächste über die MENU-Taste



Wählen Sie die Kategorie aus, in der das Rezept gespeichert wird



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Auswahl bestätigen, indem Sie START\ STOP Taste drücken, überprüfen Sie zurück zu

15.3 EIN REZEPT UMBENENNEN

Um ein Rezept umzubenennen:



Langer Druck auf die MENÜTASTE des gespeicherten Rezepts



Wählen Sie das Element „Umbenennen“ aus, indem Sie auf die + und - Tasten klicken



Auswahl bestätigen, indem Sie START\STOP Taste drücken



Wählen Sie die Kategorie aus, in der das Rezept gespeichert wird



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Auswahl bestätigen, indem Sie START/STOP Taste drücken, überprüfen Sie zurück zu

15.4 EIN REZEPT LÖSCHEN

Um ein bestehendes Programm zu löschen:



Langer Druck auf die MENÜTASTE des gespeicherten Rezepts



Wählen Sie den Eintrag „Löschen“ auf den + und - Schlüssel



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

15.5 EIN REZEPT MIT EINEM BILD VERKNÜPFEN

Um ein Bild mit einem Programm zu verknüpfen:



Langer Druck auf
die MENÜTASTE
des gespeicherten
Rezepts



Wählen Sie den
Artikel „Verbindet“
auf den + und -
Schlüssel



Auswahl bestätigen,
indem Sie START\
STOP Taste drücken



Wählen Sie das zu
verbindende Bild
durch Drücken
der MEHR- und
BEST Tasten



Bestätigen Sie die
Zyklauswahl
durch Drücken
der MENU-Taste

Falls der USB-Stick mit Bildern im entsprechenden Ordner vorhanden ist, beginnen Sie nach dem letzten Bild im lokalen Archiv, durch die Liste der Bilder auf dem USB-Speicher zu scrollen.

Durch die Auswahl eines Bildes im USB-Stick wird es in die Gerätedatenbank importiert.

15.6 EIN BILD DISSOZIIEREN

Um ein Bild eines Programms zu dissoziieren:



Langer Druck auf die MENÜTASTE des gespeicherten Rezepts



Wählen Sie das Element „Disassociate“ durch Klicken auf die +und - Schlüssel



Auswahl bestätigen, indem Sie START\STOP Taste drücken

15.7 SCHNELLE ÄNDERUNG EINES REZEPTS (WEBSERVER)

Die Schnellbearbeitungsfunktion ermöglicht es, ein Rezept über eine direkte Verbindung mit dem Smartphone zu ändern.



Drücken Sie die ON/OFF-Taste am Ofen und scannen Sie den ersten QRCode „Verbinden“, der auf dem Bildschirm mit einem Smartphone angezeigt wird.

- Akzeptieren Sie die Netzwerkverbindung auf dem Smartphone-Bildschirm.



Wenn die Verbindung hergestellt ist, scannen Sie den zweiten QRCode, indem Sie die MINUS-Taste zweimal drücken und das zuvor verwendete Smartphone verwenden, und bestätigen Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene Website.

- Auf dem Smartphone wird ein Bildschirm angezeigt, über den Sie auf das Rezeptbuch des Geräts zugreifen und dann die Taste “Zum Rezeptbuch” drücken können.

Durch Drücken von “Zum Rezeptbuch” können Sie auf das Rezeptbuch des Ofens zugreifen, die gewünschte Kategorie auswählen und ein bestehendes Rezept erstellen oder bearbeiten und dann die Parameter einstellen, speichern, Bilder zuordnen oder das Rezept selbst mit dem Smartphone löschen.



ACHTUNG!



Um diesen Modus zu verwenden, muss das Display immer auf diesem Bildschirm angezeigt werden. Wenn Sie ON/OFF drücken und zur Startseite zurückkehren, verlieren Sie die Internetverbindung.

15.8 SETZEN SIE EIN REZEPT MIT VERZÖGERTEM START

Um ein Rezept mit verzögertem Start zu beginnen:



Langer Druck auf die MENÜTASTE des gespeicherten Rezepts



Wählen Sie das Element „Verzögerte Abfahrt“ durch Klicken auf die + und - Schlüssel



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Wählen Sie die gewünschte Startzeit durch Drücken der + und - Tasten unter den möglichen Werten:

- Heute
- + 24h
- + 48h



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste



Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein

WARNUNG
format in 24h [hh]:[mm]



Daher zustimmen mit der MENU Taste



ACHTUNG!



Das Einrichten eines verzögerten Boot-Programms erlaubt es nicht, andere Zyklen auszuführen. Um die Einstellung eines verzögerten Boots zu löschen, drücken Sie einfach die ON/OFF-Taste.

AUSWAHL eines REZEPTES mit LIEBLINGSSCHLUSSELN

Sie können schnell ein Rezept auswählen, indem Sie eine Ihrer Lieblings-P1-P6-Tasten drücken (nur wenn keine anderen Zyklen ausgeführt werden). Das entsprechende Rezept wird angezeigt und ist startbereit.

Drücken einer der Schnell Tasten, mit denen kein Rezept zugeordnet wurde, verursacht eine akustische Fehlersignalisierung. Es wird kein Rezept ausgewählt. Der verlängerte Druck einer der P1-P6 Lieblingstasten ermöglicht es Ihnen, das Bild anzuzeigen mit dem entsprechenden Rezept verbunden.

Um ein Programm mit einem Ihrer Lieblingsschlüssel zu verknüpfen:

Klicken Sie auf das Menü „Rezeptliste“.



Wählen Sie das gewünschte Rezept mit den Plus- und Minustasten



- Drücken Sie die Lieblingstaste, die dem Rezept beigelegt werden soll.

- Danach wird eine Bestätigungs-Meldung angezeigt.



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU-Taste

16.1 VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES REZEPTS

Sie können die Einstellungen eines Rezepts sowohl vor als auch während der Ausführung vorübergehend ändern. Diese Änderungen sind vorübergehend und werden nicht im Gedächtnis der Geräte gespeichert.

16.2 BEGINNEN, PAUSEN ODER BRECHEN SIE EIN REZEPT

Um ein ausgewähltes Rezept zu starten, drücken Sie einfach die Taste START/STOP.



Die Öffnung der begonnenen Rezepttür unterbricht vorübergehend die Ausführung des Zyklus, der beim nächsten Schließen der Tür wieder aufgenommen wird. Das Pausensymbol wird am unteren Rand des Bildschirms für die Dauer der Unterbrechung des Zyklus angezeigt.

Der letzte Stop des Rezepts findet am Ende der festgelegten Zeit der letzten Kochphase oder durch Drücken der START/STOP-Taste statt. Am Ende des Rezepts wird eine Benachrichtigung und Nachricht auf dem Bildschirm angezeigt ein akustisches Signal.

Das akustische Signal bleibt aktiv, bis die Tür geöffnet ist oder auf Druck eines beliebigen Knopf.

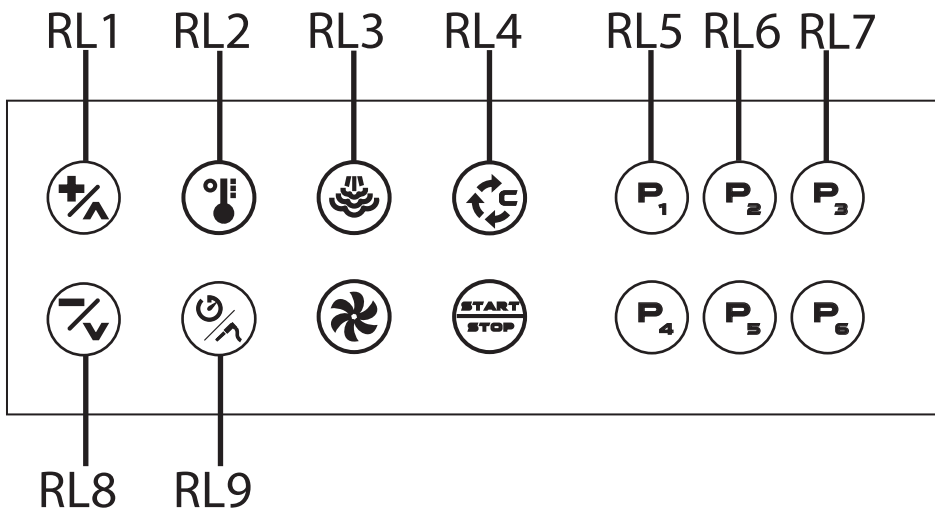
I/O PRÜFUNG

Der Zugriff auf den I/O-Test ist nur über ein spezielles Passwort für den autorisierten technischen Dienst möglich. Uninformierter I/O-Test kann zu einer Maschinenstörung führen.

Innerhalb des dedizierten Bildschirms werden alle verwendeten Relais und Eingänge angezeigt.

Durch Drücken der Tasten, wie im Bild unten gezeigt, werden die relativen Relais aktiviert:

- RL1 = Relay Test Reset Gasblock
- RL2 = Prüfreis Magnetventil waschen
- RL3 = Prüfung der Reinigungspumpenrelais
- RL4 = Kameralichtrelais
- RL5 = Prüfreis-Magnetventil
- RL6 = Prüfreis Widerstände
- RL7 = Prüfreis Drehventilator Richtung im Uhrzeigersinn
- RL8 = Prüfreis Drehventilator Richtung gegen den Uhrzeigersinn
- RL9 = MIN/MAX Lüfterdrehzahlrelais
- PR1 = Anzeige der Raumsondientemperatur
- PR2 = Temperaturanzeige Sonde Herz
- BRD = Anzeige Temperaturfühlerplatte
- DI4 = Test-Mikroportrelais
- DIHV = Sicherheitsthermostat-Relais



REINIGUNG und WARTUNG

18.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE

- Vor der Reinigung ist es notwendig, die Stromversorgung des Geräts abzuschalten und geeignete persönliche Schutzausrüstungen (z. B. Handschuhe usw.) zu tragen.
- Der Benutzer darf nur Routinereinigungen durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, um einen spezialisierten und angemessen geschulten Techniker zu schicken.
- Der Bauherr erkennt nicht als Garantieschäden infolge mangelnder Wartung oder fehlerhafter Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Waschmittel).
- Vor jeder Reinigung warten Sie, bis die Kochkammer kalt ist (Temperatur nicht mehr als 70 °C).

Zur Reinigung eines Teils der Ausrüstung oder des Zubehörs verwenden Sie NICHT:

- Abrasive oder pulverförmige Waschmittel;
- Aggressive oder korrosive Detergenzien (z. B. Salz/Muria oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Pass auf! Diese Stoffe auch nicht zur Reinigung der Unterkonstruktion/des Bodens unter der Ausrüstung verwenden;
- Abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserdüsen.

18.2 REINIGUNG DER INNENTÜR UND DES GLASES

Um das Glas in der Tür zu reinigen warten, bis der Ofen vollständig ist es ist abgekühlt. Der innere Kristall kann für eine einfache Reinigung geöffnet werden. Verwenden Sie ein weiches Tuch nur mit einem neutralen Produkt befeuchtet, spezifisch für Kristalle, nach den Anweisungen des Waschmittelherstellers.

18.3 GEWÖHNLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DER KOCHKAMMER

Am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, die Ausrüstung zu reinigen, sowohl aus Gründen hygienisch, um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Der Ofen sollte nie mit direkten oder Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden. Ebenso sollten keine Reinigungskissen für die Reinigung des Geräts verwendet werden. hergestellt aus Eisen, Bürsten oder gewöhnlichen Stahlschabern.



ACHTUNG!



Alle Fette und Lebensmittelrückstände im Kochraum können während der Verwendung des Ofens Feuer fangen, so dass es ratsam ist, sie umgehend zu entfernen.

- Warten Sie, bis die Kochkammer abkühlt.
- Entfernen Sie die Seitengitter, die die Backtabletten halten.
- Entfernen Sie alle manuell abnehmbaren Rückstände und legen Sie die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie den Kochraum mit warmem Wasser und Seife.
- Danach müssen alle betroffenen Gebiete sorgfältig sein. Spülen Sie aus, achten Sie darauf, keine Reinigungsmittelrückstände zu hinterlassen.
- Um die Außenseite des Ofens zu reinigen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein mildes Waschmittel.

Um die manuelle Reinigung korrekt durchzuführen, folgen Sie den folgenden Schritten:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 176 °F (80 °C) einstellen.
- Lassen Sie es für 10 Minuten ein (mit Dampffunktion, für voreingestellte Öfen).
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Stützen der Seitenschalen.
- Sprühen Sie das Waschmittel auf die gesamte Innenfläche des Ofens und warten Sie 10 Minuten.
- Die Kochkammer am Ende des Reinigungszyklus gründlich abspülen.

Es ist strengstens verboten, die Kochkammer bei Temperaturen über 70 °C zu waschen. Gefahr von Sonnenbrand.

18.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN

Die tägliche Reinigung der Beschichtung der Backkammer des Ofens muss durchgeführt werden mit einem nicht abrasiven Waschmittel, um sein ordnungsgemäßes Funktionieren zu gewährleisten. Verwenden Sie bei trockenen Rückständen Plastikborsten oder einen Schwamm, der in Essig und heißem Wasser getränkt ist. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Produkten, die zur Reinigung des Edelstahls geeignet sind. Verwenden Sie keine Säure- oder Ammoniakprodukte.



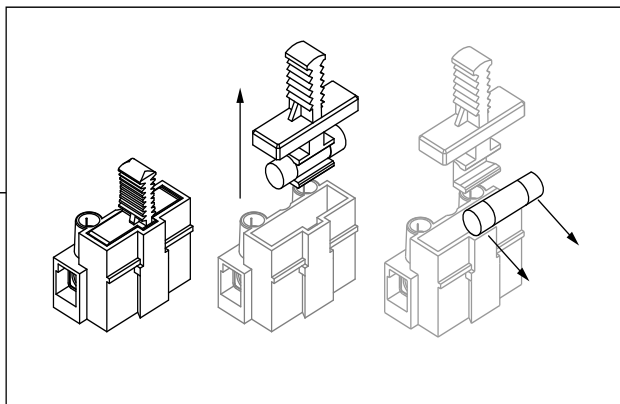
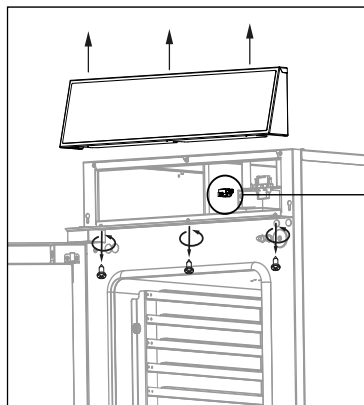
ACHTUNG!



Reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasserstrahl oder Dampf unter Druck.

18.5 SICHERUNGSERSATZ

Um die Sicherung zu ersetzen, folgen Sie den folgenden Schritten und Richtungen im Bild:



- Trennen Sie den Ofen vom Netz und lassen Sie ihn kühlen.
- Entfernen Sie das Armaturenbrett vor dem Ofen.
- Die Sicherungstür befindet sich an der Spitze des Ofens. Entfernen Sie die Sicherungstür, entfernen Sie die Sicherung und ersetzen Sie sie durch eine neue.

WARNUNGEN und ALARME

19.1 AUSFALL DER KAMERASONDEN

Dieser Alarm erscheint, wenn die Sonde:

- Kurzschluss
- Unterbrochen
- Außerhalb des Messbereichs

Dieser Alarm wird automatisch zurückgesetzt, daher entfernt die Ursache des Ausfalls, der Alarm es setzt automatisch zurück. Dieser Alarm ist ein ernster Alarm, der jeden laufenden Kochprozess unterbricht.

Der Buzzer klingt kontinuierlich und kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden. Mit der ON/OFF-Taste können Sie den Fehlerbildschirm verlassen, aber wenn die Alarmbedingungen nicht aufgelöst werden, erscheint beim nächsten Versuch, zu kochen, der Alarmbildschirm wieder auf und der Summer beginnt wieder zu spielen.

19.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Dieser Alarm wird ausgelöst, wenn die Temperatur der Kammer die vom Mutterhaus vorgesehene Sicherheitstemperatur überschreitet. Der Sicherheitsthermostat unterbricht die Stromversorgung der Widerstände und des Lüftungssystems, indem auf dem Display ein Pop-Up-Alarm gefolgt vom Summer ausgelöst wird.

Um den Thermostat zurückzusetzen:

- Der Thermostatverschluss im hinteren Teil des Ofens wird entfernt.
- Die Tür öffnen und warten, bis der Ofen kalt ist.
- Roten Knopf zum Zurücksetzen drücken.
- Bitte wenden Sie sich an einen Fachspezialisten (Fachdienst), falls das Problem weiterhin besteht.



ACHTUNG!



Bei mehrmaliger Wiederholung des Alarms ist auf technische Hilfe zu warten, bevor weitere manuelle Resets vorgenommen werden, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

19.3 SPANNUNGSLOSIGKEIT

Wenn ein Spannungsmangel auftritt, überprüft die Maschine, ob vor dem Blockieren ein Koch-, Gär- oder Waschzyklus begonnen wurde. Das P207 steuert den Spannungsblock.

- Im Falle von Koch- oder Gärzyklen, wenn der Stromausfall weniger als 1 Minute anhält, wird der Zyklus bei der Rückkehr der Spannung an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde, aber ein Alarm wird ausgelöst.
- Wenn der Wert von 1 Minute überschritten wird, startet der Zyklus nicht automatisch wieder und es wird ein HACCP-Alarm für kritische Zeit ausgelöst (im HACCP-Protokoll wird der Alarmcode 320 angezeigt, um eine Wiederherstellung bei fehlgeschlagenem Power Fail anzuzeigen).
- Bei Waschzyklen, bei denen der Block weniger als 1 Minute anhält, wird der Zyklus von der Unterbrechung wieder aufgenommen; bei Waschzyklen, die länger als 20 Minuten dauern, beginnt der Zyklus wieder mit dem Beginn.

VORAUSSCHAUENDE WARTUNG

Der Ofen analysiert einige relevante Parameter, um den Zustand der Komponenten zu bewerten und warnt vor der Notwendigkeit einer vorausschauenden Wartung der Anlagen, um dem Kunden den höchsten Leistungs- und Zuverlässigkeitsstandard zu garantieren. Wenn bestimmte Schwellenwerte überschritten werden, erscheint auf dem Display eine nicht blockierende Warnung, um die Notwendigkeit der Wartung des betroffenen Bauteils anzuzeigen.

Die Ausschreibung erscheint:

- Jede Zündung des Ofens während der ersten Woche nach Überschreitung des Schwellenwerts;
- An jedem Ende des Kochens, nach der ersten Woche der Überschreitung der Schwelle.

Die Warnung kann durch Drücken der ON/OFF-Taste ausgeblendet werden.

Predictive Maintenance Alert List:

- Begrenzungszahl Türöffnungen
- Begrenzung der Sicherheitsthermostatinterventionen
- Grenzzahl Wassereinspritzungen
- Begrenzung der Anzahl der Waschmittel
- Begrenzung der Anzahl der Waschmittellasten
- Begrenzung der Anzahl der Widerstandsinterventionen
- Begrenzung der Motorbetriebszeiten
- Lichtstundenlimit auf
- Begrenzungsstunden über 90 °C
- Begrenzung der Stunden des Kühlrollers technisches Fach
- Begrenzung der Stunden Motoreinspritzung Luft

Nach dem Erscheinen der Mitteilung wird der Kunde aufgefordert, sich an den Kundendienst zu wenden, um den Status der Komponenten und deren Wartung oder eventuellen Austausch zu überprüfen.

URSACHEN der HÄUFIGSTEN PROBLEME

Wenn das Gerät Probleme mit seinem Betrieb hat, trennen Sie es vom Netz und schließen Sie das Wasser. Bevor Sie den Kundenservice anrufen, überprüfen Sie die Tabelle unten.

PROBLEM	FALL	ABWICKLUNG
In START die Ausrüstung nicht Teil	Offene Tür	Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
	Mikroschalter signalisiert keine geschlossene Tür	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service)
Die Ausrüstung kocht nicht gleichmäßig	Fans führen keine Umkehrung mehr durch	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).
	Einer der Fans ist immer noch	
	Einer der Widerstände ist gebrochen	
	Tür vor Ort Dichtung	Korrekte Neupositionierung des Siegels der Tür der Ausrüstung an der entsprechenden Stelle.
Die Ausrüstung ist es ist völlig aus.	Mangel an Netzspannung	Stellen Sie die Versorgungsspannung wieder her.
	Falsch durchgeführter Anschluss an das Stromnetz	Überprüfen Sie die Verbindung zum Stromnetz.
	Sicherheitsthermostatintervention	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).
Aus den Befeuchtungsrohren wird kein Wasser gespeist	Geschlossenes Wassereinlass	Offenes Wassereintritt.
	Falscher Anschluss an die Wasserversorgung	Überprüfen Sie die Verbindung zur Wasserversorgung.
	Wassereinlassfilter durch Verunreinigungen behindert	Saubere Filter
Mit geschlossener Tür kommt Wasser aus der Dichtung	Schmutzige Dichtung	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch
	Beschädigte Dichtung	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).
	Problem mit dem Schließmechanismus der Tür	
Stoppt den Lüfter während des Betriebs	Motorsicherheit Thermostatintervention	Schalten Sie die Ausrüstung aus und warten Sie, bis der thermische Schutz des Motors automatisch wiederhergestellt wird. Wenn die Unannehmlichkeiten wiederholt werden, wenden Sie sich bitte an einen Fachreparaturtechniker (Service Service). Überprüfen Sie die Einhaltung der Entfernungen von Sicherheit der Ausrüstung.
	Bruch eines Motorkondensators	Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker, um Reparatur (Service Service).

21.1 PLANMÄSSIGER WARTUNGSSERVICE (JÄHRLICH)

Für die jährliche Wartung des Geräts ist es ratsam, den Händler zu kontaktieren, um einen Fachtechniker zu schicken. Es wird vorgeschlagen, jährlich folgende Kontrollen durchzuführen:

VOM NUTZER DURCHZUFÜHRENDE REGELMÄSSIGE TÄTIGKEITEN

Die folgende Tabelle zeigt allgemeine Wartungsarbeiten, die vom Benutzer regelmäßig durchgeführt werden können. Die Nichteinhaltung dieser Verfahren kann zu Fehlfunktionen oder Bruchstellen des Geräts führen.

BESCHREIBUNG	HÄUFIGKEIT DER OPERATIONEN			
	Täglich	Wöchent-lich	Monat-lich	Jährlich
Allgemeine Sichtprüfung	X			
Reinigung des Kochraums	X			
Reinigungsfiltereinlasswasser		X		
Verifizierung des Weichmacherbetriebs			X	
Reinigung elektrischer Komponenten				X
Verifizierung elektrischer Klemmen				X
Überprüfung des Reinigungsniveaus		X		
Allgemeine Funktionsprüfung		X		

DAUER der. NICHTERWERBSTÄTIGKEIT

In Zeiten der Inaktivität trennen Sie Strom und Wasserversorgung, entfernen Sie den Behälter des Reinigers und schließen Sie sie sorgfältig. Schützen Sie die Stahlaußenteile der Ausrüstung, indem Sie sie mit einem weichen Tuch passieren, das gerade mit Vaselineöl getränkt ist. Lassen Sie die Tür so verriegelt, dass ein korrekter Luftaustausch gewährleistet ist.

Bei Restaurierung, vor Gebrauch:

- Sorgfältig reinigen Sie die Ausrüstung und Zubehör;
- Wiederanschießen der Ausrüstung an die Stromversorgung, Wasser;
- Überprüfen Sie die Ausrüstung vor der Wiederverwendung;
- Führen Sie einen HARD Waschzyklus durch.

Es wird empfohlen, sicherzustellen, dass sich das Gerät unter einwandfreien Einsatz- und Sicherheitsbedingungen befindet, dass es mindestens einmal jährlich von einem zugelassenen Servicezentrum gewartet und kontrolliert wird.

ENTSORGUNG am ENDE DES LEBENS

Zur Vermeidung einer unbefugten Verwendung und der damit verbundenen Risiken vor der Entsorgung die Ausrüstung muss:

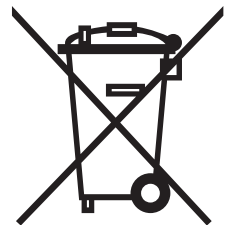
- Stellen Sie sicher, dass es nicht mehr möglich ist, es zu verwenden: zu diesem Zweck muss das Netzkabel geschnitten oder entfernt werden (mit Geräten, die vom Netz getrennt sind).
- Stellen Sie sicher, dass kein Kind versehentlich im Spielraum gefangen werden kann, wodurch die Türöffnung (z. B. mit Klebeband oder Befestigungselementen) blockiert wird.

24.1 AUSTRÜSTUNGSENTSORGUNG

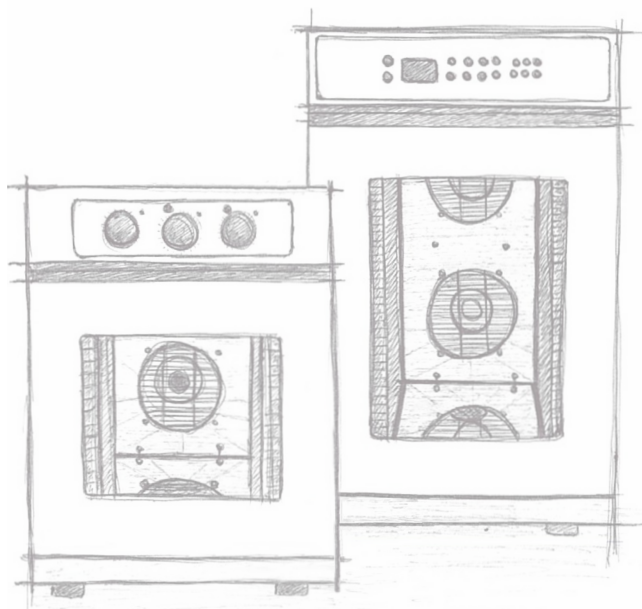
Gemäß Art. 13 des Decreto legislativo Nr. 49 von 2014 „Umsetzung der Elektro- und Elektronik-Altgeräte-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ Die Marke des mit einer Stange gekreuzten Kastens besagt, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Abfällen gleichzusetzen ist, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte sind aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.) in mehr als 90 Gewichtsprozent hergestellt. Dabei sollte dem Umgang mit diesem Produkt am Ende der Lebensdauer Aufmerksamkeit geschenkt werden, indem negative Umweltauswirkungen verringert und die Ressourceneffizienz verbessert werden, die Grundsätze der Verursacherprinzipien, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recycling und die Verwertung angewandt werden. Bitte beachten Sie, dass missbräuchliche oder falsche Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Sanktionen mit sich bringt.

24.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG (EUROPÄISCHE UNION)

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von den einzelnen Ländern anders umgesetzt. Wenn Sie also diese Geräte entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich an die lokalen Behörden oder Händler zu wenden, um die richtige Entsorgungsmethode zu beantragen.







РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ

COMBI OVENS

РЕЗЮМЕ

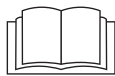
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	6
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА	8
2.1 ЭТИКЕТКА С ДАННЫМИ.....	8
2.2 ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ	9
2.3 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	9
2.3.1 УСТАНОВКА НА СТОЛЕ / ШКАФУ	11
2.3.2 УСТАНОВКА НА РАССТОЕЧНУЮ МАШИНУ	11
2.3.3 УСТАНОВКА НА ПЕЧЬ ИЛИ МАШИНУ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	12
2.3.4 УСТАНОВКА НА СТОЙКУ	12
2.4 РЕГУЛИРОВКА РУЧКИ И ДВЕРЦЫ	12
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	12
3.1 КАК СДЕЛАТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЕ	13
3.2 ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ	14
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ	14
4.1 ВХОДЯЩАЯ ВОДА	15
4.1.1 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ	15
4.2 МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО НА ВХОДЕ	16
4.3 СЛИВНАЯ ВОДА	17
ДЫМОУДАЛЕНИЕ	17
ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	18
6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПЕРВОГО ЗАЖИГАНИЯ	18
6.1.1 УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ	18
6.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕОБХОДИМОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	18
6.3 ВИДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	19
6.4 РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО РЕЦЕПТУ	20
6.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ТЕРМОМЕТРА	21
МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	22
ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	24
8.1 ГЛАВНЫЙ ЭКРАН	25
8.2 ИНСТРУКЦИЯ ПО РУЧНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	25
8.2.1 УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	26

8.2.2	УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	26
8.2.3	УСТАНОВИТЬ ЗНАЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА.....	27
8.2.4	РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ.....	27
8.2.5	НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА.....	27
8.2.6	СОЗДАНИЕ МНОГОЭТАПНОГО РЕЦЕПТА	28
8.2.7	ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА	29
	СПИСОК МЕНЮ	30
	МЕНЮ ПОСЛЕДНИХ ПРОГРАММ	31
	МЕНЮ СПИСКА РЕЦЕПТОВ.....	31
	МЕНЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЦИКЛОВ	32
12.1	БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ.....	32
12.2	РАСТУЩИЙ.....	33
12.3	ГОТОВКА В РЕЖИМЕ DELTA T.....	34
12.4	ПРОГРАММА МУЛЬТИТАЙМЕР	36
12.5	ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО НАЧАЛА ПРОМЫВКИ.....	37
	МЕНЮ МОЙКИ.....	38
	СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	39
14.1	ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ.....	39
14.2	ФУНКЦИИ USBF	41
14.2.1	ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB	42
14.2.2	ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB	42
14.2.3	ЭКСПОРТ НАССР НА USB.....	43
14.2.4	ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB.....	44
14.2.5	ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB.....	45
14.2.6	ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ С USB	46
14.2.7	ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB	47
14.2.8	ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ + ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB	48
14.2.9	ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB	48
14.3	ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНУ	49
14.4	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНОМУ СЕРВЕРУ	50
14.5	ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ	52
14.6	НАСТРОЙКА ЯЗЫКА.....	53
14.7	УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ	53
14.8	УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ.....	54
	МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ РЕЦЕПТА.....	55
15.1	СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА.....	55
15.2	КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА.....	56

15.3 ПЕРЕИМЕНОВАТЬ РЕЦЕПТ	57
15.4 УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ	57
15.5 СВЯЗАТЬ РЕЦЕПТ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ	58
15.6 ОТВЯЗАТЬ ИЗОБРАЖЕНИЕ	58
15.7 БЫСТРОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА (ВЕБ-СЕРВЕР)	59
15.8 НАСТРОЙКА РЕЦЕПТА С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ	60
ВЫБОР РЕЦЕПТА С ПОМОЩЬЮ ОПРЕДЕЛЕННЫХ КНОПОК	61
16.1 ВРЕМЕННОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА	61
16.1.2 АПУСК, ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ОСТАНОВКА РЕЦЕПТА	61
I/O ИСПЫТАНИЕ	63
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	64
18.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О УБОРКЕ	64
18.2 ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ДВЕРИ И СТЕКЛА	64
18.3 РЕГУЛЯРНАЯ И РУЧНАЯ ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	65
18.4 ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ	65
18.5 ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ	66
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ	67
19.1 НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА КАМЕРЫ	67
19.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ	67
19.3 ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ	67
ПРОГНОЗНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	68
ПРИЧИНЫ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	69
21.1 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ЕЖЕГОДНО)	69
ПЕРИОДИЧЕСКИЕ РАБОТЫ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ	70
ПЕРИОД ПРОСТОЯ	70
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ	71
24.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ	71
24.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ (ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ)	71



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Несоблюдение нижеследующего руководства может привести к повреждению и ранению, даже смертельному, лишает гарантию и освобождает производителя от какой-либо ответственности. Перед установкой, использованием и обслуживанием оборудования, пожалуйста, внимательно прочитайте этот буклет и держите его тщательно для любой будущей консультации различных операторов. Если вы не понимаете всего содержания этой брошюры, пожалуйста, свяжитесь с производителем. В случае утраты или ухудшения качества документации просьба к изготовителю направить запасную документацию.



Опасность! Непосредственная опасность или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Прочитайте руководство по эксплуатации.



Символ заземления.



Эквивалентный символ.

- Перед использованием и обслуживанием оборудования внимательно прочитайте этот буклет и внимательно держите его для любых дальнейших будущих консультаций со стороны различных операторов. Если некоторые части не понятны, пожалуйста, свяжитесь с Строителем.
- В случае передачи оборудования, у нового пользователя есть этот буклет.
- Использование, уборка и техническое обслуживание, кроме указанных в настоящей брошюре, считаются ненадлежащими и могут привести к повреждениям, травмам или несчастным случаям со смертельным исходом, сделать гарантию недействительной и освободить Строителя от любой ответственности.
- Уборка и техническое обслуживание, предназначенные для пользователя, не должны проводиться детьми без присмотра.

- Дети должны находиться под наблюдением, чтобы они не играли с прибором.
- Этот прибор должен использоваться только для приготовления пищи на профессиональных кухнях квалифицированным персоналом: любое другое использование не соответствует предполагаемому использованию и, следовательно, опасно.
- Рекомендуется осуществлять мониторинг оборудования на протяжении всего срока его эксплуатации.
- Аппарат может использоваться детьми в возрасте 8 лет и более, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или знаний, при условии, что они находятся под наблюдением или после инструкций, касающихся безопасного использования аппарата и понимания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с расчалкой. Уборка и техническое обслуживание, осуществляемые пользователем и не должны осуществляться детьми без наблюдения.
- Если оборудование не работает или вы замечаете функциональные или структурные аномалии, отсоедините его от электро- и водоснабжения и обратитесь в Сервисный центр, авторизованный Строителем, не пытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для возможного запроса на ремонт используйте оригинальные запасные части. Несоблюдение этого требования делает Гарантию недействительной.
- Рекомендуется обеспечить, чтобы прибор находился в идеальных условиях эксплуатации и безопасности, чтобы он подвергался техническому обслуживанию и контролю со стороны уполномоченного сервисного центра не реже одного раза в год.
- Не блокируйте воздухозаборник на оборудовании. Пользователь должен проводить только рутинные операции по очистке. Для осмотра, внеочередного технического обслуживания и замены неисправных компонентов, пожалуйста, свяжитесь с уполномоченным сервисным центром, чтобы отправить специализированного и надлежащим образом подготовленного техника.
- Перед проведением любой уборки необходимо отключить питание прибора и носить соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).
- Если устройство оснащено колесами или расположено над предметом мебели с колесами, то его свобода передвижения должна быть ограничена с помощью антивибрательных устройств (например, цепей), с тем чтобы во время движения он никоим образом не мог повредить электрические кабели, водопроводные и дренажные трубы.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

- Все монтажные и внеочередные ремонтные работы должны осуществляться только квалифицированным персоналом, уполномоченным Строителем, в соответствии с действующими в стране использования правилами и правилами, касающимися установок и безопасности на рабочем месте.
- Перед установкой оборудования проверьте соответствие установок действующим в стране использования правилам и сведениям о технических данных.
- Оборудование должно быть отсоединено от источника питания до проведения любой установки или технического обслуживания.
- Вмешательство, подделка или изменения, которые прямо не разрешены и которые не соответствуют положениям настоящего руководства, аннулируют гарантию. Установка или техническое обслуживание, кроме тех, которые указаны в настоящей брошюре, могут привести к травмам или несчастным случаям со смертельным исходом для установщика и пользователя и нанести ущерб объектам установки.
- Замена шнура питания осуществляется только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только одной из схожих характеристик: технические данные всегда указывают тип используемого кабеля и его сечение. Заземляющий кабель всегда должен быть зеленым желтым цветом.

2.1 ЭТИКЕТКА С ДАННЫМИ

На табличке с техническими данными представлена важная техническая информация, которая необходима в случае запроса на проведение работ для технического обслуживания или ремонта оборудования: поэтому рекомендуется не удалять, не повреждать и не изменять ее.

A	Your code/Name:											
B	Art.: XXXXXXX											
C	Model.: XXXXXXX											
D	Ref.: XXXXXXX											
E	Ser. N° : XXXXXXX											
F	TYPE:											
G	<table border="1"> <tr> <td>IPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> <table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </table>		IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~	
IPX	kPa: XXX-XXX											
XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~						
XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz											
XXX-XXXV XN~												
XXX-XXXV X~												
H	KG: XXX	Ord: XX/XXXX										


RoHS
 MADE IN ITALY





А - АРТИКУЛ
В - МОДЕЛЬ
С - ССЫЛКА
D - СЕРИЙНЫЙ НОМЕР
Е - РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ
F - СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ
G - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
H - МАССА ОБОРУДОВАНИЯ

2.2 ТРАНСПОРТИРОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Использовать средства индивидуальной защиты, доставить оборудование в монтажное помещение с помощью вилочного погрузчика. В случае печей на колесиках вставляйте вилы спереди, стараясь не повредить направляющие тележки и выпускную трубу, расположенную в нижней части печи.



ВНИМАНИЕ!



Запрещается опрокидывать, перетаскивать или переворачивать оборудование!

Во время погрузочно-разгрузочных работ запрещается перемещение или пребывание посторонних лиц вблизи рабочей зоны. Упаковочный материал, как потенциально опасный, должен храниться в недоступном для детей или животных месте и надлежащим образом утилизироваться в соответствии с местными правилами.

2.3 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

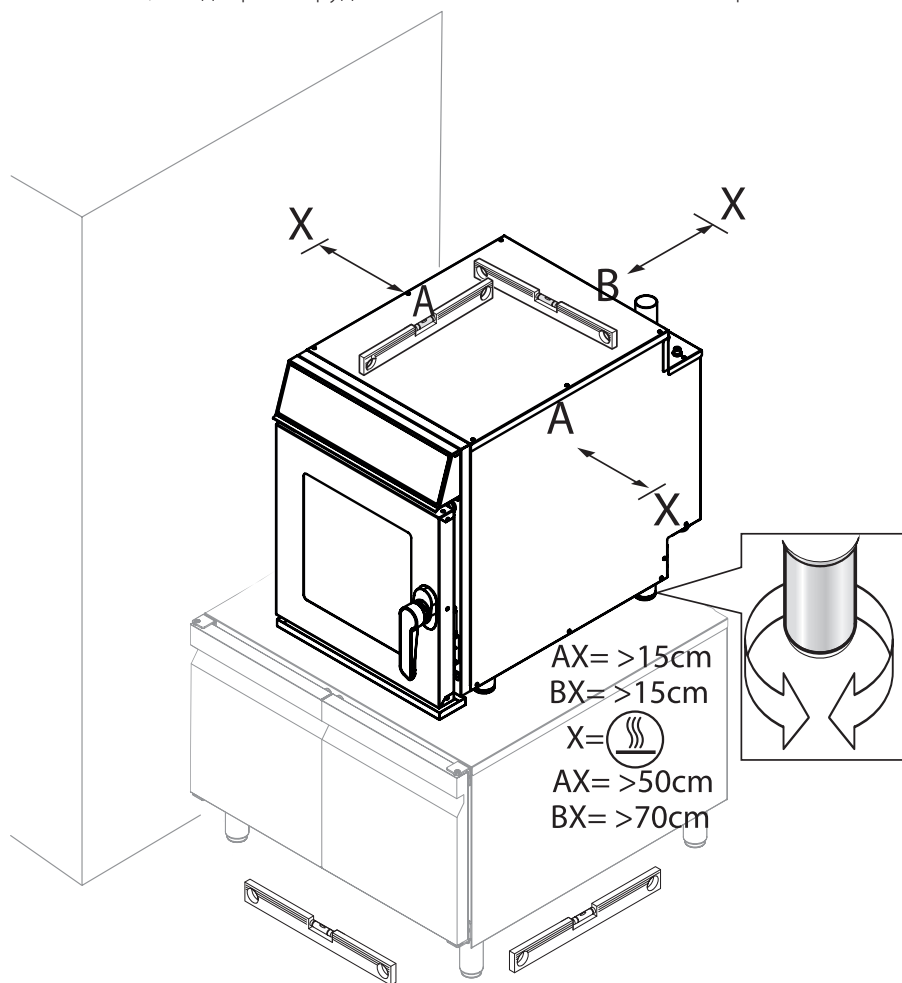
При выборе помещения для размещения учитывайте, что оборудование должно быть легко перемещаемым для любого внепланового технического обслуживания: обратите внимание, что любые работы по кладке после установки (например, строительство стен, замена дверей на более узкие, ремонт и т. д.) не создавали препятствий для движения.

Помещение, где будет размещено оборудование должно:

- Быть хорошо проветриваемыми и не подвергаться атмосферному воздействию;
- Иметь температуру от +5°C до +45°C (от +41°F до +113°F) и влажность ниже 70%;
- Иметь пол без шероховатостей, идеально ровный и выдерживающий оборудование при полной нагрузке;
- соответствовать требованиям действующих стандартов по ТБ;
- быть предназначенным для приготовления пищевых продуктов;

Оборудование должно быть установлено:

- Под вытяжкой достаточной мощности (внимательно прочтите пункт, посвященный выхлопным газам);
- Чтобы был доступ к соединениям;
- Вдали от легковоспламеняющихся и/или потенциально взрывоопасных материалов;
- Учитывать, что дверь оборудования может быть полностью открыта.



НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАСПОЛАГАТЬ РЯДОМ С ДРУГИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, КОТОРОЕ ДОСТИГАЕТ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР.

При необходимости предусмотреть пространство не менее 50 см по сторонам и 70 см сзади или установить между ними изоляционную стенку.

По соображениям безопасности не размещайте самый высокий противень на высоте более 160 см.

При необходимости обязательно нанесите на указанной высоте наклейку «Опасность ожога», поставляемую с оборудованием.

Не размещайте оборудование рядом с материалами или контейнерами из легковоспламеняющихся материалов (например, перегородки, газовые баллоны и т. д.) из-за опасности возгорания.

Накрыть все стены негорючим термоизоляционным материалом.

**ОБОРУДОВАНИЕ НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ ВСТРОЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.
НЕПОСРЕДСТВЕННАЯ УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ НА ЗЕМЛЮ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.**

Для установки на желаемой высоте от земли производителем и/или торговым представителем поставляются подставки, которые располагаются под оборудованием. Не устанавливайте оборудование без ножек.

Оборудование может быть размещено:

- На столе или шкафу из негорючего материала;
- На совместимой расстоечной машине;
- На совместимой печи или совместимой машине шокового охлаждения;
- На конструкции от завода-изготовителя (стенд).

2.3.1 УСТАНОВКА НА СТОЛЕ / ШКАФУ

Если оборудование размещается на рабочем столе или нейтральном шкафу, последний должен быть идеально ровным и устойчивым, должен удерживать оборудование при полной нагрузке, а опорная поверхность должна быть огнестойкой и устойчивой к высоким температурам. При необходимости отрегулируйте ножки оборудования для выравнивания.

2.3.2 УСТАНОВКА НА РАССТОЕЧНУЮ МАШИНУ

Если оборудование расположено на верхней части расстоечной машины той же серии, достаточно разместить его сверху последней, убедившись, что ножки устойчивы и помещаются в штифты нижней конструкции.

2.3.3 УСТАНОВКА НА ПЕЧЬ ИЛИ МАШИНУ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Если оборудование расположено над духовыми шкафами или машинами для шокового охлаждения той же серии, обязательно установите комплект перекрытия, который запрашивается у производителя, затем вставьте основание ножек духового шкафа в штифты нижнего оборудования. Инструкции по сборке комплекта перекрытия см. на листе, содержащемся в его упаковке.

2.3.4 УСТАНОВКА НА СТОЙКУ

Если оборудование располагается на стойке, вставьте основание его ножек в штифты нижней конструкции. Всегда можно дополнить конструкцию, добавив или заменив аксессуары и дополнительное оборудование, таким образом вы сможете удовлетворить все потребности в приготовлении пищи или пространстве. Посетите наш сайт или свяжитесь с нами для получения любой информации об этом.

2.4 РЕГУЛИРОВКА РУЧКИ И ДВЕРЦЫ

После того, как печь была правильно размещена в указанном месте, необходимо проверить закрытие и уплотнение. Если дверь пытается закрыться, можно воздействовать на ручку, поворачивая его с помощью зажима до получения идеального горизонтального положения или регулируя глубину, чтобы устранить любую утечку пара.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



ВНИМАНИЕ!



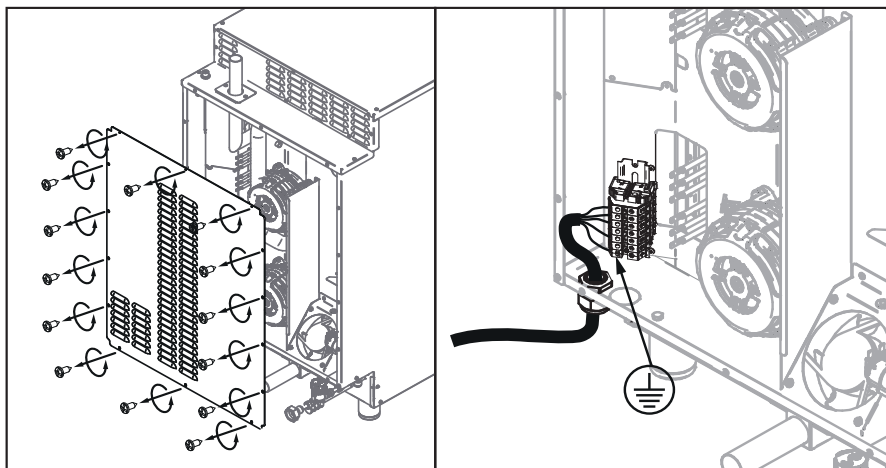
Прежде чем приступить к электрическому подключению, внимательно прочитайте предупреждения о безопасности на первых страницах данного руководства и всегда сравнивайте данные системы с данными, указанными на табличке с техническими данными.

Подключение к сети электропитания должно соответствовать нормам, действующим в стране установки оборудования, и должно выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным производителем. Несоблюдение этих правил может привести к повреждению и травмам, аннулированию гарантии и освобождению Производителя от любой ответственности.

Во время работы аппарата величина напряжения питания не должна отклоняться более, чем на $\pm 10\%$ от величины, приведенной на заводской табличке. Показанные соединения и цвета кабелей являются ориентировочными, см. ТОЛЬКО схему, показанную на оборудовании. Для прямого подключения к сети электропитания необходимо установить между оборудованием и самой сетью устройство, рассчитанное на нагрузку, которое обеспечивает ее отключение и контакты которого имеют расстояние размыкания, обеспечивающее полное отключение в условиях III категории перенапряжения.

Правильное заземление является обязательным, и кабель заземления не должен прерываться ни при каких обстоятельствах. При наличии нескольких устройств в одной и той же среде необходимо обязательно обеспечить равнопотенциальное соединение с помощью соответствующего зажима, отмеченного символом, расположенным на нижней задней части устройства. Эта клемма позволяет подключить кабель заземления в соответствии с действующими требованиями законодательства. На оборудовании имеется наклейка, которая указывает, как подключиться к клеммной колодке в соответствии с типом доступного напряжения.

3.1 КАК СДЕЛАТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

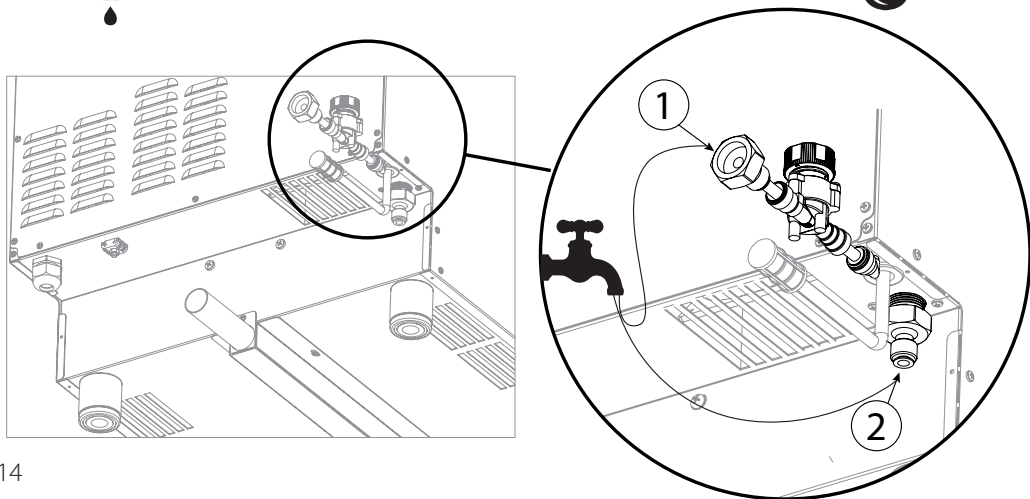


- Откройте заднюю часть оборудования и найдите терминальный блок.
- Ослабьте кабельный ввод и вставьте силовой кабель через него. Этикетка, прикрепленная к стороне, всегда указывает тип кабеля, который будет использоваться и его сечение, они зависят от напряжения и поглощения оборудования (например, Кабель: 5x10 мм² H07RNF).
- Соедините кабельные проводники по схеме на внешней клейкой этикетке: делайте ТОЛЬКО указанные ссылки без их изменения. Жёлтый/зеленый проводник заземления должен быть не менее 3 см дольше, чем другие проводники.
 - ПЭ (желтый/зеленый): заземляющий проводник защиты
 - N (синий): нейтральный проводник
 - L1/2/3 (коричневый/серый/черный): фазовые проводники
- Неправильное соединение может привести к перегреву клеммного блока, что приводит к плавлению и риску поражения электрическим током.
- Проверка на отсутствие электрической дисперсии между фазами и землей. Проверьте электрическую непрерывность между внешним каркасом и заземляющим проводом сети. Для выполнения этих операций рекомендуется использовать мультиметр.
- Закройте сторону с помощью винтов и зафиксируйте кабель, завинчивая гайку кабельного ввода.

3.2 ЗАМЕНА СИЛОВОГО КАБЕЛЯ

Эта операция должна осуществляться только квалифицированным и уполномоченным специалистом. Кабель может быть заменен только одной из схожих характеристик: технические данные всегда указывают тип используемого кабеля и его сечение. Заземляющий кабель всегда должен быть зеленым желтым цветом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ



4.1 ВХОДЯЩАЯ ВОДА

Оборудование оснащено подводом воды для увлажнения с соединением 3/4". Второе соединение предусмотрено, если оборудование оснащено автоматической промывкой. В этом случае соединение составляет $\varnothing 8$ мм. Также поставляется шланг длиной 1,5 м в комплекте с фильтром, как того требуют действующие правила, который должен быть установлен во время монтажа.

Для соединения используйте только предоставленный материал, не используйте другие трубы. Перед подключением шланга к прибору слейте воду, чтобы удалить все загрязнения, присутствующие в водопроводе. Предусмотреть задвижку для закрытия подачи воды по мере необходимости.

Чтобы правильно выполнить подключение воды, всегда соблюдать действующие правила.

4.1.1 ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ

Вода на входе должна иметь следующие характеристики:

- Максимальная температура 30°C (86°F);
- Максимальная жесткость 5°f (французских градусов), чтобы избежать образования накипи внутри духового шкафа;
- Быть питьевой;
- Значения давления от 150 кПа (1,5 бар) до 200 кПа (2 бар).

Давление менее 150 кПа (1,5 бара): оборудование может работать неправильно.

Давление более 200 кПа (2 бара): установите редуктор давления, откалиброванный до 200 кПа (2 бара).

Жесткость воды указывает на содержание ионов магния, кальция и тяжелых металлов, присутствующих в воде.

Она измеряется с использованием комплектов, доступных на рынке.

Твердость выражается во французских (°f) или немецких (dH) градусах (1°dH немецких градусах = 1,8 °f французских градусах - 1°f = 10 мг карбоната кальция (CaCO₃) на литр воды).

- КЛАССИФИКАЦИЯ ВОДЫ:

Входная вода должна иметь следующие характеристики:

- Очень мягкая до 7 °f
- Мягкая от 7 °f до 14 °f
- Средняя жесткость от 14 °f до 22 °f
- Умеренно жесткая от 22 °f до 32 °f
- Жесткая от 32 °f до 54 °f
- Очень жесткая более 54 °f

В случае чрезмерно жесткой воды (> 5°F) используйте деминерализующее оборудование (можно приобрести у Производителя/Продавца); Чрезмерная жесткость воды может привести к образованию известкового налета внутри варочной камеры и повреждению внутренних труб, нагревательных элементов, вентиляторов, электромагнитных клапанов.

4.2 МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО НА ВХОДЕ

Вставьте трубку в резервуар для моющего средства.

Рекомендуется использовать моющие и ополаскивающие средства от производителя: это гарантирует лучшие результаты мойки и идеальное обслуживание и уход за оборудованием.

Держите трубку моющего средства подальше от выпускной трубы, так как она может повредить ее.

Бак моющего средства всегда должен быть расположен на земле, а не над оборудованием.

После замены бака для моющего средства всегда запускайте цикл подачи моющего средства, а затем программу ополаскивания.

Паспорт безопасности и химический состав моющего средства можно получить у производителя.

Рекомендуется запрашивать их и хранить в месте, доступном для операторов.



4.3 СЛИВНАЯ ВОДА

Подсоедините сливную трубу к гибкой НЕМЕТАЛЛИЧЕСКОЙ трубе, способной выдерживать высокие температуры (более 90°C). **Для правильного подключения слива воды, всегда соблюдать действующие правила.**

Слив должен иметь следующие характеристики:

- Быть сифонного типа (сифон не поставляется);
- Быть не более одного метра в длину;
- Иметь минимальный уклон 4%;
- Без сужений;
- Иметь “воздушный зазор” не менее 25 мм;
- Иметь диаметр не менее диаметра сливного патрубка.

Если вы часто готовите большое количество жирной пищи (например, птицу), не используйте сифон, добавляйте жиротделитель или сливайте непосредственно на решетку. В обоих случаях поддерживайте указанный «воздушный зазор».

Под «воздушным зазором» мы понимаем свободное расстояние между выхлопной трубой и зоной эвакуации (решеткой или другой приемной трубой). Соблюдение этого правила гарантирует, что потенциально опасные бактерии НЕ смогут попасть в сливную трубу и загрязнить посуду.

ДЫМОУДАЛЕНИЕ

Во время приготовления горячих паров и запахов, эвакуированных из дымохода, на верхней части оборудования производятся дымоходы.

Последний должен быть помещен под всасывающий капот потока и размер, соответствующий типу оборудования

Строитель рекомендует установку собственных вытяжек; для установки см. инструкции, содержащиеся в упаковке самих вытяжек.

Капюшон должен оставаться включенным в течение всей работы оборудования. Убедитесь, что нет предметов и/или материалов над дымовым разрядом, которые могли бы воспрепятствовать оттоку дыма или быть повреждены температурой или самими парами.

Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы возле выхлопной трубы.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ для ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

6.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ПЕРВОГО ЗАЖИГАНИЯ

Использование его оборудования является простым и интуитивным.

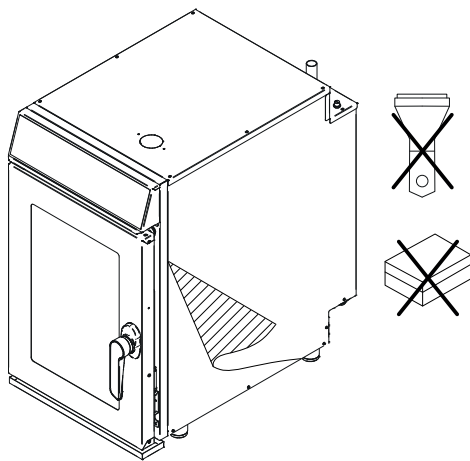
На следующих страницах мы пошагово проинструктируем Вас в области знаний оборудования: это даст Вам уверенность в получении результатов, которые всегда будут соответствовать Вашим ожиданиям и обеспечат оптимальную производительность и длительный срок службы Вашего оборудования.

При первом использовании оборудования тщательно очистите интерьер помещения, проведя стирку.

- Перед использованием убедитесь, что в камере оборудования нет несоответствующих друг другу предметов (инструкции, пластиковые пакеты или что-либо еще).
- Убедитесь, что выхлопные газы свободны от помех и нет легко воспламеняющихся материалов в его окрестностях.

6.1.1 УДАЛЕНИЕ ПЛЕНКИ

Удалить всю защитную пленку с оборудования, избегая использования абразивных/агрессивных веществ или металлических предметов (например, скребков). Если остатки клея остаются, протрите мягкой тканью, пропитанной маслянистым моющим средством, подходящим для неагрессивных или абразивных поверхностей из нержавеющей стали. Избегайте использования скребков, абразивных инструментов или режущих кромок.



6.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О НЕОБХОДИМОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

- Будьте осторожны, открывая дверь, когда печь горячая.
- Избегайте соления пищи в варочной камере. Если не избежать, очистите оборудование как можно скорее.
- Избегайте наложения пищи или перегрузки лотков (максимум 10 кг на поддон).
- Распределите кастрюли равномерно по всей высоте варочной камеры, соблюдая максимальное число, указанное для каждого прибора. Всегда

следуйте инструкциям по погрузке оборудования, находящегося в вашем распоряжении.

- В случае приготовления с грилями особо жирных продуктов (например, жаркое или домашняя птица) вставьте выпечку с высокими краями на дно варочной камеры для сбора жиров из продуктов питания.
- Для достижения наилучших результатов, избегайте открытия двери во время приготовления пищи.
- Для обработки контейнеров, аксессуаров и других предметов внутри варочной камеры, всегда носите защитную термическую одежду (СИЗ), подходящую для данного использования (например, термоперчатки).
- Во время приготовления и до охлаждения наружная и внутренняя части оборудования могут быть очень горячими (температура выше 60 °C/ 140 °F). Чтобы избежать риска ожогов, рекомендуется не трогать области, отмеченные этим символом.
- Будьте осторожны при извлечении лотков из камеры прибора, особенно если они содержат жидкости.
- Не используйте легковоспламеняющиеся продукты питания или жидкости во время приготовления пищи (напр. спирт).
- Убедитесь, что держатели для лотков внутри варочной камеры хорошо заперты на стенках, иначе лотки, содержащие горячие продукты или жидкости, могут выпасть, вызывая ожоги.
- Всегда поддерживайте чистоту варочной камеры, проводя ежедневную уборку: жиры или остатки пищи, если их не удалить из интерьера, могут загореться!
- Снятие зонда с сердечника, если оно используется, должно производиться через ручку перед удалением лотков.
- Осторожно обращаться с зондом, так как он очень острый и после использования достигает высоких температур.
- Используйте оборудование с температурой окружающей среды от +5 до +45 °C (+41 °F и +113 °F).

6.3 ВИДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



ВНИМАНИЕ!



Для хорошего приготовления необходимо предварительно разогревать печь перед каждым приготовлением. Предварительный разогрев целесообразно проводить с установленной температурой не менее чем на 30°C выше температуры приготовления. Увеличьте температуру при полной нагрузке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

Продукты готовятся благодаря сухому теплу, генерируемому нагревателями. Вентиляторы обеспечивают равномерное распределение горячего воздуха в варочной камере. При необходимости этот вид приготовления пищи позволяет вручную подводить влагу в камеру.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Еда готовится благодаря пару, подаваемому в камеру. Чтобы гарантировать отличные результаты, значение влажности должно быть установлено на «100%». Чтобы функция увлажнения работала удовлетворительно, температура должна быть установлена на уровне не менее 80-100 °C. Приготовление на пару идеально подходит для всех тех блюд, которые требуют «деликатного» приготовления или для пастеризации кремов.



КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Продукты готовятся благодаря высокой температуре, создаваемой нагревательными элементами вместе с паром, автоматически вводимым в камеру.



6.4 РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПО РЕЦЕПТУ

В ручном приготовлении, пользователь, основываясь на своем опыте, устанавливает желаемые параметры приготовления для одного или нескольких этапов приготовления:



**ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО
ВРЕМЕНИ ИЛИ С ПОМОЩЬЮ
ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА**



**ТЕМПЕРАТУРА
В КАМЕРЕ**



**РЕГУЛИРОВКА
ВЛАЖНОСТИ,
СКОРОСТЬ
ВЕНТИЛЯТОРА**

Если время приготовления было установлено:

- По времени (например, 1:40 часов: минут) оно закончится, когда истечет последний (0.00);
- С температурным щупом, оно закончится когда последний обнаружит, что температура внутри блюда достигла значения, установленного пользователем (например, 85°C).

При приготовлении пищи по рецепту используются рецепты, ранее сохраненные пользователем.

Оборудование может содержать до 99 рецептов.



6.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ТЕРМОМЕТРА

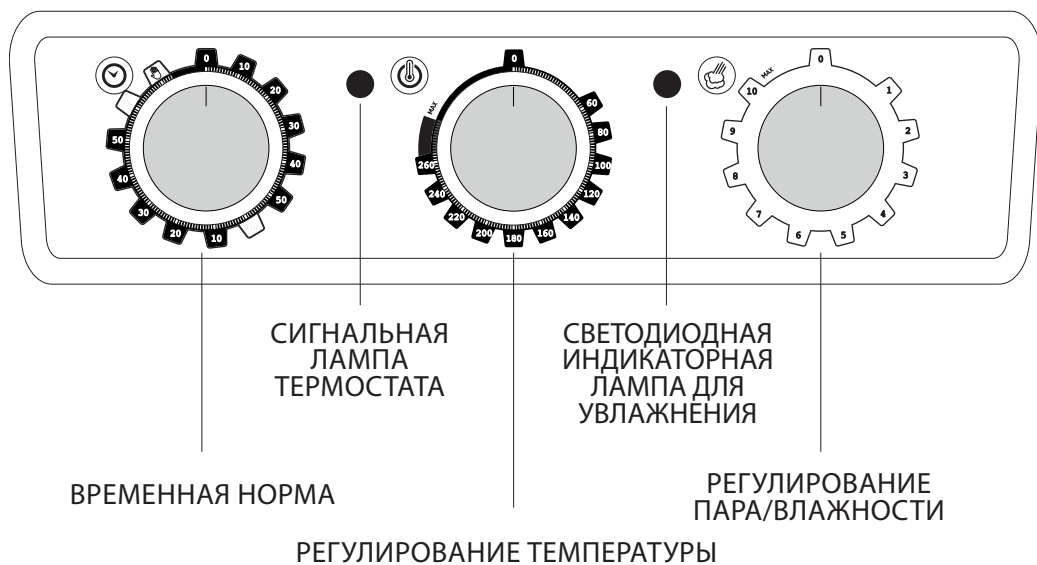
Пищевой термометр во время приготовления пищи определяет температуру внутри пищи: он показывает, когда внутренняя часть блюда достигла значения, установленного пользователем или заводом.



- Штифтовый зонд используют при максимальной температуре установки печи 250 °C и извлекают только из ручки.
- Пищевой термометр вводится глубоко в готовящуюся пищу: убедитесь, что его кончик достигает «центра» блюда, то есть самой внутренней точки, не выступая наружу.
- Будьте осторожны, не вводите его в очень жирные участки и рядом с костями.
- Если толщина пищи небольшая, вставьте щуп параллельно опорной поверхности.
- Рекомендуется постоянно содержать щуп в чистоте и дезинфицировать его.
- Используйте только температурный щуп, предоставленный производителем.

Обращайтесь со щупом осторожно, так как он острый и , достигает высоких температур , после использования.

МЕХАНИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- ВРЕМЕННАЯ НОРМА

Когда выбрана опция ручного управления, духовка всегда включена в течение бесконечного времени, пока оператор не вмешается. Если выбрано определенное значение, печь остается включенной в течение этого времени (максимум 120 минут).

- РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Эта ручка позволяет выбрать нужную температуру приготовления.

Для устранения последствий потери тепла, вызванной открытием двери при установке пищи в духовку, рекомендуется предварительный нагрев не менее чем на 30°C выше температуры, ожидаемой при приготовлении пищи.

- СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА ТЕРМОСТАТА

Для устранения последствий потери тепла, вызванной открытием двери при установке пищи в духовку, рекомендуется предварительно подогреть не менее чем на 30 °C выше температуры, ожидаемой при приготовлении пищи.

- РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ

Эта ручка позволяет активировать функцию увлажнения. Он регулируется от минимума до максимума, поворачивая ручку по часовой стрелке, впрыск пара внутри варочной камеры пропорционален заданному положению.



ВНИМАНИЕ!

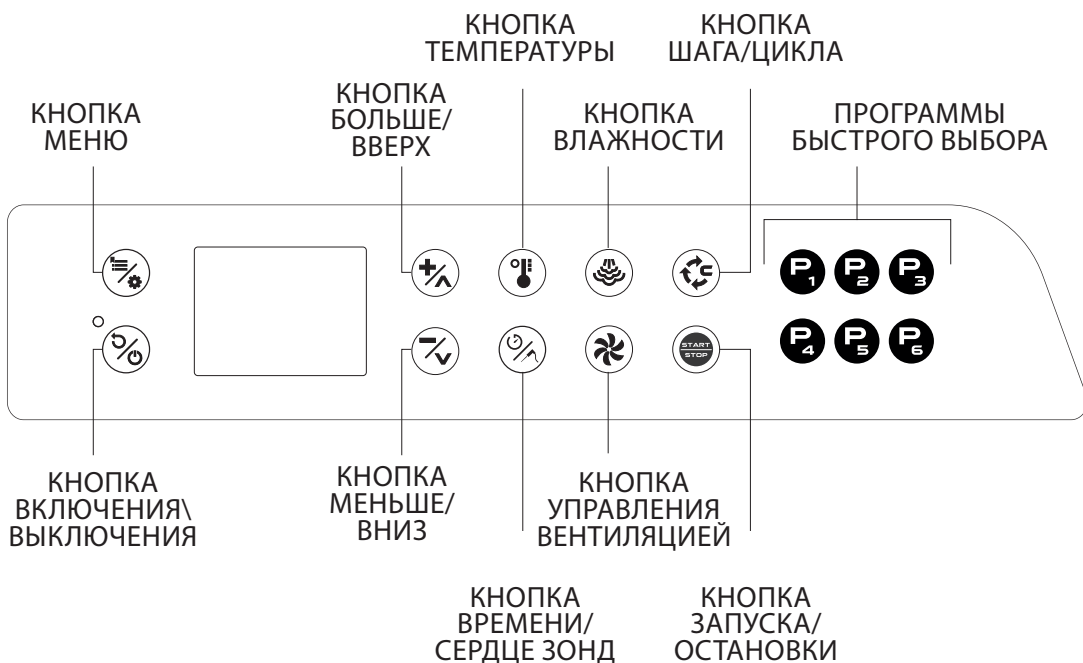


Для оптимальной работы функции увлажнения необходимо установить температуру не менее 80-100 °F. Кроме того, для хорошего приготовления необходимо предварительно нагреть духовку до нужной температуры перед активацией впрыска пара.

- СВЕТОДИОДНАЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ДЛЯ УВЛАЖНЕНИЯ

Когда он включен, это означает, что вы впрыскиваете пар в варочную камеру. Впрыск происходит независимо от температуры (необходимо проверить, что температура в варочной камере достаточно высока для получения качественного пара).

ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



8.1 ГЛАВНЫЙ ЭКРАН

Однократное нажатие кнопки ВКЛ/ВЫКЛ активирует состояние ВКЛ платы. Если плата уже находится в положении ON (ВКЛ.), нажмите и удерживайте кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) в течение длительного времени, и дверь будет находиться в режиме ожидания.



Если плата остается во включенном состоянии, в течение времени простоя, определенного параметром, она автоматически возвращается в состояние ожидания.

На домашней странице отображается экран ручного приготовления по умолчанию. В нижней части дисплея есть несколько значков состояния, а в центральном поле всегда отображается реальная температура камеры, когда мы не готовим, а когда мы готовим, у нас есть текущее время.

Управляемые значки состояния:

- Символ, указывающий на активный нагрев (нагреватели включены).
- Сигнал наличия WiFi.
- Треугольник аварийного сигнала
- Символ увлажнения
- Символ для подсветки камеры.
- Знак паузы / воспроизведения, указывающий на состояние приготовления, когда дверь открыта или закрыта.

8.2 ИНСТРУКЦИЯ ПО РУЧНОМУ ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Нажав кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.), печь переключается в состояние ON (ВКЛ.) и загружает программу ручного приготовления со значениями по умолчанию.

Все программы, включая ручную, имеют функцию автоматического предварительного нагрева, в которой уставка настраивается равной уставке первой фазы, увеличенной на 20%.

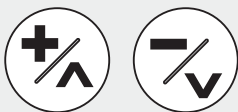
На карте памяти можно сохранить до 100 программ с четырьмя фазами в каждой, и для каждой фазы предусмотрены следующие настройки приготовления:

- Заданная температура
- Установка времени или температурный щуп
- Влажность
- Скорость вращения вентилятора

8.2.1 УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите кнопку
температура



Установите значение
температуры с
помощью кнопок
«больше» и «меньше»

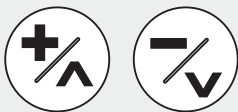


Нажмите кнопку
температуры для
подтверждения

8.2.2 УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Нажмите кнопку время



Установите значение
времени с помощью
кнопок «больше»
и «меньше»



Нажмите клавишу
времени для
подтверждения

8.2.3 УСТАНОВИТЬ ЗНАЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА



Дважды нажмите
кнопку время



Установите
температуру,
которая должна быть
достигнута в центре
продукта, нажав кнопки
«больше» и «меньше»



Нажмите клавишу
время для
подтверждения

8.2.4 РЕГУЛИРОВАНИЕ ПАРА/ВЛАЖНОСТИ



Нажмите кнопку
влажности



Установите желаемый
процент пара, нажав
кнопки «больше»
и «меньше»



Нажмите кнопку
влажности для
подтверждения

Во время фазы пуска длительное нажатие кнопки пара открывает электромагнитный клапан воды на время нажатия самой кнопки, если вместо этого кнопка влажности нажимается один раз, он показывает установленное значение и допускает его изменение.

8.2.5 НАСТРОЙКА СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА

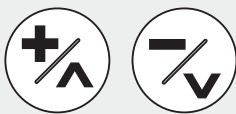
Печь имеет две различные скорости вращения вентилятора/двигателя:

- 2=Макс.: Без нажатия какой-либо клавиши двигатель работает на максимальной скорости и используется в большинстве случаев приготовления пищи; скорость запуска вентилятора всегда находится в положении «Макс.».
- 1=Мин.: При нажатии кнопки скорости вентилятора/двигателя двигатель перемещается на минимальную скорость, которая используется в основном для деликатных блюд, например, кондитерских изделий.

Чтобы отрегулировать скорость вентилятора:



Нажмите кнопку
настройки вентиляции



Установите значение
1 или 2, нажав кнопки
больше и меньше



Нажмите кнопку
настройки вентиляции
для подтверждения

Во время предварительного нагрева невозможно изменить скорость вентилятора.

8.2.6 СОЗДАНИЕ МНОГОЭТАПНОГО РЕЦЕПТА

Каждая программа, включая программу ручного управления, может состоять из:

1. Задаваемая фаза предварительного нагрева и до 3-х этапов приготовления.
2. Фиксированный цикл предварительного нагрева и до 4 этапов приготовления.

Чтобы создать многоэтапный рецепт:

- Откройте экран ручного приготовления и установите параметры первой фазы.
- Нажмите кнопку ФАЗЫ, чтобы перейти на второй этап, или кнопку ПУСК\СТОП, чтобы начать приготовление.



- Установите требуемые параметры для второго этапа.
- Нажмите кнопку ФАЗЫ, чтобы перейти на третий этап, или кнопку ПУСК\СТОП, чтобы начать приготовление.
- Установите требуемые параметры для третьего этапа или нажмите ПУСК / СТОП, чтобы начать приготовление.
- Нажмите кнопку ФАЗЫ, чтобы перейти к четвертому этапу.
- Установите требуемые параметры для четвертого этапа.
- Нажмите ПУСК\СТОП, чтобы начать приготовление.
- Для отмены этапа необходимо обнулить заданное время этапа.

ВНИМАНИЕ!

- Невозможно задать время 0 для первой фазы.
- Если в какой-либо фазе заданное время бесконечно, то невозможно будет установить время для последующих фаз.
- Невозможно установить бесконечное время на фазе, если включена одна из последующих фаз;
- Невозможно удалить фазу, если следующая является активной фазой, и наоборот, можно за раз отключать только последнюю активную фазу);
- Во время цикла приготовления можно принудительно перейти к следующей фазе до истечения времени текущей фазы, установив время приготовления текущей фазы равным нулю.

8.2.7 ФАЗА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Каждая программа, включая ручной цикл, может иметь свою собственную фазу предварительного нагрева. Чтобы включить фазу предварительного нагрева, нажмите кнопку ФАЗЫ, выберите фазу предварительного нагрева (P), нажав кнопку ВРЕМЯ можно включить или отключить фазу предварительного нагрева. Существует несколько режимов работы фазы предварительного нагрева, которые пользователь может выбрать, изменив параметр P20 (см. параграф «Доступ к параметрам»):

- P20 = 0 Предварительный нагрев отключен
- P20 = 1 Температура предварительного нагрева равна температуре фазы 1, увеличенной на 20%, возможно отключение предварительного нагрева.
- P20 = 2 Температура предварительного нагрева установлена равной температуре фазы 1, увеличенной на 20°C (68°F), можно отключить предварительный нагрев.
- P20 = 3 Пользователь вручную устанавливает значение температуры предварительного нагрева.
- P20 = 4 Температура предварительного нагрева равна температуре фазы 1, увеличенной на 20%, изменить или деактивировать фазу предварительного нагрева невозможно.

Чтобы отключить или изменить предварительный нагрев:

- Выберите нужную программу или перейдите к ручному приготовлению.
- Выберите фазу "P", нажав клавишу ФАЗЫ.
- Если значение P20 установлено на 1 или 2, его можно деактивировать только нажатием клавиши ВРЕМЕНИ.
- Если P20 установлен на 3, можно отрегулировать температуру и скорость вентилятора.
- Нажмите кнопку ФАЗЫ, чтобы вернуться к первому этапу приготовления.

При достижении температуры предварительного нагрева включается зуммер и мигает индикатор. Температура предварительного нагрева поддерживается в варочной камере до тех пор, пока дверь не будет открыта. Когда дверца печи закрыта, автоматически запускается первая фаза цикла приготовления. Зуммер, сигнализирующий о достижении температуры предварительного нагрева, отключается при открытии двери или нажатии любой клавиши. Если во время фазы предварительного нагрева и до достижения температуры предварительного нагрева дверца печи открывается, фаза предварительного нагрева прерывается.

СПИСОК МЕНЮ

Повторное нажатие кнопки МЕНЮ (когда цикл приготовления не выполняется) прокручивает список меню:



- Меню последних использованных программ
- Меню списка рецептов
- Меню специальных циклов
- Меню мойки
- Сервисное меню

Удерживая клавишу МЕНЮ (когда цикл приготовления не выполняется) в новой программе или уже сохраненном рецепте, вы получаете доступ к меню редактирования рецепта.

МЕНЮ ПОСЛЕДНИХ ПРОГРАММ

В этом меню вы можете просмотреть последние 10 используемых программ приготовления пищи.



При прокрутке с помощью кнопок «ПЛЮС» и «МИНУС» вы можете выбрать одну из программ в списке



Нажатие кнопки СТАРТ/СТОП подтверждает выполнение программы



повторное нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает выбранную программу

МЕНЮ СПИСКА РЕЦЕПТОВ

В этом меню вы можете получить доступ к книге рецептов.

Книга рецептов разделена на пять категорий; в них можно сохранить в общей сложности до 100.

Каждая программа может быть сохранена максимум с четырьмя фазами.

Использование программ позволяет стандартизировать процессы приготовления и всегда гарантировать одинаковое качество результата.

Чтобы запустить программу из книги рецептов:



Выберите нужную категорию, нажав клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Подтвердите выбранную категорию, нажав кнопку МЕНЮ



Выберите нужную программу, нажав кнопки «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Подтвердите
выбранную программу,
нажав кнопку МЕНЮ



Нажмите кнопку
СТАРТ/СТОП, чтобы
запустить программу

МЕНЮ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЦИКЛОВ

В этом меню вы можете получить доступ к специальным циклам:



- Быстрое охлаждение
- Расстойка
- Готовка в режиме delta T
- Мультитаймер
- Задержка начала промывки

12.1 БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Как запустить цикл быстрого охлаждения камер:



Выберите цикл, нажав
кнопки «ПЛЮС»
ИЛИ «МИНУС»



Подтвердите выбор
цикла, нажав
кнопку МЕНЮ



Установите
температуру, которую
вы хотите достичь
в конце цикла



Установите желаемую
скорость вентилятора



Нажмите кнопку
СТАРТ/СТОП, чтобы
запустить программу

В верхней части экрана отображается прогрессивная шкала, отображающая ход выполнения цикла по мере снижения температуры в камере для приготовления пищи. Цикл быстрого охлаждения завершается, когда температура в камере будет ниже заданного значения. Цикл быстрого охлаждения может выполняться как при открытой, так и при закрытой дверце. Когда дверь закрыта, вода впрыскивается в варочную камеру, чтобы ускорить процесс.

12.2 РАСТУЩИЙ

Чтобы запустить цикл Расстойки:



Выберите цикл,
нажав кнопки «ПЛЮС»
ИЛИ «МИНУС»



Подтвердите выбор
цикла, нажав
кнопку МЕНЮ



Установите
температуру,
которая должна
поддерживаться во
время расстойки

Доступ к циклу расстойки можно получить через меню специальных циклов или в качестве альтернативы (только для установок, оснащенных этой опцией) с помощью клавиши быстрого программирования P1.



Установите
продолжительность
температурного
цикла расстойки



Нажмите кнопку
СТАРТ/СТОП, чтобы
запустить программу

В цикле расстойки предварительный нагрев не включается в начале цикла.
В цикле расстойки невозможно добавить фазы.

Во время цикла расстойки можно добавить любую программу к циклу расстойки, нажав клавишу нужной программы.

Очередь программы подтверждается акустическим сигналом.

Можно изменить связанную программу, нажав нужную клавишу, и новая настройка заменит предыдущую.

Окончание цикла расстойки сопровождается звуковым сигналом; чтобы начать цикл приготовления в очереди, просто нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.



ВНИМАНИЕ!



если это предусмотрено прилагаемым рецептом, приготовление начинается с предварительного нагрева

12.3 ГОТОВКА В РЕЖИМЕ DELTA T

Цикл приготовления в режиме Delta T позволяет готовить продукт, сохраняя при этом постоянную разницу температур внутри продукта и варочной камере. Это условие поддерживается до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура внутри продукта.

Чтобы запустить специальный цикл готовки «delta T»:



Выберите цикл, нажав
кнопки «ПЛЮС»
ИЛИ «МИНУС»



Подтвердите выбор
цикла, нажав
кнопку МЕНЮ



Нажмите кнопку
ТЕМПЕРАТУРЫ



Установите значение
дельты, нажав кнопки
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Нажмите кнопку
ТЕМПЕРАТУРЫ для
подтверждения



Нажмите кнопку
ВРЕМЯ



Установите
температуру внутри
изделия кнопками
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Нажмите
клавишу ВРЕМЯ
для подтверждения



Установите влажность и
скорость вентилятора
по желанию

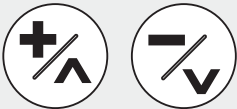


Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить программу

12.4 ПРОГРАММА МУЛЬТИТАЙМЕР

Цикл мультитаймер позволяет управлять разными таймерами в течение одного и того же цикла. Поэтому он позволяет одновременно готовить различные продукты с разным временем приготовления с помощью одного цикла.

Как запустить специальный цикл “Мультитаймер”:

 Выберите цикл, нажав кнопки «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»	 Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ	 Задайте температуру, влажность и скорость вращения вентилятора
 Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы запустить программу		

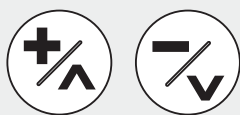
В этой контрольной точке он запускает бесконечный временной цикл с параметрами, соответствующими заданным.

Чтобы активировать отдельные таймеры:

- Выберите нужный таймер, нажав кнопки «ПЛЮС» и «МИНУС».
- Выбранный таймер меняет цвет, а соответствующий текст выделяется красным цветом.
- Активируйте модификацию выбранного таймера, нажав клавишу ВРЕМЕНИ, и установите желаемое значение, нажав клавиши ПЛЮС и МИНУС.
- Подтвердите настройку значения, нажав клавишу ВРЕМЕНИ.
- Таймер начнет отсчет, как только дверь оборудования будет открыта и закрыта.
- Если до открытия двери установлено два или более таймера, дверь открывается и закрывается одновременно.
- В нижней части экрана во время выполнения цикла будут присутствовать значки состояния, а в центральной области будет показана температура камеры приготовления.
- Чтобы остановить цикл, нажмите клавишу СТАРТ/СТОП.

12. 5 ПРОГРАММА ОТСРОЧЕННОГО НАЧАЛА ПРОМЫВКИ

Как запустить специальный цикл «Задержка промывки»:



Выберите цикл задержки пуска, нажав кнопки «ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ



Выберите тип промывки, нажав клавиши «ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ



С помощью кнопок «ПЛЮС» и «МИНУС» выберите период, в течение которого будет запущен заданный цикл промывки

- Сегодня: цикл начинается в назначенное время в текущий день.
- +24 ч: цикл начинается в запланированное время в течение 24 часов, следующих за текущим днем.
- +48 ч: цикл начинается в запланированное время в течение 48 часов после текущего дня.



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ



Установите желаемое время запуска

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
указан 24-часовой формат [чч]:[мм].



Подтвердите настройку, нажав кнопку МЕНЮ

После подтверждения цикла печь перейдет в режим ожидания. На экране отображается информация о дате и времени отложенного начала цикла. По достижении времени и дня запуска цикл запускается автоматически.

МЕНЮ МОЙКИ

В этом меню можно получить доступ к циклам промывки и ополаскивания оборудования:

- Промывка: Проведите цикл промывки водой и без использования моющего средства.
- Короткий цикл: Проведите цикл быстрой мойки с использованием моющего средства.
- Длинный цикл: Проведите цикл глубокой мойки с использованием моющего средства.
- Загрузка моющего средства: Выполняет цикл пуска насоса и заполнения гидравлического контура моющего средства.

Этот цикл рекомендуется выполнять при первом использовании, после замены емкости с моющим средством и после длительных периодов бездействия системы автоматической мойки. Рекомендуется провести цикл промывки после загрузки моющего средства, чтобы удалить остатки моющего средства в камере для приготовления пищи.

Чтобы начать цикл промывки:



Выберите цикл,
нажав кнопки «ПЛЮС»
ИЛИ «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку
СТАРТ/СТОП, чтобы
запустить программу



ВНИМАНИЕ!



Если температура в помещении слишком высокая, стирка начнется только после цикла охлаждения, как показано дисплеем.

СЕРВИСНОЕ МЕНЮ

В этом меню вы можете получить доступ к следующим функциям машины:

- Параметры
- Функция USB
- Wi Fi Connection - WebServer / Информация о подключении
- Информация о машине
- Язык
- Дата и время
- Очистить изображения программы

14.1 ДОСТУП К ПАРАМЕТРАМ

Для доступа к меню настроек параметров:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «Параметры», нажав клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

Для этого раздела требуется пароль для входа.



Введите пароль с помощью клавиш «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС» (пароль пользователя: 30)



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

- Если введенный пароль неверен, элемент управления перемещается в главное меню.

- Нажимая кнопки «ПЛЮС» и «МИНУС», вы можете прокручивать список параметров:



Выберите параметр,
который вы хотите
изменить



Установите значение
параметра в
заданных пределах,
нажав кнопки
ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ

Выйдите из меню параметров, нажав кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.), в противном случае выход из меню происходит автоматически через 2 минуты бездействия.

Ниже приведены все редактируемые параметры:

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДЕЛЫ	ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ
P01	Единица измерения температуры - 0=°C - 1=°F	0	0-1	ЧИСЛО
P06	Уставка приготовления по умолчанию	150	30-260	°C
P09	Заданное значение охлаждения по умолчанию	50	30 ÷ 70	°C
P11	Макс. время фазы	240	60 ÷ 999	Минуты
P12	Время по умолчанию при приготовлении пищи	1	1 ÷ 999	Минуты
P13	Задержка для продления приготовления	120	1 ÷ 600	Секунды
P20	Режим предварительного нагрева 0= отключено + 3 фазы приготовления 1= дельта % от температуры фазы 1 + 3 фазы приготовления 2= дельта °C от температуры фазы 1 + 3 фазы приготовления 3= ручная установка температуры + 3 фазы приготовления 4= фиксированный % предварительного нагрева + 4 фазы приготовления	4	0 ÷ 4	Номер
P21	Дельта предварительного нагрева в ручном режиме	25	0 ÷ 100	% / °C
P24	Изменяемый процент P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Активный предварительный нагрев в ручной программе	1	0 ÷ 1	Флажок
P120	Включен режим освещения печи: 0=синхронизировано по нажатию клавиши, 1=всегда включено во время приготовления, 2= всегда включено, когда печь включена	1	0 ÷ 2	Флажок
P121	Время активации ламп (для P120=0)	45	0 ÷ 120	Секунды
P138	Температура температурного щупа по умолчанию	50	30 ÷ 280	°C
P140	Звуковой сигнал (0= всегда звучит)	0	0 ÷ 999	Секунды
P204	Время простоя печи для автоматического переключения в режим ожидания	10	1 ÷ 60	Минуты

P220	Номер программы, связанный с кнопкой P1 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Номер
P221	Номер программы, связанный с кнопкой P2 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Номер
P222	Номер программы, связанный с кнопкой P3 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Номер
P223	Номер программы, связанный с кнопкой P4 - 0 = нет связанной программы	1	0 ÷ 100	Номер
P224	Номер программы, связанный с кнопкой P5 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Номер
P225	Номер программы, связанный с кнопкой P6 - 0 = нет связанной программы	0	0 ÷ 100	Номер
P332	Установка камеры в режиме мультитаймер	150	30 ÷ 260	°C
P333	Установка влажности в режиме мультитаймер	0	0 ÷ 100	%
P351	Установка температуры во время расстойки	30	20 ÷ 60	°C
P352	Установка времени расстойки	60	1 ÷ 599	Минуты
P380	Заданное значение кухонного термометра для программы Delta T	50	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Уставка Дельта T камеры	30	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Уставка влажности для программы дельта T	0	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Включение промывки	0	0 ÷ 3	Номер
P500	Время регистрации для НАССР - 0 = журнал НАССР отключен	5	0 ÷ 10	Минуты
P501	Дельта температуры для журнала НАССР (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 ФУНКЦИИ USBF

Меню USB позволяет выполнять следующие операции:

- Обновление прошивки (отображается только при обнаружении совместимого файла).
- Обновления языка (отображается только при обнаружении совместимого файла).
- Экспорт НАССР.
- Экспорт рецептов.
- Импорт рецептов (появляется только в том случае, если найден совместимый файл).
- Импорт параметров (появляется только в том случае, если найден совместимый файл).
- Импорт изображений (появляется только в том случае, если файл.jpg находится в соответствующей подпапке).
- Импортировать рецепты + изображения:
- Полное обновление (отображается только при обнаружении совместимой группы файлов).

Если вы попытаетесь получить доступ к этому меню без вставленного USB-накопителя, появится сообщение, предупреждающее вас об отсутствии флешки.

14.2.1 ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB

Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:

- Загрузите файлы обновлений на USB-накопитель. Использовать только и исключительно накопитель, выпускаемый производителем.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «USB» и нажмите клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

Подтверждение запускает первый этап обновления прошивки, который может занять несколько минут.



В конце первой фазы обновления нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает вторую и последнюю фазу обновления, которая может занять несколько минут. В конце процесса управление переходит в режим ожидания

14.2.2 ОБНОВЛЕНИЕ ЯЗЫКОВ С USB

Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «USB» и нажмите клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Выберите пункт «Обновление Языка», нажав клавиши «ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ

- При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.
- В конце процесса отобразится сообщение с уведомлением.



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться на
главную страницу



ВНИМАНИЕ!



Процедура обновления языка необратимо удаляет ранее существующую базу данных и может занять несколько минут.

14.2.3 ЭКСПОРТ НАССР НА USB

Чтобы экспортировать журнал НАССР:



Выберите сервисное
меню, повторно
нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел
«USB» и нажмите
клавиши «ПЛЮС»
ИЛИ «МИНУС»



Выберите пункт
«Экспорт НАССР»,
нажав клавиши
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Подтвердите еще раз,
нажав кнопку МЕНЮ,
чтобы начать процесс



В конце процесса отобразится сообщение с уведомлением. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу. Процедура экспорта НАССР позволяет сохранить операционные данные, хранящиеся в элементе управления, на USB-накопитель.

Файл экспортируется для каждого дня использования с именем типа уу_мм_дд и расширением «.csv». Каждый файл журнала сопровождается файлом с тем же именем, но с расширением «.md5», что позволяет проверить его целостность.

Экспортированные операционные данные идентифицируют возможную серию событий:

- Событие запуска
- Событие изменения фазы
- Событие остановки или завершения цикла приготовления
- Любые аварийные состояния
- Одна запись каждые 5 минут:
 - Температура
 - Заданное значение
 - Время, оставшееся до конца фазы
 - Продолжительность фазы
- Одна запись каждые 5 градусов колебания температуры в помещении.

14.2.4 ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ НА USB

Чтобы экспортировать все рецепты:

- Вставить USB-карту с файлом UTRIC*. cvs:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите элемент "Параметры", действующий на клавиши + и - (пароль пользователя: 30)



Вернуться в меню службы и выберите "USB" затем "Экспорт рецепт"



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Подтвердите еще раз,
нажав кнопку МЕНЮ,
чтобы начать процесс



После завершения процесса на вкладке появится всплывающее окно завершения процесса. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

14.2.5 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ С USB

Чтобы импортировать все рецепты:

- Вставить USB-карту с файлом UTRIC*. cvs:



Выберите сервисное
меню, повторно
нажав кнопку МЕНЮ



Выберите элемент
“Параметры”,
действующий на
клавиши + и - (пароль
пользователя: 30)



Вернуться в меню
службы и выберите
“USB” затем
“Импорт рецепт”



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Подтвердите еще раз,
нажав кнопку МЕНЮ,
чтобы начать процесс



После завершения процесса на вкладке появится всплывающее окно завершения процесса. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

14.2.6 ИМПОРТ ПАРАМЕТРОВ С USB



ВНИМАНИЕ



Неправильный импорт параметров может привести к необратимой неисправности оборудования

Чтобы импортировать параметры:

- Загрузите файлы обновлений на USB-накопитель. Использовать только и исключительно накопитель, выпускаемый производителем.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «USB» и нажмите клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Выберите пункт «Импорт параметров», нажав клавиши «ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

- При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.
- В конце процесса отобразится сообщение с уведомлением.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

14.2.7 ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB

Используя процедуру, можно импортировать серию изображений (если в памяти управления достаточно места), чтобы связать их с рецептами.

Импортируемые файлы изображений должны иметь следующие характеристики:

- Они должны быть расположены внутри папки под названием "jpg".
- Они должны иметь формат и расширение "jpeg". Рекомендуется разрешение 300x160 пикселей
- Они должны иметь максимальный размер 64Кбайт

Чтобы импортировать изображения:

- Вставьте в USB-накопитель единственную папку с именем «jpg», содержащую все импортируемые изображения



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «USB» и нажмите клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Выберите элемент "Импортировать изображения", действующий на клавиши PLUS и LESS



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

- При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.

- В конце процесса отобразится сообщение с уведомлением.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу



ВНИМАНИЕ!



Эта операция безвозвратно удаляет все ранее загруженные изображения из управляющей памяти базы данных.

14.2.8 ИМПОРТ РЕЦЕПТОВ + ИЗОБРАЖЕНИЙ С USB

С помощью этой функции вы можете импортировать рецепты и связанные с ними изображения с помощью одной процедуры.

Чтобы импортировать рецепты и связанные с ними изображения:

- Вставьте в USB-накопитель, содержащий:
 - Одна папка с именем "jpg", содержащая все изображения для импорта.
 - Файл рецепта, подготовленный надлежащим образом.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «USB» и нажмите клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Выберите пункт "Импорт рецептов + изображений", нажав клавиши "ПЛЮС" и "МИНУС"



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

- При подтверждении запускается обновление базы данных, что может занять несколько минут.
- В конце процесса отобразится сообщение с уведомлением.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

14.2.9 ПОЛНОЕ ОБНОВЛЕНИЕ ПРОШИВКИ С USB

Чтобы начать обновление, выполните следующие действия:

- Загрузите файлы обновлений на USB-накопитель. Использовать только и исключительно накопитель, выпускаемый производителем.



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «USB» и нажмите клавиши «ПЛЮС» ИЛИ «МИНУС»



Выберите пункт “Массовое обновление”, нажав клавиши “ПЛЮС” и “МИНУС”



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

- Подтверждение запускает первый этап обновления прошивки, который может занять несколько минут.
- В конце первой фазы обновления нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает вторую и последнюю фазу обновления, которая может занять несколько минут.
- В конце процесса управление переходит в режим ожидания.



ВНИМАНИЕ!



Эта процедура обновляет все рабочие файлы элемента управления одновременно. Если на USB-флешке есть не все необходимые файлы, функция не будет доступна в меню выбора.

14.3 ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СМАРТФОНУ

Вы можете создать прямое соединение между смартфоном и устройством. Прямое подключение позволяет получить локальный доступ к книге рецептов (в радиусе около 6 метров от оборудования) через смартфон и/или выполнить операции, необходимые для подключения к сети Wi-Fi.

Чтобы подключить оборудование непосредственно к смартфону:

- Включите оборудование.



Нажмите кнопку
ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)

- Отсканируйте ПЕРВЫЙ QR-КОД «Подключиться», который появляется на экране, с помощью смартфона с подключением к Интернету.
- Примите подключение к сети на экране смартфона.
- Дождитесь подключения смартфона к оборудованию.



Нажмите кнопку
минус, чтобы
отобразить
соединение и
второй qrcode

- Отсканируйте ВТОРОЙ QR-Код, который отображается на экране, с помощью ранее использованного смартфона.
- Подтвердите доступ к предлагаемому САЙТУ на экране смартфона.
- На экране смартфона отображается экран, который позволяет получить доступ к книге рецептов оборудования. Нажмите кнопку "Перейти к книге рецептов".



Нажмите кнопку ON\
OFF, чтобы прервать
подключение
к смартфону

- Структура книги рецептов отображается на смартфоне, где вы можете просматривать, создавать, редактировать, сохранять, связывать изображения или удалять рецепты.

14.4 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI И ОБЛАЧНОМУ СЕРВЕРУ

Чтобы подключить оборудование к Облачному серверу, выполните следующие действия:

- Включите оборудование.



Нажмите кнопку
ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)

- Отсканируйте ПЕРВЫЙ QR-КОД «Подключиться», который появляется на экране, с помощью смартфона с подключением к Интернету.
- Примите подключение к сети на экране смартфона.
- Дождитесь подключения смартфона к оборудованию.



Нажмите кнопку
минус, чтобы
отобразить
соединение и
второй qrcode

- Отсканируйте ВТОРОЙ QR-Код, который отображается на экране, с помощью ранее использованного смартфона.
- Подтвердите доступ к предлагаемому САЙТУ на экране смартфона.
- На экране смартфона отображается экран, позволяющий подключить оборудование к сети Wi-Fi. Нажмите клавишу «Подключить печь».



Нажмите кнопку ON\
OFF, чтобы прервать
подключение
к смартфону

- Выберите одну из доступных сетей, к которой вы хотите получить доступ (если сети не доступны автоматически, нажмите кнопку «Сканирование сети») Введите пароль доступа выбранной сети Wi-Fi и нажмите кнопку «Подключиться».
- Дождитесь появления зеленого поля «Online».
- С помощью меню управления подключением Wi-Fi на смартфоне отключите оборудование от локальной сети.



Нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.), чтобы прервать подключение к смартфону. Подождите 30 секунд и дважды нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на оборудовании.



Нажимайте кнопку МИНУС четыре раза, пока на экране не появится QR-код "Chefcloudconnect"

- Отсканируйте QR-код, отображаемый на экране, с помощью смартфона.
- Нажмите кнопку «Копировать текст», отображаемую на смартфоне.
- Откройте страницу браузера и вставьте текст.
- Следуйте инструкциям на веб-странице, чтобы настроить подключение к ОБЛАКУ.



ВНИМАНИЕ!



Для получения дополнительной информации, пожалуйста, обратитесь к специальному руководству пользователя

14.5 ИНФОРМАЦИЯ О МАШИНЕ

Чтобы получить доступ к информации об устройстве:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «Информация», используя клавиши ПЛЮС и МИНУС



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

На экране отображается следующая информация:

- Версия прошивки
- Дата выпуска прошивки
- Серийный номер или серийный номер оборудования.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

14.6 НАСТРОЙКА ЯЗЫКА

Чтобы изменить язык на устройстве:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел «Язык», нажав клавиши «ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ

Выберите страну нужного языка



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ несколько раз, чтобы вернуться на главную страницу

14.7 УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ

Чтобы установить дату и время устройства:



Выберите сервисное меню, повторно нажав кнопку МЕНЮ



Выделите нужный элемент при помощи клавиш плюс или минус



Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться на
главную страницу



ВНИМАНИЕ!



**если оборудование подключено к сети Wi-Fi, раздел настройки даты
и времени будет недоступен.**

14.8 УДАЛЕНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЙ

Чтобы удалить изображения из библиотеки:



Выберите сервисное
меню, повторно
нажав кнопку МЕНЮ



Выберите раздел
«Удаление
изображений»,
нажав клавиши
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Выберите
изображение для
удаления с помощью
клавиш «ПЛЮС»
и «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться на
главную страницу

МЕНЮ РЕДАКТИРОВАНИЯ РЕЦЕПТА

С помощью этого меню можно:

- Сохранить - Сохранение нового рецепта
- Копировать - Копировать рецепт
- Переименовать - Переименовать рецепт
- Удалить – навсегда удалить рецепт
- Привязать - Связать рецепт с изображением
- Отвязать - Отвязать рецепт от изображения
- Быстрое редактирование – отредактируйте рецепт, подключившись непосредственно к смартфону
- Отложенный запуск - установка рецепта с отложенным запуском

15.1 СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы сохранить новый рецепт или сохранить изменения в рецепте:



Нажмите и удерживайте кнопку меню



Выберите пункт «Сохранить», нажав клавиши «ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердите выбор, нажав кнопку СТАРТ/СТОП

Установите новое имя рецепта максимум на 20 символов:

- Вы можете прокручивать буквы с помощью клавиш «ПЛЮС» и «МИНУС»
- Подтвердите выбранное письмо и перейдите к следующему, нажав кнопку меню
- Введите пробелы между буквами, нажав кнопку времени
- Удалить буквы, нажав температурную кнопку



Выберите категорию,
в которой
сохраняется рецепт



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться на
главную страницу и
посмотреть рецепт

Чтобы выйти из сохраненного рецепта, вернитесь в Список Рецептов и выберите Ручной.

15.2 КОПИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Чтобы скопировать рецепт:



Длительное нажатие
кнопки меню на
сохраненном рецепте



Выберите пункт
«Копировать», нажав
клавиши «ПЛЮС»
и «МИНУС»



Подтвердите выбор,
нажав кнопку
СТАРТ/СТОП

Установите имя рецепта максимум на 20 символов:

- Вы можете прокручивать буквы с помощью клавиш «ПЛЮС» и «МИНУС»
- Подтвердите выбранную букву и перейдите к следующей, нажав клавишу МЕНЮ



Выберите категорию,
в которой
сохраняется рецепт



Подтвердить с
помощью кнопки
МЕНЮ



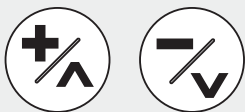
Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться на
главную страницу и
посмотреть рецепт

15.3 ПЕРЕИМЕНОВАТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы переименовать рецепт:



Длительное нажатие
кнопки меню на
сохраненном рецепте



Выберите пункт
«Переименовать»,
нажав клавиши
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердите выбор,
нажав кнопку
СТАРТ/СТОП



Выберите категорию,
в которой
сохраняется рецепт



Подтвердить с
помощью кнопки
МЕНЮ



Нажмите кнопку ВКЛ/
ВЫКЛ несколько раз,
чтобы вернуться на
главную страницу и
посмотреть рецепт

15.4 УДАЛИТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы удалить существующую программу:



Длительное нажатие
кнопки меню на
сохраненном рецепте



Выберите пункт
«Удалить», нажав
клавиши «ПЛЮС»
и «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ

15.5 СВЯЗАТЬ РЕЦЕПТ С ИЗОБРАЖЕНИЕМ

Чтобы связать изображение с программой:



Длительное нажатие
кнопки меню на
сохраненном рецепте



Выберите пункт
«Связать», нажав
клавиши «ПЛЮС»
и «МИНУС»



Подтвердите выбор,
нажав кнопку
СТАРТ/СТОП



Выберите
изображение, которое
следует привязать,
нажав клавиши
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить
с помощью
кнопки МЕНЮ

Если имеется USB-накопитель с изображениями, вставленным в соответствующую папку, после последнего изображения, имеющегося в локальном архиве, начнется прокрутка списка изображений на USB-накопителе. При выборе изображения на USB-накопителе оно импортируется в базу данных оборудования.

15.6 ОТВЯЗАТЬ ИЗОБРАЖЕНИЕ

Чтобы отвязать изображение от программы, выполните следующие действия:



Длительное нажатие
кнопки меню на
сохраненном рецепте



Выберите пункт
«Отвязать», нажав
клавиши «ПЛЮС»
и «МИНУС»



Подтвердите выбор,
нажав кнопку
СТАРТ/СТОП

15.7 БЫСТРОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА (ВЕБ-СЕРВЕР)

Функция быстрого редактирования позволяет изменять рецепт с помощью прямого соединения со смартфоном.



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ из духовки и отсканируйте первый
“Connect” qrcode отображается на экране с помощью смартфона.

- Принять сетевое соединение на экране смартфона.



Когда соединение установлено, отсканируйте второй qrcode,
нажав клавишу MINUS 2 раза, используя ранее использовавшийся
смартфон, и подтвердите доступ к предлагаемому веб-сайту.

- Экран отображается на смартфоне, что позволяет получить доступ к поваренной книге устройства, а затем нажмите кнопку “Перейти к поваренной книге”.

Нажав “Перейти к поваренной книге”, вы можете получить доступ к поваренной книге духовки, выбрать нужную категорию и создать или изменить существующий рецепт, а затем установить параметры, сохранить, ассоциировать изображения или удалить сам рецепт с вашего смартфона.



ВНИМАНИЕ!



Чтобы использовать этот режим, дисплей должен всегда оставаться на этом экране. Если вы нажмете ON/OFF и вернетесь на домашнюю страницу, вы потеряете подключение к Интернету.

15.8 НАСТРОЙКА РЕЦЕПТА С ОТЛОЖЕННЫМ ЗАПУСКОМ

Чтобы запустить рецепт с отложенным запуском:



Длительное нажатие
кнопки меню на
сохраненном рецепте



Выберите пункт
«Отложенный запуск»,
нажав клавиши
«ПЛЮС» и «МИНУС»



Подтвердить с
помощью кнопки
МЕНЮ



Выберите нужный период запуска, нажав клавиши
«ПЛЮС» и «МИНУС» среди возможных значений:

- Сегодня
- +24 ч
- +48 ч



Подтвердить с
помощью кнопки
МЕНЮ



Установите желаемое
время запуска

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
указан 24-часовой
формат [чч]:[мм].



Затем утвердить
с помощью
кнопки меню



ВНИМАНИЕ!



Установка программы отложенного запуска не позволяет запускать другие циклы. Чтобы удалить настройку отложенного запуска, просто нажмите кнопку ON\OFF.

ВЫБОР РЕЦЕПТА С ПОМОЩЬЮ ОПРЕДЕЛЕННЫХ КНОПОК

Можно быстро выбрать рецепт, нажав одну из назначенных кнопок Р1-Р6 (только если не выполняются другие циклы). Соответствующий рецепт отображается и готов к запуску. Нажатие одной из горячих клавиш, которая не имеет связанного с ней рецепта, вызовет звуковой сигнал ошибки. Никакой рецепт не будет выбран.

Длительное нажатие одной из горячих клавиш Р1-Р6 позволяет просмотреть изображение, связанное с соответствующим рецептом.

Чтобы связать программу с одной из желаемых клавиш:

- Откройте меню “Список рецептов”.

 Выберите нужный рецепт с кнопками ПЛЮС и МИНУС	- Нажмите любимую клавишу, которую вы хотите связать с рецептом. - Появится сообщение с запросом на подтверждение.	 Подтвердить с помощью кнопки МЕНЮ
---	--	--

16.1 ВРЕМЕННОЕ РЕДАКТИРОВАНИЕ РЕЦЕПТА

Вы можете временно изменить параметры рецепта как до, так и во время выполнения. Эти изменения являются временными и не сохраняются в памяти оборудования.

16.1.2 АПУСК, ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ОСТАНОВКА РЕЦЕПТА

Чтобы запустить выбранный рецепт, просто нажмите клавишу СТАРТ/СТОП.



Открытие двери с запущенным рецептом временно прерывает выполнение цикла, который возобновляется при последующем закрытии двери. На время прерывания цикла в нижней части экрана отображается символ паузы.

Рецепт безвозвратно останавливается по истечении заданного времени последней фазы приготовления или нажатием клавиши СТАРТ/СТОП. В конце рецепта на экране отображается уведомление и выдается звуковой сигнал.

Зуммер остается активным до открытия двери или пока не будет нажата любая клавиша.

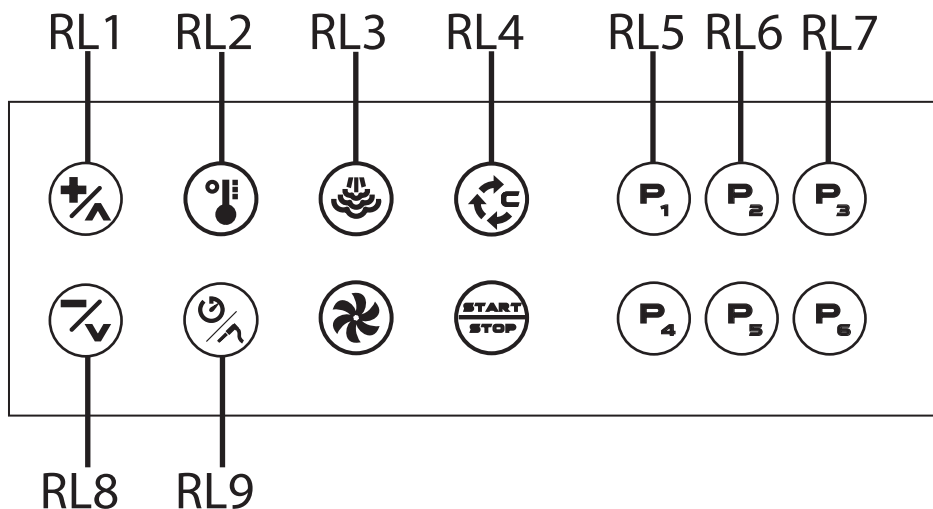
I/O ИСПЫТАНИЕ

Доступ к тесту ввода/вывода включен только для авторизованной технической службы через выделенный пароль. Неинформированный тест ввода/вывода может привести к неисправности машины.

Внутри выделенного экрана указаны все используемые реле и входы.

При нажатии клавиш, как показано на изображении ниже, относительные реле активируются:

- RL1 = Газовый блок сброса реле
- RL2 = промывка электромагнитного клапана реле испытания
- RL3 = испытание реле очищающего насоса
- RL4 = испытание светового реле камеры
- RL5 = испытательный релейный электромагнитный клапан
- RL6 = резисторы реле испытания
- RL7 = направление вращения вентилятора реле испытания по часовой стрелке
- RL8 = направление вращения вентилятора реле испытания против часовой стрелки
- RL9 = МИН/максимальное реле скорости вентилятора
- PR1 = Отображающ температуру зонда комнаты
- PR2 = Сердце датчика температуры
- BRD = Отображающ доску зонда температуры
- DI4 = испытательное микропортовое реле
- DIHV = испытание реле термостата безопасности



ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

18.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О УБОРКЕ

- Перед проведением любой уборки необходимо отключить питание прибора и носить соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).
- Пользователь должен проводить только рутинные операции по очистке. Для осмотра, внеочередного технического обслуживания и замены неисправных компонентов, пожалуйста, свяжитесь с уполномоченным сервисным центром, чтобы отправить специализированного и надлежащим образом подготовленного техника.
- Строитель не признает в качестве гарантии ущерб, вызванный неспособностью или неправильной очисткой (например, использование неподходящих моющих средств).
- Перед любой очисткой дождитесь, пока варочная камера будет холодной (температура не выше 70 °C).

Для очистки любой части оборудования или аксессуара НЕ используйте:

- Абразивные или порошковые моющие средства;
- Агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляная/муриатическая или серная кислота, каустическая сода и т.д.). Осторожнее! Не использовать эти вещества даже для очистки подструктуры/пола под оборудованием;
- Абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д.);
- Пар или струи воды под давлением.

18.2 ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ДВЕРИ И СТЕКЛА

Чтобы очистить стекло внутри двери, дождитесь, пока духовка полностью остынет. Внутренний кристалл можно открыть для легкой чистки.

Используйте свежее увлажненную мягкую ткань нейтрального, кристалло-специфического продукта, следуя инструкциям производителя моющего средства.

18.3 РЕГУЛЯРНАЯ И РУЧНАЯ ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

В конце рабочего дня необходимо произвести очистку оборудования, как по гигиеническим причинам, так и во избежание неисправностей. Ни в коем случае нельзя очищать печь прямыми струями воды или под высоким давлением. Аналогичным образом, для очистки прибора не следует использовать металлические чистящие губки, щетки или обычные стальные скребки.



ВНИМАНИЕ!



Любая смазка и пищевые остатки в камере для приготовления пищи могут загореться во время использования печи, поэтому рекомендуется сразу же удалять их

- Подождите, пока варочная камера остынет.
- Снимите боковые стеллажи, удерживающие противни.
- Удалите все возможные остатки вручную и поместите съемные компоненты в посудомоечную машину.
- Очистите варочную камеру теплой мыльной водой.
- Впоследствии все поверхности должны быть тщательно промыты, стараясь не оставлять никаких остатков моющего средства.
- Для очистки наружной поверхности печи используйте влажную ткань и мягкое моющее средство.

Чтобы правильно выполнить ручную очистку, выполните следующие действия:

- Включите прибор и установите температуру на 176°F (80°C).
- Оставьте включенным на 10 минут (с функцией пара, для печей с предварительной настройкой).
- Выключите прибор и дайте ему остыть.
- Снимите боковые опоры противней.
- Распылите моющее средство на внутреннюю поверхность печи и подождите 10 минут.
- Тщательно промойте варочную камеру в конце цикла очистки.

Категорически запрещается мыть варочную камеру при температурах выше 70 °C (158 °F). Опасность ожогов.

18.4 ОЧИСТКА НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Ежедневная очистка футеровки варочной камеры должна выполняться неабразивным моющим средством для обеспечения ее правильной работы. Используйте пластиковые щетки или губку, смоченную в уксусе и горячей

воде, если нужно убрать сухие остатки. Используйте только влажную ткань с горячей водой или продукты, подходящие для очистки нержавеющей стали. Не использовать средства, содержащие кислоту или аммиак.



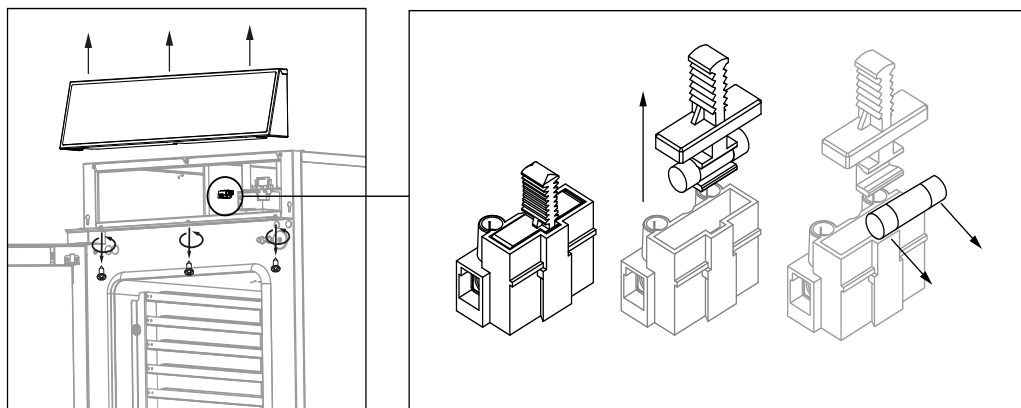
ВНИМАНИЕ!



Никогда не чистите прибор струями воды или пара под давлением.

18.5 ЗАМЕНА ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ

Чтобы заменить предохранитель, выполните следующие шаги и направления на изображении:



- Отсоедините духовку от сети и дайте ей остыть.
- Снимите приборную панель в передней части духовки.
- Дверь предохранителя будет расположена в верхней части духовки. Снимите дверь предохранителя, снимите предохранитель и замените ее на новый.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

19.1 НЕИСПРАВНОСТЬ ДАТЧИКА КАМЕРЫ

Этот аварийный сигнал появляется, если с датчиком одна из следующих неисправностей:

- Короткое замыкание
- Отсоединен
- Вне диапазона измерений

Этот аварийный сигнал сбрасывается автоматически, поэтому, устранив причину неисправности, аварийный сигнал сбросится автоматически. Этот аварийный сигнал является серьезным аварийным сигналом, который прерывает любой выполняющийся процесс приготовления. Зуммер звучит непрерывно, и его можно отключить, нажав любую клавишу. С помощью кнопки ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) вы можете выйти со страницы ошибок, но если причины аварии не устранены, при следующей попытке приготовления снова появится страница аварийных сигналов, и зуммер возобновит свое действие.

19.2 ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ

Этот аварийный сигнал появляется, если превышена максимальная рабочая температура оборудования. Это аварийный сигнал ручного сброса, термостат можно сбросить, нажав красную кнопку на нем же. Убедитесь, что фильтры охлаждающих вентиляторов чистые и что соблюдаются требуемые монтажные расстояния.



ВНИМАНИЕ!



Если сигнал тревоги повторяется несколько раз, проконсультируйтесь со специалистом, прежде чем переходить к дальнейшему ручному сбросу, чтобы избежать повреждения оборудования.

19.3 ОТСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ

При отсутствии натяжения машина приступает к проверке всех циклов приготовления, проверки или стирки, начатых перед блоком.

P207 управляет блоком напряжения.

- В случае циклов приготовления пищи или выщелачивания, если затмение остается менее 1 минуты, когда напряжение возвращается, цикл возобновляется там, где он был прерван, но создается сигнал тревоги.

- Если значение 1 минута превышено, цикл не запускается автоматически и сигнал тревоги НАССР генерируется для критического времени (в журнале НАССР будет указан код 320 тревоги для указания восстановления от сбоя питания).
- В случае циклов стирки, если замок остается менее 1 минуты, цикл возобновляется с перерыва; в течение времени, превышающего 20 минут, цикл начинается снова с начала.

ПРОГНОЗНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Печь проводит анализ некоторых актуальных параметров для оценки состояния комплектующих и предупреждает о необходимости проведения прогнозного обслуживания оборудования, с тем чтобы гарантировать заказчику высочайший уровень работоспособности и надежности. При превышении определенных порогов на экране появится неблокирующее предупреждение, указывающее на необходимость выполнения технического обслуживания на пострадавшем компоненте.

Появится оповещение:

- Каждое зажигание духовки в течение первой недели после превышения порога;
 - На каждом конце приготовления, после первой недели превышения порога.
- Предупреждение можно скрыть, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Прогнозный список оповещений об обслуживании:

- Предельный номер дверных проемов
- Предельные защитные термостаты
- Предельное количество впрысков воды
- Предельное количество стирок
- Предельное количество моющих нагрузок
- Предельное количество вмешательств сопротивления
- Ограничение часов работы двигателя
- Светочасовой лимит на
- Предельные часы выше 90 °C
- Ограничение часов охлаждения технического отсека скутера
- Предел часов впрыска двигателя воздуха

После появления уведомления заказчику предлагается обратиться в послепродажное обслуживание для проверки состояния компонентов и их технического обслуживания или возможной замены.

ПРИЧИНЫ НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если прибор имеет какие-либо проблемы с работой, отключите его от сети и отключите воду. Перед тем, как позвонить в службу поддержки, проверьте таблицу ниже.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
При ЗАПУСКЕ оборудование не запускается	Открыта дверца	Убедитесь, что дверь закрыта.
	Микровыключатель не сигнализирует о закрытой двери	Обратитесь к специалисту по ремонту (Служба поддержки).
Приготовление в приборе неравномерно	Вентиляторы не меняют направление	Обратитесь к специалисту по ремонту (Служба поддержки).
	Один из вентиляторов остановлен	
	Один из нагревателей сломан	
	Отшел уплотнитель двери	Правильно Переместите уплотнение дверцы оборудования в соответствующее гнездо.
Оборудование полностью отключено.	Отсутствие сетевого напряжения	Восстановите напряжение питания.
	Неправильно выполнено подсоединение к сети электропитания	Проверьте подключение к электросети.
	Сработал предохранительный термостат	Обратитесь к специалисту по ремонту (Служба поддержки).
Вода не подается из труб увлажнения	Впуск воды закрыт	Открыть впуск воды.
	Неправильное подключение к водопроводу	Проверьте подключение к водопроводу.
	Фильтры на входе воды забиты примесями	Очистите фильтры
Когда дверь закрыта, вода выходит через уплотнение	Загрязненный уплотнитель	Очистите уплотнитель влажной тканью
	Повреждена прокладка уплотнения	Обратитесь к специалисту по ремонту (Служба поддержки).
	Проблема с механизмом блокировки дверей	
Вентилятор останавливается во время работы	Сработал предохранительный термостат мотора	Выключите оборудование и дождитесь автоматического сброса тепловой защиты двигателя. Если проблема возникнет снова, обратитесь к специалисту по ремонту (служба поддержки клиентов). Проверить соблюдение безопасных расстояний оборудования.
	Отказ конденсатора двигателя	Обратитесь к специалисту по ремонту (Служба поддержки).

21.1 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ЕЖЕГОДНО)

Для ежегодного технического обслуживания прибора рекомендуется связаться с дилером, чтобы тот направил к вам специалиста.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ РАБОТЫ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

В таблице ниже показано общее техническое обслуживание, которое может периодически выполняться пользователем. Несоблюдение этих процедур может привести к неисправности или поломке прибора.

ОПИСАНИЕ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ			
	Ежедневно	Еженедельно	Ежемесячно	Ежегодно
Общий визуальный осмотр	X			
Очистка варочной камеры	X			
Очистка фильтра на входе воды		X		
Проверка работы умягчителя			X	
Очистка электрических компонентов				X
Проверьте натяжку электрических зажимов				X
Проверьте уровень моющего средства		X		
Общая функциональная проверка		X		

ПЕРИОД ПРОСТОЯ

В периоды бездействия отключите питание и подачу воды, снимите бак с моющим средством и осторожно закройте оборудование. Защитите внешние стальные детали оборудования, протерев их мягкой тканью, пропитанной вазелиновым маслом. Оставьте дверь открытой, чтобы обеспечить надлежащий воздухообмен.

После восстановления рабочего состояния, перед использованием:

- Провести тщательную очистку оборудования и принадлежностей;
- Повторно подключить оборудование к электроснабжению и водоснабжению;
- Перед повторным использованием проверьте оборудование;
- Выполните цикл ГЛУБОКОЙ промывки.

Чтобы обеспечить идеальное использование и безопасность прибора, рекомендуется, чтобы он обслуживался и проверялся авторизованным сервисным центром не реже одного раза в год.

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

Во избежание любого несанкционированного использования и связанных с ним рисков перед утилизацией оборудования:

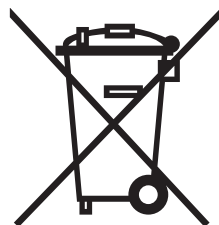
- Убедитесь, что его использование более невозможно: для этого необходимо обрезать или отсоединить кабель питания (при отключении оборудования от сети).
- Убедитесь, что ребенок не может случайно попасть внутрь рабочей камеры для игры, для этого заблокируйте дверное отверстие (например, липкой лентой или упорами).

24.1 УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

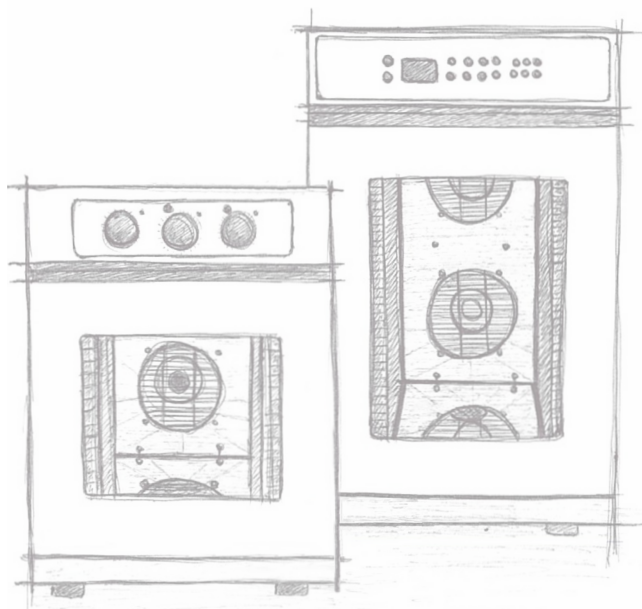
В соответствии со ст. 13 Законодательного декрета №. 49 от 2014 г. «Выполнение Директивы WEEE 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования». Маркировка в виде перечеркнутого мусорного бака указывает, что продукт был размещен на рынке после 13 августа 2005 г. и что в конце по истечении срока полезного использования он не должен быть приравнен к другим отходам, а должен быть утилизирован отдельно. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный лист, медь и т.д.) в процентном соотношении более 90% по массе. Необходимо обратить внимание на обращение с данным продуктом в конце срока его службы, снижение негативного воздействия на окружающую среду и повышение эффективности использования ресурсов, применение принципов «платит тот, кто загрязняет», предотвращение, подготовка к повторному использованию, утилизация и рекуперация. Обратите внимание, что неправильная или ненадлежащая утилизация продукта влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующим законодательством.

24.2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ (ЕВРОПЕЙСКИЙ СОЮЗ)

Директива ЕС по оборудованию WEEE была транспонирована по-разному в каждой стране, поэтому, если вы хотите утилизировать это оборудование, мы предлагаем вам связаться с местными властями или Дилером, чтобы узнать о правильном методе утилизации.







INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI

COMBI OVENS

PODSUMOWANIE

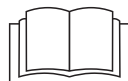
OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	6
INSTRUKCJE DLA INSTALATORA	8
2.1 TABLICZKA DANYCH	8
2.2 TRANSPORT URZĄDZENIA	9
2.3 POZYCJONOWANIE	9
2.3.1 USTAWIENIE NA STOLE / SZAFIE	11
2.3.2 USTAWIENIE NA KOMORZE ROZROSTOWEJ	11
2.3.3 USTAWIENIE NA PIECU LUB STOLE CHŁODNICZYM	12
2.3.4 USTAWIENIE NA STOJAKU	12
2.4 REGULACJA ZACZĘPU I DRZWICZEK	12
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	12
3.1 JAK NAWIĄZAĆ POŁĄCZENIE	13
3.2 WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO	14
PRZYŁĄCZE WODY	14
4.1 WODY NA WŁOCIE	15
4.1.1 WŁAŚCIWOŚCI DOPROWADZANEJ WODY	15
4.2 DOPROWADZANY DETERGENT	16
4.3 ODPROWADZENIE WODY	17
ODPROWADZANIE DYMU	17
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DLA UŻYTKOWNIKA	18
6.1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PIERWSZEGO ZAPŁONU	18
6.1.1 USUWANIE KLISZY	18
6.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA	18
6.3 RODZAJE PIECZENIA	19
6.4 PIECZENIE RĘCZNE I PIECZENIE NA PODSTAWIE PRZEPISU	20
6.5 STOSOWANIE TERMOMETRU SZPIŁKOWEGO Z SONDĄ	21
MECHANICZNY PANEL STEROWNICZY	22
CYFROWY PANEL STEROWANIA	24
8.1 EKRAN GŁÓWNY	25
8.2 KREATOR POKAZUJĄCY PIECZENIE RĘCZNE	25
8.2.1 USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA	26
8.2.2 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA	26
8.2.3 USTAWIANIE SONDY TERMICZNEJ	27
8.2.4 REGULACJA PARY / WILGOTNOŚCI	27

8.2.5 USTAWIANIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORÓW	27
8.2.6 TWORZENIE PRZEPISU ZŁOŻONEGO Z KILKU FAZ	28
8.2.7 FAZA NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO.....	29
LISTA MENU.....	30
MENU OSTATNICH PROGRAMÓW	31
MENU LISTY PRZEPISÓW.....	31
MENU CYKLI SPECJALNYCH	32
12.1 SZYBKE CHŁODZENIE.....	32
12.2 WYRASTANIE	33
12.3 PIECZENIE DELTA T.....	34
12.4 PROGRAM MULTI-TIMER.....	36
12.5 PROGRAM OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA MYCIA.....	37
MENU MYCIA.....	38
MENU SERWISOWE.....	39
14.1 DOSTĘP DO PARAMETRÓW	39
14.2 FUNKCJE USB.....	41
14.2.1 AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA SPRZĘTOWEGO Z USB	42
14.2.2 AKTUALIZOWANIE JĘZYKÓW Z USB.....	42
14.2.3 EKSPORTOWANIE HACCP DO USB.....	43
14.2.4 EKSPORTOWANIE PRZEPISÓW NA USB	44
14.2.5 IMPORTOWANIE PRZEPISÓW Z USB.....	45
14.2.6 IMPORTUJ PARAMETRY Z USB.....	46
14.2.7 IMPORTOWANIE OBRAZÓW Z USB.....	47
14.2.8 IMPORTOWANIE PRZEPISÓW + OBRAZÓW Z USB	48
14.2.9 PEŁNA AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA UKŁADOWEGO Z USB	48
14.3 BEZPOŚREDNIE POŁĄCZENIE ZE SMARTFONEM.....	49
14.4 POŁĄCZENIE Z SIECIĄ WI-FI I SERWEREM W CHMURZE.....	50
14.5 INFORMACJE O URZĄDZENIU	52
14.6 USTAWIANIE JĘZYKA	53
14.7 USTAWIANIE DATY I GODZINY	53
14.8 USUWANIE OBRAZÓW	54
MENU EDYCJI PRZEPISU	55
15.1 ZAPISAĆ PRZEPIS.....	55
15.2 KOPIOWANIE PRZEPISU.....	56
15.3 ZMIENIĆ NAZWĘ PRZEPISU	57

15.4	USUWANIE PRZEPISU	57
15.5	SKOJARZENIE PRZEPISU Z OBRAZEM	58
15.6	USUNĄĆ SKOJARZENIE OBRAZU	58
15.7	SZYBKA EDYCJA PRZEPISU (SERWER INTERNETOWY)	59
15.8	USTAWIĆ PRZEPIS Z OPÓŹNIONYM STARTEM	60
	WYBÓR PRZEPISU ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW ULUBIONYCH	61
16.1	TYMCZASOWA EDYCJA PRZEPISU	61
16.2	URUCHAMIANIE, WSTRZYMYWANIE LUB PRZERYWANIE PRZEPISU	61
	I/O TEST	63
	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	64
18.1	OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA	64
18.2	CZYSZCZENIE DRZWICZEK I SZYBY WEWNĘTRZNEJ	64
18.3	ZWYKŁE I RĘCZNE CZYSZCZENIE KOMORY WYPIEKOWEJ	64
18.4	CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH	65
18.5	WYMIANA BEZPIECZNIKA	66
	OSTRZEŻENIA I ALARMY	67
19.1	USTERKA SONDY KOMORY	67
19.2	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA	67
19.3	BRAK NAPIĘCIA	67
	KONSERWACJI ZAPOBIEGAWCZEJ	68
	PRZYCZYNY NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANYCH PROBLEMÓW	69
21.1	PLANOWANE SERWISOWANIE (RAZ NA ROK)	69
	CZYNNOŚCI OKRESOWE WYKONYWANE PRZEZ UŻYTKOWNIKA	70
	OKRES NIEAKTYWNOŚCI	70
	UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI	71
24.1	UTYLIZACJA URZĄDZENIA	71
24.2	INFORMACJE DOTYCZĄCE UNIESZKODLIWIANIA (UNIA EUROPEJSKA)	71



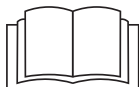
OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Nieastosowanie się do poniższych zaleceń może doprowadzić do uszkodzenia ciała lub nawet śmierci, utraty gwarancji i zwolnienia producenta z odpowiedzialności. Przed instalacją, użytkowaniem i konserwacją urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą broszurę i zachować ją w celu uzyskania dalszych informacji od różnych operatorów. Jeśli nie rozumiesz wszystkich treści niniejszej instrukcji, skontaktuj się z producentem. W przypadku utraty lub uszkodzenia dokumentacji, należy zwrócić się do producenta o przesłanie zamiennika.



Niebezpieczeństwo! Bezpośrednie niebezpieczeństwo lub niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia ciała lub śmierć.



Przeczytaj instrukcję obsługi



Symbol uziemienia



Symbol równoważny

- Przed użyciem i konserwacją sprzętu należy uważnie zapoznać się z niniejszą książką i zachować ją ostrożnie do dalszych konsultacji z różnymi operatorami w przyszłości. Jeśli niektóre części nie są zrozumiałe, skontaktuj się z Builder.
- W przypadku transferu sprzętu, niech nowy użytkownik ma tę książeczkę.
- Użytkowanie, czyszczenie i konserwacja inne niż wskazane w niniejszej broszurze są uważane za niewłaściwe i mogą spowodować uszkodzenia, obrażenia lub wypadki śmiertelne, unieważnić gwarancję i zwolnić budowniczego z odpowiedzialności.
- Czyszczenie i konserwacja przeznaczona dla użytkownika nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.

- Dzieci muszą być nadzorowane, aby upewnić się, że nie bawią się z urządzeniem.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do gotowania żywności w profesjonalnych kuchniach przez wykwalifikowany personel: każde inne zastosowanie nie jest zgodne z zamierzonym zastosowaniem, a zatem niebezpieczne.
- Zaleca się monitorowanie sprzętu przez cały czas jego działania.
- Aparatura może być używana przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub bez doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zgodne z instrukcjami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania aparatury i zrozumienia zagrożeń, które są z nim związane. Dzieci nie powinny bawić się klamrą. Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika i nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Jeśli urządzenie nie działa lub zauważysz nieprawidłowości funkcjonalne lub strukturalne, odłączyć go od zasilania i zaopatrzenia w wodę i skontaktować się z Centrum Obsługi Autoryzowanego przez Budowniczego bez próby samodzielnej naprawy. W przypadku ewentualnego żądania naprawy zastosowanie oryginalnych części zamiennych. Niespełnienie tego wymogu powoduje, że gwarancja staje się nieważna.
- Zaleca się zapewnienie, aby urządzenie było w doskonałych warunkach użytkowania i bezpieczeństwa, podlegało konserwacji i kontroli przez autoryzowane centrum serwisowe co najmniej raz w roku.
- Nie blokować wlotu powietrza na sprzęt. Użytkownik musi wykonywać jedynie rutynowe czynności czyszczenia. W celu przeprowadzenia kontroli, nadzwyczajnej konserwacji i wymiany wadliwych komponentów należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby wystać wyspecjalizowanego i odpowiednio przeszkolonego technika.
- Przed przeprowadzeniem czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia i nosić odpowiednie środki ochrony indywidualnej (np. rękawiczki itp.).
- Jeżeli urządzenie jest wyposażone w koła lub znajduje się powyżej mebla z kołami, jego swoboda poruszania się musi być ograniczona za pomocą urządzeń zapobiegających ruchomości (np. tańcuchów), tak aby podczas ruchu nie mógł w żaden sposób uszkodzić kabli elektrycznych, rur wodnych i spustowych.

INSTRUKCJE dla INSTALATORA

- Wszelkie czynności związane z instalacją i nadzwyczajną konserwacją muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel upoważniony przez Budowniczego, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i z poszanowaniem przepisów dotyczących instalacji i bezpieczeństwa w miejscu pracy.
- Przed instalacją urządzenia należy sprawdzić zgodność zakładów z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania oraz z informacjami na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie musi być odłączone od źródła zasilania przed przeprowadzeniem jakiejkolwiek instalacji lub konserwacji.
- Interwencje, manipulowanie lub zmiany, które nie są wyraźnie dozwolone i które nie są zgodne z postanowieniami niniejszego podręcznika, zaprzestaną gwarancji. Instalacja lub konserwacja, inne niż wskazane w niniejszej broszurze, mogą spowodować obrażenia ciała lub wypadki śmiertelne u instalatora i użytkownika oraz spowodować uszkodzenie obiektów w miejscu instalacji.
- Wymiana przewodu zasilającego odbywa się wyłącznie przez wykwalifikowanego i upoważnionego technika. Kabel można zastąpić tylko jedną z podobnych cech: tabliczka danych technicznych zawsze wskazuje rodzaj używanego kabla i jego sekcję. Kabel uziemiający musi być zawsze zielony żółty.

2.1 TABLICZKA DANYCH

Tabliczka danych technicznych zawiera ważne informacje techniczne, które są niezbędne w przypadku składania wniosku o interwencję serwisową lub naprawy urządzenia: dlatego zaleca się, aby nie usuwać, nie uszkodzać ani nie modyfikować tabliczki.

A	Your code/Name:											
B	Art.: XXXXXX											
C	Model.: XXXXXX											
D	Ref.: XXXXXX											
E	Ser. N° : XXXXXX											
F	TYPE:											
G	<table border="1"> <tr> <td>IPX</td> <td>kPa: XXX-XXX</td> </tr> <tr> <td>XX kW</td> <td> <table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	IPX	kPa: XXX-XXX	XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~		RoHS MADE IN ITALY  
IPX	kPa: XXX-XXX											
XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td>XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> <td></td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~		XXX-XXXV X~						
XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz											
XXX-XXXV XN~												
XXX-XXXV X~												
H	KG: XXX	Ord: XX/XXXX										



A - ARTYKUŁ
B - MODEL
C - ODNIESIENIE
D - NUMER SERYJNY
E - CIŚNIENIE ROBOCZE
F - STOPIEŃ OCHRONY
G - DANE ELEKTRYCZNE
H - MASA URZĄDZENIA

2.2 TRANSPORT URZĄDZENIA

Używając środków ochrony indywidualnej, za pomocą wózka widłowego umieścić urządzenie w pomieszczeniu, w którym ma być zainstalowane. W przypadku pieców na podwoziu kotłowym należy włożyć widły z przodu, uważając, aby nie uszkodzić torów wózka i rury wylotowej znajdującej się w dolnej części pieca.



UWAGA!



Urządzeń nie należy nigdy przewracać, przeciągać ani odwracać do góry nogami!

Podczas przemieszczania zabrania się przechodzenia lub przebywania osób nieupoważnionych w pobliżu miejsca pracy. Materiał opakowaniowy, jako potencjalnie niebezpieczny, musi być przechowywany z dala od dzieci lub zwierząt i odpowiednio utylizowany zgodnie z lokalnymi przepisami.

2.3 POZYCJONOWANIE

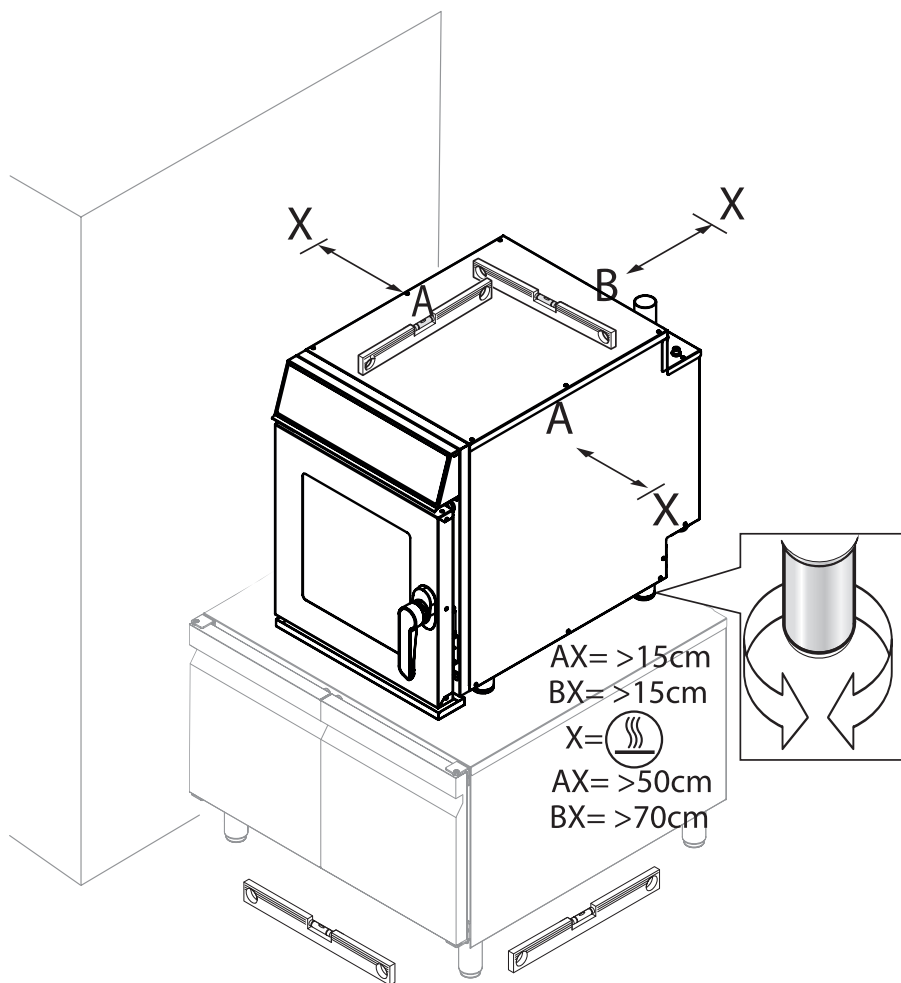
Przy wyborze pomieszczenia, w którym umieszczone zostanie urządzenie, należy wziąć pod uwagę, że urządzenie musi być łatwo przesunąć w celu przeprowadzenia ewentualnej konserwacji nadzwyczajnej: należy zwrócić uwagę, aby ewentualne prace murarskie wykonywane po montażu (np. budowa ścian, wymiana drzwi na węższe, remonty itp.) nie utrudniały ruchu.

Pomieszczenie do pozycjonowania:

- Musi być dobrze wentylowane i nie narażone na działanie czynników atmosferycznych.
- Temperatura między +5°C a +45°C (+41°F a +113°F) i wilgotność poniżej 70%.
- Podłoga pozbawiona nierówności, idealnie wypoziomowana i zdolna do utrzymania urządzenia przy pełnym obciążeniu.
- Spełniać obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa pracy i instalacji;
- Być przeznaczone do przygotowywania żywności;

Urządzenie musi być zainstalowane:

- Pod okapem wyciągowym o odpowiedniej mocy (należy uważnie przeczytać punkt poświęcony odprowadzaniu spalin).
- W taki sposób, aby umożliwiać dostęp do połączeń.
- Z dala od materiałów łatwopalnych i/lub potencjalnie wybuchowych.
- Biorąc pod uwagę konieczność całkowitego otwarcia drzwi urządzenia.



NIE ZALECA SIĘ UMIESZCZANIA W POBLIŻU INNYCH URZĄDZEŃ, KTÓRE OSIĄGAJĄ WYSOKIE TEMPERATURY.

W razie potrzeby należy zapewnić przestrzeń co najmniej 50 cm po bokach i 70 cm z tyłu lub wstawić ścianę izolacyjną.

ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA NIE NALEŻY WKŁADAĆ NAJWYŻSZEJ BLACHY WYPIEKOWEJ NA WYSOKOŚCI WIĘKSZEJ NIŻ 160 CM.

Jeżeli istnieje taka potrzeba, należy obowiązkowo umieścić na wskazanej wysokości dołączoną do urządzenia naklejkę „zagrożenie poparzeniem”.

NIE UMIESZCZAĆ URZĄDZENIA W POBLIŻU MATERIAŁÓW LUB POJEMNIKÓW Z MATERIAŁAMI ŁATWOPALNYMI (NP. ŚCIANKI DZIAŁOWE, BUTLE GAZOWE ITP.) ZE WZGLĘDU NA ZAGROŻENIE POŻAROWE.

Pokryć wszelkie ściany niepalnym materiałem termicznym.

URZĄDZENIE NIE NADAJE SIĘ DO ZABUDOWY.

BEZPOŚREDNIE USTAWIENIE URZĄDZENIA NA PODŁODZE JEST NIEDOZWOLONE.

Producent lub Sprzedawca oferuje wsporniki, które można umieścić pod urządzeniem, aby uzyskać pożądaną wysokość od podłogi. Nie instalować urządzenia bez nóżek.

Urządzenie może być ustawione:

- na stole lub szafie wykonanej z materiału niepalnego;
- na kompatybilnej komorze rozrostowej;
- na kompatybilnym piecu lub stole chłodniczym;
- na konstrukcji przygotowanej przez Producenta (stojak).

2.3.1 USTAWIENIE NA STOLE / SZAFIE

W przypadku umieszczenia urządzenia na stole roboczym lub szafie, musi być ona idealnie wypoziomowana i stabilna, zdolna do utrzymania urządzenia przy pełnym obciążeniu, a powierzchnia podparcia musi być ogniotrwała i odporna na wysokie temperatury. W razie potrzeby, należy użyć nóżek urządzenia, aby wyregulować wypoziomowanie.

2.3.2 USTAWIENIE NA KOMORZE ROZROSTOWEJ

W przypadku umieszczenia urządzenia na komorze rozrostowej z tej samej serii, wystarczy ustawić je na niej, upewniając się, że nóżki są stabilne i wchodzą na kotki znajdującej się poniżej konstrukcji.

2.3.3 USTAWIENIE NA PIECU LUB STOLE CHŁODNICZYM

W przypadku umieszczenia urządzenia na piecach lub stołach chłodniczych z tej samej serii, należy obowiązkowo zamontować zestaw łącnika, który należy zamówić u Producenta, a następnie włożyć podstawę nóżek pieca do kotków znajdującego się poniżej urządzenia. Instrukcje montażu zestawu łącnika znajdują się w arkuszu zawartym w jego opakowaniu.

2.3.4 USTAWIENIE NA STOJAKU

W przypadku umieszczenia urządzenia na stojaku należy włożyć podstawę jego nóżek na kotki znajdujące się poniżej konstrukcji. Zawsze można uzupełnić wyposażenie dodając lub wymieniając akcesoria i urządzenia dodatkowe, w taki sposób można sprostać wszelkim wymaganiom związanym z pieczeniem lub przestrzenią. Odwiedźcie naszą stronę internetową lub skontaktujcie się z nami w celu uzyskania jakichkolwiek informacji w tym zakresie.

2.4 REGULACJA ZACZEPU I DRZWICZEK

Po prawidłowym umieszczeniu pieca w wyznaczonym miejscu, należy sprawdzić zamknięcie i szczelność uszczelnienia. Jeżeli drzwiczki trudno się zamykają, można wyregulować zaczep, obracając ją za pomocą szczypiec, aż do uzyskania idealnie poziomej pozycji lub regulując głębokość, aby wyeliminować wyciek pary.



PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



UWAGA!



Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego należy dokładnie przeczytać ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa na pierwszych stronach niniejszej instrukcji i zawsze porównywać dane systemu z danymi na tabliczce znamionowej.

Podłączenie do sieci elektroenergetycznej musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji urządzenia i musi być wykonane przez wykwalifikowany personel upoważniony przez Producenta. Nieprzestrzeganie tych zasad może spowodować szkody i obrażenia, unieważnienie gwarancji oraz zwalnia Producenta z wszelkiej odpowiedzialności.

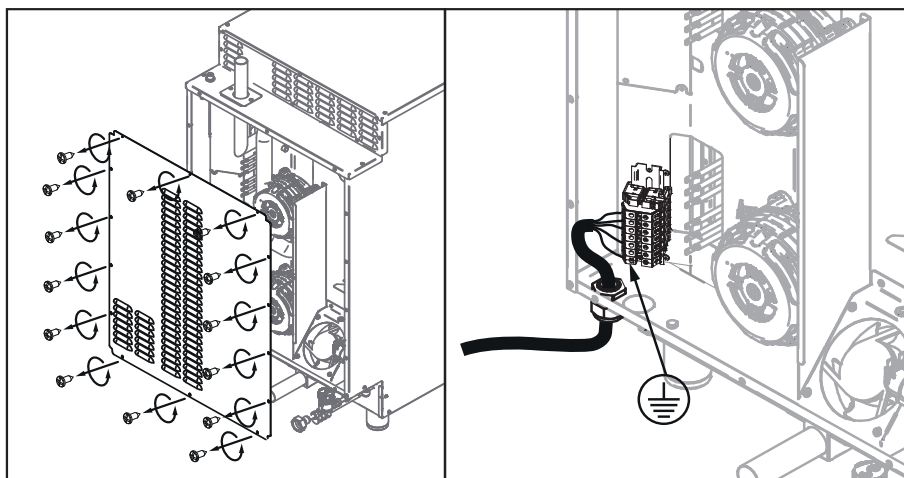
Gdy urządzenie pracuje, wartość napięcia zasilania nie może różnić się o $\pm 10\%$ od wartości podanej na tabliczce znamionowej.

Przedstawione podłączenie i kolory kabli są orientacyjne, stosować się WYŁĄCZNIE do schematu pokazanego na urządzeniu.

W celu bezpośredniego podłączenia do sieci zasilającej, należy umieścić między urządzeniem a siecią elektroenergetyczną zwymiarowane odpowiednio do obciążenia urządzenie, zapewniające odłączenie, ze stykami o odległości rozwarcia umożliwiającej całkowite odłączenie w sytuacji kategorii przepięcia III.

Konieczne jest poprawne podłączenie do uziemienia, a kabel uziemiający nie może być w żadnym wypadku przerwany. Gdy w tym samym otoczeniu znajduje się kilka urządzeń, obowiązkowe jest zapewnienie połączenia wyrównawczego za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem umieszczonym w dolnej tylnej części urządzenia. Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu uziemiającego zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi. Na urządzeniu znajduje się etykieta, która wskazuje sposób podłączenia do listwy zaciskowej w zależności od dostępnego typu napięcia.

3.1 JAK NAWIĄZAĆ POŁĄCZENIE



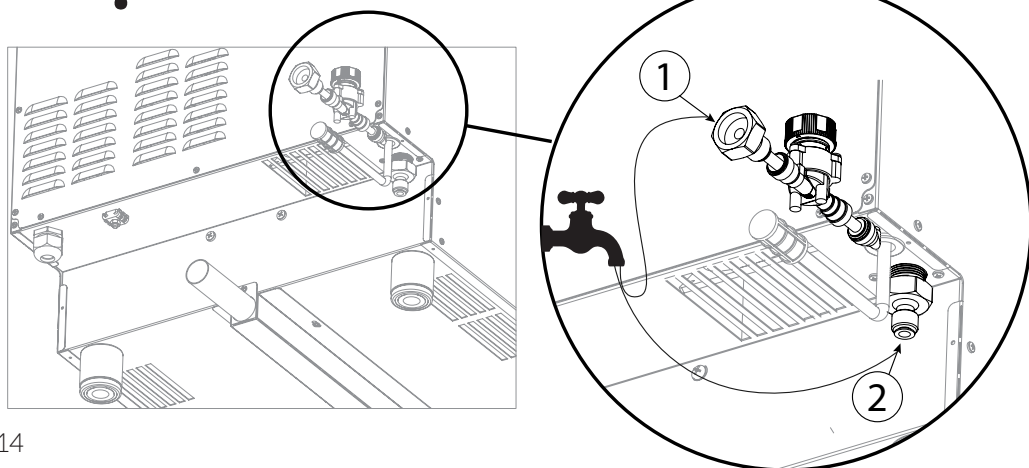
- Otwórz tył urządzenia i zlokalizuj blok zaciskowy.
- Poluzuj wejście kabla i włóż przez niego kabel zasilający. Etykieta umieszczona na boku zawsze wskazuje rodzaj kabla, który ma być użyty oraz
- jego sekcja zależy od napięcia i absorpcji sprzętu (np. Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Podłącz przewody kablowe zgodnie ze schematem na zewnętrznej etykiecie kleju: Utwórz TYLKO linki wskazane bez ich modyfikacji. Żółty/zielony przewód gruntowy musi być co najmniej 3 cm dłuższy niż pozostałe przewody.
 - PE (żółty/zielony): przewód ochrony gruntu
 - N (niebieski): przewodnik neutralny
 - L1/2/3 (brązowy/szary/czarny): przewody fazowe
- Nieprawidłowe połączenie może spowodować przegrzanie bloku zaciskowego prowadzące do topnienia i ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Sprawdź, czy nie występuje rozproszenie elektryczne między fazami a ziemią. Sprawdzić ciągłość elektryczną między tuszą zewnętrzną a przewodem uziemionym sieci. Zaleca się użycie multimetru do wykonywania tych operacji.
- Zamknij bok za pomocą śrub i zablokuj kabel, przykręcając nakrętkę wejścia kabla.

3.2 WYMIANA KABLA ZASILAJĄCEGO

Operacja ta musi być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanego i upoważnionego technika. Kabel można zastąpić tylko jedną z podobnych cech: tabliczka danych technicznych zawsze wskazuje rodzaj używanego kabla i jego sekcję. Kabel uziemiający musi być zawsze zielony żółty.



PRZYŁĄCZE WODY



4.1 WODY NA WLOCIE

Urządzenie jest wyposażone w główny wlot wody do nawilżania z przyłączem 3/4". Drugie przyłącze przewidziano w przypadku, gdy urządzenie jest wyposażone w funkcję mycia automatycznego. W takiej sytuacji przyłącze ma średnicę $\varnothing$ 8mm. Urządzenie jest również wyposażone w wąż o długości 1,5 m wraz z filtrem zgodnie z obowiązującymi przepisami, który należy zamontować podczas instalacji. Do podłączenia należy używać wyłącznie dostarczonego materiału, nie używać ani nie używać ponownie innych rur. Przed podłączeniem węża do urządzenia należy spuścić wodę, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia obecne w przewodach wodociągowych. Zapewnić zawór śluzowy do zamykania dopływu wody w razie potrzeby. **Aby prawidłowo wykonać podłączenie wody, należy zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów.**

4.1.1 WŁAŚCIWOŚCI DOPROWADZANEJ WODY

Doprowadzana do urządzenia woda musi mieć następujące właściwości:

- Maksymalna temperatura 30°C (86°F).
- Maksymalna twardość 5°f (stopnie francuskie) w celu uniknięcia gromadzenia się kamienia wapiennego wewnątrz komory wypiekowej.
- Woda musi być pitna.
- Wartości ciśnienia między 150 kPa (1,5 bar) a 200 kPa (2 bar).

Ciśnienie mniejsze niż 150 kPa (1,5 bar): urządzenie może działać nieprawidłowo.

Ciśnienie większe niż 200 kPa (2 bar): zainstalować reduktor ciśnienia skalibrowany do 200 kPa (2 bar).

Twardość wody wskazuje zawartość jonów magnezu, wapnia i metali ciężkich obecnych w wodzie.

Mierzy się ją za pomocą dostępnych w handlu zestawów.

Twardość wyraża się w stopniach francuskich (°f) lub niemieckich (dH) (1°dH stopień niemiecki = 1,8 °f stopnia francuskiego - 1°f = 10 mg węglanu wapnia (CaCO₃) w litrze wody).

- KLASYFIKACJA WODY

Woda wlotowa ma następujące właściwości:

- Klasyfikacja wody:
- Bardzo miękka do 7 °f
- Miękka od 7 °f do 14 °f
- Średnio twarda od 14 °f do 22 °f
- Dość twarda od 22 °f do 32 °f
- Twarda od 32 °f do 54 °f
- Bardzo twarda powyżej 54 °f

W przypadku zbyt twardej wody (> 5°F) należy stosować demineralizatory (dostępne u Producenta / Sprzedawcy); nadmierna twardość wody może spowodować gromadzenie się kamienia wapiennego wewnątrz komory wypiekowej i uszkodzenie przewodów wewnętrznych, elementów grzejnych, wentylatorów, zaworów elektromagnetycznych.

4.2 DOPROWADZANY DETERGENT

Włożyć rurkę do zbiornika detergentu.

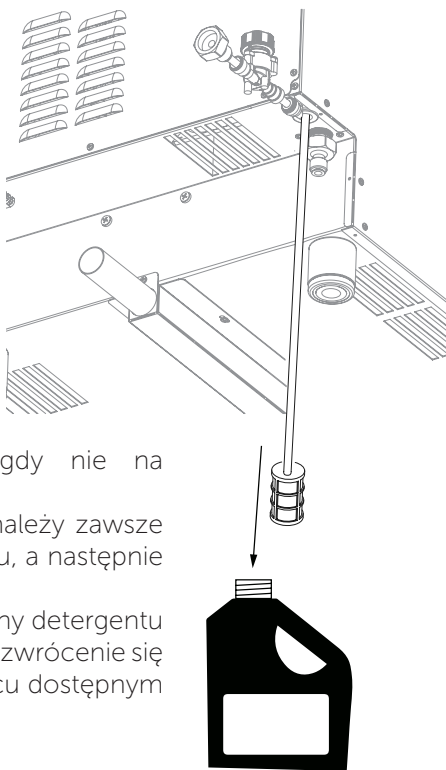
Zaleca się stosowanie detergentów i płynów nabyłszczających Producenta: gwarantuje to najbardziej skuteczne mycie oraz idealną konserwację i pielęgnację urządzenia.

Trzymać rurkę detergentu z dala od rury odpływu, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.

Zbiornik detergentu musi być zawsze ustawiony na ziemi, nigdy nie na urządzeniu.

Po wymianie zbiornika detergentu należy zawsze uruchomić cykl czerpania detergentu, a następnie program płukania.

Karta charakterystyki i skład chemiczny detergentu są dostępne u Producenta. Zaleca się zwrócenie się o nie i przechowywanie ich w miejscu dostępnym dla operatorów.



4.3 ODPROWADZENIE WODY

Podłączyć odpływ do elastycznej, NIEMETALOWEJ rury zdolnej wytrzymać wysokie temperatury (powyżej 90°C). **Aby prawidłowo podłączyć odpływ wody, należy zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów.**

Odprowadzenie musi mieć następujące cechy:

- wyposażone w syfon (syfon nie jest dostarczany);
- długość nie większa niż jeden metr;
- minimalne nachylenie wynoszące 4%;
- brak przewężeń;
- „przerwa powietrzna” o wielkości co najmniej 25 mm;
- średnica nie mniejsza niż średnica przyłącza spustowego.

W przypadku częstego pieczenia dużych ilości tłustych potraw (np. drobiu), nie używać syfonu, dodać separator tłuszczu lub odprowadzać bezpośrednio do kratki. W obu przypadkach należy zachować wskazaną „przerwę powietrzną”.

„Przerwa powietrzna” oznacza wolną przestrzeń między przewodem spustowym a obszarem odprowadzenia (kratką lub inną rurą, do której odprowadza się ścieki). Przestrzeganie tej wytycznej gwarantuje, że potencjalnie niebezpieczne bakterie NIE MOGĄ dostać się do rury odprowadzającej i zanieczyścić żywności.

ODPROWADZANIE DYMU

Podczas gotowania gorące opary i zapachy ewakuowane z komina odprowadzającego dym są produkowane na górze urządzenia.

Te ostatnie muszą być umieszczone pod kapturem ssącym o przepływie i rozmiarze odpowiednim do typu urządzenia.

Budowniczy zaleca instalację własnych okapów; w celu montażu należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w opakowaniu samych okapów.

Kaptur pozostaje włączony podczas całego działania urządzenia.

Upewnij się, że nad odprowadzaniem dymu nie ma przedmiotów i/lub materiałów, które mogłyby utrudniać odpływ oparów lub być uszkodzone przez temperaturę lub same opary.

Nie pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu rury wydechowej.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA DLA UŻYTKOWNIKA

6.1 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PIERWSZEGO ZAPŁONU

Korzystanie z jego wyposażenia jest proste i intuicyjne.

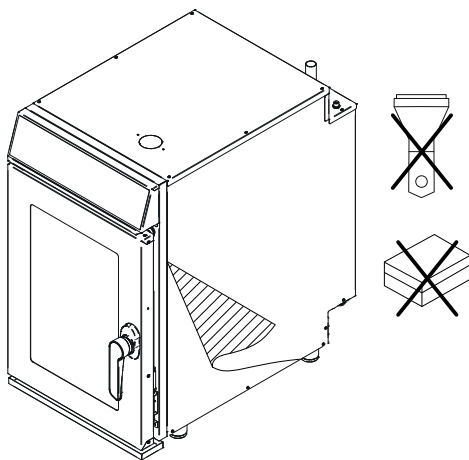
Na kolejnych stronach poprowadzi Cię krok po kroku w zakresie wiedzy o sprzęcie: Zapewni to pewność uzyskania wyników, które zawsze spełnią Twoje oczekiwania i zapewnią optymalną wydajność i długi okres eksploatacji Twojego sprzętu.

Przy pierwszym użyciu urządzenia dokładnie oczyścić wnętrze pomieszczenia, wykonując pranie.

- Przed użyciem upewnij się, że w komorze urządzenia nie ma żadnych niezgodnych przedmiotów (książeczek z instrukcjami, plastikowych toreb lub innych przedmiotów).
- Upewnij się, że spaliny nie są zassane i że w pobliżu nie ma żadnych materiałów łatwotłucznych.

6.1.1 USUWANIE KLISZY

Usunąć z urządzenia całą warstwę ochronną, unikając stosowania substancji ściernych/żrących lub przedmiotów metalowych (np. skrobaków). Jeśli pozostały resztki kleju, przetrzeć miękką szmatką nasączoną oleistym środkiem czyszczącym, nadającą się do powierzchni ze stali nierdzewnej o właściwościach nieżrących lub ściernych. Unikać używania skrobaków, narzędzi ściernych lub krawędzi tnących.



6.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Należy zachować ostrożność, aby otworzyć drzwi, gdy piekarnik jest gorący.
- Unikać soli kuchennej w komorze gotowania. Jeśli nie da się uniknąć, wyczyścić urządzenie jak najszybciej.
- Należy unikać nakładania pożywienia lub przetadowania tac (maksymalnie 10 kg na patelnię).

- Równomiernie rozłóż naczynia na całej wysokości komory gotowania, przestrzegając maksymalnej liczby podanej dla każdego urządzenia. Zawsze należy przestrzegać instrukcji dotyczących ładowania posiadanego sprzętu.
- W przypadku gotowania z grillami żywności szczególnie tłustej (na przykład pieczeń lub drobiu), należy umieścić blachę do pieczenia z wysokimi krawędziami na dnie komory do gotowania w celu zbierania tłuszczów z żywności.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy unikać otwierania drzwi podczas gotowania.
- Aby obchodzić się z pojemnikami, akcesoriami i innymi przedmiotami znajdującymi się w komorze gotowania, należy zawsze nosić odzież ochronną termiczną (PPE) odpowiednią do danego zastosowania (np. rękawice termiczne).
- Podczas gotowania i do ostygnięcia zewnętrzne i wewnętrzne części urządzenia mogą być bardzo gorące (temperatura powyżej 60°C/ 140°F). Aby uniknąć ryzyka popaleń, nie należy dotykać obszarów oznaczonych tym symbolem.
- Podczas wyjmowania tac z komory urządzenia należy zachować ostrożność, zwłaszcza jeśli zawierają one płyny.
- Podczas gotowania nie należy używać wysoce łatwopalnych potraw ani płynów (np. alkoholu).
- Należy upewnić się, że struktury uchwytów tac wewnątrz komory gotowania są dobrze zamocowane do ścian, w przeciwnym razie tace zawierające gorące jedzenie lub płyny mogą wypadać, powodując opalenia.
- Komora kuchenna powinna być zawsze czysta i codziennie czyszczona: Jeśli tłuszcze lub pozostałości żywności nie zostaną usunięte z wnętrza kuchenki, może dojść do pożaru!
- Usunięcie sondy rdzeniowej, jeśli jest używana, należy przeprowadzić przez uchwyt przed wyjęciem tac.
- Głowicę należy obchodzić się z nią ostrożnie, ponieważ jest ona bardzo spiczasta i po użyciu osiąga wysokie temperatury.
- Należy używać urządzeń o temperaturze otoczenia od +5 do +45 °C (+41 °F do +113 °F).

6.3 RODZAJE PIECZENIA



UWAGA!



W celu uzyskania dobrego rezultatu, przed każdym pieczeniem należy nagrzać piec. Zaleca się nagrzewanie wstępne z ustawioną temperaturą o co najmniej 30°C wyższą od temperatury pieczenia.

Zwiększyć temperaturę w przypadku pełnego obciążenia.

PIECZENIE KONWEKCYJNE

Produkty pieką się dzięki suchemu ciepłu wytwarzanemu przez rezystory grzejne. Wentylatory umożliwiają równomierne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze wypiekania. W razie potrzeby, ten rodzaj pieczenia pozwala na ręczne wprowadzanie pary do komory.



PIECZENIE PAROWE

Potrawy pieką się dzięki parze wprowadzanej do komory.

Dla zapewnienia doskonałych rezultatów należy ustawić wartość wilgotności na „100%”. Aby funkcja nawilżania działała prawidłowo, temperatura musi być ustawiona na co najmniej 80-100°C. Pieczenie parowe idealnie nadaje się do wszystkich potraw wymagających „delikatnego” pieczenia lub pasteryzacji kremów.



PIECZENIE KOMBINOWANE

Potrawy pieką się dzięki działaniu wysokiej temperatury generowanej przez rezystory grzejne w połączeniu z parą automatycznie wprowadzaną do komory.



6.4 PIECZENIE RĘCZNE I PIECZENIE NA PODSTAWIE PRZEPISU

W przypadku pieczenia ręcznego użytkownik, na podstawie własnego doświadczenia, ustawia żądane parametry pieczenia dla jednego lub więcej etapów pieczenia:



CZAS PIECZENIA
USTAWIONY NA
ZEGARZE LUB
POWIĄZANY Z
SONDĄ TERMICZNĄ.



TEMPERATURA
W KOMORZE



REGULACJA
WILGOTNOŚCI



PREDKOŚĆ
WENTYLATORA

W przypadku ustawienia czasu pieczenia:

- Na czas (np. 1:40 godziny:minuty), kończy się po upływie czasu (0.00);
- W przypadku wyboru sondy termicznej, pieczenie kończy się w momencie wykrycia przez sondę temperatury wewnątrz potrawy równej wartości ustawionej przez użytkownika (np. 85°C).

Podczas pieczenia na podstawie przepisu używane są przepisy zapisane wcześniej przez użytkownika.

Urządzenie może zawierać do 99 przepisów.



6.5 STOSOWANIE TERMOMETRU SZPILKOWEGO Z SONDĄ

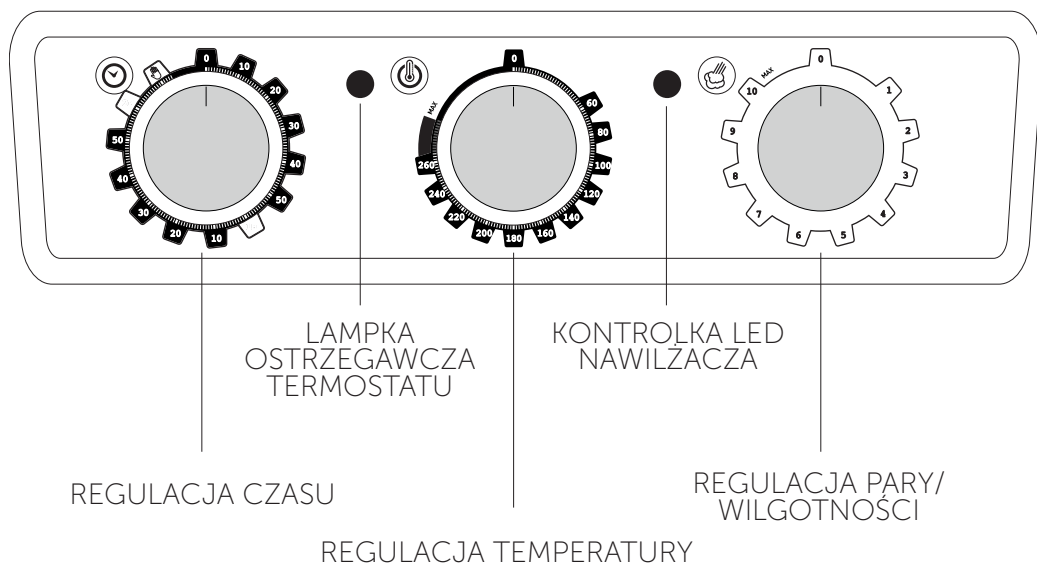
Podczas pieczenia sonda wykrywa temperaturę wewnątrz potrawy: wskazuje, kiedy jej wnętrze osiąga wartość ustawioną przez użytkownika lub fabrycznie.



- Sondę sworzniową należy stosować w maksymalnej temperaturze zadanej pieca wynoszącej 250°C i należy ją wyodrębnić tylko z części uchwyty.
- Sondę termometru szpilkowego należy wbić głęboko do pieczonej potrawy: upewnić się, że jej końcówka dociera do samego środka produktu, czyli do jego najbardziej wewnętrznego punktu, i nie wychodzi na zewnątrz.
- Uważać, aby nie wbić jej do bardzo tłustych miejsc w pobliżu kości.
- Jeżeli produkt spożywczy nie jest zbyt gruby, sondę należy wkuć równolegle do powierzchni blachy.
- Zaleca się utrzymywanie sondy w czystości i jej dezynfekcję.
- Należy używać wyłącznie sondy termicznej dostarczonej przez Producenta.

Ostrożnie obchodzić się z sondą, ponieważ jest ostro zakończona i po użyciu osiąga wysokie temperatury.

MECHANICZNY PANEL STEROWNICZY



- REGULACJA CZASU

Po wybraniu opcji ręcznej piekarnik jest zawsze włączony przez czas nieokreślony, aż do chwili interwencji operatora. Po wybraniu określonej wartości piekarnik pozostaje włączony przez ten czas (maksymalnie 120 minut).

- REGULACJA TEMPERATURY

To pokrętło umożliwia wybór żądanej temperatury pieczenia.

PODGRZEWANIE: W celu anulowania skutków strat ciepła spowodowanych otwarciem drzwi podczas wkładania żywności do piekarnika zaleca się podgrzewanie o co najmniej 30 °C wyższe od temperatury oczekiwanej do gotowania.

- LAMPKA OSTRZEGAWCZA TERMOSTATU

W celu usunięcia skutków strat ciepła spowodowanych otwarciem drzwi podczas wkładania żywności do piekarnika zaleca się podgrzewanie o co najmniej 30 °C wyższe od temperatury oczekiwanej do gotowania.

- REGULACJA PARY/WILGOTNOŚCI

To pokrętło umożliwia włączenie funkcji nawilzacza. Wartość It można regulować od minimalnej do maksymalnej, obracając pokrętło w prawo, wtrysk pary wewnątrz komory gotowania jest proporcjonalny do ustawionej pozycji.



UWAGA!

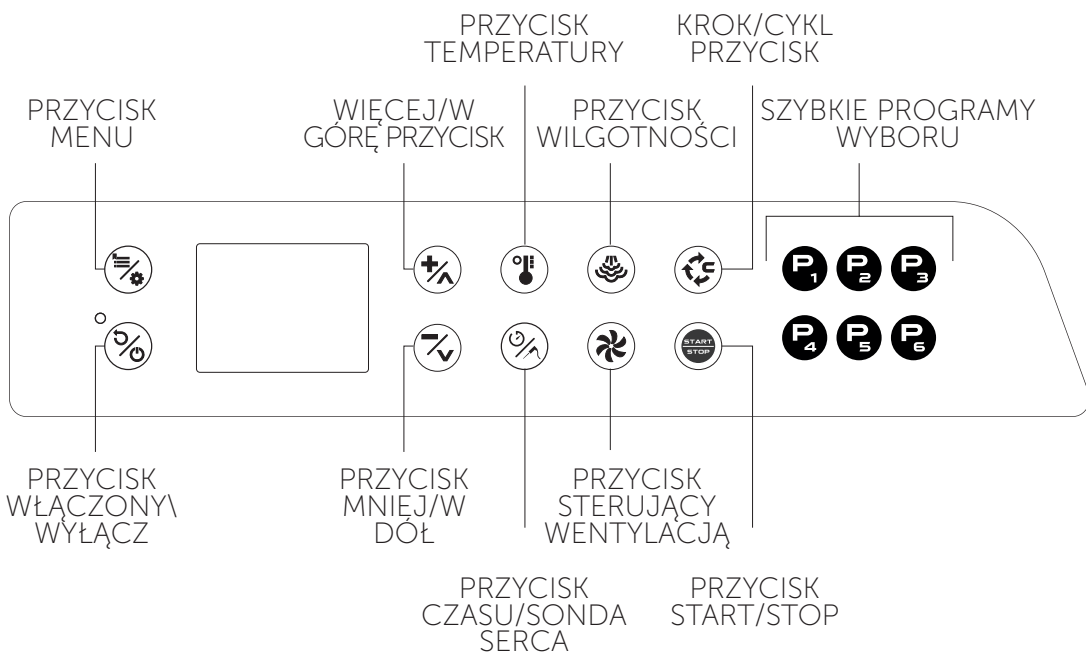


Aby funkcja nawilzacza działała w optymalny sposób, konieczne jest ustawienie temperatury na co najmniej 80-100°F. Ponadto w celu zapewnienia dobrego gotowania przed włączeniem wtrysku pary konieczne jest wstępne nagrzanie piekarnika do żądanej temperatury.

- KONTROLKA LED NAWILŻACZA

Włączenie tej funkcji oznacza, że do komory gotowania jest wtryskiwana para. Wtrysk odbywa się niezależnie od temperatury (konieczne jest sprawdzenie, czy temperatura w komorze gotowania jest wystarczająco wysoka, aby wytworzyć dobrej jakości parę).

CYFROWY PANEL STEROWANIA



8.1 EKRAN GŁÓWNY

Pojedyncze naciśnięcie przycisku ON/OFF aktywuje stan ON płytki sterującej.



Jeżeli natomiast płytka jest już w stanie włączenia (ON), długotrwałe naciśnięcie przycisku ON/OFF przetączy ją w stan czuwania.

Jeżeli płytka pozostaje w stanie włączenia (ON), po czasie nieaktywności określonym parametrem, automatycznie powraca do stanu czuwania.

Strona główna pokazuje domyślny ekran pieczenia ręcznego.

Na dole wyświetlacza znajdują się ikony stanu, a w polu środkowym, w sytuacji innej niż pieczenie, wyświetlana jest zawsze rzeczywista temperatura komory, natomiast podczas pieczenia wyświetla się bieżący czas.

Obsługiwane ikony stanu to:

- Symbol wskazujący aktywne ogrzewanie (rezystory włączone).
- Sygnał obecności WiFi.
- Trójkąt alarmowy
- Symbol nawilżania
- Symbol lampy komory.
- Znak pauzy / pracy, wskazujący stan pieczenia w momencie otwarcia lub zamknięcia drzwi.

8.2 KREATOR POKAZUJĄCY PIECZENIE RĘCZNE

Po naciśnięciu przycisku ON/OFF, piec przechodzi w stan włączenia (ON) i wczytuje program ręcznego pieczenia z wartościami domyślnymi.

Wszystkie programy, w tym program ręczny, posiadają funkcję automatycznego nagrzewania wstępnego, w której wartość zadaną ustawia się na wartość równą ustawieniu pierwszej fazy zwiększonej o 20%.

Płytką sterującą może przechowywać do 100 programów złożonych z maksymalnie czterech faz i zapewnia następujące ustawienia pieczenia, które można dostosować dla każdej fazy:

- Wartość zadana temperatury
- Wartość zadana czasu lub sonda termiczna
- Wilgotność
- Prędkość wentylatorów

8.2.1 USTAWIANIE TEMPERATURY PIECZENIA



Nacisnąć przycisk temperatury



Ustawić wartość temperatury za pomocą przycisków plus i minus

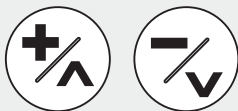


Nacisnąć przycisk temperatury, aby potwierdzić

8.2.2 USTAWIANIE CZASU PIECZENIA



Nacisnąć przycisk czasu



Ustawić wartość czasu za pomocą przycisków plus i minus



Nacisnąć przycisk czasu aby potwierdzić

8.2.3 USTAWIANIE SONDY TERMICZNEJ



Nacisnąć dwukrotnie przycisk czasu



Ustawić wymaganą temperaturę, którą ma osiągnąć wnętrze produktu, naciskając przyciski plus i minus



Nacisnąć przycisk czasu aby potwierdzić

8.2.4 REGULACJA PARY / WILGOTNOŚCI



Nacisnąć przycisk wilgotności



Ustawić żądany procent pary, naciskając przyciski plus i minus



Nacisnąć przycisk wilgotności, aby potwierdzić

Podczas fazy uruchamiania, dłuższe naciśnięcie klawisza pary otwiera zawór elektromagnetyczny wody na czas trwania naciśnięcia przycisku, natomiast pojedyncze naciśnięcie przycisku wilgotności pokazuje ustawioną wartość i umożliwia jej zmianę.

8.2.5 USTAWIANIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORÓW

Piec posiada dwie różne prędkości wentylatora / silnika:

- 2=Maks.: Nie wymaga naciskania jakiegokolwiek przycisku, silnik pracuje z maksymalną prędkością, używana w większości procesów pieczenia; prędkość startowa wentylatora jest zawsze ustawiona na „Maks.”.
- 1=Min.: Po naciśnięciu przycisku prędkości wentylatorów / silników, silnik przechodzi do prędkości minimalnej, która jest używana głównie do delikatnych potraw, na przykład do wypieków.

Aby wyregulować prędkość wentylatora:



Nacisnąć
przycisk regulacji
wentylacji



Ustawić wartość
1 lub 2, naciskając
przyciski plus
i minus



Nacisnąć
przycisk regulacji
wentylacji, aby
potwierdzić

Podczas nagrzewania wstępnego zmiana prędkości wentylatora NIE jest możliwa.

8.2.6 TWORZENIE PRZEPISU ZŁOŻONEGO Z KILKU FAZ

Każdy program, w tym program ręczny, może składać się z następujących faz:

1. Regulowana faza nagrzewania wstępnego i do 3 faz pieczenia;
2. Stały cykl nagrzewania wstępnego i do 4 faz pieczenia.

Aby utworzyć przepis złożony z kilku faz:

- Przejść do ekranu pieczenia ręcznego i ustawić parametry pierwszej fazy.
- Nacisnąć przycisk FAZY, aby przejść do drugiej fazy lub przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.



- Ustawić żądane parametry dla drugiej fazy.
- Nacisnąć przycisk FAZY, aby przejść do trzeciej fazy lub przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.
- Ustawić żądane parametry dla trzeciej fazy lub nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.
- Nacisnąć przycisk FAZY, aby przejść do czwartej fazy.
- Ustawić żądane parametry dla czwartej fazy.
- Nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć pieczenie.
- Aby usunąć fazę, należy wyzerować ustawiony czas fazy.

UWAGA!

- Nie można ustawić czasu 0 dla pierwszej fazy.
- Jeżeli w dowolnej fazie ustawiony czas jest nieskończony, nie będzie można ustawić czasu dla kolejnych faz.
- Nie można ustawić nieskończonego czasu dla fazy, jeżeli którakolwiek z kolejnych faz jest włączona;
- Nie można usunąć fazy, jeżeli następna faza jest aktywna, w ten sposób można wyłączać za każdym razem tylko ostatnią aktywną fazę;
- Podczas cyklu pieczenia można wymusić przejście do następnej fazy przed upływem czasu bieżącej fazy, ustawiając czas pieczenia bieżącej fazy na zero.

8.2.7 FAZA NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO

Każdy program, w tym cykl ręczny, może mieć własną fazę nagrzewania wstępnego.

Aby włączyć fazę nagrzewania wstępnego, po naciśnięciu przycisku FAZY, wybrać fazę nagrzewania wstępnego (P), naciskając przycisk CZASU można włączyć lub wyłączyć fazę nagrzewania wstępnego.

Istnieje kilka trybów działania fazy nagrzewania wstępnego, które użytkownik może wybrać, zmieniając parametr P20 (patrz punkt „Dostęp do parametrów”):

- P20 = 0 Nagrzewanie wstępne wyłączone
- P20 = 1 Temperatura nagrzewania wstępnego jest równa temperaturze fazy 1 zwiększonej o 20%, możliwe jest wyłączenie nagrzewania wstępnego.
- P20 = 2 Temperatura nagrzewania wstępnego jest równa temperaturze fazy 1 zwiększonej o 20°C (68°F), możliwe jest wyłączenie nagrzewania wstępnego.
- P20 = 3 Użytkownik ręcznie ustawia wartość temperatury nagrzewania wstępnego.
- P20 = 4 Temperatura nagrzewania wstępnego jest równa temperaturze fazy 1 zwiększonej o 20%, nie jest możliwa modyfikacja ani wyłączenie fazy nagrzewania wstępnego.

Aby wyłączyć lub zmienić nagrzewanie wstępne:

- Wybrać żądany program lub uzyskać dostęp do pieczenia ręcznego.
- Wybrać fazę „P”, naciskając przycisk FAZY.
- Jeżeli wartość P20 jest ustawiona na 1 lub 2, można ją wyłączyć tylko naciskając przycisk CZASU.

- Jeżeli wartość P20 jest ustawiona na 3, można wyregulować temperaturę i prędkość wentylatorów.
- Nacisnąć przycisk FAZY, aby powrócić do pierwszej fazy pieczenia.

Po osiągnięciu temperatury nagrzewania włącza się brzęczyk i miga kontrolka. Temperatura nagrzewania wstępnego jest utrzymywana w komorze wypiekowej do momentu otwarcia drzwiczek. Po zamknięciu drzwi pieca automatycznie rozpoczyna się pierwsza faza cyklu pieczenia. Sygnał dźwiękowy informujący o osiągnięciu temperatury nagrzewania wyłącza się po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku. Jeżeli podczas fazy nagrzewania wstępnego, a przed osiągnięciem temperatury nagrzewania, drzwi pieca zostaną otwarte, faza nagrzewania wstępnego zostanie przerwana.

LISTA MENU

Wielokrotne naciśnięcie przycisku MENU (nie w trakcie cyklu pieczenia) umożliwia przewijanie listy menu:



- Menu ostatnio używanych programów
- Menu listy przepisów
- Menu cykli specjalnych
- Menu mycia
- Menu serwisowe

Przytrzymanie przycisku MENU (nie w trakcie cyklu pieczenia) w ramach nowego programu lub zapisanego już przepisu powoduje przejście do menu edycji przepisu.

MENU OSTATNICH PROGRAMÓW

W tym menu można wyświetlić 10 ostatnio używanych programów pieczenia.



Przewijając za pomocą przycisków PLUS i MINUS można wybrać jeden z programów z listy



Naciśnięcie przycisku START/STOP potwierdza program



Ponowne naciśnięcie przycisku START/STOP uruchamia wybrany program

MENU LIŚTY PRZEPISÓW

Książka kucharska jest podzielona na pięć kategorii; w ich ramach można zapisać łącznie do 100 przepisów.

Każdy program można zapisać maksymalnie w czterech fazach. Korzystanie z programów pozwala na standaryzację procesów pieczenia i zawsze gwarantuje taką samą jakość rezultatów.

Aby uruchomić jeden z programów książki kucharskiej:



Wybrać żądaną kategorię naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić wybraną kategorię naciskając przycisk MENU



Wybrać żądany program naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić,
naciskając
przycisk MENU



Nacisnąć przycisk
START/STOP, aby
uruchomić program

MENU CYKLI SPECJALNYCH

W tym menu można uzyskać dostęp do cykli specjalnych:



- Szybkie chłodzenie
- Wyrastanie
- Pieczenie Delta T
- Multi-timer
- Opóźnione rozpoczęcie mycia
- Szybkie chłodzenie

12.1 SZYBKIE CHŁODZENIE

Aby uruchomić cykl szybkiego chłodzenia komory:



Wybrać cykl za
pomocą przycisków
PLUS i MINUS



Potwierdzić wybór
cyklu, naciskając
przycisk MENU



Ustawić temperaturę,
którą chce się
osiągnąć na
koniec cyklu



Ustawić żadaną
prędkość
wentylatorów



Nacisnąć przycisk
START/STOP, aby
uruchomić program

W górnej części ekranu wyświetlany jest pasek przedstawiający postęp cyklu w miarę zmniejszania się temperatury w komorze wypiekowej. Cykl szybkiego chłodzenia kończy się, gdy temperatura komory jest niższa niż ustawiona wartość. Szybki cykl chłodzenia można wykonać zarówno przy otwartych, jak i zamkniętych drzwiach. Przy zamkniętych drzwiach, do komory wypiekowania wtryskiwana jest woda w celu przyspieszenia procesu.

12.2 WYRASTANIE

Aby rozpocząć cykl wyrastania:



Wybrać cykl za
pomocą przycisków
PLUS i MINUS



Potwierdzić wybór
cyklu, naciskając
przycisk MENU



Ustawić temperaturę,
która ma być
utrzymywana
podczas wyrastania

Dostęp do cyklu wyrastania ciasta można uzyskać za pomocą menu cykli specjalnych lub alternatywnie (tylko w przypadku urządzeń wyposażonych w tę opcję) za pomocą przycisku szybkiego programu P1.



Ustawić czas trwania
cyklu wyrastania



Nacisnąć przycisk
START/STOP, aby
uruchomić program

W cyklu wyrastania na początku cyklu nie włącza się nagrzewanie wstępne.
W cyklu wyrastania dodawanie faz jest niemożliwe.

W trakcie cyklu wyrastania ciasta można dołączyć do niego dowolny program, naciskając przycisk żądanego programu.

Dołączenie programu jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Można zmienić przypisany program naciskając żądany przycisk, nowe ustawienie zastąpi poprzednie.

Zakończeniu cyklu wyrastania towarzyszy sygnał dźwiękowy; aby rozpocząć dołączony do niego cykl pieczenia, wystarczy nacisnąć przycisk START / STOP.



UWAGA!



Jeśli jest to wymagane przez przepis, gotowanie rozpoczyna się od wstępnego podgrzewania.

12.3 PIECZENIE DELTA T

Cykl pieczenia Delta T pozwala na pieczenie produktu przy zachowaniu stałej różnicy temperatur między wnętrzem produktu a komorą wypiekową. Stan ten jest utrzymywany do momentu osiągnięcia temperatury ustawionej dla wnętrza produktu.

Aby rozpocząć specjalny cykl „pieczenia delta T”:



Wybrać cykl za pomocą przycisków PLUS i MINUS



Potwierdzić wybór cyklu, naciskając przycisk MENU



Nacisnąć przycisk TEMPERATURY



Ustawić wartość delty temperatury naciskając przyciski PLUS i MINUS



Nacisnąć przycisk TEMPERATURY, aby potwierdzić



Nacisnąć przycisk CZASU



Ustawić temperaturę, którą ma osiągnąć wnętrze produktu, naciskając przyciski PLUS i MINUS



Nacisnąć przycisk CZASU, aby potwierdzić



Ustawić zgodnie z uznaniem wilgotność i prędkość wentylatorów



Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić program

12.4 PROGRAM MULTI-TIMER

Cykl Multi-timer pozwala na zarządzanie różnymi timerami podczas tego samego cyklu. Umożliwia zatem jednoczesne pieczenie różnych produktów o różnych czasach przygotowania z wykorzystaniem jednego cyklu.

Aby rozpocząć specjalny cykl „Multitimer”:



Wybrać cykl za pomocą przycisków PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Ustawić temperaturę, wilgotność i prędkość wentylatorów



Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić program

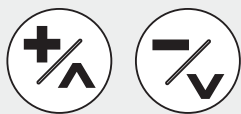
W tym momencie sterownik rozpoczyna nieskończony cykl czasowy z parametrami odpowiadającymi ustawionym.

Aby aktywować poszczególne timery:

- Wybrać żądany timer naciskając przyciski PLUS i MINUS.
- Wybrany timer zmienia kolor, a odpowiedni napis jest podświetlony na czerwono.
- Włączyć modyfikację wybranego timera naciskając przycisk CZASU i ustawić żadaną wartość naciskając przyciski PLUS i MINUS.
- Potwierdzić ustawienie wartości naciskając przycisk CZASU.
- Timer rozpocznie odliczanie po otwarciu i zamknięciu drzwi urządzenia.
- W przypadku ustawienia dwóch lub więcej timerów przed otwarciem drzwi, otwarcie i zamknięcie drzwi uruchamia wszystkie timery jednocześnie.
- Podczas wykonywania cyklu w dolnej części ekranu pojawiają się ikony stanu, a w środkowym obszarze pojawia się temperatura komory wypiekowej.
- Aby zatrzymać cykl, należy nacisnąć przycisk START / STOP.

12.5 PROGRAM OPÓŹNIONEGO ROZPOCZĘCIA MYCIA

Aby rozpocząć specjalny cykl „Opóźnionego mycia”:



Wybrać cykl opóźnionego uruchomienia naciskając przyciski PLUS i MINUS



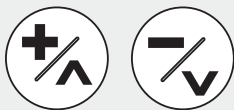
Potwierdzić przyciskiem MENU



Wybrać żądany rodzaj mycia naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Za pomocą przycisków PLUS i MINUS wybrać okres, w którym zostanie uruchomiony ustawiony cykl mycia

- Dziś: cykl rozpoczyna się o zaplanowanej godzinie w bieżącym dniu.
- +24h: cykl rozpoczyna się o zaplanowanej godzinie w ciągu 24 godzin następujących po bieżącym dniu.
- +48h: cykl rozpoczyna się o zaplanowanej godzinie w ciągu 48 godzin następujących po bieżącym dniu.



Potwierdzić przyciskiem MENU



Ustawić żadaną godzinę rozpoczęcia

UWAGA
format 24-godzinny
[hh]:[mm]



Następnie zatwierdzić ustawienie za pomocą PRZYCISKU MENU

Po potwierdzeniu cyklu piec przejdzie w tryb czuwania. Na ekranie wyświetlane są informacje dotyczące daty i godziny opóźnionego rozpoczęcia cyklu. Po osiągnięciu godziny i dnia uruchomienia cykl rozpoczyna się automatycznie.

MENU MYCIA

W tym menu można uzyskać dostęp do cykli mycia i płukania urządzenia:

- Płukanie: Wykonuje cykl mycia wodą i bez użycia detergentu.
- Krótkie: Wykonuje szybki cykl mycia z użyciem detergentu.
- Długie: Wykonuje dogłębny cykl mycia z użyciem detergentu.
- Podawanie detergentu: Wykonuje cykl zalewania pompy i napętniania obwodu hydraulicznego detergentu.

Zaleca się wykonanie tego cyklu przy pierwszym użyciu, po wymianie zbiornika detergentu i po długich okresach bezczynności automatycznego systemu mycia

Zaleca się przeprowadzenie cyklu płukania po podaniu detergentu, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu z komory wypiekowej.

Aby rozpocząć cykl mycia:



Wybrać cykl za pomocą przycisków PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić program



UWAGA!



Jeśli temperatura w pomieszczeniu jest zbyt wysoka, pranie rozpocznie się dopiero po cyklu chłodzenia, jak wskazuje wyświetlacz.

MENU SERWISOWE

W tym menu można uzyskać dostęp do następujących funkcji urządzenia:

- Parametry
- Funkcja USB
- Połączenie Wi-Fi - WebServer / Informacje o połączeniu
- Informacje o urządzeniu
- Język
- Data i godzina
- Usuwa obrazy programów

14.1 DOSTĘP DO PARAMETRÓW

Aby uzyskać dostęp do menu ustawień parametrów:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję
„Parametry”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

W tej sekcji wymagane jest hasło logowania



Wprowadzić hasło za
pomocą przycisków
PLUS i MINUS (hasło
użytkownika to: 30)



Potwierdzić
przyciskiem MENU

- Jeżeli wprowadzone hasło jest nieprawidłowe, panel powraca do menu głównego.
- Naciskając przyciski PLUS i MINUS, można przewijać listę parametrów:



Wybrać parametr,
który chce się
zmienić



Ustawić wartość
parametr w
ustalonych granicach
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

Wyjść z menu parametrów naciskając przycisk ON/OFF, ewentualnie wyjście z menu nastąpi automatycznie po 2 minutach bezczynności.

Poniżej podane są wszystkie edytowalne parametry:

PARAMETR	OPIS	WAR- TOŚĆ	LIMITY	JED- NOSTKI MIARY
P01	Jednostka miary temperatury - 0=°C - 1=°F	0	0-1	Numer
P06	Domyślna wartość zadana pieczenia	150	30-260	°C
P09	Domyślna wartość zadana chłodzenia	50	30 ÷ 70	°C
P11	Maks. czas fazy	240	60 ÷ 999	Minuty
P12	Domyślny czas przedłużenia pieczenia	1	1 ÷ 999	Minuty
P13	Opóźnienie do przedłużenia pieczenia	120	1 ÷ 600	Sekundy
P20	Tryb nagrzewania wstępnego 0= wyłączone + 3 fazy pieczenia 1= delta % względem temperatury fazy 1 + 3 fazy pieczenia 2= delta °C względem temp. fazy 1 + 3 fazy pieczenia 3= ręczne ustawienie temp. + 3 fazy pieczenia 4= nagrzewanie ze statym % + 4 fazy pieczenia	4	0 ÷ 4	Numer
P21	Delta nagrzewania wstępnego w trybie ręcznym	25	0 ÷ 100	% / °C
P24	Edytowalna wartość procentowa P20=4	25	0 ÷ 100	%
P25	Nagrzewanie wstępne aktywne w programie ręcznym	1	0 ÷ 1	Flag
P120	Tryb pracy oświetlenia pieca kiedy jest włączony: 0=ustawienie czasowe względem naciśnięcia przycisków, 1=zawsze zapalone podczas pieczenia, 2=zawsze zapalone kiedy włączony /ON	1	0 ÷ 2	Flag
P121	Czas włączenia oświetlenia (dla P120=0)	45	0 ÷ 120	Sekundy
P138	Domyślna temperatura sondy termicznej	50	30 ÷ 280	°C
P140	Dźwięk brzęczyka (0=dzwoni ciągle)	0	0 ÷ 999	Sekundy
P204	Czas nieaktywności pieca do automatycznego przetężenia w tryb czuwania	10	1 ÷ 60	Minuty

P220	Numer programu przypisanego do przycisku P1 - 0 = brak przypisanego programu	0	0 ÷ 100	Numer
P221	Numer programu przypisanego do przycisku P2 - 0 = brak przypisanego programu	0	0 ÷ 100	Numer
P222	Numer programu przypisanego do przycisku P3 - 0 = brak przypisanego programu	0	0 ÷ 100	Numer
P223	Numer programu przypisanego do przycisku P4 - 0 = brak przypisanego programu	1	0 ÷ 100	Numer
P224	Numer programu przypisanego do przycisku P5 - 0 = brak przypisanego programu	0	0 ÷ 100	Numer
P225	Numer programu przypisanego do przycisku P6 - 0 = brak przypisanego programu	0	0 ÷ 100	Numer
P332	Nastawa komory Multi-timer	150	30 ÷ 260	°C
P333	Nastawa wilgotności Multi-timer	0	0 ÷ 100	%
P351	Nastawa temperatury wyrastania	30	20 ÷ 60	°C
P352	Nastawa czasu wyrastania	60	1 ÷ 599	Minuty
P380	Wartość zadana sondy termicznej dla programu delta T	50	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Nastawa delta T komory	30	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Nastawa wilgotności dla programu delta T	0	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Aktywacja mycia	0	0 ÷ 3	Numer
P500	Czas dziennika dla HACCP - 0 = dziennik HACCP wyłączony	5	0 ÷ 10	Minuty
P501	Delta temperatury dla dziennika HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C

14.2 FUNKCJE USB

Menu USB umożliwia następujące operacje:

- Aktualizuj oprogramowanie sprzętowe (pojawia się tylko w przypadku wykrycia kompatybilnego pliku).
- Aktualizuj języki (pojawia się tylko w przypadku znalezienia kompatybilnego pliku).
- Eksportuj HACCP.
- Eksportuj przepisy.
- Importuj przepisy (pojawia się tylko w przypadku znalezienia kompatybilnego pliku).
- Importuj parametry (pojawia się tylko w przypadku znalezienia kompatybilnego pliku).
- Importuj obrazy (pojawia się tylko w przypadku wykrycia pliku .jpg w odpowiednim podfolderze).
- Importuj przepisy + obrazy:
- Pełna aktualizacja (pojawia się tylko w przypadku wykrycia kompatybilnej grupy plików).

W przypadku próby dostępu do tego menu bez podłączenia pendrive'a, pojawi się komunikat z ostrzeżeniem, że brakuje pamięci USB.

14.2.1 AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA SPRZĘTOWEGO Z USB

Aby uruchomić aktualizację:

- Załadować pliki aktualizacji do pamięci USB. Używać tylko i wyłącznie plików producenta.



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

Po potwierdzeniu rozpoczyna się pierwsza faza aktualizacji oprogramowania układowego, która może potrwać kilka minut.



Po zakończeniu pierwszej fazy aktualizacji, naciśnięcie przycisku START / STOP rozpoczyna drugą i ostatnią fazę aktualizacji, która może potrwać kilka minut. Po zakończeniu procesu panel przechodzi w tryb czuwania.

14.2.2 AKTUALIZOWANIE JĘZYKÓW Z USB

Aby uruchomić aktualizację:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Wybrać opcję
„Aktualizacja
języków” naciskając
przyciski PLUS
i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

- Po potwierdzeniu rozpoczyna się aktualizacja bazy danych, która może potrwać kilka minut.
- Po zakończeniu procesu wyświetlany jest komunikat z powiadomieniem.



Nacisnąć kilkakrotnie
przycisk ON/OFF,
aby powrócić do
strony głównej



UWAGA!



Procedura aktualizacji języka nieodwracalnie usuwa istniejącą wcześniej bazę danych i może potrwać kilka minut.

14.2.3 EKSPORTOWANIE HACCP DO USB

Aby wyeksportować dziennik HACCP:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Wybrać pozycję
Eksportuj HACCP”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Potwierdzić
ponownie naciskając
przycisk MENU, aby
uruchomić proces



Po zakończeniu procesu wyświetlany jest komunikat z powiadomieniem. Naciśnąć kilkakrotnie przycisk ON/OFF, aby powrócić do strony głównej.

Procedura eksportu HACCP umożliwia zapisanie w pamięci USB danych operacyjnych obecnych w panelu.

Eksportowany jest jeden plik dla każdego dnia użytkowania o nazwie typu yy_mm_dd i rozszerzeniem „.csv”.

Każdemu plikowi dziennika towarzyszy plik o tej samej nazwie, ale z rozszerzeniem „.md5”, umożliwiający sprawdzenie jego integralności.

Wyeksportowane dane operacyjne identyfikują możliwą serię zdarzeń:

- Zdarzenie uruchomienia
- Zdarzenie zmiany fazy
- Zdarzenie zatrzymania lub zakończenia cyklu pieczenia
- Ewentualne sytuacje alarmowe
- Jedna rejestracja co 5 minut:
 - Temperatura
 - Wartość zadana
 - Czas pozostały do zakończenia fazy
 - Czas trwania fazy
- Jedna rejestracja co 5 stopni zmiany temperatury w komorze.

14.2.4 EKSPORTOWANIE PRZEPISÓW NA USB

Aby wyeksportować wszystkie przepisy:

- Włóż pamięć USB z plikiem UTRIC*. cvs:



Wybrać menu Serwisowe naciskając wielokrotnie przycisk MENU



Wybrać pozycję „Parametry” działającą na przyciski PLUS i MNIEJ (hasło użytkownika: 30)



Powrócić do menu serwisowego i wybrać opcję „USB” a następnie „Eksportuj recepturę”



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Potwierdzić
ponownie naciskając
przycis MENU, aby
uruchomić proces



Po zakończeniu procesu na ekranie zostanie
wyświetlone okno podręczne zakończenia
procesu. Naciśnąć kilkakrotnie przycisk ON/
OFF, aby powrócić do strony głównej.

14.2.5 IMPORTOWANIE PRZEPISÓW Z USB

Aby zaimportować wszystkie przepisy:

- Włóż pamięć USB z plikiem UTRIC*. cvs:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać pozycję
„Parametry” działającą
na przyciski PLUS
i MNIEJ (hasło
użytkownika: 30)



Powrócić do
menu serwisowego
i wybrać opcję
„USB” a następnie
„Importuj recepturę”



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Potwierdzić
ponownie naciskając
przycis MENU, aby
uruchomić proces



Po zakończeniu procesu na ekranie zostanie wyświetlone okno podręczne zakończenia procesu. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ON/OFF, aby powrócić do strony głównej.

14.2.6 IMPORTUJ PARAMETRY Z USB



UWAGA!



Nieprawidłowe importowanie parametrów może doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia urządzenia

Aby zaimportować parametry:

- Załadować pliki aktualizacji do pamięci USB. Używać tylko i wyłącznie plików producenta.



Wybrać menu Serwisowe naciskając wielokrotnie przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB” naciskając przyciski PLUS i MINUS



Wybrać pozycję „Importuj parametry” naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU

- Po potwierdzeniu rozpoczyna się aktualizacja bazy danych, która może potrwać kilka minut.

- Po zakończeniu procesu wyświetlany jest komunikat z powiadomieniem.



Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ON/OFF, aby powrócić do strony głównej

14.2.7 IMPORTOWANIE OBRAZÓW Z USB

Za pomocą tej procedury można zaimportować serię obrazów (jeżeli w pamięci panelu jest wystarczająco dużo miejsca), które mają być powiązane z przepisami.

Pliki obrazów do zaimportowania muszą mieć następujące cechy:

- Muszą znajdować się w folderze o nazwie „jpg”.
- Muszą mieć format i rozszerzenie „.jpeg”.
- Zalecana rozdzielczość to 300x160 pikseli
- Muszą mieć maksymalną wielkość 64kB

Aby zaimportować obrazy:

- Podłączyć pamięć USB zawierającą tylko jeden folder o nazwie „jpg” zawierający wszystkie obrazy do zaimportowania.



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Wybrać opcję
„Importuj obrazy”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

- Po potwierdzeniu rozpoczyna się aktualizacja bazy danych, która może potrwać kilka minut.

- Po zakończeniu procesu wyświetlany jest komunikat z powiadomieniem.



Nacisnąć kilkakrotnie
przycisk ON/OFF,
aby powrócić do
strony głównej

UWAGA!

Operacja ta powoduje nieodwracalne usunięcie z pamięci panelu bazy danych wszystkich wcześniej załadowanych obrazów.

14.2.8 IMPORTOWANIE PRZEPISÓW + OBRAZÓW Z USB

Za pomocą tej funkcji można zaimportować przepisy i powiązane obrazy za pomocą jednej procedury.

Aby zaimportować przepisy i powiązane obrazy:

- Podłączyć pamięć USB zawierającą:
 - Pojedynczy folder o nazwie „jpg” zawierający wszystkie obrazy do zaimportowania.
 - Odpowiednio przygotowany plik przepisów.



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Wybrać pozycję
„Importuj przepisy
+ Obrazy”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

- Po potwierdzeniu rozpoczyna się aktualizacja bazy danych, która może potrwać kilka minut.

- Po zakończeniu procesu wyświetlany jest komunikat z powiadomieniem.



Nacisnąć kilkakrotnie
przycisk ON/OFF,
aby powrócić do
strony głównej

14.2.9 PEŁNA AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA UKŁADOWEGO Z USB

Aby uruchomić aktualizację:

- Załadować pliki aktualizacji do pamięci USB. Używać tylko i wyłącznie plików producenta.



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję „USB”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Wybrać pozycję
„Aktualizacja
masowa” naciskając
przyciski PLUS
i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

- Po potwierdzeniu rozpoczyna się pierwsza faza aktualizacji oprogramowania układowego, która może potrwać kilka minut.
- Po zakończeniu pierwszej fazy aktualizacji, naciśnięcie przycisku START / STOP rozpoczyna drugą i ostatnią fazę aktualizacji, która może potrwać kilka minut.
- Po zakończeniu procesu panel przechodzi w tryb czuwania.



UWAGA!



Niniejsza procedura aktualizuje wszystkie pliki operacyjne panelu sterowania jednocześnie. Jeżeli w pamięci USB nie ma wszystkich niezbędnych plików, funkcja nie jest dostępna w menu wyboru.

14.3 BEZPOŚREDNIE POŁĄCZENIE ZE SMARTFONEM

Istnieje możliwość utworzenia bezpośredniego połączenia między smartfonem a urządzeniem. Bezpośrednie połączenie pozwala uzyskać lokalnie dostęp do książki kucharskiej (w promieniu około 6 metrów od urządzenia) za pośrednictwem smartfonu i/lub wykonać operacje niezbędne do połączenia z siecią Wi-Fi.

Aby podłączyć urządzenie bezpośrednio do smartfonu:

- Włączyć urządzenie.



Nacisnąć przycisk
ON/OFF

- Zeskanować PIERWSZY kod QR „Połącz”, który pojawi się na ekranie, za pomocą smartfonu z połączeniem internetowym.
- Zaakceptować połączenie z siecią na ekranie smartfonu.
- Poczekać na nawiązanie połączenia między smartfonem a urządzeniem.



Naciśnij przycisk
minus dla połączenia
i DRUGI kod qr

- Zeskanować DRUGI kod QR wyświetlany na ekranie za pomocą użytego wcześniej smartfonu.
- Potwierdzić dostęp do STRONY INTERNETOWEJ proponowanej na ekranie smartfonu
- Na ekranie smartfonu wyświetlana jest strona, która umożliwia dostęp do książki kucharskiej urządzenia. Nacisnąć przycisk „Przejdź do książki kucharskiej”



Nacisnąć przycisk
ON/OFF, aby
przerwać połączenie
ze smartfonem

- Na smartfonie wyświetlana jest struktura książki kucharskiej, w której można przeglądać, tworzyć, edytować, zapisywać, kojarzyć obrazy lub usuwać przepisy.

14.4 POŁĄCZENIE Z SIECIĄ WI-FI I SERWEREM W CHMURZE

Aby połączyć urządzenie z Serwerem w chmurze:

- Włączyć urządzenie.



Nacisnąć przycisk
ON/OFF

- Zeskanować PIERWSZY kod QR „Połącz”, który pojawi się na ekranie, za pomocą smartfonu z połączeniem internetowym.
- Zaakceptować połączenie z siecią na ekranie smartfonu.
- Poczekać na nawiązanie połączenia między smartfonem a urządzeniem.



Naciśnij przycisk
minus dla połączenia
i DRUGI kod qr

- Zeskanować DRUGI kod QR wyświetlany na ekranie za pomocą użytego wcześniej smartfonu.
- Potwierdzić dostęp do STRONY INTERNETOWEJ proponowanej na ekranie smartfonu
- Na ekranie smartfonu wyświetlana jest strona umożliwiająca podłączenie urządzenia do sieci Wi-Fi. Nacisnąć przycisk „Połącz się”



Nacisnąć przycisk
ON/OFF, aby
przerwać połączenie
ze smartfonem

- Wybrać jedną z dostępnych sieci, do których chce się uzyskać dostęp (jeżeli żadne sieci nie są dostępne automatycznie, nacisnąć przycisk „Skanowanie sieci”) Wprowadzić hasło dostępu do wybranej sieci Wi-Fi i nacisnąć przycisk „Połącz”.
- Poczekać, aż pojawi się zielone pole z napisem „Online”. Korzystając z menu zarządzania połączeniami Wi-Fi na smartfonie, odłączyć urządzenie od sieci lokalnej.



Nacisnąć przycisk ON/OFF, aby przerwać połączenie
ze smartfonem; odczekać 30 sekund i dwukrotnie
nacisnąć przycisk ON/OFF na urządzeniu



Naciskać przycisk MINUS cztery razy, aż na ekranie pojawi się kod QR „Chefcloudconnect”

- Zeskanować za pomocą smartfonu kod QR wyświetlany na ekranie.
- Nacisnąć przycisk „Kopiuż tekst” wyświetlany na smartfonie
- Otworzyć stronę przeglądarki i wkleić tekst.
- Postępować zgodnie z instrukcjami na stronie internetowej, aby skonfigurować połączenie z CHMURĄ.



UWAGA!



Aby uzyskać więcej informacji, zapoznać się ze specjalną instrukcją obsługi

14.5 INFORMACJE O URZĄDZENIU

Aby uzyskać dostęp do informacji o urządzeniu:



Wybrać menu Serwisowe naciskając wielokrotnie przycisk MENU



Wybrać sekcję „Info” za pomocą przycisków PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU

Na ekranie wyświetlane są następujące informacje:

- Wersja oprogramowania układowego
- Data wydania oprogramowania układowego
- Numer seryjny lub numer fabryczny urządzenia.



Nacisnąć kilkakrotnie przycisk ON/OFF, aby powrócić do strony głównej

14.6 USTAWIANIE JĘZYKA

Aby zmienić język na urządzeniu:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję
„Język” naciskając
przyciski PLUS
i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU

Wybrać żądany język



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Nacisnąć kilkakrotnie
przycisk ON/OFF,
aby powrócić do
strony głównej

14.7 USTAWIANIE DATY I GODZINY

Data i godzina urządzenia:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać żądaną
pozycję, naciskając
przyciski PLUS
i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Nacisnąć kilkakrotnie
przycisk ON/OFF,
aby powrócić do
strony głównej



UWAGA!



Jeżeli urządzenie jest podłączone do sieci Wi-Fi, sekcja ustawień daty i godziny nie będzie dostępna. Niezbędne informacje są automatycznie ustawiane przez sieć.

14.8 USUWANIE OBRAZÓW

Aby usunąć obrazy z biblioteki:



Wybrać menu
Serwisowe naciskając
wielokrotnie
przycisk MENU



Wybrać sekcję
„Usuń obrazy”
naciskając przyciski
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem MENU



Wybrać obraz
do usunięcia za
pomocą przycisków
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem
MENU



Nacisnąć kilkakrotnie
przycisk ON/OFF,
aby powrócić do
strony głównej

MENU EDYCJI PRZEPISU

Za pomocą tego menu można:

- Zapisz - Zapisać nowy przepis
- Kopiuj - Skopiować przepis
- Zmień nazwę - Zmienić nazwę przepisu
- Usuń - Trwale usunąć przepis
- Skojarz - Skojarzyć przepis z obrazem
- Usuń skojarzenie - Usunąć skojarzenie przepisu z obrazem
- Szybka edycja - Edytuj przepis za pomocą bezpośredniego połączenia ze smartfonem
- Opóźniony start - Ustawić przepis z opóźnionym startem

15.1 ZAPISAĆ PRZEPIS

Aby zapisać nowy przepis lub zapisać zmiany wprowadzone do przepisu:



Naciśnij i przytrzymaj
przycisk MENU



Wybrać pozycję
„Zapisz” za pomocą
przycisków
PLUS i MINUS



Potwierdzić
przyciskiem
START/STOP

Ustawić nazwę przepisu złożoną z maksymalnie 20 znaków:

- Można przewijać listy, naciskając przyciski PLUS i MNIEJ
- Zatwierdzić wybraną literę i przejść do następnej, naciskając przycisk MENU
- Wprowadź spacje pomiędzy literami, naciskając przycisk CZASU
- Usuń litery, naciskając przycisk TEMPERATURY



Wybrać żadaną kategorię naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Naciśnij kilkakrotnie PRZYCISK WŁ/WYŁ, aby powrócić do ekranu głównego i wyświetlić recepturę

Aby wyjść z zapisanego przepisu, wróć do listy receptur i wybierz opcję ręcznie.

15.2 KOPIOWANIE PRZEPISU

Aby skopiować przepis:



Dłgie naciśnięcie przycisku MENU na zapisanej recepturze



Wybrać pozycję „Kopiuż” za pomocą przycisków PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem START/STOP

Ustaw nazwę przepisu na maksymalnie 20 znaków:

- Można przewijać listy, naciskając przyciski PLUS i MNIEJ
- Zatwierdzić wybraną literę i przejść do następnej, naciskając przycisk MENU



Wybrać żadaną kategorię naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Naciśnij kilkakrotnie PRZYCISK WŁ/WYŁ, aby powrócić do ekranu głównego i wyświetlić recepturę

15.3 ZMIENIĆ NAZWĘ PRZEPISU

Aby zmienić nazwę przepisu:



Dłgie naciśnięcie przycisku MENU na zapisanej recepturze



Wybrać pozycję „Zmień nazwę” naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem START/STOP



Wybrać żadaną kategorię naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Naciśnij kilkakrotnie PRZYCISK WŁ/WYŁ, aby powrócić do ekranu głównego i wyświetlić recepturę

15.4 USUWANIE PRZEPISU

Aby usunąć istniejący program:



Dłgie naciśnięcie przycisku MENU na zapisanej recepturze



Wybrać pozycję „Usuń” naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU

15.5 SKOJARZENIE PRZEPISU Z OBRAZEM

Aby skojarzyć obraz z programem:



Długie naciśnięcie przycisku MENU na zapisanej recepturze



Wybrać pozycję „Skojarz” naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem START/STOP



Wybrać obraz, który chce się skojarzyć, naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU

Jeżeli obecna jest pamięć USB zawierająca obrazy w odpowiednim folderze, po ostatnim obrazie obecnym w archiwum lokalnym zaczyna się przewijać listę obrazów obecnych w pamięci USB.

Po wybraniu obrazu obecnego w pamięci USB jest on importowany do bazy danych urządzenia.

15.6 USUNĄĆ SKOJARZENIE OBRAZU

Aby usunąć skojarzenie obrazu z programem:



Długie naciśnięcie przycisku MENU na zapisanej recepturze



Wybrać pozycję „Usuń skojarzenie” za pomocą przycisków PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem START/STOP

15.7 SZYBKA EDYCJA PRZEPISU (SERWER INTERNETOWY)

Funkcja szybkiej edycji pozwala na modyfikację receptury za pomocą bezpośredniego połączenia ze smartfonem.



Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. Na piekarniku i zeskanować pierwszy kod Qrcode „Connect” wyświetlony na ekranie za pomocą smartfona.

- Zaakceptuj połączenie sieciowe na ekranie smartfona.



Po nawiązaniu połączenia zeskanuj drugi kod Qrcode, naciskając 2 razy klawisz MINUS, używając wcześniej używanego smartfona i potwierdź dostęp do proponowanej strony internetowej.

- Na smartfonie zostanie wyświetlony ekran umożliwiający dostęp do książki kucharskiej urządzenia, a następnie naciśnij przycisk „Przejdź do książki kucharskiej”.

Naciskając przycisk „Przejdź do książki kucharskiej”, można uzyskać dostęp do książki kucharskiej piekarnika, wybrać żadaną kategorię i utworzyć lub zmodyfikować istniejący przepis, a następnie ustawić parametry, zapisać, skojarzyć obrazy lub usunąć sam przepis ze smartfonem.



UWAGA!



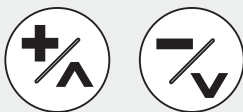
Aby korzystać z tego trybu, wyświetlacz musi zawsze pozostać na tym ekranie. Jeśli naciśniesz PRZYCIŚK ON/OFF i powrócisz do strony głównej, utracisz połączenie z Internetem.

15.8 USTAWIĆ PRZEPIS Z OPÓŹNIONYM STARTEM

Aby uruchomić przepis z opóźnieniem rozpoczęcia:



Długie naciśnięcie przycisku MENU na zapisanej recepturze



Wybrać pozycję „Opóźniony start” naciskając przyciski PLUS i MINUS



Potwierdzić przyciskiem MENU



Wybrać spośród możliwych wartości żądany okres rozpoczęcia naciskając przyciski PLUS i MINUS:

- Oggi
- +24 h
- +48h



Potwierdzić przyciskiem MENU



Ustawić żądaną godzinę rozpoczęcia

UWAGA
format 24-godzinny
[hh]:[mm]



Potwierdzić wybór naciskając przycisk MENU



UWAGA!



Ustawienie programu z opóźnionym startem nie pozwala na wykonanie innych cykli. Aby wykasować ustawienie opóźnienia rozpoczęcia programu, wystarczy nacisnąć przycisk ON/OFF.

WYBÓR PRZEPISU ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW ULUBIONYCH

Istnieje możliwość szybkiego wyboru przepisu poprzez naciśnięcie jednego z przycisków ulubionych P1-P6 (tylko jeżeli nie zostały uruchomione żadne inne cykle). Wyświetlony zostaje odpowiedni przepis i jest on gotowy do uruchomienia. Naciśnięcie jednego z przycisków szybkiego wyboru, który nie posiada skojarzonego przepisu, spowoduje emisję sygnału akustycznego błędu. Nie wybiera się żadnego przepisu.

Długie naciśnięcie jednego z przycisków ulubionych P1-P6 umożliwia wyświetlenie obrazu skojarzonego z odpowiednim przepisem.

Aby skojarzyć program z jednym z przycisków ulubionych:

- Wejść do menu „Lista przepisów”.



Wybierz żądany przepis za pomocą przycisków PLUS i MINUS



- Naciśnąć przycisk ulubionych, który chce się skojarzyć z przepisem.

- Pojawi się komunikat z prośbą o potwierdzenie.



Następnie zatwierdzić przyciskiem MENU

16.1 TYMCZASOWA EDYCJA PRZEPISU

Istnieje możliwość tymczasowej zmiany ustawień przepisu zarówno przed, jak i w trakcie jego wykonywania. Zmiany te są tymczasowe i nie są zapisywane w pamięci urządzenia.

16.2 URUCHAMIANIE, WSTRZYMYWANIE LUB PRZERYWANIE PRZEPISU

Aby uruchomić wybrany przepis, wystarczy nacisnąć przycisk START / STOP.



Otwarcie drzwiczek po uruchomieniu przepisu czasowo przerywa wykonanie cyklu, który zostaje wznowiony po zamknięciu drzwiczek. Podczas zatrzymania cyklu w dolnej części ekranu wyświetlany jest symbol pauzy.

Przepis zostaje ostatecznie zatrzymany po upływie ustawionego czasu ostatniej fazy pieczenia lub po naciśnięciu przycisku START / STOP. Po zakończeniu przepisu na ekranie wyświetlany jest komunikat informacyjny i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

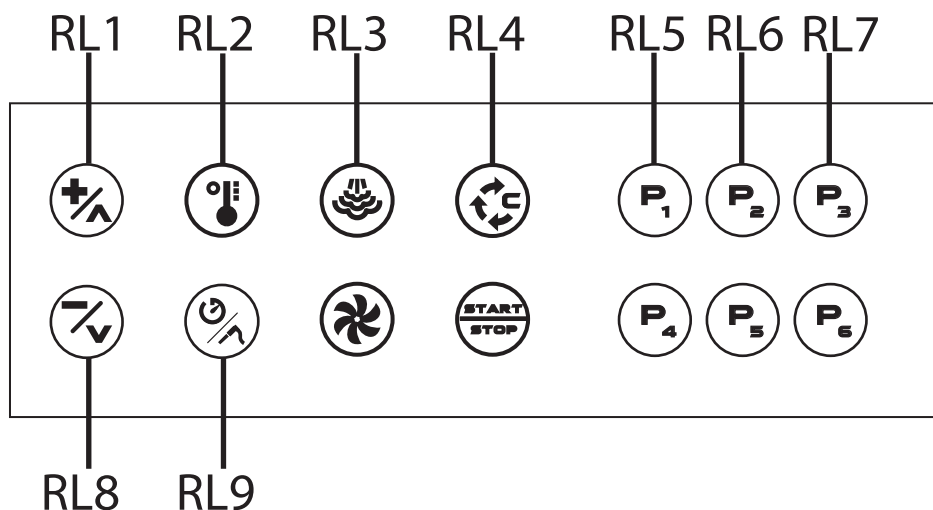
Sygnał dźwiękowy pozostaje aktywny do momentu otwarcia drzwi lub naciśnięcia dowolnego przycisku.

I/O TEST

Dostęp do testu we/wy jest możliwy wyłącznie przez autoryzowaną służbę techniczną za pomocą specjalnego hasła. Nieświadomy test we/wy może prowadzić do awarii maszyny. Wewnątrz dedykowanego ekranu są wskazane wszystkie użyte przekaźniki i wejścia.

Po naciśnięciu klawiszy, jak pokazano na obrazku poniżej, względne przekaźniki są aktywowane:

- RL1 = Test przekaźnikowy resetowania bloku gazowego
- RL2 = Czyszczenie zaworu elektromagnetycznego przekaźnika testowego
- RL3 = test przekaźnika pompy oczyszczającej
- RL4 = test przekaźnika światła kamery
- RL5 = zawór elektromagnetyczny przekaźnika testowego
- RL6 = rezystory przekaźników testowych
- RL7 = Przekaźnik testowy obrót wentylatora w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara
- RL8 = Przekaźnik testowy obracający kierunek wentylatora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
- RL9 = test przekaźnika prędkości wentylatora MIN/MAX
- PR1 = Wyświetlanie temperatury sondy pokojowej
- PR2 = serce sondy z wyświetlaczem temperatury
- BRD = Wyświetlanie płyty sondy temperatury
- DI4 = testowy przekaźnik mikroportowy
- DIHV = test przekaźnika termostatu bezpieczeństwa



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

18.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

- Przed przeprowadzeniem czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia i nosić odpowiednie środki ochrony indywidualnej (np. rękawiczki itp.).
- Użytkownik musi wykonywać jedynie rutynowe czynności czyszczenia. W celu przeprowadzenia kontroli, nadzwyczajnej konserwacji i wymiany wadliwych komponentów należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby wystać wyspecjalizowanego i odpowiednio przeszkolonego technika.
- Budowniczzy nie uznają za gwarancję szkód wynikających z braku konserwacji lub nieprawidłowego czyszczenia (np. stosowanie nieodpowiednich detergentów).
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż komora do gotowania będzie zimna (temperatura nie przekracza 70 °C).

Do czyszczenia dowolnej części sprzętu lub akcesoriów NIE należy używać:

- Detergenty ścierne lub sproszkowane;
- Detergenty agresywne lub żrące (np. kwas chlorowodorowy/muriatyczny lub siarkowy, soda kaustyczna itp.). Uważaj na siebie! Nie używać tych substancji nawet do czyszczenia podbudowy/podłogi pod urządzeniem;
- Narzędzia ścierne lub ostre (np. gąbki ścierne, skrobaki, szczotki stalowe itp.);
- Strumienie wody parowej lub ciśnieniowej.

18.2 CZYSZCZENIE DRZWICZEK I SZYBY WEWNĘTRZNEJ

Aby wyczyścić szybę wewnętrzną drzwi, należy poczekać na całkowite ostygnięcie pieca. Wewnętrzną szybę można otworzyć, co ułatwia jej czyszczenie. Użyć miękkiej szmatki zwilżonej neutralnym środkiem do mycia szyb, postępując zgodnie z instrukcjami producenta detergentu.

18.3 ZWYKŁE I RĘCZNE CZYSZCZENIE KOMORY WYPIEKOWEJ

Po zakończeniu dnia pracy należy wyczyścić urządzenie, zarówno ze względów higienicznych, jak i w celu uniknięcia usterek. Pieca nie wolno nigdy czyścić strumieniami wody, bezpośrednimi lub pod wysokim ciśnieniem. Tak samo do czyszczenia urządzenia nie wolno używać

metalowych ściereczek do czyszczenia, szczotek ani zwykłych stalowych skrobaków.



UWAGA!



ewentualne pozostałości tłuszczu i potraw w komorze wypiekowej mogą zapalić się podczas korzystania z pieca, dlatego zaleca się ich niezwłoczne usunięcie.

- Odczekać, aż komora wypiekowa ostygnie.
- Wyjąć boczne kratki podtrzymujące blachy wypiekowe.
- Usunąć wszelkie pozostałości dające się usunąć ręcznie i włożyć wyjmowane części do zmywarki.
- Wyczyścić komorę wypiekową używając ciepłej wody z mydłem.
- Następnie wszystkie powierzchnie należy dokładnie optukać, uważając, aby nie pozostawić na nich detergentu.
- Do czyszczenia zewnętrznej części pieca należy używać wilgotnej szmatki i łagodnego detergentu.

Aby prawidłowo przeprowadzić czyszczenie ręczne, należy wykonać następujące czynności:

- Włączyć urządzenie i ustawić temperaturę na 80°C (176°F).
- Pozostawić włączone przez 10 minut (z funkcją pary, w przypadku pieców z ustawieniem wstępnym).
- Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.
- Wyjąć boczne wsporniki blach wypiekowych.
- Spryskać detergentem wnętrze pieca i odczekać 10 minut.
- Dokładnie optukać komorę wypiekową po zakończeniu cyklu czyszczenia.

Surowo zabrania się mycia komory wypiekowej w temperaturze powyżej 70°C (158°F). Niebezpieczeństwo poparzenia.

18.4 CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH

Codzienne czyszczenie pokrycia komory wypiekowej pieca należy przeprowadzać przy użyciu nierysującego detergentu, aby zapewnić jego prawidłowe działanie.

W przypadku suchych pozostałości należy użyć plastikowej szczotki lub gąbki nasączonej octem i ciepłą wodą.

Używać tylko wilgotnej szmatki z gorącą wodą lub środkami odpowiednimi do czyszczenia stali nierdzewnej. Nie używaj środków żrących ani amoniaku.



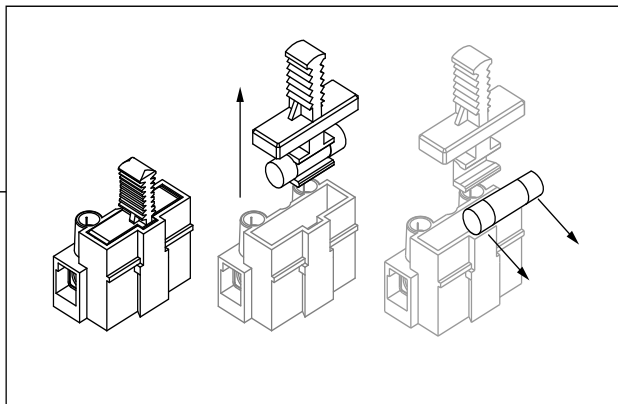
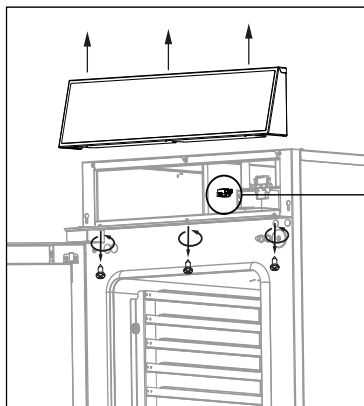
UWAGA!



Nigdy nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody lub pary pod ciśnieniem.

18.5 WYMIANA BEZPIECZNIKA

Aby wymienić bezpiecznik, wykonaj następujące kroki i wskazówki na obrazku:



- Odtłącz piekarnik od sieci i niech ostygnie.
- Wyjąć deskę rozdzielczą z przodu piekarnika.
- Drzwi bezpiecznika będą znajdować się w górnej części piekarnika. Wyjąć drzwi bezpiecznika, wyjąć bezpiecznik i wymienić go na nowy.

OSTRZEŻENIA i ALARMY

19.1 USTERKA SONDY KOMORY

Alarm ten pojawia się, gdy sonda jest:

- W stanie zwarcia
- Przerwana
- Poza zakresem pomiarowym

Alarm ten resetuje się automatycznie, a zatem zostanie zresetowany po usunięciu przyczyny usterki. Jest to poważny alarm, który przerywa jakiegokolwiek trwający ewentualnie proces pieczenia. Brzęczyk wydaje ciągły dźwięk i można go wyłączyć naciskając dowolny przycisk. Za pomocą przycisku ON/OFF można wyjść z ekranu błędu, ale jeżeli przyczyna alarmu nie zostanie usunięta, przy następnej próbie pieczenia ekran alarmu pojawi się ponownie i włączy się sygnał dźwiękowy.

19.2 TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA

Alarm ten pojawia się w przypadku przekroczenia maksymalnej temperatury roboczej urządzenia. Jest to alarm wymagający ręcznego przywrócenia, termostat można zresetować, naciskając znajdujący się na nim czerwony przycisk. Sprawdzić, czy filtry wentylatorów chłodzących są czyste i czy zachowano odpowiednie odległości montażowe.



UWAGA!



Jeżeli alarm pojawia się kilka razy, przed wykonaniem kolejnych prób ręcznego zresetowania należy poczekać na interwencję techniczną, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.

19.3 BRAK NAPIĘCIA

W przypadku braku napięcia urządzenie przeprowadza weryfikację wszystkich cykli gotowania, proofingu lub prania rozpoczętych przed blokiem.

Moduł P207 steruje blokiem napięcia.

- W przypadku cykli pieczenia lub zaniku, jeśli zaciemnienie pozostaje na mniej niż 1 minutę, po przywróceniu napięcia cykl zostanie wznowiony od miejsca, w którym został przerwany, ale zostanie wygenerowany alarm.

- Jeśli wartość 1 minuty zostanie przekroczona, cykl nie rozpocznie się automatycznie, a alarm HACCP będzie generowany dla czasu krytycznego (w dzienniku HACCP zostanie wyświetlony kod alarmowy 320 wskazujący na przywrócenie po awarii zasilania).
- W przypadku cykli prania, jeśli blokada pozostaje poniżej 1 minuty, cykl zostanie wznowiony od przerwy; przez czas dłuższy niż 20 minut cykl rozpocznie się od początku.

KONSERWACJI ZAPOBIEGAWCZEJ

Piec wykonuje analizy niektórych istotnych parametrów w celu oceny stanu komponentów i ostrzega przed koniecznością przeprowadzenia predykcyjnej konserwacji urządzeń, aby zagwarantować klientowi najwyższy standard wydajności i niezawodności. Po przekroczeniu określonych progów na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie nieblokujące wskazujące potrzebę przeprowadzenia konserwacji danego komponentu.

Pojawi się ostrzeżenie:

- Każdy zapłon pieca, przez pierwszy tydzień po przekroczeniu progu;
- Na każdym końcu gotowania, po pierwszym tygodniu przekroczenia progu.

Ostrzeżenie można ukryć po naciśnięciu przycisku ON/OFF.

Lista ostrzeżeń dotyczących konserwacji predykcyjnej:

- Limit liczby otworów drzwiowych
- Ograniczenie interwencji termostatu bezpieczeństwa
- Limit liczby wtrysków wody
- Ograniczona liczba myjni
- Dopuszczalna liczba ładunków detergentów
- Dopuszczalna liczba interwencji oporności
- Limit godzin pracy silnika
- Ograniczenie liczby godzin świetlnych
- Limit godzin powyżej 90 °C
- Limit godzin chłodzenia przedziału technicznego skutera
- Limit godzin powietrza wtryskowego silnika

Po pojawieniu się zawiadomienia klient jest proszony o skontaktowanie się z serwisem posprzedażnym w celu zweryfikowania statusu komponentów i ich konserwacji lub ewentualnej wymiany.

PRZYCZYNY NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANYCH PROBLEMÓW

Jeżeli urządzenie wykazuje nieprawidłowości, należy je odłączyć od zasilania i zamknąć dopływ wody.

Przed wezwaniem obsługi klienta należy zapoznać się z poniższą tabelą.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ŚRODEK ZARADCZY
Podczas URUCHAMIANIA urządzenie nie uruchamia się	Otwarte drzwiczki	Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte.
	Mikroprzełącznik nie sygnalizuje zamknięcia drzwi	Skontaktować się z technikiem specjalistą w sprawie naprawy (Serwis techniczny)
Urządzenie nie piecze równomiernie	Wentylatory nie zmieniają kierunku obrotów	Skontaktować się z technikiem specjalistą w sprawie naprawy (Serwis techniczny)
	Jeden z wentylatorów nie porusza się	
	Jeden z rezystorów grzejnych jest uszkodzony	
	Uszczelka drzwi wysunięta z gniazda	Poprawnie umieścić uszczelkę drzwi urządzenia w odpowiednim miejscu.
Urządzenie jest całkowicie wyłączone.	Brak napięcia sieciowego	Przywrócić napięcie zasilania.
	Podłączenie do sieci elektrycznej zostało wykonane nieprawidłowo	Sprawdzić podłączenie do sieci elektroenergetycznej.
	Zadziałanie termostatu bezpieczeństwa	Skontaktować się z technikiem specjalistą w sprawie naprawy (Serwis techniczny)
Rury nawilżające nie wpuszczają wody	Zamknięty wlot wody	Otworzyć wlot wody.
	Nieprawidłowe podłączenie do sieci wodociągowej	Sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej.
	Filtry na wlocie wody zatkane zanieczyszczeniami	Wyczyścić filtry
Przy zamkniętych drzwiach z uszczelki wypływa woda	Zabrudzona uszczelka	Wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktować się z technikiem specjalistą w sprawie naprawy (Serwis techniczny)
	Problem z mechanizmem zamknięcia drzwi	
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	Interwencja termostatu bezpieczeństwa silnika	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż zabezpieczenie termiczne silnika zostanie automatycznie przywrócone. Jeżeli problem wystąpi ponownie, skontaktować się z technikiem specjalistą w sprawie naprawy (Serwis techniczny). Sprawdzić, czy zachowane są bezpieczne odległości urządzenia.
	Uszkodzenie kondensatora silnika	Skontaktować się z technikiem specjalistą w sprawie naprawy (Serwis techniczny)

21.1 PLANOWANE SERWISOWANIE (RAZ NA ROK)

W celu corocznej konserwacji urządzenia zaleca się skontaktowanie się ze sprzedawcą w celu wystania wyspecjalizowanego technika.

CZYNNOŚCI OKRESOWE WYKONYWANE PRZEZ UŻYTKOWNIKA

Poniższa tabela przedstawia ogólne czynności konserwacyjne, które mogą być wykonywane okresowo przez użytkownika. Nieprzestrzeganie tych procedur może spowodować nieprawidłowe działanie lub uszkodzenie urządzenia.

OPIS	CZĘSTOTLIWOŚĆ OPERACJI			
	Codziennie	Co tydzień	Co miesiąc	Co rok
Ogólna kontrola wzrokowa	X			
Czyszczenie komory wypiekowej	X			
Czyszczenie filtra na wlocie wody		X		
Sprawdzenie działania zmiękczacza			X	
Czyszczenie elementów elektrycznych				X
Sprawdzenie dokręcenia zacisków elektrycznych				X
Sprawdzenie poziomu detergentu		X		
Ogólne sprawdzenie działania		X		

OKRES NIEAKTYWNOŚCI

W okresach nieaktywności należy odłączyć zasilanie elektryczne i dopływ wody, wyjąć zbiornik z detergentem i ostrożnie zamknąć. Zabezpieczyć zewnętrzne stalowe części urządzenia, przecierając je miękką szmatką zwilżoną olejem wazelinowym. Pozostawić drzwi niedomknięte, aby zapewnić prawidłową wymianę powietrza.

W celu przywrócenia, przed użyciem:

- Przeprowadzić dokładne czyszczenie urządzenia i akcesoriów;
- Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego i wodnego;
- Sprawdzić urządzenie przed ponownym użyciem;
- Wykonać cykl mycia HARD.

Aby zapewnić doskonałe użytkowanie i bezpieczeństwo urządzenia, zaleca się, aby było ono serwisowane i sprawdzane przez autoryzowany punkt serwisowy co najmniej raz w roku.

UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Aby uniknąć nieuprawnionego użycia i związanego z nim ryzyka, przed utylizacją urządzenia:

- Upewnić się, że jego użycie nie jest już możliwe: w tym celu kabel zasilający należy przeciąć lub odłączyć (kiedy urządzenie jest odłączone od sieci).
- Upewnić się, że żadne dziecko nie zostanie przypadkowo uwięzione w komorze wypiekowej podczas zabawy. W tym celu należy zablokować otwór drzwiowy (np. za pomocą taśmy klejącej lub klipsów).

24.1 UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Zgodnie z art. 13 dekretu z mocą ustawy nr 49 z 2014 r. „Wdrożenie dyrektywy WEEE 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego” [prawo włoskie] znak przekreślonego kosza wskazuje, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2005 r. i że pod koniec okresu użytkowania nie może być traktowany jak inne odpady, lecz musi być usuwany oddzielnie. Wszystkie urządzenia są wykonane z materiałów metalowych nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, blacha ocynkowana, miedź itp.) w ilości przekraczającej 90% wagi. Należy zwrócić uwagę na zarządzanie tym produktem pod koniec jego cyklu życia, zmniejszając negatywny wpływ na środowisko i poprawiając efektywność wykorzystania zasobów, stosując zasady „zanieczyszczający płaci”, zapobiegania, przygotowania do ponownego użycia, recyklingu i odzysku. Należy pamiętać, że niewłaściwa lub nieprawidłowa utylizacja produktu spowoduje zastosowanie sankcji przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

24.2 INFORMACJE DOTYCZĄCE UNIESZKODLIWIANIA (UNIA EUROPEJSKA)

Dyrektywa UE w sprawie sprzętu WEEE została transponowana w inny sposób przez różne państwa, więc jeżeli zamierza się pozbyć tego sprzętu, zalecamy skontaktowanie się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą i zapytanie o właściwą metodę utylizacji.

