



MANUALE OPERATORE

FlexFusion™ ELECTRIC PLATINUM COMBI

MODELLO

FPE-615

FPE-621

FPE-115

FPE-121

FPE-215

FPE-221



HENNY PENNY
Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE COLLEGARSI AL SITO WWW.HENNYPENNY.COM

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico

Elementi operativi e del display



a	Pulsante <i>On Off</i>	f	Pulsante "Cottura automatica"
b	Pulsante <i>FlexiHelp</i>	g	Pulsante "Funzioni apparecchiatura"
c	Elemento di funzionamento con touchscreen	h	Pulsante <i>Indietro</i>
d	Pulsante "Cottura manuale"	i	Barra informazioni
e	Pulsante <i>Selezione lingua</i>		

Sommario

1	Introduzione	8
1.1	Informazioni su questo manuale	8
1.1.1	Spiegazione dei simboli	9
1.2	Uso previsto	11
1.3	Garanzia	11
2	Informazioni sulla sicurezza	12
3	Descrizione dell'unità	15
3.1	Panoramica dell'unità	15
3.1.1	Unità da tavolo	15
3.1.2	Unità a pavimento	16
3.2	Funzioni	17
3.2.1	Caratteristiche	17
3.2.2	Modalità di funzionamento	17
3.2.3	Tipi di cottura	18
3.2.4	Funzioni di cottura estese	19
3.2.5	Misurazione della temperatura interna	21
3.2.6	Letture di codici a barre	22
3.2.7	Porta USB	22
3.2.8	Registrazione HACCP	22
3.2.9	VideoAssist	22
3.2.10	Pulitura automatica WaveClean	23
3.2.11	CombiDoctor (programma di autodiagnostic	23
3.3	Funzioni degli elementi operativi e di controllo e del display	23
3.4	Applicazione	24
3.4.1	Capacità della piastra durante la rigenerazione	24
3.4.2	Capacità di carico	25

3.4.3	Impostazione temperatura standard	25
3.4.4	Impostazione temperatura interna	26
3.5	Controlli dell'apparecchiatura Chef's Touch	26
3.5.1	Funzionamento del touchscreen	28
3.5.2	Elementi del display	29
4	Messa in opera dell'unità	31
5	Funzionamento dell'unità	32
5.1	Accensione e spegnimento dell'unità	32
5.1.1	Accensione	32
5.1.2	Spegnimento	32
5.2	Apertura e chiusura dello sportello della zona di cottura	33
5.2.1	Apertura della maniglia a movimento singolo	33
5.2.2	Chiusura della maniglia a movimento singolo	33
5.2.3	Apertura della maniglia a movimento doppio	34
5.2.4	Chiusura della maniglia a movimento doppio	34
5.3	Caricamento e svuotamento dell'unità	35
5.3.1	Caricamento e svuotamento	35
5.3.2	Caricamento e svuotamento con un carrello reggiteglie	36
5.3.3	Caricamento e svuotamento con un carrello teglie	37
5.4	Uso del sensore di temperatura interno	39
5.4.1	Misurazione con un sensore di temperatura interno a 4 punti	39
5.4.2	Misurazione con un sensore di temperatura interno per sottovuoto	40
5.4.3	Misurazione della temperatura interna durante la cottura di cibi congelati	40
5.5	Impostazioni di base	41
5.5.1	Apertura del menu Impostazioni	41
5.5.2	Recupero delle informazioni sull'apparecchiatura	42
5.5.3	Impostazione della data e dell'ora	43
5.5.4	Pre-impostazione della selezione lingua	44

5.5.5	Attivazione e annullamento dell'operazione di blocco	45
5.6	Funzioni di base	46
5.6.1	Impostazione della temperatura di cottura	46
5.6.2	Impostazione del tempo di cottura e del funzionamento continuo	47
5.6.3	Impostazione della temperatura interna	49
5.6.4	Impostazione della velocità della ventola e della direzione di rotazione	50
5.6.5	Inserimento e rimozione di un'unità flash USB	50
5.6.6	Esportazione del registro HACCP	51
5.7	Funzioni apparecchiatura	51
5.7.1	Apertura del menu Funzioni apparecchiatura	51
5.8	Cottura manuale	51
5.8.1	Apertura del menu Cottura manuale	52
5.8.2	Creazione di un programma di cottura	52
5.9	Programmi di cottura personalizzati dell'utente	53
5.9.1	Creazione di un programma di cottura	53
5.9.2	Salvataggio del programma di cottura	55
5.9.3	Esportazione di un programma di cottura	58
5.10	Cottura automatica (autoChef)	58
5.10.1	Apertura del menu Cottura automatica	58
5.10.2	Ricerca e apertura di un programma di cottura	59
5.10.3	Avvio di un programma di cottura	61
5.10.4	Interruzione di un programma di cottura	61
5.10.5	Modifica di un programma di cottura	62
5.10.6	Eliminazione di un programma di cottura	63
5.10.7	Esportazione e importazione di un programma di cottura	63
5.11	Interruzione e termine dell'impiego	65
6	Pulizia e cura dell'unità	66
6.1	Prevenzione della corrosione	66
6.2	Eliminazione dei punti di ruggine	66

6.3	Pulizia dell'alloggiamento	67
6.4	Pulizia della maniglia, degli elementi operativi e della membrana del pannello operativo	67
6.5	Pulizia del touchscreen	68
6.6	Pulizia della guarnizione dello sportello	69
6.7	Pulizia dello sportello della zona di cottura	70
6.7.1	Pulizia dello sportello con rivestimento igienico	70
6.8	Pulizia dell'uscita del vapore	70
6.9	Pulizia della cappa di condensazione (opzionale)	71
6.10	Eliminazione dei depositi di calcio dall'unità	72
6.11	Pulizia automatica della zona di cottura con WaveClean	73
6.11.1	Preparazione per la pulizia	73
6.11.2	Selezione del livello di pulizia	73
6.11.3	Inserimento della cartuccia detergente	74
6.11.4	Avvio della pulizia automatica	74
6.11.5	Annullamento della pulizia automatica	75
6.11.6	Fine della pulizia automatica	75
6.12	Pulizia manuale della zona di cottura	75
6.12.1	Preparazione della zona di cottura	75
6.12.2	Avvio del programma di pulizia	76
6.12.3	Spruzzatura del detergente	76
6.12.4	Attesa dell'azione del detergente	76
6.12.5	Avvio della pulizia	77
6.12.6	Risciacquo della zona di cottura	77
6.12.7	Asciugatura della zona di cottura	77
6.13	Apertura e chiusura del deflettore d'aria	78
6.14	Ispezione dell'unità	79
6.14.1	Esecuzione di un'ispezione visiva	79
6.14.2	Esecuzione di CombiDoctor (programma autodiagnostico)	79



7	Risoluzione dei problemi:	81
7.1	Cause degli errori e rimedi	81
7.2	Targhetta di identificazione	81
8	Smaltire l'unità nel rispetto dell'ambiente	82

1 Introduzione

1.1 Informazioni su questo manuale

Il manuale di istruzioni fa parte dell'unità e contiene informazioni:

- su un impiego sicuro
- sulla pulizia e sulla cura
- sui rimedi in caso di guasti

Osservare e attenersi alle seguenti istruzioni:

- Leggere completamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'unità per la prima volta.
- Rendere sempre disponibile il manuale di istruzioni all'operatore presso il luogo di utilizzo dell'unità.
- Inserire eventuali accessori del produttore.
- Conservare il manuale di istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'unità.
- Consegnare il manuale di istruzioni agli operatori successivi dell'unità.


Destinatari

Il manuale di istruzioni è destinato all'operatore, al quale viene affidato il funzionamento, la pulizia e la cura dell'unità.

Figure

Tutte le figure riportate in questo manuale sono intese a scopo di esempio. Possono esserci delle differenze tra le figure e l'unità effettiva.

1.1.1 Spiegazione dei simboli

	 PERICOLO
	Minaccia di pericolo imminente Il mancato rispetto può provocare decesso o lesioni gravi.
	 ATTENZIONE
	Minaccia di pericolo possibile Il mancato rispetto può provocare decesso o lesioni gravi.
	 CAUTELA
	Situazione pericolosa Il mancato rispetto può provocare lesioni lievi o moderate.
	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Danni materiali Il mancato rispetto può provocare danni materiali.
	NOTA
	Informazioni Note per una migliore comprensione del funzionamento dell'unità.

Simbolo/segno	Significato
▪	Elenco di informazioni.
	Azioni che possono essere intraprese in qualsiasi sequenza.
1. 2.	Azioni che devono essere intraprese nella sequenza prescritta.
	Risultato di un'azione elencata.

1.2 Uso previsto

Questa unità è destinata esclusivamente a scopi commerciali, particolarmente all'interno di cucine commerciali.

Questa unità può essere utilizzata solo con accessori adatti e per la cottura di alimenti.

È vietato usare l'unità per scopi quali:

- Lavaggio di piatti
- Conservazione di provviste
- Asciugatura di abiti, carta o piatti
- Riscaldamento di acidi, soluzioni alcaline o altre sostanze chimiche
- Riscaldamento di alimenti conservati
- Riscaldamento di liquidi infiammabili
- Riscaldamento di locali
- Pulizia di filtri dell'aria

Questa unità è certificata nel modo seguente:



1.3 Garanzia

La garanzia è nulla e la sicurezza non è più garantita in caso di:

- Modifiche o alterazioni tecniche all'unità,
- Uso improprio,
- Avvio, funzionamento o manutenzione errati dell'unità,
- Problemi scaturiti dalla mancata osservanza di queste istruzioni.

2 Informazioni sulla sicurezza

L'operatore deve conoscere e rispettare le normative locali.

Funzionamento

Durante il funzionamento, il seguente gruppo di individui deve essere supervisionato da un responsabile della sicurezza:

- Individui con handicap fisici, sensoriali o mentali o privi della conoscenza e dell'esperienza necessarie per utilizzare correttamente l'unità.

Il supervisore deve conoscere l'unità e i rischi a essa associati.

Superfici bollenti

Rischio di ustioni da superfici bollenti

- Proteggere le braccia e le mani indossando guanti protettivi adeguati.
- Lasciare raffreddare le superfici prima di pulirle.
- Rimuovere le pentole o le padelle calde solo con guanti protettivi adeguati o presine.
- Rimuovere i contenitori e le teglie solo con guanti protettivi adeguati o presine.

Liquidi bollenti

Rischio di ustioni da liquidi bollenti

- Proteggere le braccia e le mani indossando guanti protettivi adeguati.
- Rimuovere, trasportare e svuotare con attenzione i contenitori.

Rischio di ustioni chimiche da detergenti in evaporazione

- Seguire le istruzioni del produttore del detergente.
- Dopo la cottura, lasciare raffreddare fino a una temperatura inferiore a 60°C (140°F) prima di procedere alla pulizia.

Rischio di ustioni da vapore

- Proteggere le braccia e le mani indossando guanti protettivi.
- Non tenere le mani davanti alla cappa aspirante.
- Aprire prima leggermente lo sportello della zona di cottura per lasciare fuoriuscire il vapore, quindi aprire completamente lo sportello.
- Asciugare completamente l'unità dopo la pulizia.

Unità difettosa

Rischio di lesioni da un'unità difettosa

- Scollegare un'unità difettosa dalla rete elettrica.

- Non utilizzare un'unità difettosa.
- Fare riparare l'unità solo da un tecnico autorizzato.

Prevenzione antincendio

Rischio di incendio da depositi di sporcizia e grasso

- Pulire l'unità dopo l'uso.
- Non usare l'unità come friggitrice.
- Non riporre oggetti combustibili o contenitori di plastica nella zona di cottura.

Protezione antincendio

- In caso di incendio, scollegare l'unità dalla rete elettrica.
- Utilizzare un estintore di classe F, mai acqua, per estinguere un incendio provocato da grassi. Altri incendi, ad esempio, possono essere estinti con estintori adatti per gli incendi di classe A, B, C, CO₂ oppure con estintori antincendio o agenti estinguenti adatti alla classe d'incendio da affrontare.

Unità a rotelle

Rischio di lesioni da un'unità a rotelle

- Spostare l'unità per la pulizia o la manutenzione.
- Bloccare le rotelle durante il funzionamento.
- Spostare solo un'unità vuota.

Rischio di scossa elettrica dai componenti sotto tensione

- Fissare il cavo elettrico al muro presso il sito di installazione usando una catena come serracavo.

Pulizia errata

Rischio di ustioni chimiche da detergente

- Seguire le istruzioni del produttore del detergente.
- Intraprendere misure protettive adeguate durante la manipolazione di detersivi aggressivi.

Rischio di caduta su pavimenti lisci

- Mantenere asciutto e pulito il pavimento davanti all'unità.

Rischio di lesioni da pulizia errata

- Pulire attentamente la zona di cottura. I sensori della zona di cottura si estendono fino alla zona di cottura.

Rischio di danni materiali da pulizia errata

- Pulire l'unità dopo l'uso.
- Non pulire l'unità con un'idropulitrice.
- Non pulire l'alloggiamento con detersivi molto abrasivi o chimicamente aggressivi.
- Non pulire l'alloggiamento con spugne molto abrasive.
- Seguire le istruzioni del produttore del detersivo.
- Non sottoporre l'unità a raffreddamento rapido.
- Pulire attentamente la zona di cottura. I sensori della zona di cottura si estendono fino alla zona di cottura.
- Non usare detersivi contenenti sbiancanti o cloro.
- Eliminare i punti di ruggine con un abrasivo.
- Impedire la formazione di depositi di calcio sull'unità.

Rischio sanitario da igiene insufficiente

Igiene

Rischio sanitario da igiene insufficiente

- Rispettare le norme igieniche locali in vigore.

Misurazione della temperatura interna

Rischio di lesioni da un sensore di temperatura interno surriscaldato

- Non riscaldare il sensore di temperatura interno su una fiamma libera.

Uso improprio

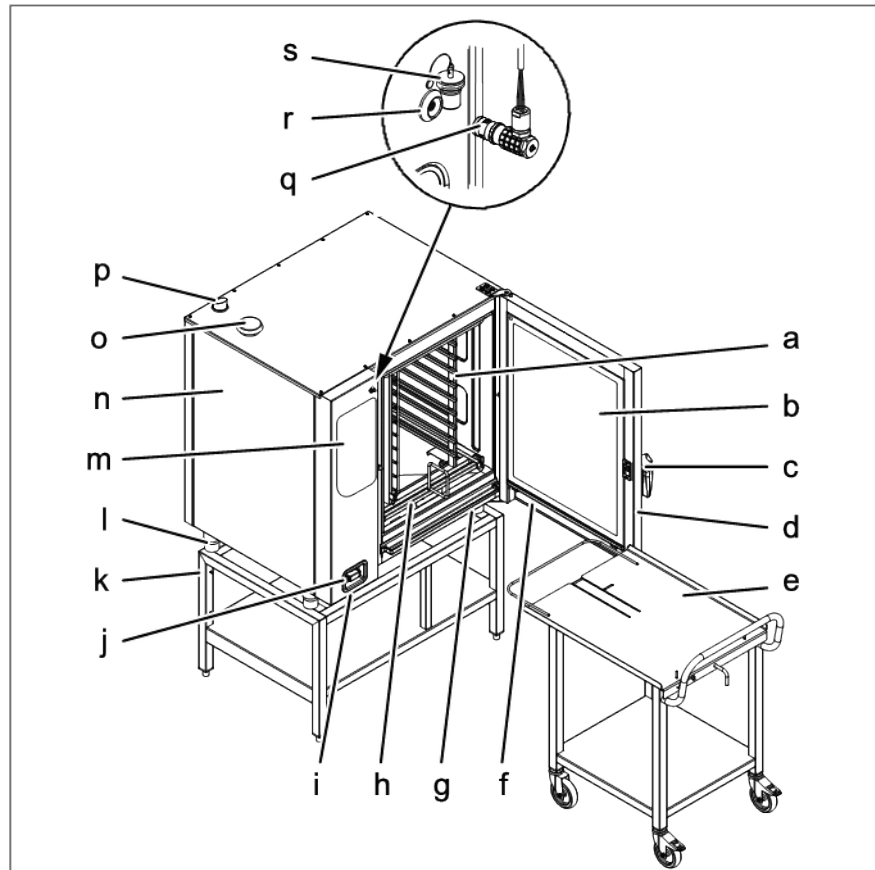
Rischio di danni materiali da uso improprio

- Usare solo accessori originali.
- Formare regolarmente gli operatori.
- Non scaldare gli scaldavivande o le lattine di cibo in scatola.
- Non ostruire le aperture dell'aria e di passaggio.
- Non utilizzare l'unità a temperature inferiori a 4°C (39°F).
- Rimuovere il sensore di temperatura interno prima di estrarre l'alimento cotto.
- Dopo l'uso, inserire nuovamente il sensore di temperatura interno nel sostegno.

3 Descrizione dell'unità

3.1 Panoramica dell'unità

3.1.1 Unità da tavolo

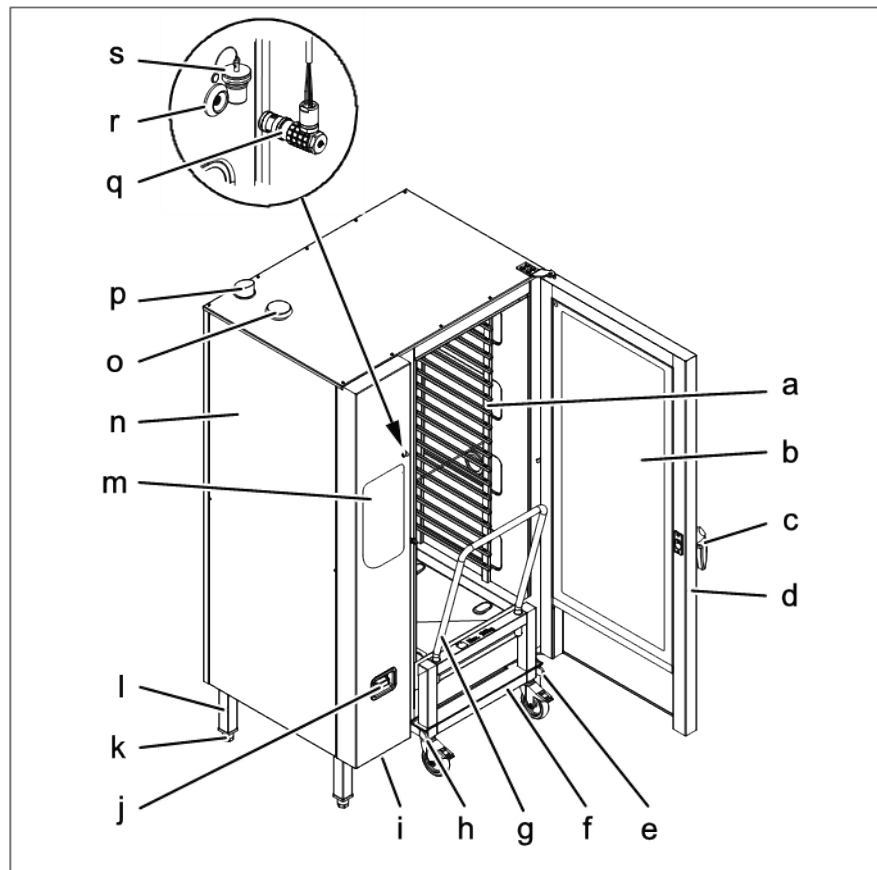


FlexFusion con carrello reggiteglie

a	Reggiteglie	k	Telaio base (opzionale)
b	Finestra isolata	l	Piedino apparecchiatura
c	Maniglia sportello	m	Comando
d	Sportello zona di cottura	n	Alloggiamento
e	Carrello reggiteglie (opzionale)	o	Raccordo presa d'aria
f	Canale di drenaggio vapore, sportello	p	Raccordo uscita vapore
g	Canale di drenaggio vapore, unità	q	Sensore di temperatura interno (opzionale)

h	Binario per reggiteglie (opzionale)	r	Connessione (opzionale)
i	Porta USB (coperta)	s	Tappo di protezione (opzionale)
j	Docchetta		

3.1.2 Unità a pavimento



FlexFusion con carrello teglie

a	Reggiteglie	k	Gamba apparecchiatura
b	Finestra isolata	l	Piedino apparecchiatura
c	Maniglia sportello	m	Comando
d	Sportello zona di cottura	n	Alloggiamento
e	Binario (destro)	o	Raccordo presa d'aria
f	Carrello teglie	p	Raccordo uscita vapore
g	Maniglia a spinta	q	Sensore di temperatura interno

			(opzionale)
h	Binario (sinistro)	r	Connessione (opzionale)
i	Porta USB (coperta)	s	Tappo di protezione (opzionale)
j	Doccetta		

3.2 Funzioni

3.2.1 Caratteristiche

- Sensore di temperatura interno a 4 punti
- Sensore di temperatura interno per sottovuoto o secondo sensore di temperatura interno a 4 punti (opzionale)
- Doccetta
- Sportello zona di cottura con detergente igienico per vetro
- Maniglia a movimento singolo
- Maniglia a movimento doppio (opzionale); questa caratteristica è standard sui modelli da 20
- Sistema di ottimizzazione della potenza (opzionale)
- Connessione Ethernet (opzionale)
- Sportello zona di cottura incernierato a destra
- Sportello zona di cottura incernierato a sinistra (opzionale), non presente sui modelli a pavimento da 20
- WaveClean
- Lettore di codici a barre (opzionale)
- Sistema di sfiato vapore (SES)

3.2.2 Modalità di funzionamento

Cottura manuale

Nella modalità di cottura manuale è possibile attivare direttamente i singoli programmi di cottura e le funzioni dell'apparecchiatura. Le varie modalità di cottura e funzioni dell'apparecchiatura possono essere modificate singolarmente.

Cottura automatica (autoChef)

Nella modalità di cottura automatica, i programmi di cottura memorizzati possono essere attivati e adattati in base alle necessità.

3.2.3 Tipi di cottura

A vapore

La cottura a vapore è una modalità di cottura in cui il cibo viene cotto delicatamente a vapore a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 130°C (266°F).

Combinata a vapore

La cottura combinata a vapore è una modalità di cottura che può essere impiegata per cuocere grossi arrosti, pasticci e prodotti da forno a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 250°C (482°F).

Ad aria calda

La cottura ad aria calda è una modalità di cottura in cui il cibo viene cotto senza umidità aggiuntiva a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 300°C (572°F).

Perfezione (rigenerazione)

La perfezione è una modalità di cottura che può essere impiegata per preparare rapidamente cibi cotti raffreddati a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 150°C (302°F) e quindi mantenerli caldi.

Cottura Delta-T

La cottura Delta-T è una modalità di cottura in cui la temperatura di cottura dipende dalla temperatura interna del cibo da cuocere.

La temperatura di cottura è sempre maggiore di quella interna attuale del valore impostato (valore Delta-T, differenza di temperatura di cottura). Il tempo di cottura risultante è più lungo di quello di altre modalità di cottura.

La cottura Delta-T è particolarmente adatta a cotture generiche. Il cibo cucinato resta tenero e sughoso ed è soggetto a una perdita di peso limitata.

Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è una modalità di cottura in cui il cibo viene cotto in modo particolarmente delicato a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 100°C (212°F).

Il tempo di cottura è notevolmente più lungo delle modalità a temperature più elevate, ma non è necessaria alcuna supervisione e il tempo di cottura può essere prolungato considerevolmente senza perdita di qualità.

Il cibo cucinato resta tenero e sughoso ed è soggetto a una perdita di peso limitata.

Cottura al forno

La cottura al forno è una modalità di cottura in cui il cibo viene cucinato e rosolato dall'aria calda a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 220°C (428°F); in questo modo si apre la struttura dell'alimento. La cottura al forno può essere preceduta da umidificazione e da un tempo di inattività associato.

3.2.4 Funzioni di cottura estese

Le funzioni di cottura estese possono essere impiegate per modificare le fasi di cottura individuali per il cibo specifico da cuocere.

Sono disponibili le seguenti funzioni di cottura estese:

PerfectHold


PerfectHold è una funzione di cottura in cui il cibo preparato viene mantenuto nell'unità a una temperatura compresa tra 50°C (122°F) e 100°C (212°F) dopo l'effettivo processo di cottura finché non è pronto per essere servito.

Ready2Cook (preriscaldamento)

Per molti programmi di cottura come la cottura al forno, ad esempio, la giusta temperatura di inizio è importante.

Con Ready2Cook, la zona di cottura può essere riscaldata o raffreddata automaticamente alla giusta temperatura di inizio.

Preselezione del tempo di inizio

 CAUTELA
Quando si utilizza il ritardo del tempo di inizio, nella zona di cottura possono verificarsi temperature che promuovono la crescita di microorganismi nocivi nel cibo da cuocere. Osservare le normative relative al trattamento degli alimenti.

Il ritardo del tempo di inizio può essere utilizzato per impostare un periodo di attesa fino all'inizio del programma.

In questo modo è possibile evitare colli di bottiglia nella produzione e nella preparazione.

Il cibo preparato può essere caricato sull'unità ed è possibile selezionare il programma di cottura desiderato.

Sistema di sfiato vapore (SES)

Questa funzione viene attivata per impostazione predefinita per tutti i programmi di cottura con un tempo di cottura superiore ai 6 minuti.

Il sistema di sfiato vapore (SES) viene attivato automaticamente poco tempo dopo la fine della cottura.

Dopo il tempo di cottura, il sistema di sfiato vapore (SES) estrae il vapore dalla zona di cottura. A questo punto è possibile aprire lo sportello della zona di cottura senza rischio di lesioni.

RackControl

Con la funzione di cottura estesa RackControl è possibile cuocere contemporaneamente e con tempi differenti cibi diversi come patate, cavolfiori, piselli, carote e carne.

RackControl controlla i vari tempi di cottura in un unico processo. Quando un tempo di cottura è scaduto, viene emesso un segnale acustico e il cibo cucinato può essere rimosso. RackControl è ideale per cotture continue.

FamilyMix

Con la funzione di cottura estesa FamilyMix, i giusti programmi di cottura vengono visualizzati nel menu *Cottura automatica* (autoChef) per la modalità di cottura attualmente impostata. I programmi di cottura visualizzati hanno lo stesso clima di cottura e un tempo di cottura identico o più breve. Toccando i suggerimenti individuali si trasferiscono i tempi di cottura per i singoli prodotti alla funzione RackControl, dove possono essere avviati nel momento desiderato durante il processo di cottura.

Umidificazione manuale

L'umidificazione manuale permette di aumentare l'umidità della zona di cottura durante il funzionamento.

L'umidificazione manuale può essere utilizzata solo nelle modalità di cottura ad aria calda e Delta-T.

Tempo di inattività

Con la funzione di cottura estesa Tempo di inattività, è possibile inserire una fase di cottura durante la quale il riscaldamento e le ventole sono programmate per spegnersi per un certo periodo di tempo.

3.2.5 Misurazione della temperatura interna

Quando si utilizza la misurazione della temperatura interna, la temperatura all'interno del cibo da cuocere viene misurata da un sensore.

Il sensore di temperatura interno misura la temperatura interna in uno o più punti, a seconda della versione. La temperatura misurata nel punto più freddo viene impiegata per controllare il processo di cottura.

Non appena viene raggiunta la temperatura interna desiderata, il processo di cottura viene terminato automaticamente o, in caso di un programma di cottura multifase, avanza alla fase di cottura successiva.

L'uso della misurazione della temperatura interna offre i vantaggi seguenti:

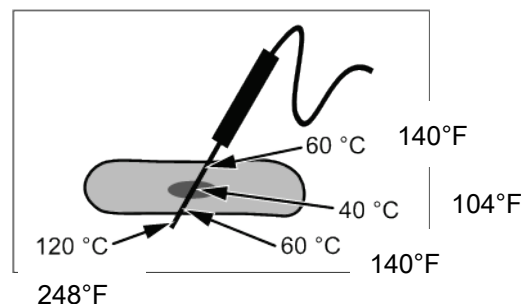
- Minore consumo di energia e acqua
- Nessuna cottura eccessiva
- Minore perdita di peso del cibo da cuocere

Sono disponibili i seguenti sensori di temperatura interna:

- Sensore di temperatura interno a 4 punti

o

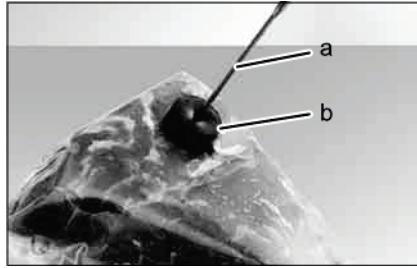
- Secondo sensore di temperatura interno a 4 punti (opzionale)



Misurazione della temperatura interna con un sensore di temperatura interno a 4 punti

o

- Sensore di temperatura interno per sottovuoto (opzionale)



Misurazione della temperatura interna con un sensore di temperatura interno per sottovuoto

a	Sensore di temperatura interno per sottovuoto	b	Gommapiuma
---	---	---	------------

3.2.6 Lettore di codici a barre

Il lettore di codici a barre legge il codice a barre presente sulla confezione del cibo da cuocere e lo trasmette all'unità. L'unità cerca quindi il giusto programma di cottura per il cibo da cuocere. Se trova diversi programmi di cottura adatti, questi vengono visualizzati in un elenco.

È necessario che i programmi di cottura vengano assegnati a un'identificazione corrispondente al momento del salvataggio.

3.2.7 Porta USB

L'unità è dotata di una porta USB (USB 2.0).

I registri HACCP possono essere esportati tramite la porta USB.

Alla porta USB può essere collegato un lettore di codici a barre wireless o a cavo (opzionale).

3.2.8 Registrazione HACCP

Tutte le fasi di cottura vengono registrate con un numero nel registro HACCP.

I dati vengono esportati tramite la porta USB.

3.2.9 VideoAssist

VideoAssist può essere utilizzato per visualizzare video con spiegazioni aggiuntive sul funzionamento.

3.2.10 Pulitura automatica WaveClean

Con la pulizia automatica WaveClean, la zona di cottura viene pulita e quindi risciacquata con una cartuccia detergente destinata specificatamente al programma.

3.2.11 CombiDoctor (programma di autodiagnostica)

CombiDoctor usa un programma autodiagnostico selezionabile per controllare i componenti utilizzati per il controllo clima e la pulizia.

3.3 Funzioni degli elementi operativi e di controllo e del display

NOTA
Per vedere gli elementi operativi e del display, consultare la pagina seguente.

Simbolo	Elemento operativo e del display	Funzione
	Pulsante <i>On Off</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ "I" accende l'unità ▪ "O" spegne l'unità
	Pulsante "Cottura automatica"	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apre il menu <i>Cottura automatica</i> per la selezione dei programmi
	Pulsante "Cottura manuale"	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apre il menu <i>Cottura manuale</i> per la selezione delle modalità di cottura
	Pulsante "Funzioni apparecchiatura"	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apre il menu <i>Funzioni apparecchiatura</i> per la selezione della pulizia e delle impostazioni

Simbolo	Elemento operativo e del display	Funzione
	Pulsante <i>Selezione lingua</i>	<ul style="list-style-type: none"> Indica che la lingua operativa dell'unità può essere selezionata qui toccando la bandiera di un paese <p>La selezione e il numero delle lingue selezionabili possono essere specificati nel menu <i>Funzioni apparecchiatura</i>, nel campo delle impostazioni "Lingue".</p>
	Pulsante <i>Indietro</i>	<ul style="list-style-type: none"> Toccandolo una volta porta l'utente al menu precedente Toccandolo due volte porta l'utente direttamente al menu principale
	Pulsante <i>FlexiHelp</i>	<ul style="list-style-type: none"> Visualizza i testi della guida per il menu o la finestra attiva.

3.4 Applicazione

3.4.1 Capacità della piastra durante la rigenerazione

Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal numero di piastre.

Versione	Diametro piastra		
	26 cm (10,24")	28 cm (11,02")	32 cm (12,1")
6.15	30 (11,81)	24 (9,45)	22 (8,66)
6.21	30 (11,81)	24 (9,45)	22 (8,66)
10.15	50 (19,69)	40 (15,75)	40 (15,75)
10.21	50 (19,69)	40 (15,75)	40 (15,75)

Versione	Diametro piastra		
	26 cm (10,24")	28 cm (11,02")	32 cm (12,1")
20.15	100 (39,37)	80 (31,5)	80 (31,5)
20.21	120 (47,24)	120 (47,24)	80 (31,5)
succ.	griglia 1/1 GN		Reggiteglie o carrello teglie

3.4.2 Capacità di carico

Carrello reggiteglie e carrello teglie

Versione	Max. per teglia		Max. per unità	
	(kg)	(libbre)	(kg)	(libbre)
6.15	15	33	50	110
6.21	15	33	50	110
10.15	15	33	80	176
10.21	15	33	80	176
20.15	15	33	150	330
20.21	15	33	150	330

3.4.3 Impostazione temperatura standard

L'intervallo di impostazione della temperatura della zona di cottura dipende dal tipo di cottura.

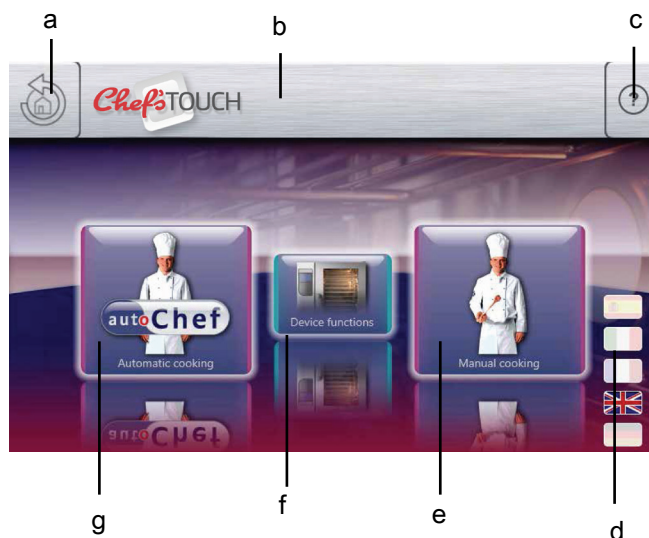
Tipo di cottura	Valore standard		Intervallo di impostazione		Incrementi di modifica (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
A vapore	100	212	0 - 99	86 - 320	1 pressione del pulsante
Combinata a vapore	150	302	30 - 250	86 - 482	1 pressione del pulsante
Ad aria calda	180	356	30 - 250	86 - 482	1 pressione del pulsante
Rigenerazione	50	122	30 - 150	86 - 302	1 pressione del pulsante

3.4.4 Impostazione temperatura interna

L'intervallo di impostazione della temperatura interna dipende dal tipo di cottura.

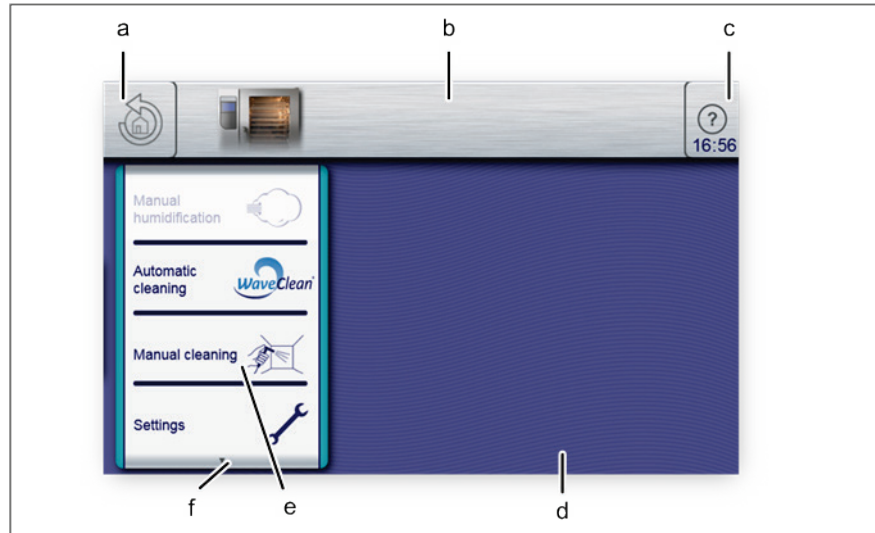
Tipo di cottura	Valore standard		Intervallo di impostazione		Incrementi di modifica (°C)
	(°C)	(°F)	(°C)	(°F)	
A vapore	70	158	0 - 99	32-210	1 pressione del pulsante
Combinata a vapore	70	158	0 - 99	32-210	1 pressione del pulsante
Ad aria calda	70	158	0 - 99	32-210	1 pressione del pulsante
Rigenerazione	50	158	20 - 99	68-210	1 pressione del pulsante

3.5 Controlli dell'apparecchiatura Chef's Touch



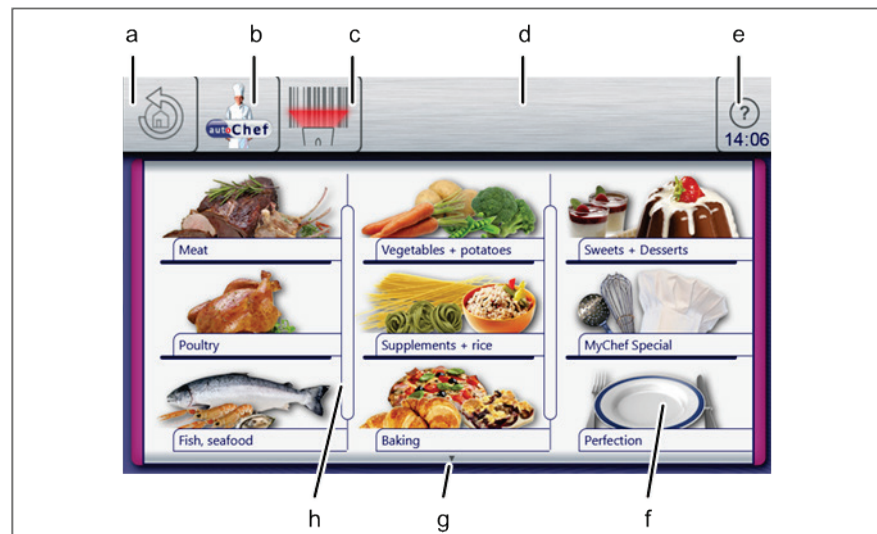
Menu principale

a	Pulsante <i>Indietro</i>	e	Pulsante "Cottura manuale"
b	Barra informazioni	f	Pulsante "Funzioni apparecchiatura"
c	Pulsante <i>FlexiHelp</i>	g	Pulsante "Cottura automatica"
d	Pulsante <i>Selezione lingua</i>		



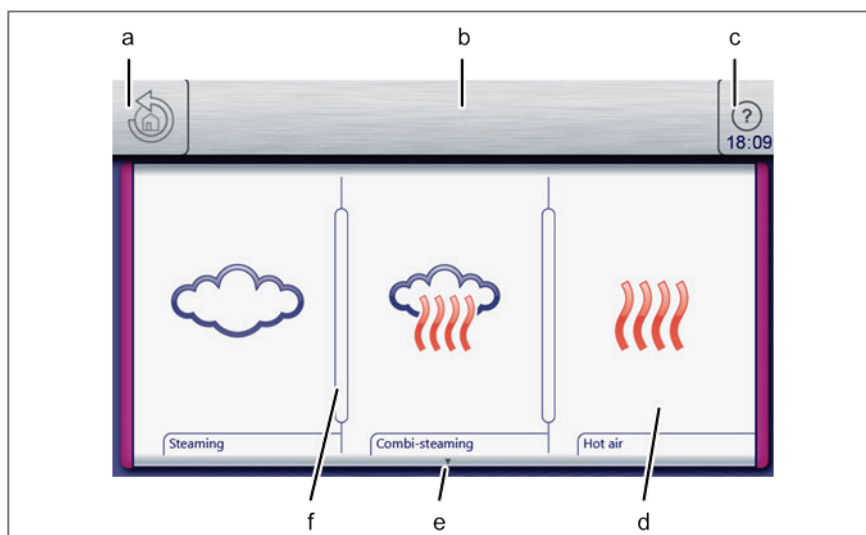
Menu Funzioni apparecchiatura

a	Pulsante <i>Indietro</i>	d	Finestra
b	Barra informazioni	e	Campo <i>Pulisci touchscreen</i>
c	Pulsante <i>FlexiHelp</i>	f	Simbolo freccia <i>Pagina successiva</i>



Cottura automatica, menu AutoChef

a	Pulsante <i>Indietro</i>	e	Pulsante <i>FlexiHelp</i>
b	Pulsante "autoChef"	f	Campo "Perfezione"
c	Pulsante <i>Lettore codici a barre</i>	g	Simbolo freccia <i>Pagina successiva</i>
d	Barra informazioni	h	Barra di separazione



Menu Cottura manuale

a	Pulsante <i>Indietro</i>	d	Campo "Aria calda"
b	Barra informazioni	e	Simbolo freccia <i>Pagina successiva</i>
c	Pulsante <i>FlexiHelp</i>	f	Barra di separazione

3.5.1 Funzionamento del touchscreen

NOTA

Il touchscreen può essere utilizzato indossando guanti in lattice.

Toccando il touchscreen si eseguono i comandi che fanno funzionare l'unità.

Azione	Funzione
Toccare	Per selezionare o attivare elementi del display come pulsanti, campi, schede.
Toccare due volte	Per eseguire funzioni speciali toccando rapidamente due volte un pulsante
Scorrere con la punta del dito	Per cambiare la pagina o il valore impostato scorrendo con la punta del dito verso l'alto, verso il basso, verso sinistra o verso destra, toccando e quindi mantenendo il contatto con il campo da modificare.

3.5.2 Elementi del display

La tabella seguente elenca gli elementi di base del display del sistema di controllo dell'unità con alcuni esempi.

Elemento del display	Funzione
Barra informazioni	<p>La barra informazioni è la barra posta più in alto sul touchscreen ed è sempre visibile.</p> <p>Viene utilizzata per visualizzare le informazioni correnti, ad esempio le categorie o i programmi di cottura.</p>
Menu	<p>I menu hanno un bordo colorato che identifica l'argomento associato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Blu per le funzioni dell'apparecchiatura e ▪ Viola per le funzioni di cottura. <p>I menu contengono spesso barre di separazione verticali per semplificare i gesti di scorrimento.</p> <p>I menu rappresentano i punti di ingresso centrali e forniscono una panoramica sulle funzioni e sui sottomenu selezionabili.</p>
Finestra	<p>Le finestre hanno un bordo colorato e si aprono dai menu o dalle finestre di livello superiore.</p> <p>Nelle finestre vengono eseguite le funzioni e vengono visualizzate le impostazioni.</p> <p>A seconda della funzione, esistono diversi tipi di finestre, ad esempio Trova.</p>
Campo	<p>I campi sono aree definite da barre di separazione all'interno delle finestre o dei menu.</p> <p>Toccando i campi si aprono le funzioni e le impostazioni.</p>
Pulsante	<p>I pulsanti sono aree racchiuse da bordi nelle finestre o nei menu.</p> <p>Toccando i pulsanti si confermano le impostazioni. I pulsanti controllano le funzioni e sono utilizzati per spostarsi tra i menu e le finestre.</p>

Elemento del display	Funzione
Pagina	<p>Le pagine sono le aree di contenuto delle finestre e dei menu. Diverse pagine possono susseguirsi in sequenza.</p> <p>Il simbolo di una freccia visualizza le pagine successive. Per passare alla pagina precedente o successiva è necessario scorrere verso il basso o verso l'alto.</p>
Scheda	<p>Sul lato sinistro del touchscreen si trovano una scheda <i>blu</i> e una <i>verde</i>. Le schede sono disponibili solo nella visualizzazione della fase di cottura.</p> <p>Toccano le schede è possibile accedere rapidamente alle funzioni dell'apparecchiatura e alle funzioni dei programmi di cottura.</p>
Visualizzazione	<p>Le visualizzazioni sono aree contenenti informazioni all'interno delle finestre.</p> <p>Le visualizzazioni mostrano le voci e le informazioni correnti, alcune delle quali possono essere attivate mediante tocco.</p>
Simbolo	<p>I simboli sono elementi grafici nelle finestre e nella barra degli strumenti.</p> <p>I simboli indicano gli stati correnti e le funzioni possibili, alcune delle quali possono essere attivate mediante tocco.</p>
Campo a scorrimento	<p>I campi a scorrimento sono aree in cui è possibile definire delle impostazioni scorrendo con il dito.</p>

4 Messa in opera dell'unità

Requisito

- Eventuale imballaggio rimosso dalla zona di cottura
 - Pellicola protettiva rimossa dall'alloggiamento
 - a) Pulire l'unità.
 - b) Inserire i dati sulla targhetta Targhetta [→ 81].
 - c) Accendere l'unità e selezionare il programma di cottura *Combinata a vapore* nel menu "Cottura manuale"
 - d) Impostare la temperatura su 200°C (392°) Impostazione della temperatura di cottura [→ 46].
- ⇒ Fare funzionare l'unità per 20 minuti.

5 Funzionamento dell'unità

	NOTA
	Sotto VideoAssist è possibile selezionare dei filmati esplicativi premendo il pulsante Guida.

5.1 Accensione e spegnimento dell'unità

5.1.1 Accensione

- a) Premere "I" sul pulsante *On Off*.
 - ⇒ Ora l'unità è accesa.
 - ⇒ Il sistema di controllo avvia automaticamente il processo di accensione. La barra di avanzamento sul bordo inferiore del touchscreen visualizza lo stato del processo.
 - ⇒ Il menu principale appare dopo 1 minuto e l'unità è pronta per l'uso.

5.1.2 Spegnimento

	NOTA
	Le ventole potrebbero continuare a funzionare per il raffreddamento; il sistema di controllo dell'unità è scollegato dall'alimentazione.

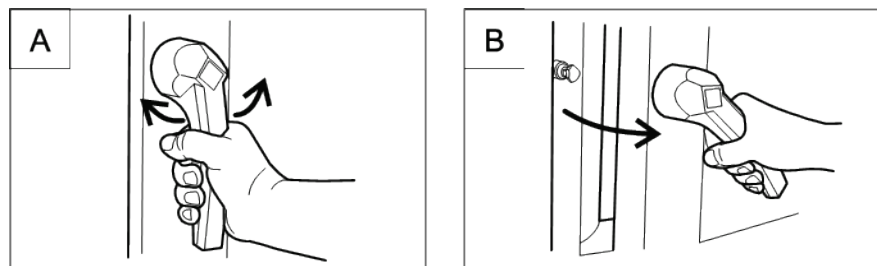
- a) Premere "O" sul pulsante *On Off*.
 - ⇒ Ora l'unità è spenta.

5.2 Apertura e chiusura dello sportello della zona di cottura

	NOTA
	La maniglia a movimento singolo è standard sui modelli da 6 e da 10.

	NOTA
	La maniglia a movimento singolo è standard sul modello da 20 e opzionale sui modelli da 6 e da 10.

5.2.1 Apertura della maniglia a movimento singolo



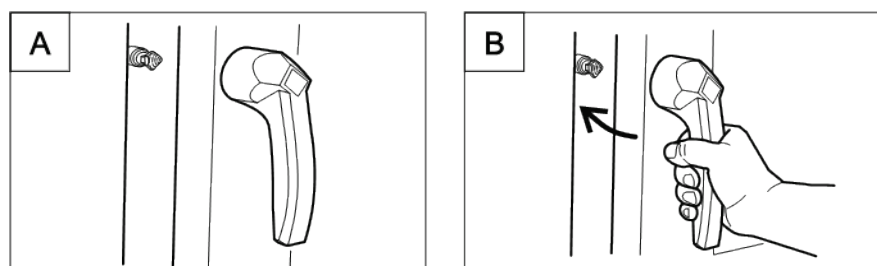
Apertura della maniglia a movimento singolo

- a) Ruotare la maniglia dello sportello in senso orario o antiorario.
 ⇒ Lo sportello della zona di cottura si apre.

	NOTA
	Se si rilascia la maniglia dello sportello, questa torna automaticamente alla posizione iniziale.

- a) Aprire completamente lo sportello della zona di cottura.

5.2.2 Chiusura della maniglia a movimento singolo

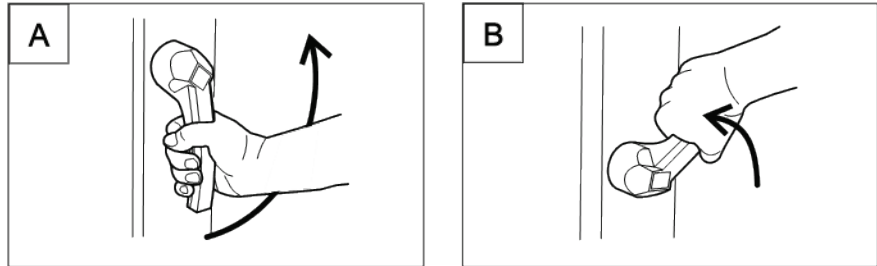


Chiusura della maniglia a movimento singolo

- Maniglia dello sportello nella posizione iniziale

- a) Chiudere lo sportello della zona di cottura applicando pressione.
 ⇒ Lo sportello della zona di cottura si chiude.

5.2.3 Apertura della maniglia a movimento doppio



Apertura della maniglia a movimento doppio

NOTA

Sui modelli da 6 e da 10, per prima cosa ruotare la maniglia dello sportello in direzione antioraria.

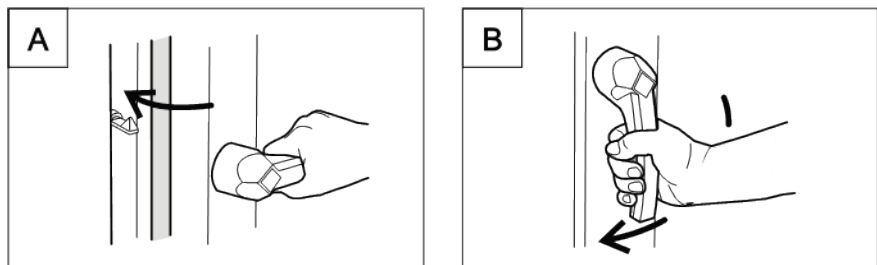
- a) Ruotare la maniglia dello sportello in posizione orizzontale.
 ⇒ Lo sportello della zona di cottura si apre, ma è ancora trattenuto.
 b) Continuare a ruotare verso l'alto la maniglia.
 ⇒ Lo sportello della zona di cottura non è più trattenuto.

NOTA

Se si rilascia la maniglia dello sportello, questa torna automaticamente alla posizione iniziale.

- a) Aprire completamente lo sportello della zona di cottura.

5.2.4 Chiusura della maniglia a movimento doppio




Chiusura della maniglia a movimento doppio

Requisito

- Maniglia dello sportello nella posizione orizzontale iniziale
 a) Chiudere lo sportello della zona di cottura applicando pressione.
 ⇒ Lo sportello della zona di cottura si sblocca.
 b) Ruotare la maniglia verso il basso.
 ⇒ Lo sportello della zona di cottura si chiude.

5.3 Caricamento e svuotamento dell'unità

	<p> ATTENZIONE</p>
	<p>Rischio di ustioni da liquidi bollenti</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Non inserire mai un vassoio di cibo contenente liquido di cottura sollevandolo sopra il livello degli occhi. b) Usare solo vassoi adatti al trasporto del cibo. I vassoi di cibo devono fissarsi saldamente alle staffe di supporto. c) Inserire sempre i vassoi di cibo nei binari a U.
	<p> CAUTELA</p>
	<p>Rischio di lesioni fisiche e del personale dovute al superamento della capacità di carico</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Non superare la capacità di carico massima.
	<p> CAUTELA</p>
	<p>Non utilizzare reggiteglie piegati o danneggiati.</p>

5.3.1 Caricamento e svuotamento

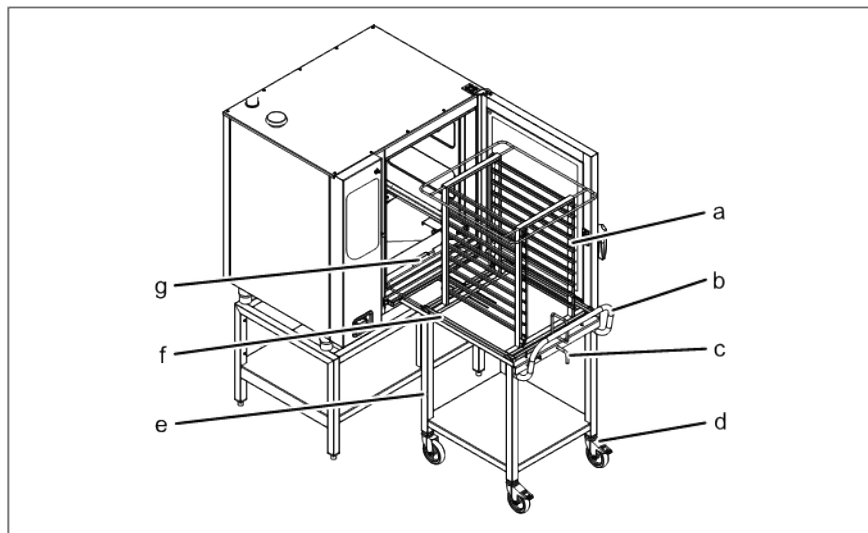
Caricamento

- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Inserire i vassoi di cibo nei reggiteglie.
- c) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
- d) Avviare il processo di cottura.

Svuotamento

- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Estrarre i vassoi di cibo.
- c) Rimuovere tutti i residui di cibo dal filtro di drenaggio.
- d) Lasciare leggermente aperto lo sportello della zona di cottura.
 - ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
 - ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

5.3.2 Caricamento e svuotamento con un carrello reggiteglie



Caricamento e svuotamento con un carrello reggiteglie

a	Reggiteglie	e	Carrello reggiteglie
b	Maniglia a spinta	f	Piastra di supporto reggiteglie
c	Leva	g	Binario
d	Blocco delle rotelle		

Caricamento con un carrello reggiteglie

Requisito

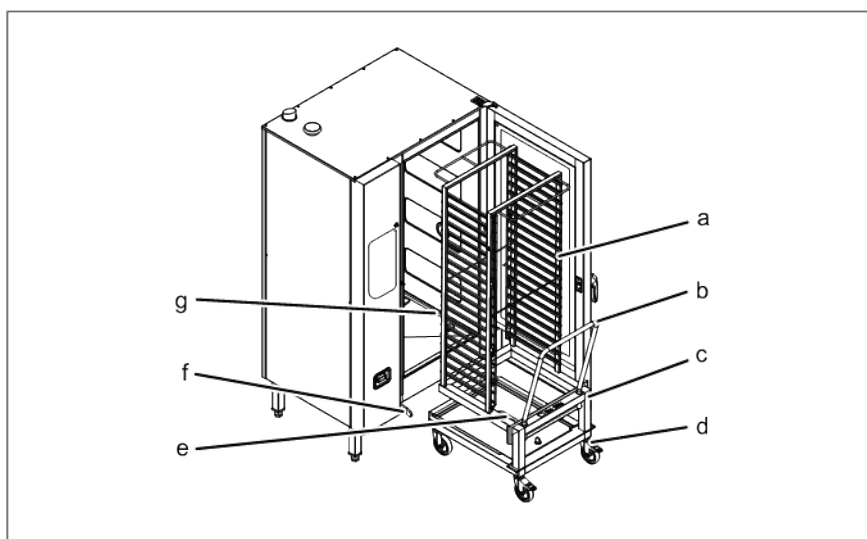
- Estrarre i reggiteglie e posizionare i binari sui perni
 - I vassoi di cibo devono essere fissati saldamente al reggiteglie
- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
 - b) Ruotare la leva sul vassoio reggiteglie.
 - ⇒ Il reggiteglie è fissato per impedire che rotoli verso il basso.
 - ⇒ Verificare che il reggiteglie sia bloccato tirandolo leggermente.
 - c) Caricare il reggiteglie.
 - d) Posizionare il carrello reggiteglie presso l'unità.
 - ⇒ Bloccare le rotelle per evitare che il carrello rotoli via.
 - e) Ruotare la leva.
 - ⇒ Il reggiteglie è ora libero di muoversi.
 - f) Inserire completamente il reggiteglie finché le rotelle non si fermano contro le aperture del binario.
 - g) Ritirare la piastra di supporto del reggiteglie e fissarla con la leva.

- h) Allontanare il carrello reggiteglie dall'unità.
- i) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
- j) Avviare il processo di cottura.

Svuotamento con un carrello reggiteglie

- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Posizionare il carrello reggiteglie presso l'unità.
 - ⇒ Bloccare le rotelle per evitare che il carrello rotoli via.
- c) Inserire la piastra di supporto del reggiteglie e fissare quest'ultimo sulla piastra.
- d) Tirare il reggiteglie sul carrello reggiteglie e fissarlo.
- e) Sbloccare le rotelle e allontanare il carrello reggiteglie dall'unità.
- f) Rimuovere tutti i residui di cibo dal filtro di drenaggio.
- g) Lasciare leggermente aperto lo sportello della zona di cottura.
 - ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
 - ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

5.3.3 Caricamento e svuotamento con un carrello teglie



Caricamento e svuotamento con un carrello teglie

a	Reggiteglie	e	Pulizia del supporto della cartuccia
b	Maniglia a spinta	f	Binario (sinistro)
c	Carrello teglie	g	Binario (destra)
d	Blocco delle rotelle		

Requisito**Caricamento con un carrello teglie**

- I vassoi di cibo devono essere fissati saldamente al carrello teglie
- a) Caricare il carrello teglie.
 - b) Inserire completamente il carrello teglie.
 - c) Tirare la maniglia all'esterno del carrello teglie.
 - d) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
 - e) Avviare il processo di cottura.

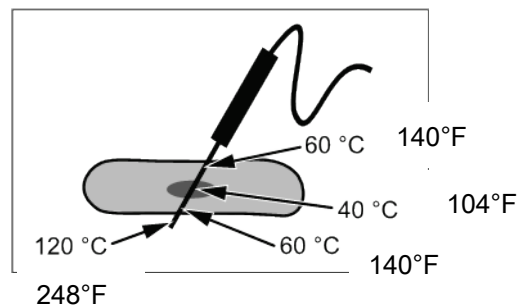
Svuotamento con un carrello teglie

- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Inserire la maniglia all'interno del carrello teglie.
- c) Ritirare il carrello teglie.
- d) Rimuovere tutti i residui di cibo dal filtro di drenaggio.
- e) Lasciare leggermente aperto lo sportello della zona di cottura.
 - ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
 - ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

5.4 Uso del sensore di temperatura interno

	<p>⚠ ATTENZIONE</p>
	<p>Rischio di lesioni da scoppio del sensore di temperatura interno</p> <p>a) Il sensore di temperatura interno può scoppiare a causa di surriscaldamento del puntale di misurazione.</p> <p>b) Mai scaldare un sensore di temperatura interno con un accendino o un'altra fonte di calore.</p>
	<p>NOTA</p>
	<p>La misurazione della temperatura interna è consigliabile per tutti i tipi di cottura per ottenere risultati ottimali.</p> <p>L'unità dispone di un sensore di temperatura interno nella zona di cottura e può essere dotato di una connessione opzionale per un sensore di temperatura esterno.</p>

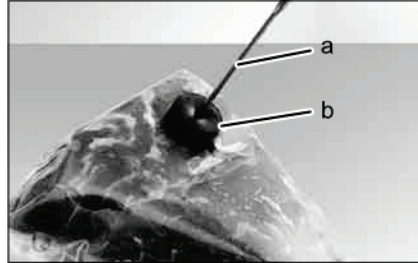
5.4.1 Misurazione con un sensore di temperatura interno a 4 punti



Sensore di temperatura interno con quattro punti di misurazione

- Inserire completamente il sensore di temperatura interno nel cibo da cuocere.
- Inserire il sensore di temperatura interno nella parte più spessa del cibo da cuocere.
- Quando si cucina della carne con osso, inserire il sensore di temperatura interno vicino all'osso.
- Quando si cucinano pezzi di cibo più lunghi, inserire il sensore di temperatura interno trasversalmente al cibo per evitare di creare un foro al centro della fetta.
- Quando si cucina la selvaggina, inserire il sensore di temperatura interno all'interno della coscia.

5.4.2 Misurazione con un sensore di temperatura interno per sottovuoto



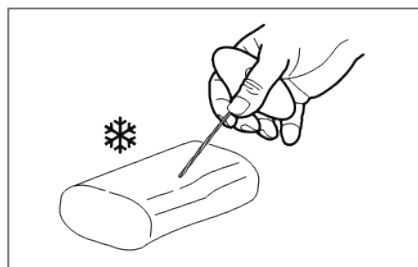
Sensore di temperatura interno per sottovuoto con cuscinetti sottovuoto

- a) Collegare i cuscinetti sottovuoto in gommapiuma o in gomma espansa al cibo in confezione sottovuoto da cuocere.
- b) Inserire sempre completamente i cuscinetti del sensore di temperatura interno per sottovuoto nel cibo da cuocere.
- c) Inserire il sensore di temperatura interno per sottovuoto nella parte più spessa del cibo da cuocere.
- d) Quando si cucina della carne con osso, inserire il sensore di temperatura interno per sottovuoto vicino all'osso.
- e) Quando si cucinano pezzi di cibo più lunghi, inserire il sensore di temperatura interno per sottovuoto trasversalmente al cibo per evitare di creare un foro al centro della fetta.
- f) Quando si cucina la selvaggina, inserire il sensore di temperatura interno per sottovuoto all'interno della coscia.

5.4.3 Misurazione della temperatura interna durante la cottura di cibi congelati

NOTA

Quando si cuoce del cibo congelato, la misurazione con un sensore di temperatura interno per sottovuoto non è possibile.



Esecuzione di un foro con un succhiello

1. Usare un succhiello per creare un foro per l'inserimento del sensore.
2. Collocare il cibo da cuocere nella teglia o nella pentola.
3. Collocare la teglia o la pentola nell'unità.
4. Inserire il sensore di temperatura interno nel cibo da cuocere.

5.5 Impostazioni di base

Le impostazioni di base per il funzionamento possono essere visualizzate e modificando immettendo la password "111".

5.5.1 Apertura del menu Impostazioni

Requisito

- > L'unità è accesa
- > Viene visualizzato il menu principale
- a) Toccare il pulsante Funzioni apparecchiatura.
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Funzioni apparecchiatura*.
- b) Toccare il campo "Impostazioni".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *PIN*.
- c) Immettere la password.
- d) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Impostazioni apparecchiatura*.
- ⇒ Le impostazioni di base possono essere modificate.

Alla consegna, l'unità contiene impostazioni predefinite.

Questi campi possono essere modificati nella finestra "Impostazioni":

- Informazioni sull'apparecchiatura
- Esporta HACCP
- Impostazioni preferite
- CombiDoctor
- Seleziona lingua
- Altezza di installazione
- Impostazioni audio
- Seleziona segnali acustici
- Data e ora
- Seleziona il ricettario
- Importa il ricettario del produttore
- Blocca il ricettario

- Importa programmi HansDampf
- Aggiornamento software
- Importa contenuti aggiuntivi
- Esporta dati di registro
- Unità di impostazione

Questi campi si attivano o disattivano nella finestra "Impostazioni":

- Controllo qualità attivo o disattivo
- Display eco attivo o disattivo
- Blocco operazione attivo o disattivo

5.5.2 Recupero delle informazioni sull'apparecchiatura

	NOTA
	Le informazioni sull'apparecchiatura contengono dati sulla versione software e hardware, il numero di serie dell'unità e i dati di contatto.

Requisito

- Viene visualizzato il menu *Impostazioni*.
- a) Toccare il pulsante "Informazioni apparecchiatura".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Informazioni apparecchiatura*.
 - ⇒ È ora possibile leggere le informazioni sull'apparecchiatura.

5.5.3 Impostazione della data e dell'ora

	NOTA
	Osservare attentamente il formato data e ora visualizzato. Se i valori non sono validi, l'immissione non viene accettata.



Finestra di impostazione di data e ora

Requisito

- Viene visualizzato il menu *Impostazioni*.
- a) Toccare il campo "Imposta data e ora".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
 - ⇒ Viene visualizzata la *Tastiera*.
- b) Immettere la data e l'ora.
- c) Toccare il pulsante Conferma.
 - ⇒ La *Tastiera* si chiude.
- ⇒ La data e l'ora sono impostate.

5.5.4 Pre-impostazione della selezione lingua

	<p>NOTA</p> <p>È possibile specificare un massimo di 5 lingue per la selezione della lingua nel menu principale.</p>
	<p>NOTA</p> <p>I campi evidenziati rappresentano le lingue specificate. I campi non evidenziati sono le lingue che non sono state specificate.</p>
	<p>NOTA</p> <p>La lingua attualmente impostata non può essere deselezionata.</p>



Finestra di impostazione della lingua

Requisito

- Viene visualizzato il menu *Impostazioni*.
- a) Toccare il campo "Seleziona lingua".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Lingue*.
- b) Selezionare o deselezionare la lingua toccando i campi con la bandiera del paese.
 - ⇒ Le lingue selezionate vengono visualizzate.
- c) Toccare il pulsante "OK".
 - ⇒ Le lingue sono state preimpostate per la selezione lingua e sono disponibili nel menu principale.

5.5.5 Attivazione e annullamento dell'operazione di blocco

5.5.5.1 Attivazione dell'operazione di blocco

Requisito

- La funzione "Attiva operazione di blocco" viene attivata nel menu *Impostazioni*.
- a) Toccare e tenere premuto per 3 secondi il centro della barra delle informazioni.
 - ⇒ Il pulsante FlexiHelp scompare e appare il simbolo di blocco nella barra delle informazioni.
 - ⇒ Il touchscreen è bloccato.

5.5.5.2 Annullamento dell'operazione di blocco



Sbloccare il menu principale immettendo il PIN

Requisito

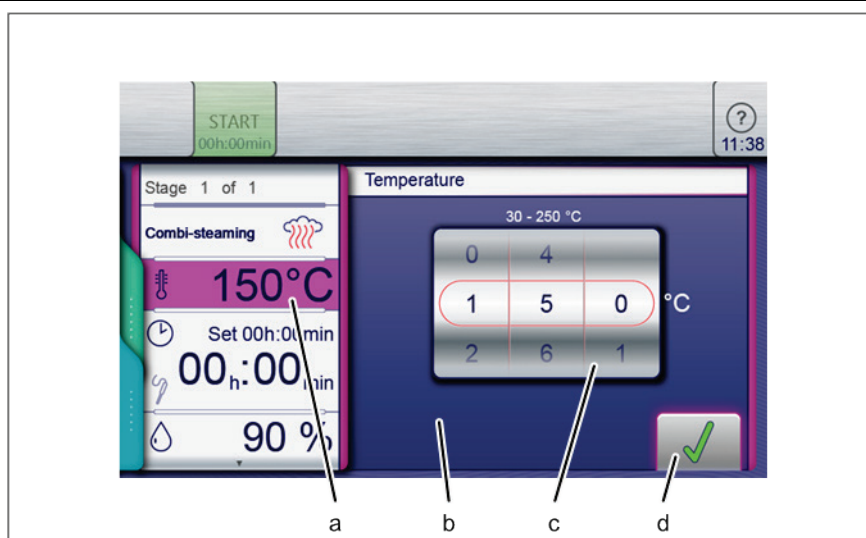
- Il touchscreen è bloccato.
- a) Toccare il simbolo di blocco.
 - ⇒ Viene visualizzata la Tastiera.
- b) Immettere la password.
 - ⇒ L'operazione di blocco viene annullata immettendo la password "369".
- ⇒ Il simbolo di blocco e la tastiera scompaiono. Il pulsante *FlexiHelp* appare nella barra delle informazioni e il touchscreen è sbloccato.

5.6 Funzioni di base

5.6.1 Impostazione della temperatura di cottura

NOTA

L'intervallo di temperatura è diverso a seconda della modalità di cottura.
A una temperatura di cottura al di fuori dell'intervallo di temperatura consentito, il display diventa rosso.



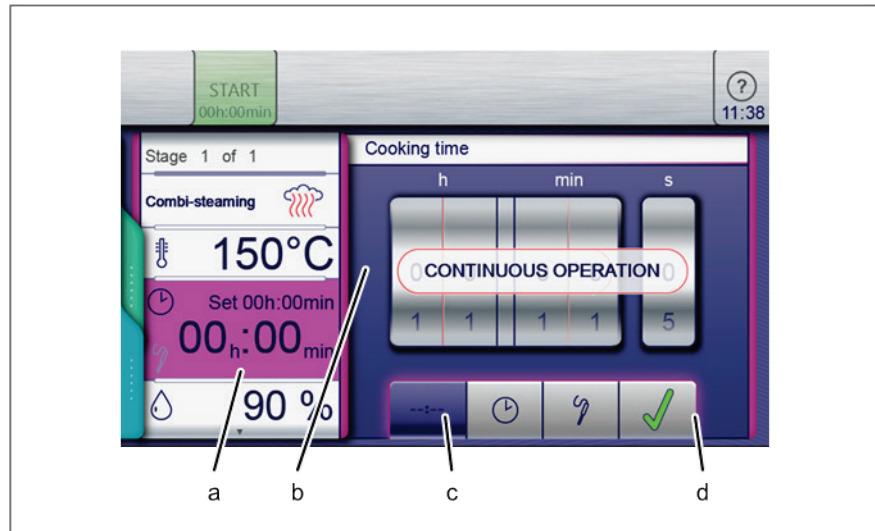
Finestra di impostazione della temperatura di cottura

a	Campo <i>Temperatura</i>	c	Campo a scorrimento
b	Finestra <i>Impostazione</i>	d	Pulsante <i>Conferma</i>

Requisito

- > Programma di cottura selezionato
- a) Toccare il campo *Temperatura di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- b) Toccare il campo *Temperatura*.
- c) Facendo scorrere il dito, impostare i campi a scorrimento sulla temperatura desiderata.
 - ⇒ Scorrere verso l'alto o verso il basso per aumentare o ridurre la temperatura di cottura.
- d) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
 - ⇒ La finestra *Modalità di cottura* visualizza la temperatura di cottura impostata.
- ⇒ La temperatura di cottura è impostata.

5.6.2 Impostazione del tempo di cottura e del funzionamento continuo



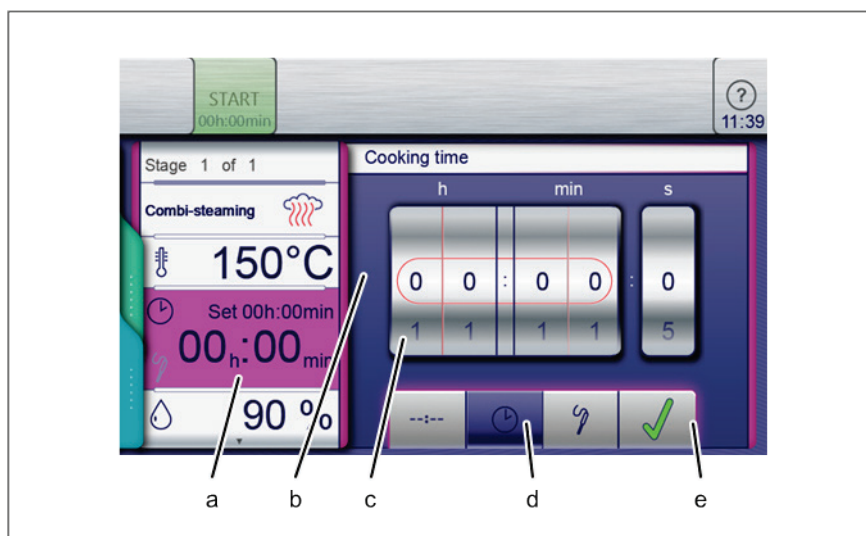
Impostazione del tempo di cottura sul funzionamento continuo

a	Campo <i>Tempo di cottura</i>	c	Pulsante <i>Funzionamento continuo</i>
b	Finestra <i>Impostazione</i>	d	Pulsante <i>Conferma</i>

Requisito

- Programma di cottura selezionato
- a) Toccare il campo *Tempo di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- b) Toccare il pulsante *Funzionamento continuo*.
- c) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
 - ⇒ La finestra *Modalità di cottura* visualizza il tempo di cottura.
- ⇒ Il tempo di cottura viene impostato sul funzionamento continuo e terminerà dopo 24 ore.

Impostazione del tempo di cottura



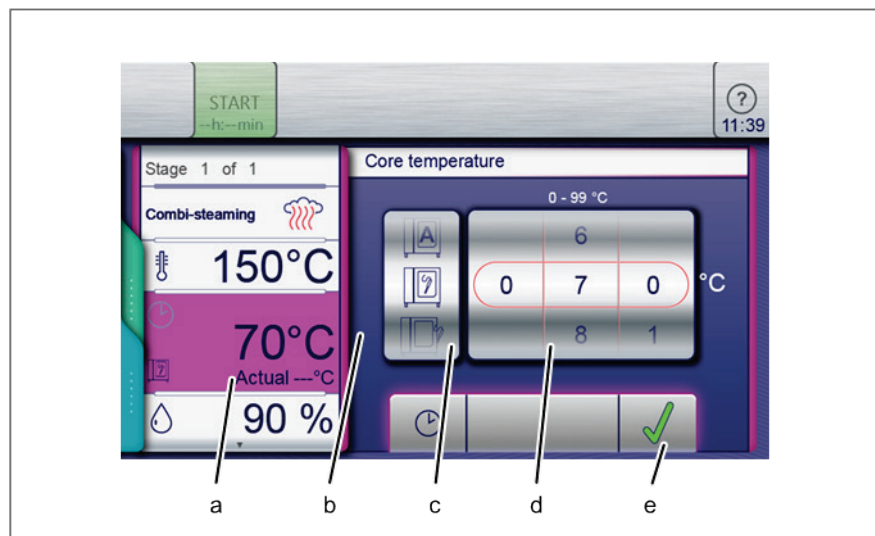
Impostazione del tempo di cottura

a	Campo <i>Tempo di cottura</i>	d	Pulsante <i>Tempo di cottura</i>
b	Finestra <i>Impostazione</i>	e	Pulsante <i>Conferma</i>
c	Campo a scorrimento		

Requisito

- > Programma di cottura selezionato
- a) Toccare il campo *Tempo di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- b) Toccare il pulsante *Tempo di cottura*.
- c) Facendo scorrere il dito, impostare i campi a scorrimento sulla temperatura desiderata.
 - ⇒ Scorrere verso l'alto o verso il basso per aumentare o ridurre il tempo di cottura.
- d) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
 - ⇒ La finestra *Modalità di cottura* visualizza il tempo di cottura.
- ⇒ Il tempo di cottura è impostato.

5.6.3 Impostazione della temperatura interna



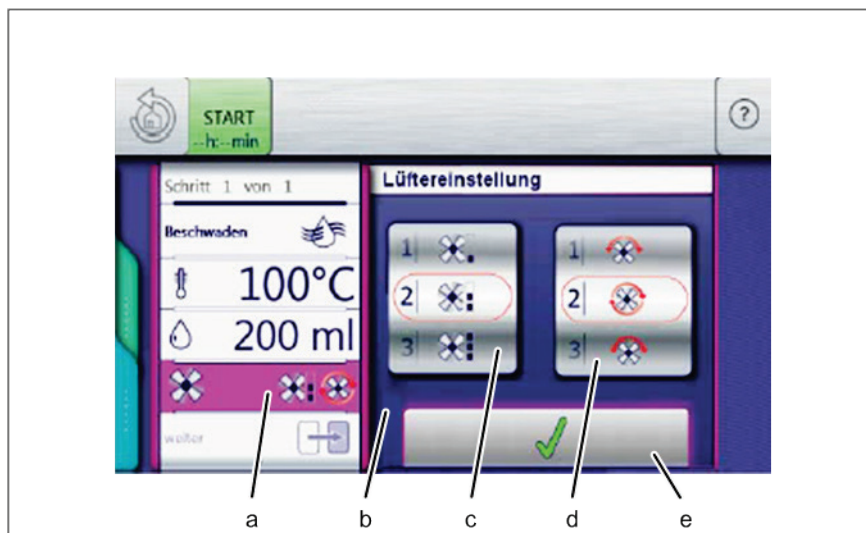
Finestra di impostazione della temperatura interna per la visualizzazione interna ed esterna

a	Campo <i>Temperatura interna</i>	d	Campo a scorrimento <i>Temperatura</i>
b	Finestra <i>Impostazione</i>	e	Pulsante <i>Conferma</i>
c	Campo a scorrimento <i>Tipo di sensore temperatura interno</i>		

Requisito

- Programma di cottura selezionato
- Impostazione del tempo di cottura
- a) Toccare il campo *Tempo di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra di impostazione *Tempo di cottura*.
- b) Toccare il pulsante *Temperatura interna*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra di impostazione *Temperatura interna*.
- c) Facendo scorrere il dito, impostare i campi a scorrimento sulla temperatura desiderata.
 - ⇒ Scorrere verso l'alto o verso il basso per aumentare o ridurre la temperatura interna.
- d) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
 - ⇒ Il campo *Tempo di cottura* diventa *Temperatura interna*.

5.6.4 Impostazione della velocità della ventola e della direzione di rotazione



Impostazione della velocità della ventola e della direzione di rotazione

a	Campo <i>Impostazione ventola</i>	d	Campo a scorrimento <i>Direzione di rotazione ventola</i>
b	Finestra <i>Impostazione</i>	e	Pulsante <i>Conferma</i>
c	Campo a scorrimento <i>Velocità ventola</i>		

Requisito

- Programma di cottura selezionato
- a) Toccare il campo *Impostazione ventola*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- b) Facendo scorrere il dito, impostare il campo a scorrimento *Velocità ventola* sul valore desiderato.
- c) Facendo scorrere il dito, impostare il campo a scorrimento *Direzione di rotazione ventola* sul valore desiderato.
- d) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La velocità e la direzione di rotazione della ventola sono impostate.

5.6.5 Inserimento e rimozione di un'unità flash USB

Inserimento di un'unità flash USB

Requisito

- Unità flash USB con spazio di memoria disponibile minimo di 2 GB e massimo di 32 GB (non inclusa nella confezione)
- Unità flash USB non protetta
- a) Inserire l'unità flash USB.

⇒ L'unità flash USB è pronta dopo circa 20 secondi al massimo.

Estrazione di un'unità flash USB

Requisito

- Esportazione o importazione di dati completati
- a) Estrarre l'unità flash USB.

5.6.6 Esportazione del registro HACCP

Requisito

- Unità flash USB inserita
- Utente collegato tramite password sotto Impostazioni apparecchiatura
- a) Toccare il campo "Esporta HACCP".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Istruzioni di funzionamento*.
- b) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ Il registro HACCP viene esportato sull'unità flash USB.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Conferma*.
- c) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Conferma* viene chiusa.
- ⇒ Il registro HACCP viene esportato sull'unità flash USB.

5.7 Funzioni apparecchiatura

Nel menu "Funzioni apparecchiatura" è possibile selezionare varie funzioni o impostazioni.

5.7.1 Apertura del menu Funzioni apparecchiatura

NOTA
Tutte le funzioni dell'apparecchiatura sono accessibili anche dall'interno di un programma di cottura toccando la scheda blu.

Requisito

- L'unità è accesa
- Viene visualizzato il menu principale
- a) Toccare il pulsante Funzioni apparecchiatura.
 - ⇒ Viene visualizzato il menu Funzioni apparecchiatura.

5.8 Cottura manuale

Nella modalità di cottura manuale sono disponibili le modalità di cottura e altre funzioni. Selezionando uno dei componenti si crea automaticamente un programma di cottura a fase singola.

5.8.1 Apertura del menu Cottura manuale

Requisito

- L'unità è accesa
- Viene visualizzato il menu principale
- a) Toccare il pulsante "Cottura manuale".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Cottura manuale*.

5.8.2 Creazione di un programma di cottura

Requisito

- L'unità è accesa
- Viene visualizzato il menu *Cottura manuale*
- Modalità di cottura selezionata
- a) Toccare il campo *Temperatura di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- b) Facendo scorrere il dito, impostare i campi a scorrimento sul valore desiderato.
- c) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
- d) Toccare il campo *Tempo di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- e) Toccare il pulsante *Funzionamento continuo*, il pulsante *Tempo di cottura* o il pulsante *Temperatura interna*.
- f) Facendo scorrere il dito, impostare i campi a scorrimento sul valore desiderato.
- g) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
- h) Toccare Umidità zona di cottura.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- i) Facendo scorrere il dito, impostare il campo a scorrimento sul valore desiderato.
- j) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
- k) Fare scorrere il dito per passare alla pagina successiva ed effettuare altre impostazioni.
- l) Toccare il campo *Ventola*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Impostazione*.
- m) Impostare la velocità della ventola e la direzione di rotazione.
- n) Facendo scorrere il dito, impostare i campi a scorrimento sul valore desiderato.
- o) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Impostazione* viene chiusa.
- p) Toccare la scheda *verde*.

- ⇒ Viene visualizzata la scheda *verde*.
- q) Salvare o avviare il programma di cottura.

5.9 Programmi di cottura personalizzati dell'utente

Nel menu *Cottura manuale* sono disponibili modalità di cottura e altre funzioni. Utilizzando questi componenti, gli utenti possono creare programmi personalizzati.

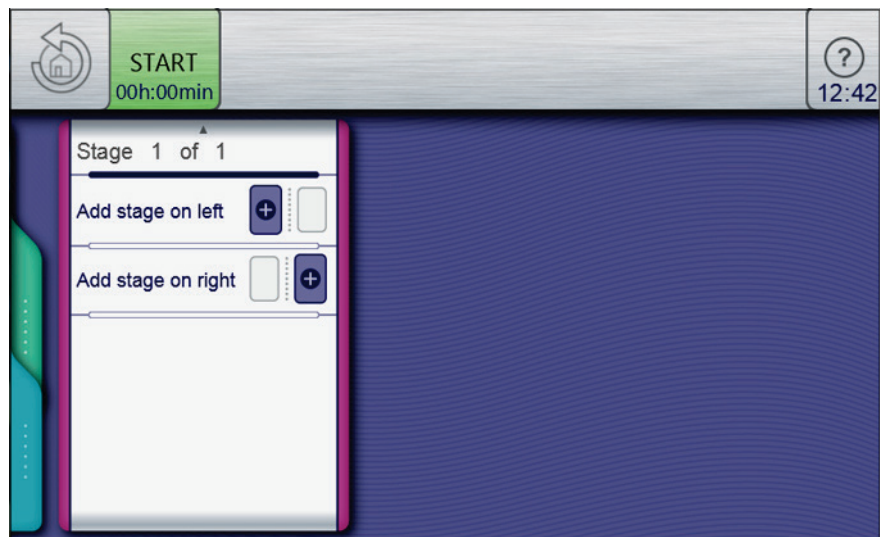
5.9.1 Creazione di un programma di cottura

Requisito

- Viene visualizzato il menu *Cottura manuale*
- a) Toccare il campo corrispondente alla modalità di cottura desiderata.
 - ⇒ La prima fase del programma di cottura viene creata.
 - ⇒ La visualizzazione della fase del programma di cottura mostra "Fase 1 di 1".
- b) Modificare le impostazioni desiderate per la prima fase.
 - ⇒ La prima fase del programma di cottura è stata creata.

Aggiunta di fasi a un programma di cottura

NOTA
È possibile aggiungere fino a 20 fasi a un programma di cottura.



Aggiunta di una fase alla voce del menu

Requisito

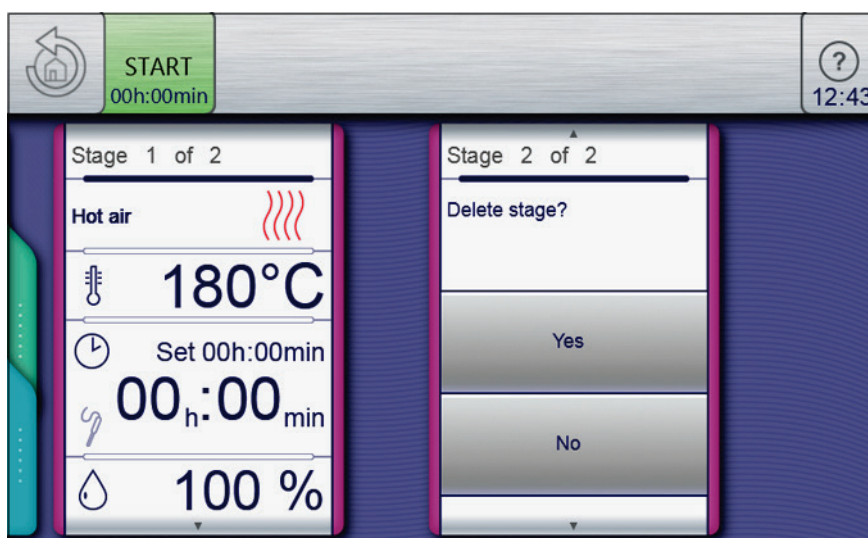
- Il programma di cottura viene creato ed è aperto
- a) Scorrendo con il dito verso l'alto si apre la pagina successiva.
 - ⇒ Viene visualizzata la pagina successiva.
- b) Toccare il campo "Aggiungere fase sulla sinistra".

o

- a) Il campo visualizza "Aggiungere fase sulla destra".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra "Nuova fase".
- b) Selezionare la modalità di cottura o la funzione nella finestra toccandola.
 - ⇒ La visualizzazione della fase del programma di cottura nella finestra mostra la posizione corrente della nuova fase nel programma di cottura.
- c) Modificare le impostazioni per la fase.
 - ⇒ La nuova fase viene aggiunta.

Eliminazione di una fase di un programma di cottura

NOTA	
	Se un programma di cottura contiene una sola fase, questa non può essere eliminata. La funzione non è attiva.



Eliminazione di una fase

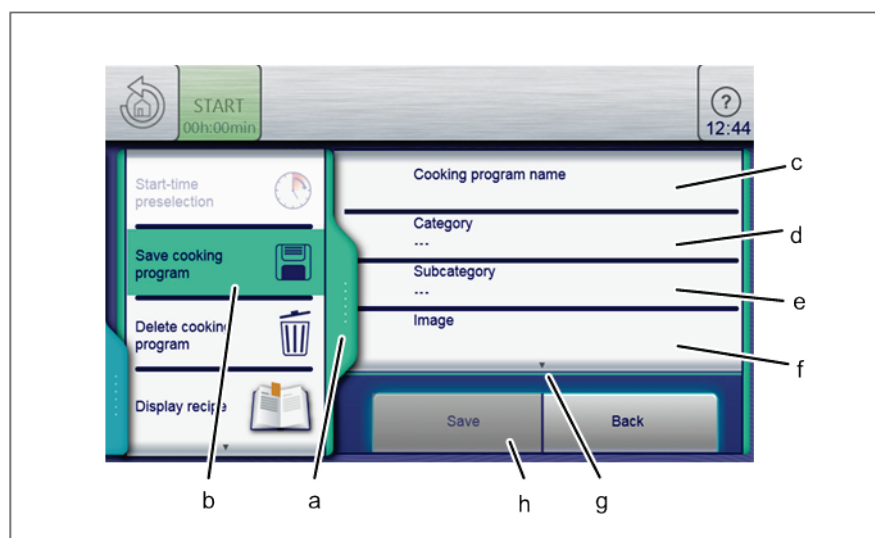
Requisito

- Il programma di cottura viene creato ed è aperto
- a) Selezionare la fase.
 - b) Scorrendo con il dito verso l'alto si apre la pagina successiva.
 - ⇒ Viene visualizzata la pagina successiva per la fase.
 - c) Toccare il campo "Elimina fase".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Elimina*.
 - d) Toccare il pulsante "Sì".
 - ⇒ Questa operazione elimina la fase.
 - ⇒ Le posizioni delle altre fasi del programma di cottura vengono aggiornate.
- ⇒ La fase viene eliminata.

5.9.2 Salvataggio del programma di cottura

⚠ CAUTELA
I programmi di cottura creati possono essere salvati prima dell'avvio o dopo il completamento del programma di cottura.

⚠ CAUTELA
Per salvare un programma di cottura è necessario specificare almeno un nome e una categoria di programma di cottura.



Scheda verde e programma di cottura nella finestra Salva

a	Scheda <i>verde</i>	e	Campo "Sottocategoria"
b	Campo "Salva programma di cottura"	f	Campo "Immagine"
c	Campo "Nome programma di cottura"	g	Simbolo freccia <i>Pagina successiva</i>
d	Campo "Categoria"	h	Pulsante "Salva"

Requisito

➤ Il programma di cottura viene creato e visualizzato

a) Toccare la scheda *verde*.

⇒ Viene visualizzata la finestra *Scheda*.

b) Toccare il campo "Salva programma di cottura".

⇒ Viene visualizzata la finestra *Salva*.

5.9.2.1 Salvataggio del nome del programma di cottura

a) Toccare il campo "Nome programma di cottura".

- ⇒ Viene visualizzato il menu *Tastiera*.
- b) Vengono visualizzati i tasti per immettere il nome del programma desiderato.
- c) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ Il menu *Tastiera* si chiude.
 - ⇒ Il nome del programma viene visualizzato nella finestra *Salva*.

5.9.2.2 Immissione di una categoria

- a) Toccare il campo "Categoria".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Cottura automatica (autoChef)*.
- b) Toccare il campo con la *categoria* desiderata.
 - ⇒ La categoria è impostata.
 - ⇒ Il menu *Cottura automatica (autoChef)* viene chiuso.
 - ⇒ La categoria viene visualizzata nella finestra *Salva*.

5.9.2.3 Immissione di una sottocategoria (opzionale)

- a) Toccare il campo "Sottocategoria".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Sottocategoria*.
- b) Toccare il campo con la *sottocategoria* desiderata.
 - ⇒ La sottocategoria è impostata.
 - ⇒ Il menu *Sottocategoria* si chiude.
 - ⇒ La sottocategoria viene visualizzata nella finestra *Salva*.

5.9.2.4 Assegnazione di un'immagine (opzionale)

- a) Toccare il campo "Immagine".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Immagine*.
- b) Selezionare una foto toccandola.
- c) Selezionare la posizione in cui salvare la foto.
- d) Toccare il pulsante "Foto sull'unità" o il pulsante "Foto sull'unità flash USB".
 - ⇒ La foto viene selezionata.
 - ⇒ Il menu *Immagine* si chiude.
 - ⇒ Il nome della foto viene visualizzato nella finestra *Salva*.

5.9.2.5 Assegnazione di una ricetta (opzionale)

- a) Toccare il campo "Ricetta".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Ricetta*.
- b) Toccare il campo "Ricetta vuota".

- c) Selezionare la posizione di memorizzazione.
- d) Toccare il pulsante "Ricette sull'unità" o il pulsante "Ricette sull'unità flash USB".
 - ⇒ La ricetta è impostata.
 - ⇒ Il menu *Ricetta* si chiude.
 - ⇒ Il nome della ricetta viene visualizzato nella finestra *Salva*.
- e) Toccare il pulsante "Salva" nella finestra *Salva*.
 - ⇒ Il programma di cottura è salvato.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Conferma*.
- f) Toccare il pulsante Conferma.
 - ⇒ La scheda *verde* viene chiusa.
 - ⇒ Il programma di cottura è salvato.

5.9.2.6 Salvataggio dei preferiti (opzionale)

- a) Toccare il campo "Mostra preferiti".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Mostra preferiti*.
- b) Toccare il pulsante "Sì" o il pulsante "No".
 - ⇒ Toccando Sì si visualizza il programma di cottura nel menu Preferiti.

5.9.2.7 Selezione delle caratteristiche del cibo da cuocere (opzionale)

- a) Toccare il campo "Alimento congelato".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Alimento congelato*.
- b) Toccare il pulsante "Sì" o il pulsante "No".
 - ⇒ Toccando Sì si seleziona il cibo da cuocere come alimento congelato.

5.9.2.8 Assegnazione di un'identificazione (opzionale)

- a) Toccare il campo "Identificazione".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Identificazione*.
- b) Toccare il pulsante Lettore *codici a barre*.
 - ⇒ Leggere il codice a barre e assegnarlo a un programma di cottura o cibo da cuocere.

5.9.2.9 Selezione del Controllo Qualità

- a) Toccare il campo "Controllo Qualità".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Controllo Qualità*.
- b) Toccare il pulsante "No".
 - ⇒ Il Controllo Qualità è disattivato per il programma di cottura.

- c) Toccare il pulsante "Sì".
 - ⇒ Toccando Sì si imposta il programma di cottura per una quantità minima di cibo da cuocere.
 - ⇒ Il Controllo Qualità regola automaticamente il tempo di cottura per un carico maggiore.

5.9.3 Esportazione di un programma di cottura

NOTA
I programmi di cottura precedentemente esportati sull'unità flash USB verranno sovrascritti.

Requisito

- Programma di cottura aperto
- Programma di cottura salvato
- Unità flash USB inserita
- a) Toccare la scheda *verde*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Scheda*.
- b) Toccare il campo "Esporta programmi di cottura".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Istruzioni di funzionamento*.
- c) Leggere e quindi chiudere le istruzioni di funzionamento visualizzate.
- d) Chiudere la finestra *Istruzioni di funzionamento*.
- e) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ Il programma di cottura viene esportato sull'unità flash USB.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Conferma*.
- f) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La scheda *verde* viene chiusa.
 - ⇒ Il programma di cottura è esportato.

5.10 Cottura automatica, menu (AutoChef)

Nella modalità "Cottura automatica" sono disponibili tutti i programmi di cottura memorizzati nell'unità. Il programma di cottura viene selezionato nel menu *Cottura automatica*.

5.10.1 Apertura del menu Cottura automatica

Requisito

- L'unità è accesa
- Viene visualizzato il menu principale
- a) Toccare il pulsante "Cottura automatica".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Cottura automatica (autoChef)*.

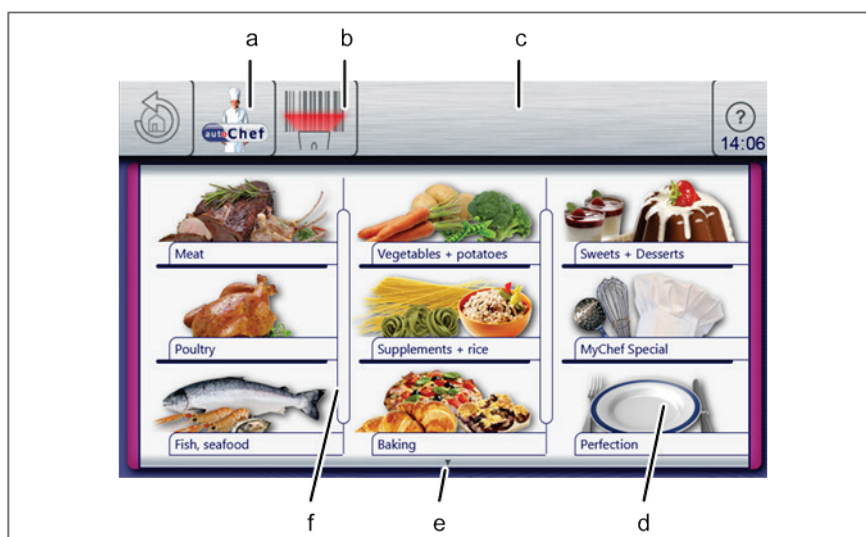
5.10.2 Ricerca e apertura di un programma di cottura

Ricerca e apertura di un programma di cottura per categoria

I programmi di cottura possono essere cercati nel menu *Cottura automatica* in base alla categoria e alla sottocategoria.

NOTA

I simboli delle frecce in una finestra visualizzano sempre la pagina successiva o precedente. Scorrendo con il dito verso l'alto o verso il basso si apre la finestra corrispondente.



Menu *Cottura automatica*

a	Pulsante "autoChef"	d	Campo <i>Categoria</i>
b	Pulsante Lettore <i>codici a barre</i>	e	Simbolo freccia <i>Pagina successiva</i>
c	Barra informazioni	f	Barra di separazione

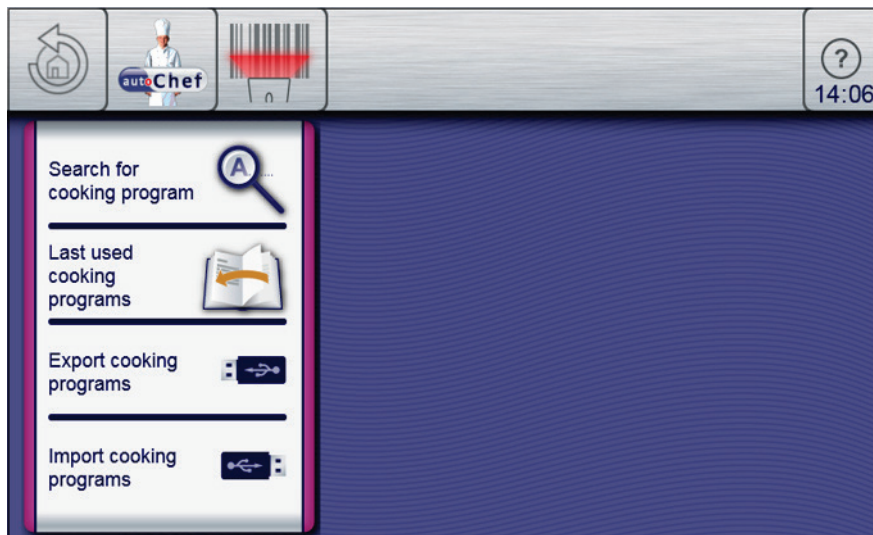
Requisito

- > L'unità è accesa
- > Viene visualizzato il menu principale
- a) Toccare il pulsante "Cottura automatica".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu *Cottura automatica*.
 - ⇒ Viene visualizzata una pagina di menu aggiuntiva.
- b) Toccare il campo con la categoria desiderata.
 - ⇒ Viene visualizzato il menu Sottocategoria.
- c) Toccare il campo con la sottocategoria desiderata.
 - ⇒ Viene visualizzato il menu Ricette con tutte le ricette della sottocategoria.
- d) Toccare il campo con la ricetta desiderata.

- ⇒ Il programma di cottura viene selezionato e caricato.
- ⇒ Le fasi del programma di cottura vengono visualizzate.
- ⇒ Il programma di cottura viene aperto.

Ricerca e apertura di un programma di cottura nel ricettario

Tutti i programmi di cottura vengono salvati in ordine alfabetico nel ricettario.



Finestra Trova programma di cottura

Requisito

- L'unità è accesa
- Viene visualizzato il menu principale
 - a) Toccare il pulsante "Cottura automatica".
 - ⇒ Viene visualizzato il menu Categoria.
 - b) Toccare il pulsante "autoChef" nella barra informazioni.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *autoChef*.
 - c) Toccare il campo *Trova programma di cottura*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Immissione*.
 - d) Utilizzando la tastiera, immettere le lettere del nome da cercare.
 - ⇒ Viene visualizzato un elenco filtrato nella finestra Risultato.
 - e) Toccare il campo con il nome trovato.
 - ⇒ Il programma di cottura viene selezionato e caricato.
 - ⇒ Le fasi del programma di cottura vengono visualizzate.
 - ⇒ Il programma di cottura viene aperto.

5.10.3 Avvio di un programma di cottura

	NOTA
	La fase corrente del programma di cottura viene evidenziata. Al termine, la fase successiva appare automaticamente sul display.

Requisito

- Programma di cottura aperto
- a) Toccare il pulsante "AVVIO" nella barra informazioni.
 - ⇒ Il programma di cottura ha inizio.
 - ⇒ Il pulsante "AVVIO" nella barra informazioni diventa "ARRESTO".
 - ⇒ Viene visualizzato il tempo rimanente del programma di cottura nel pulsante "ARRESTO".
- ⇒ Il programma di cottura viene avviato.

5.10.4 Interruzione di un programma di cottura

Requisito

- Programma di cottura avviato
- Il tempo del programma di cottura non è trascorso
- a) Toccare il pulsante "ARRESTO" nella barra informazioni.
- o
- a) Attendere la fine del tempo di cottura.
 - ⇒ Il programma di cottura è terminato.
 - ⇒ Il pulsante "ARRESTO" nella barra informazioni diventa "AVVIO".
- ⇒ Il programma di cottura è terminato.

5.10.5 Modifica di un programma di cottura

	<p>NOTA</p> <p>Schede disponibili solo con i programmi di cottura. Toccando le schede si può accedere più rapidamente alle relative funzioni.</p>
	<p>NOTA</p> <p>La fase corrente del programma di cottura viene evidenziata e può essere modificata. Tutte le impostazioni di una fase possono essere modificate.</p>
	<p>NOTA</p> <p>Dopo avere effettuato le impostazioni è possibile salvare il programma di cottura modificato. Se non viene specificato un nuovo nome per il programma di cottura, quest'ultimo viene sovrascritto.</p>

Modifica di un programma di cottura dopo l'avvio

Requisito

- Programma di cottura avviato
- Il programma di cottura non è terminato
- a) Modificare le impostazioni della fase corrente.
 - ⇒ Le modifiche alla fase diventano immediatamente attive.
 - ⇒ Le modifiche alla fase vengono visualizzate.
- b) Toccare il campo "Continua".
 - ⇒ La fase attiva viene terminata.
 - ⇒ La fase successiva viene avviata.
 - ⇒ Le fasi avanzano nella finestra *Impostazioni*.
- ⇒ Il programma di cottura viene modificato.

Modifica di un programma di cottura prima dell'avvio

Requisito

- Programma di cottura aperto
- Il programma di cottura non è avviato
- a) Modificare varie fasi.
- b) Scorrere con il dito per raggiungere la singola fase da modificare.
- c) Modificare le impostazioni per la fase.
 - ⇒ Le modifiche alla fase vengono visualizzate.
 - ⇒ Il programma di cottura può essere avviato senza essere salvato.
 - ⇒ Se le modifiche devono essere salvate, procedere alla fase successiva.

- d) Toccare la scheda *verde*.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Scheda*.
- e) Salvare il programma di cottura.
 - ⇒ Tutte le modifiche al programma di cottura vengono salvate.
 - ⇒ Il programma di cottura salvato viene modificato.

5.10.6 Eliminazione di un programma di cottura

Requisito

- Programma di cottura aperto
- Il programma di cottura non è avviato
- a) Toccare la scheda *verde*.
- b) Viene visualizzata la finestra *Scheda*.
- c) Toccare il campo "Elimina programma di cottura".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Elimina*.
- d) Toccare il pulsante "Sì".
 - ⇒ Il programma di cottura viene eliminato.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Conferma*.
- e) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La scheda *verde* viene chiusa.
 - ⇒ Il programma di cottura viene eliminato.

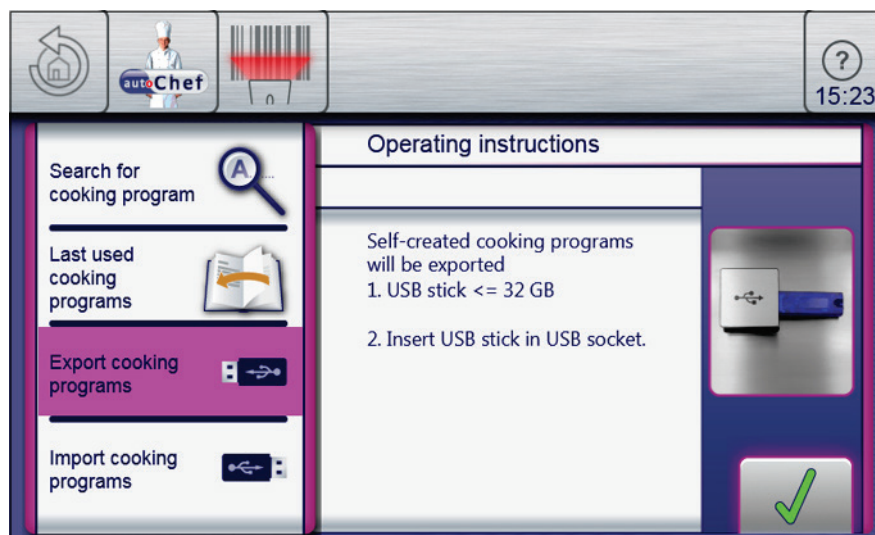
5.10.7 Esportazione e importazione di un programma di cottura

Esportazione di un programma di cottura

L'esportazione permette di esportare tutti i programmi di cottura creati dall'utente nel ricettario.

NOTA

I programmi di cottura precedentemente esportati sull'unità flash USB verranno sovrascritti.



Finestra Esporta programma di cottura

Requisito

- > Unità flash USB inserita
- > *Menu Cottura* automatica aperto
- > I programmi di cottura creati dall'utente vengono salvati nel ricettario
 - a) Toccare il pulsante "autoChef" nella barra informazioni.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *autoChef*.
 - b) Toccare il campo "Esporta programmi di cottura".
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Istruzioni di funzionamento*.
 - ⇒ Leggere le istruzioni di funzionamento visualizzate.
 - c) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ Tutti i programmi di cottura creati dall'utente vengono esportati dal ricettario all'unità flash USB.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Conferma*.
 - d) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ La finestra *Conferma* viene chiusa.
- ⇒ I programmi di cottura vengono esportati.

Importazione di programmi di cottura

L'importazione permette di aggiungere nuovi programmi di cottura al ricettario.

NOTA
È possibile sovrascrivere programmi di cottura esistenti o aggiungere un supplemento ai nomi di file dei programmi di cottura importati.

Requisito

- > Unità flash USB inserita
- > *Menu Cottura* automatica aperto.
- a) Toccare il pulsante "autoChef" nella barra informazioni.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *autoChef*.
- b) Toccare il campo "Importa programmi di cottura".

- ⇒ Viene visualizzata la finestra *Istruzioni di funzionamento*.
- ⇒ Leggere le istruzioni di funzionamento visualizzate.
- c) Toccare il pulsante *Conferma*.
 - ⇒ Tutti i programmi di cottura sull'unità flash USB vengono importati nel ricettario.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Istruzioni di funzionamento*.
- d) Toccare il pulsante "OK".
 - ⇒ I programmi di cottura vengono importati.

5.11 Interruzione e termine dell'impiego

- a) Spegnerne l'unità durante le pause e al termine dell'utilizzo.

Periodo di inattività più lungo di 2 giorni

Requisito

- Contenitori GN, teglie e griglie estratte dalla zona di cottura
- Niente cibo da cuocere nella zona di cottura
- a) Utilizzare la doccetta per 1 minuto.
- b) Accendere l'unità in modalità Vapore per 7 minuti a 100°C (212°F).

Periodo di inattività più lungo di 7 giorni

Requisito

- Contenitori GN, teglie e griglie estratte dalla zona di cottura
- Niente cibo da cuocere nella zona di cottura
- a) Utilizzare la doccetta per 5 minuti.
- b) Accendere l'unità in modalità Vapore per 1 ora a 100°C (212°F).

6 Pulizia e cura dell'unità

	 ATTENZIONE
	Rischio di ustioni da superfici bollenti a) Lasciare raffreddare le superfici prima di pulirle.
	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da raffreddamento estremamente rapido a) Non sottoporre l'unità a raffreddamento rapido.
	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata a) Non pulire l'unità con un'idropulitrice.

6.1 Prevenzione della corrosione

- Mantenere pulite e ventilate le superfici dell'unità.
- Eliminare depositi di schiuma, grasso, amido e proteine.
- Eliminare gli accumuli di sale.
- Esporre solo brevemente le parti non in acciaio antiruggine al contatto con cibi molto acidi, spezie, sali o simili.
- Evitare di danneggiare la superficie in acciaio inox con altri oggetti di metallo, ad esempio spatole o spazzole di acciaio.
- Evitare il contatto con ferro e acciaio, ad esempio lana di acciaio e spatole di acciaio.
- Non utilizzare detergenti contenenti sbiancanti o cloro.
- Pulire le superfici di contatto con acqua.

6.2 Eliminazione dei punti di ruggine

- Eliminare i punti di ruggine recenti con un abrasivo leggero o carta vetrata fine.
- Rimuovere sempre completamente i punti di ruggine.
- Esporre all'aria le zone trattate per almeno 24 ore. Durante questo periodo, non permettere alcun contatto con grassi, oli o cibi per consentire la formazione di un nuovo strato protettivo.

6.3 Pulizia dell'alloggiamento

Requisito

Unità spenta e fredda

	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata a) Non pulire l'alloggiamento con detersivi molto abrasivi o chimicamente aggressivi. b) Non pulire l'alloggiamento con spugne molto abrasive.

a) Pulire l'alloggiamento con acqua calda e un detersivo commerciale.

6.4 Pulizia della maniglia, degli elementi operativi e della membrana del pannello operativo

	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata a) Non pulire la superficie con detersivi molto abrasivi o chimicamente aggressivi. b) Non pulire la superficie con spugne molto abrasive.

Requisito

> Unità spenta

a) Pulire la maniglia dello sportello, gli elementi operativi e il pannello di controllo con un panno umido e un detersivo commerciale.

6.5 Pulizia del touchscreen

	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata a) Non pulire il touchscreen con detergenti molto abrasivi o chimicamente aggressivi. b) Non pulire il touchscreen con spugne molto abrasive.
	NOTA
	Viene concesso un tempo di pulizia di 20 secondi. Durante questo periodo il touchscreen non può essere utilizzato.

Requisito

- Viene visualizzato il menu Funzioni apparecchiatura
- a) Toccare il campo "Pulisci touchscreen".
 - ⇒ Il touchscreen non reagisce più al tocco.
 - ⇒ Viene visualizzata la finestra *Pulizia*.
 - ⇒ Il tempo di pulizia viene aggiornato.
- b) Pulire il touchscreen entro 20 secondi.
 - ⇒ La finestra Pulizia viene chiusa.
 - ⇒ Viene visualizzato il menu Funzioni apparecchiatura.
- ⇒ Il touchscreen è pulito.

6.6 Pulizia della guarnizione dello sportello

	<p>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</p> <p>Rischio di danni materiali da pulizia errata</p> <p>I grassi animali abbinati alle alte temperature possono danneggiare molto rapidamente la guarnizione dello sportello se non viene sottoposta a una corretta manutenzione.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Pulire regolarmente la guarnizione dello sportello.b) Non utilizzare detergenti aggressivi.
	<p>NOTA</p> <p>La pulizia automatica o semiautomatica non pulisce la superficie esterna della guarnizione dello sportello.</p> <p>La guarnizione dello sportello deve essere pulita separatamente dopo ogni pulizia automatica o semiautomatica.</p>

- a) Al termine dell'utilizzo dell'unità, pulire la guarnizione dello sportello con acqua calda e un detergente commerciale.

	NOTA
	Se l'unità viene impiegata principalmente per la cottura arrosto, pulire la guarnizione dello sportello anche durante le pause di utilizzo.

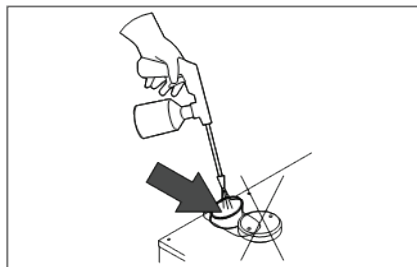
6.7 Pulizia dello sportello della zona di cottura

	⚠ ATTENZIONE
	Rischio di ustioni da superfici bollenti a) Lasciare raffreddare le superfici prima di pulirle.
	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata della superficie a) Non utilizzare detergenti o panni abrasivi. b) Non utilizzare detergenti per griglie.

6.7.1 Pulizia dello sportello con rivestimento igienico

- a) Rimuovere i depositi residui di calcio dal vetro con aceto o acido citrico.

6.8 Pulizia dell'uscita del vapore



Pulizia dell'uscita del vapore

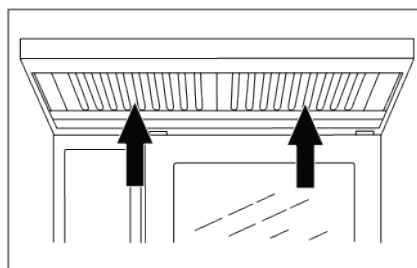
	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	<p>Rischio di danni materiali da formazione di depositi</p> <p>a) Controllare l'eventuale presenza di depositi nell'uscita del vapore e nei tubi collegati.</p>
	NOTA
	<p>Utilizzare un detergente liquido contenente al massimo 20% di idrossido di sodio o di potassio.</p> <p>Il risciacquo con acqua non è necessario.</p>

a) Controllare l'eventuale presenza di depositi nell'uscita del vapore e nei tubi collegati.

b) Spruzzare un detergente liquido nell'uscita del vapore.

6.9 Pulizia della cappa di condensazione (opzionale)

	⚠ CAUTELA
	<p>Rischio di incendio da accumulo di sporcizia e grasso</p> <p>a) Pulire la cappa dopo l'uso.</p> <p>b) Attenersi alle istruzioni di pulizia.</p>
	⚠ ATTENZIONE
	<p>Rischio di ustioni da superfici bollenti</p> <p>a) Lasciare raffreddare le superfici prima di pulirle.</p>
	⚠ CAUTELA
	<p>Rischio di lesioni da bordi affilati</p> <p>a) Indossare guanti protettivi.</p>



Pulizia della cappa di condensazione

Requisito

- Unità e cappa scollegate dalla rete elettrica
- Unità e cappa fredde
- a) Pulire quotidianamente l'alloggiamento con acqua calda e un detergente commerciale.
- b) Spingere verso l'alto il filtro dei grassi.
- c) Tirare in avanti il filtro dei grassi posto nella parte inferiore della cappa per estrarlo.
- d) Pulire il filtro dei grassi e la cappa con un detergente commerciale.
- e) Risciacquare e asciugare il filtro dei grassi e riposizionarlo nella cappa.

6.10 Eliminazione dei depositi di calcio dall'unità

NOTA
Per rimuovere manualmente i depositi di calcio, riempire uno spruzzatore con un decalcificante speciale.

Requisito

- Temperatura della zona di cottura inferiore ai 40°C (140°F)
- Zona di cottura pulita
- a) Diluire in acqua il decalcificante speciale con un rapporto 1:2.
- b) Aprire il deflettore d'aria.
- c) Spruzzare il decalcificante speciale diluito nella zona di cottura.
- d) Lasciare agire per 30 minuti.
- e) Risciacquare accuratamente la zona di cottura.
- f) Verificare che non siano rimasti depositi di calcio nella zona di cottura.
- g) Se necessario, ripetere la decalcificazione.
- h) Aprire lo sportello della zona di cottura e lasciarlo aperto fino all'utilizzo successivo dell'unità.
 - ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
 - ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

6.11 Pulizia automatica della zona di cottura con WaveClean

6.11.1 Preparazione per la pulizia

	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata a) Non pulire l'unità con un'idropulitrice.

Requisito

- Contenitori GN, teglie e griglie estratte dalla zona di cottura
- a) Rimuovere eventuali residui di cibo dalla zona di cottura.
 - ⇒ Il filtro di drenaggio non è ostruito.
- b) Lasciare solo il reggiteglie nella zona di cottura delle unità da tavolo e il carrello teglie nella zona di cottura delle unità a pavimento.
- c) Chiudere lo sportello della zona di cottura.

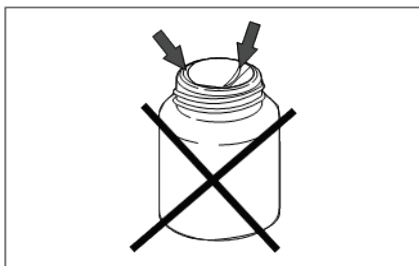
6.11.2 Selezione del livello di pulizia

	NOTA
	Nonostante i diversi tempi di pulizia, tutti i livelli di pulizia richiedono la stessa quantità di acqua.

Requisito

- L'unità è accesa
- Viene visualizzato il menu principale
- a) Toccare Funzioni apparecchiatura.
- b) Toccare il simbolo *WaveClean*.
- c) Selezionare il livello di pulizia.
- d) Toccare il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
 - ⇒ Se necessario, raffreddare la zona di cottura fino al raggiungimento di una temperatura di 60°C (140°F).

6.11.3 Inserimento della cartuccia detergente



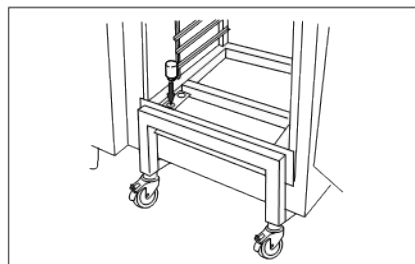
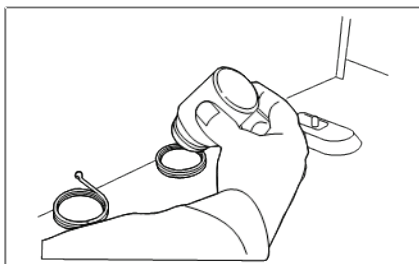
Sigillo sulla cartuccia danneggiato

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Utilizzare solo cartucce di pulizia con il sigillo integro.
Se il sigillo è danneggiato, il detergente può entrare prematuramente nel circuito di pulizia oppure può non dissolversi completamente, non garantendo più una pulizia completa.
Inserire le cartucce di pulizia solo quando richiesto.

Requisito

- Cartucce di pulizia sigillate e non danneggiate
- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Aprire il coperchio della cartuccia.



Inserimento della cartuccia nell'unità da tavolo o nell'unità a pavimento

- c) Collocare la cartuccia nel supporto sul deflettore d'aria o nel supporto sul carrello teglie.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Non utilizzare mai l'unità in modalità di pulizia automatica senza una cartuccia di pulizia.
In presenza di molta sporcizia, selezionare il livello di pulizia "extra" e usare 2 cartucce di pulizia.

- a) Chiudere lo sportello della zona di cottura.

6.11.4 Avvio della pulizia automatica

Requisito

- Il raccordo dell'acqua è aperto

- L'unità è accesa
- Temperatura della zona di cottura a 60°C (140°F)
- a) Toccare il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
 - ⇒ Il display mostra il tempo restante.

6.11.5 Annullamento della pulizia automatica

- a) Toccare il pulsante "ARRESTO".
 - ⇒ La pulizia automatica viene annullata.
 - ⇒ Il risciacquo automatico viene avviato e non può essere annullato.
 - ⇒ Al termine appare una richiesta di estrarre la cartuccia.
- a) Estrarre la cartuccia.

6.11.6 Fine della pulizia automatica

Requisito

- Il risciacquo automatico si è interrotto dopo l'annullamento del programma di pulizia oppure il tempo di pulizia è terminato
- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Estrarre la cartuccia di pulizia vuota.
- c) Usare la doccetta per risciacquare accuratamente l'eventuale detergente o brillantante.
- d) Lasciare leggermente aperto lo sportello della zona di cottura fino al prossimo utilizzo dell'unità.
 - ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
 - ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

6.12 Pulizia manuale della zona di cottura

6.12.1 Preparazione della zona di cottura

	ISTRUZIONI DI SICUREZZA
	Rischio di danni materiali da pulizia errata a) Non pulire l'unità con un'idropulitrice.

Requisito

- Contenitori GN, teglie e griglie estratte dalla zona di cottura
- a) Rimuovere eventuali residui di cibo dalla zona di cottura.
 - ⇒ Il filtro di drenaggio non è ostruito.

- b) Lasciare solo il reggiteglie nella zona di cottura delle unità da tavolo e il carrello teglie nella zona di cottura delle unità a pavimento.
- c) Chiudere lo sportello della zona di cottura.

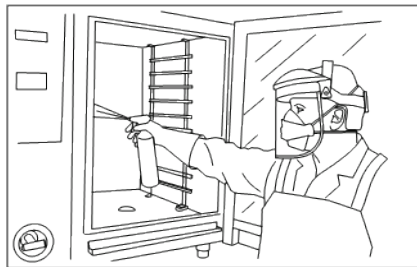
6.12.2 Avvio del programma di pulizia

Requisito

- L'unità è accesa
- a) Toccare Pulizia manuale.

6.12.3 Spruzzatura del detergente

⚠ CAUTELA
<p>Situazione pericolosa</p> <p>Il mancato rispetto delle precauzioni può provocare lesioni da lievi a moderatamente gravi.</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Indossare indumenti protettivi. b) Indossare una protezione respiratoria.
ISTRUZIONI DI SICUREZZA
<p>Rischio di danni materiali causati dal superamento del tempo di azione consigliato del detergente</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Non lasciare agire il detergente per un periodo superiore a quello specificato dal programma.



Spruzzatura della zona di cottura

- a) Quando viene visualizzato il messaggio "Spruzzare detergente", aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Spruzzare la zona di cottura, il dispositivo di calore e la ventola con il detergente.

6.12.4 Attesa dell'azione del detergente

- a) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
 - ⇒ Il tempo di azione ha inizio.
 - ⇒ Il display mostra il tempo di azione restante.

6.12.5 Avvio della pulizia

- a) Il tempo di azione è trascorso, il processo di pulizia ha inizio.
 - ⇒ La zona di cottura viene riscaldata.
 - ⇒ Il display mostra il tempo restante.

6.12.6 Risciacquo della zona di cottura

Requisito

- Il processo di pulizia è completato
- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Utilizzando la doccetta, risciacquare accuratamente le aperture del deflettore d'aria.
- c) Risciacquare accuratamente la zona di cottura con la doccetta per 3 minuti.
- d) Chiudere lo sportello della zona di cottura.

6.12.7 Asciugatura della zona di cottura

Requisito

- Sportello della zona di cottura chiuso
- a) Il processo di asciugatura inizia automaticamente.

	NOTA
	La zona di cottura viene riscaldata per 5 minuti.

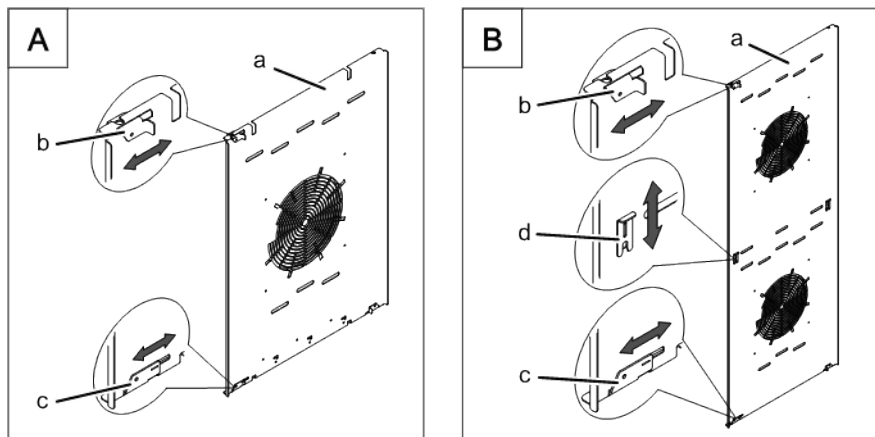
- a) Alla fine del processo di asciugatura viene emesso un segnale acustico.
 - ⇒ Sul display viene visualizzato "Fine".
- b) Aprire lo sportello della zona di cottura e lasciarlo aperto fino all'utilizzo successivo dell'unità.
 - ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
 - ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

6.13 Apertura e chiusura del deflettore d'aria

CAUTELA

Rischio di pizzicamento da rotazione della ventola

- a) Prima di lavorare sull'unità, assicurarsi che sia stata scollegata dalla rete elettrica.
- b) Non utilizzare l'unità senza il deflettore d'aria.



Tutti i dispositivi di fissaggio del deflettore d'aria sull'unità da tavolo e a pavimento

a	Deflettore d'aria	c	Dispositivo di fissaggio inferiore
b	Dispositivo di fissaggio superiore	d	Dispositivo di fissaggio centrale

Apertura del deflettore d'aria

Requisito

- Unità spenta
- a) Rimuovere il reggiteglio sinistro; presente solo nei modelli da 6 e da 10.
- b) Allentare il dispositivo di fissaggio superiore.
- c) Allentare il dispositivo di fissaggio inferiore.
- d) Allentare il dispositivo di fissaggio centrale; presente solo sui modelli da 20.
- e) Spostare il deflettore d'aria verso la parete posteriore.

Chiusura del deflettore d'aria

- a) Spostare il deflettore d'aria lungo la parete laterale.
- b) Chiudere il dispositivo di fissaggio superiore.
- c) Chiudere il dispositivo di fissaggio inferiore.
- d) Chiudere il dispositivo di fissaggio centrale; presente solo sui modelli da 20.
- e) Controllare i dispositivi di fissaggio.
- f) Inserire il reggiteglio sinistro; presente solo nei modelli da 6 e da 10.

6.14 Ispezione dell'unità

6.14.1 Esecuzione di un'ispezione visiva

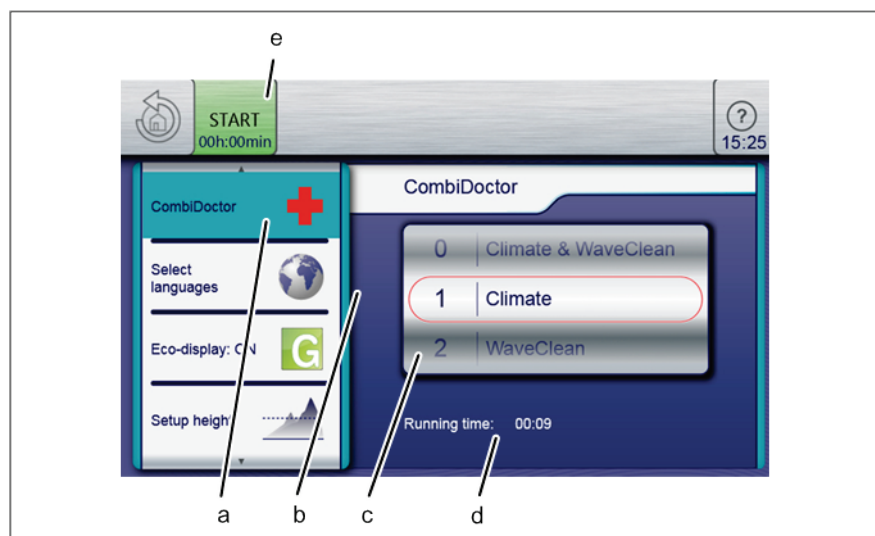
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	
	<p>Rischio di danni materiali da ispezione errata</p> <p>a) Ispezionare rispettando gli intervalli di ispezione.</p> <p>b) Fare eseguire le ispezioni da un utente esperto.</p> <p>c) In caso di danni o segni di usura, contattare immediatamente il servizio clienti e non utilizzare più l'unità.</p>

Requisito

- > Unità vuota e pulita
- > Sportello della zona di cottura completamente aperto
- a) Ispezionare annualmente l'alloggiamento, lo sportello della zona di cottura e la zona di cottura alla ricerca di deformazioni e incrinature.
- ⇒ L'ispezione visiva è stata eseguita.

6.14.2 Esecuzione di CombiDoctor (programma autodiagnostico)

NOTA	
	<p>Quando l'unità è calda vengono visualizzati risultati erranei. Lasciare raffreddare l'unità.</p>



Selezionare l'impostazione del programma autodiagnostico

a	Campo CombiDoctor	d	Tempo restante
b	Finestra Impostazione	e	Pulsante AVVIO
c	Campo a scorrimento		

Requisito

- Il raccordo dell'acqua è aperto
- Sistema di ottimizzazione energetica disattivato (opzionale)
- Zona di cottura vuota, nessuna griglia e nessun contenitore, con reggiteglie o carrello reggiteglie
- L'unità è accesa
- Nessun errore visualizzato
- Funzioni apparecchiatura visualizzate
- a) Aprire il menu *Impostazioni*.
- b) Immettere la password.
- c) Toccare il campo "CombiDoctor".
- d) Facendo scorrere il dito, impostare il campo a scorrimento sul programma autodiagnostico desiderato.
 - ⇒ Il programma autodiagnostico impostato visualizza il tempo trascorso.
- e) Premere il pulsante "AVVIO".
 - ⇒ Viene visualizzato un testo della guida.
- f) Aprire brevemente e quindi chiudere lo sportello della zona di cottura.
 - ⇒ Il programma autodiagnostico continua automaticamente.
- ⇒ Al termine dell'autodiagnosi viene visualizzato il risultato. Prendere nota del messaggio di errore e comunicarlo al servizio clienti locale.

7 Risoluzione dei problemi

7.1 Cause degli errori e rimedi

Se si verifica un errore durante il funzionamento, viene visualizzato il gruppo di errori e il numero dell'errore nel gruppo.

7.2 Targhetta di identificazione

Quando si contatta il servizio clienti, comunicare sempre i dati riportati sulla targhetta:

Numero di serie (SN)	
Numero di tipo (TYP)	

8 Smaltire l'unità nel rispetto dell'ambiente

L'unità è stata progettata per una durata di 10 anni con un tipo di utilizzo medio.

Non smaltire l'unità nei rifiuti generici. Questi materiali nuocciono alla salute e all'ambiente se smaltiti nei rifiuti generici o se trattati in modo errato.

Smaltire l'unità in conformità con le normative locali relative agli elettrodomestici usati. In caso di domande, contattare gli enti incaricati (ad esempio, l'azienda dei rifiuti).

Unità

Oltre a materiali di valore, le apparecchiature elettriche ed elettroniche usate contengono anche sostanze dannose necessarie per il funzionamento e la sicurezza.

Detergenti

Smaltire i residui dei detersivi e i relativi contenitori in conformità con le informazioni fornite dal produttore. Rispettare le normative locali in vigore.



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FM05 - Ł Ź # - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-23-16

Italian