



# MANUALE OPERATORE

## FlexFusion™ ELECTRIC GOLD COMBI

### MODELLO

**FGE-615**

**FGE-621**

**FGE-115**

**FGE-121**

**FGE-215**

**FGE-221**

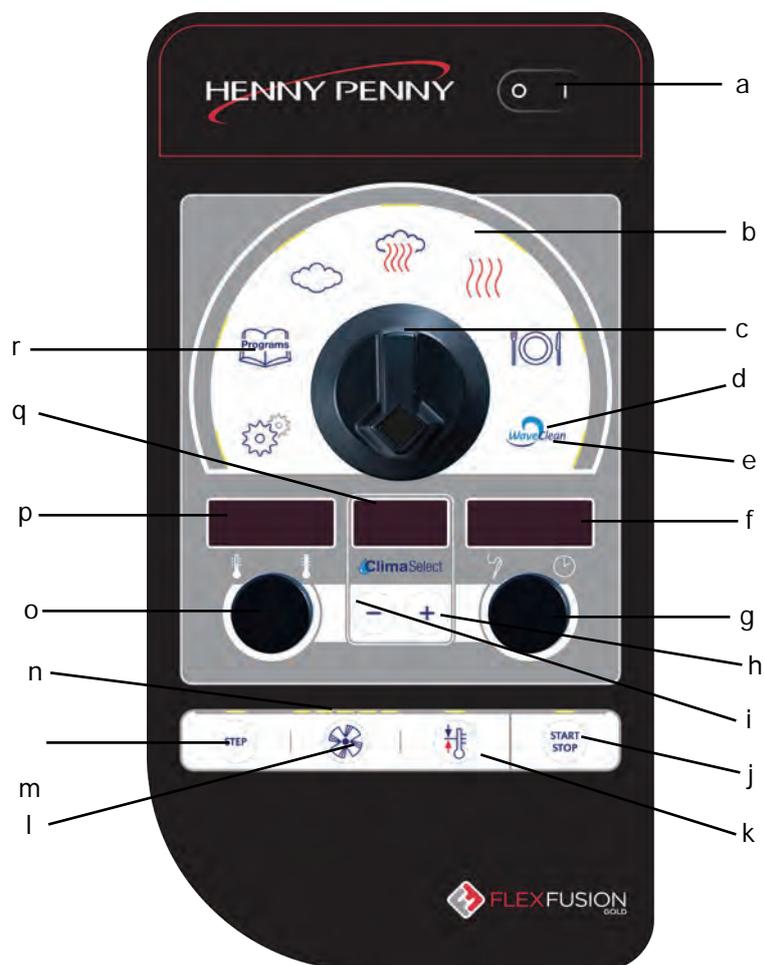


**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

PER REGISTRARE LA GARANZIA ONLINE COLLEGARSI AL SITO [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico

## Elementi operativi e del display



a	Pulsante <i>On Off</i>	j	Pulsante "AVVIO/ARRESTO"
c	Manopola di <i>selezione</i>	l	Pulsante <i>Velocità ventola</i>
d	Simbolo <i>HandClean (opzione)</i>	m	Pulsante "FASE"
e	Simbolo <i>WaveClean (opzione)</i>	n	Spia
f	Display destro	o	Manopola sinistra
g	Manopola destra	p	Display sinistro
h	Pulsante <i>Più</i>	q	Display centrale
i	Pulsante <i>Meno</i>	r	Pulsante "Programmi"



# Sommario

<b>1</b>	<b>Introduzione</b>	<b>7</b>
1.1	Informazioni su questo manuale	7
1.1.1	Spiegazione dei simboli	8
1.2	Uso previsto	10
1.3	Garanzia	10
<b>2</b>	<b>Informazioni sulla sicurezza</b>	<b>11</b>
<b>3</b>	<b>Descrizione dell'unità</b>	<b>14</b>
3.1	Panoramica dell'unità	14
3.1.1	Unità da tavolo	14
3.1.2	Unità a pavimento	15
3.2	Funzioni	16
3.2.1	Caratteristiche	16
3.2.2	Modalità di funzionamento	16
3.2.3	Tipi di cottura	17
3.2.4	Funzioni di cottura estese	17
3.2.5	Misurazione della temperatura interna	18
3.2.6	Registro HACCP	19
3.2.7	Porta USB	19
3.2.8	Pulizia automatica WaveClean (opzionale)	19
3.3	Funzioni degli elementi operativi e di controllo e del display	20
3.4	Applicazione	22
3.4.1	Abbreviazioni sui display	22
3.4.2	Impostazione temperatura standard	23
3.4.3	Impostazione standard dell'umidità della zona di cottura	24
3.4.4	Impostazione standard della temperatura interna	24
3.4.5	Capacità di carico	25

3.4.6	Capacità della piastra durante la rigenerazione	25
<b>4</b>	<b>Messa in opera dell'unità</b>	<b>27</b>
<b>5</b>	<b>Funzionamento dell'unità</b>	<b>28</b>
<b>5.1</b>	<b>Accensione e spegnimento dell'unità</b>	<b>28</b>
5.1.1	Accensione	28
5.1.2	Spegnimento	28
<b>5.2</b>	<b>Apertura e chiusura dello sportello della zona di cottura</b>	<b>29</b>
5.2.1	Apertura della maniglia a movimento singolo	29
5.2.2	Chiusura della maniglia a movimento singolo	30
5.2.3	Apertura della maniglia a movimento doppio	30
5.2.4	Chiusura della maniglia a movimento doppio	31
<b>5.3</b>	<b>Caricamento e svuotamento dell'unità</b>	<b>32</b>
5.3.1	Caricamento e svuotamento	32
5.3.2	Caricamento e svuotamento con un carrello reggiteglie	33
5.3.3	Caricamento e svuotamento con un carrello teglie	34
<b>5.4</b>	<b>Uso del sensore di temperatura interno</b>	<b>36</b>
5.4.1	Misurazione con un sensore di temperatura interno a 1 e a 4 punti	36
5.4.2	Misurazione con un sensore di temperatura interno per sottovuoto	37
5.4.3	Misurazione della temperatura interna durante la cottura di cibi congelati	38
<b>5.5</b>	<b>Impostazioni di base</b>	<b>38</b>
5.5.1	Apertura del menu Impostazioni	38
5.5.2	Modifica delle impostazioni di base	39
<b>5.6</b>	<b>Funzioni di base</b>	<b>41</b>
5.6.1	Avvio di un programma di cottura	41
5.6.2	Interruzione di un programma di cottura	42
5.6.3	Annullamento di un programma di cottura	42
5.6.4	Salvataggio del programma di cottura	42
5.6.5	Selezione di un programma di cottura	43

5.6.6	Modifica di un programma di cottura durante la cottura	44
5.6.7	Impostazione della temperatura di cottura	44
5.6.8	Impostazione del tempo di cottura	45
5.6.9	Impostazione della temperatura interna	45
5.6.10	Impostazione della velocità della ventola	46
5.6.11	Visualizzazione dei valori effettivi	46
5.6.12	Inserimento e rimozione di un'unità flash USB	46
5.6.13	Visualizzazione del numero di registro HAACP	47
5.6.14	Esportazione del registro HACCP	47
<b>5.7</b>	<b>Creazione e avvio di un programma di cottura multifase</b>	<b>48</b>
5.7.1	Creazione di un programma	48
5.7.2	Avvio	48
<b>5.8</b>	<b>Cottura manuale</b>	<b>49</b>
5.8.1	Avvio del tipo di cottura	49
<b>5.9</b>	<b>Funzioni di cottura estese</b>	<b>50</b>
5.9.1	Umidificazione manuale	50
5.9.2	Impostazione del ritardo dell'ora di avvio	50
5.9.3	Annullamento del ritardo dell'ora di avvio	51
5.9.4	Avvio di Ready2Cook	51
5.9.5	Annullamento di Ready2Cook	52
5.9.6	Impostazione del livello di umidità della zona di cottura	52
<b>5.10</b>	<b>Interruzione e termine dell'impiego</b>	<b>52</b>
5.10.1	Esecuzione di un risciacquo igienico dopo un periodo di inattività prolungata	52
<b>6</b>	<b>Pulizia e cura dell'unità</b>	<b>54</b>
6.1	Prevenzione della corrosione	54
6.2	Eliminazione dei punti di ruggine	55
6.3	Pulizia dell'alloggiamento	55
6.4	Pulizia della maniglia dello sportello, degli elementi operativi e del pannello operativo	55

<b>6.5</b>	<b>Pulizia della guarnizione dello sportello</b>	<b>56</b>
<b>6.6</b>	<b>Pulizia dello sportello della zona di cottura</b>	<b>57</b>
6.6.1	Pulizia dello sportello con rivestimento igienico	57
6.6.2	Pulizia dello sportello con vetro retroventilato	57
<b>6.7</b>	<b>Pulizia dell'uscita del vapore</b>	<b>58</b>
<b>6.8</b>	<b>Pulizia della cappa di condensazione (opzionale)</b>	<b>59</b>
<b>6.9</b>	<b>Eliminazione dei depositi di calcio dall'unità</b>	<b>60</b>
<b>6.10</b>	<b>Pulizia automatica della zona di cottura</b>	<b>61</b>
6.10.1	Preparazione per la pulizia	61
6.10.2	Selezione del livello di pulizia	61
6.10.3	Inserimento della cartuccia detergente	62
6.10.4	Avvio della pulizia automatica	63
6.10.5	Annullamento della pulizia automatica	63
6.10.6	Fine della pulizia automatica	64
<b>6.11</b>	<b>Pulizia semiautomatica della zona di cottura</b>	<b>64</b>
6.11.1	Preparazione della zona di cottura	64
6.11.2	Avvio del programma di pulizia	65
6.11.3	Risciacquo della zona di cottura	66
6.11.4	Asciugatura della zona di cottura	66
<b>6.12</b>	<b>Apertura e chiusura del deflettore d'aria</b>	<b>67</b>
<b>6.13</b>	<b>Ispezione dell'unità</b>	<b>68</b>
6.13.1	Esecuzione di un'ispezione visiva	68
<b>7</b>	<b>Risoluzione dei problemi:</b>	<b>69</b>
7.1	Cause degli errori e rimedi	69
7.2	Targhetta di identificazione	71
<b>8</b>	<b>Smaltire l'unità nel rispetto dell'ambiente</b>	<b>72</b>

# 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

	 <b>PERICOLO</b>
	<b>Minaccia di pericolo imminente</b> Il mancato rispetto può provocare decesso o lesioni gravi.
	 <b>ATTENZIONE</b>
	<b>Minaccia di pericolo possibile</b> Il mancato rispetto può provocare decesso o lesioni gravi.
	 <b>CAUTELA</b>
	<b>Situazione pericolosa</b> Il mancato rispetto può provocare lesioni lievi o moderate.
	<b>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</b>
	<b>Danni materiali</b> Il mancato rispetto può provocare danni materiali.
	<b>NOTA</b>
	<b>Informazioni</b> 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'unità è conforme agli standard di sicurezza in vigore. Non è possibile escludere la presenza di rischi associati al funzionamento o causati da un funzionamento errato e tali rischi sono citati specificatamente nelle istruzioni di sicurezza e negli avvisi.

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.
- 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 accumulo 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, CO<sub>2</sub> 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

- 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

- Rispettare le norme igieniche locali in vigore.

### Rischio di lesioni da un sensore di temperatura interno surriscaldato

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

### 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.

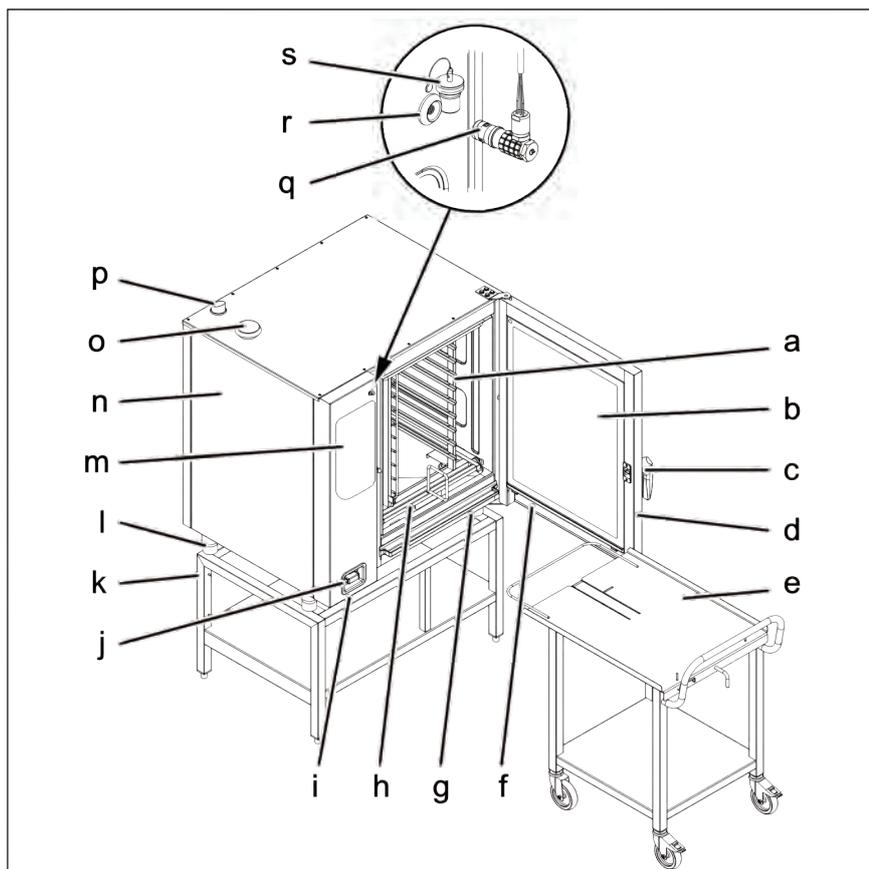
Misurazione della  
temperatura interna

Uso improprio

## 3 Descrizione dell'unità

### 3.1 Panoramica dell'unità

#### 3.1.1 Unità da tavolo

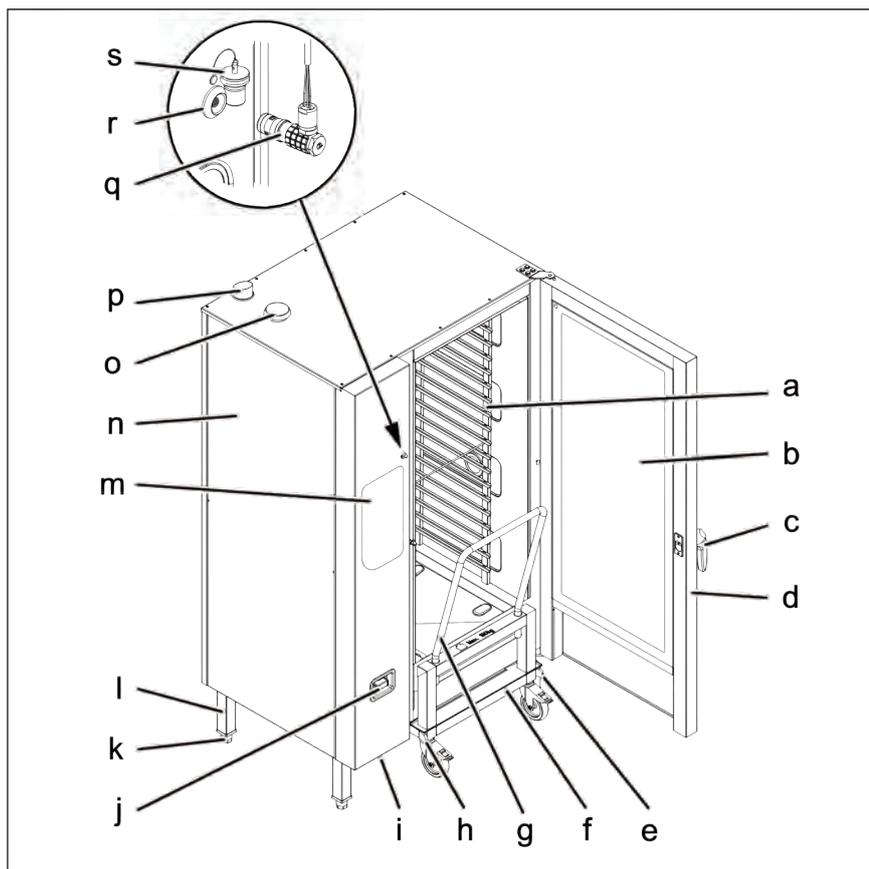


*FlexFusion con carrello reggiteglie*

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 (opzionale)		

### 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 1 punto
- Sensore di temperatura interno a 4 punti (opzionale)
- Sensore di temperatura interno per sottovuoto (opzionale)
- Doccetta (opzionale)
- Sportello zona di cottura retroventilata
- Sportello zona di cottura con rivestimento igienico (opzionale)
- Maniglia a movimento singolo
- Maniglia a movimento doppio (opzionale); questa caratteristica è standard sui modelli da 20
- Sistema di ottimizzazione della potenza (opzionale)
- Sportello zona di cottura incernierato a destra
- Sportello zona di cottura incernierato a sinistra (opzionale)
- HandClean
- WaveClean (opzionale)

### 3.2.2 Modalità di funzionamento

- Cottura manuale
- Cottura automatica

#### Cottura manuale

Nella modalità di cottura manuale è possibile attivare direttamente i singoli programmi di cottura e le funzioni dell'apparecchiatura. I vari tipi di cottura e le funzioni dell'apparecchiatura possono essere adattate singolarmente.

#### Cottura automatica

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
- Ad aria calda
- Combinata a vapore
- Rigenerazione

#### A vapore

La cottura a vapore è un tipo di cottura in cui il cibo viene cotto delicatamente con l'aiuto del vapore a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 130°C (266°F).

#### Ad aria calda

La cottura ad aria calda è un tipo di cottura in cui il cibo viene cotto senza umidità aggiuntiva a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 300°C (482°F).

#### Combinata a vapore

La cottura combinata a vapore è un tipo di cottura che permette di cuocere grossi arrostiti, pasticci e prodotti da forno a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 250°C (572°F).

#### Rigenerazione

La rigenerazione è un tipo di cottura in cui il cibo da cuocere può essere mantenuto caldo e preparato a una temperatura compresa tra 30°C (86°F) e 150°C (302°F).

### 3.2.4 Funzioni di cottura estese

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

Sono disponibili le seguenti funzioni di cottura estese:

- Umidificazione manuale
- Ritardo dell'ora di avvio
- Preriscaldamento

#### Umidificazione manuale

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

L'umidificazione manuale può essere utilizzata con tutti i tipi di cottura.

#### **NOTA**

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

#### Ritardo dell'ora di avvio

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.

<b>NOTA</b>	
	Se necessario, questa funzione può essere avviata manualmente.

### Preriscaldamento (Ready2Cook)

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

La funzione di preriscaldamento può essere utilizzata per riscaldare la zona di cottura fino alla giusta temperatura di inizio.

## 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.

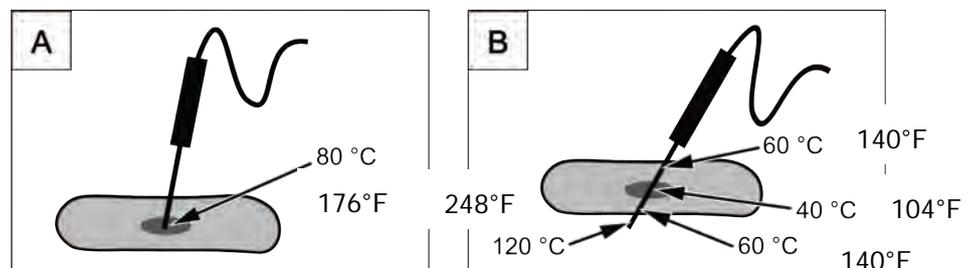
Il sensore di temperatura interno misura la temperatura interna in uno o più punti, a seconda della versione. La temperatura misurata nel punto più freddo viene impiegata per controllare il processo di cottura.

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:

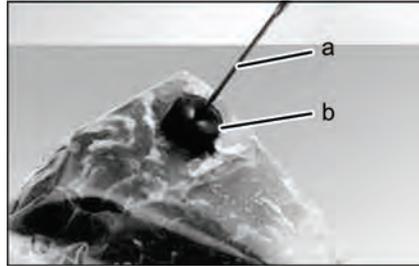
- Minore consumo di energia e acqua
- Nessuna cottura eccessiva
- Minore perdita di peso del cibo da cuocere

Sono disponibili i seguenti sensori di temperatura interna:



*Misurazione della temperatura interna con un sensore di temperatura interno a 1 o 4 punti*

- Sensore di temperatura interno a 1 punto
- Sensore di temperatura interno a 4 punti (opzionale)



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

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

- Sensore di temperatura interno per sottovuoto (opzionale)

### 3.2.6 Registro HACCP

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

È possibile esportare uno o più registri in una determinata area.

I dati vengono esportati tramite la porta USB.

### 3.2.7 Porta USB

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

I registri HACCP possono essere esportati sull'unità flash USB e archiviati su un PC esterno, se necessario.

### 3.2.8 Pulizia automatica WaveClean (opzionale)

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

### 3.3 Funzioni degli elementi operativi e di controllo e del display

<b>NOTA</b>
Per vedere gli elementi operativi e del display, consultare la pagina seguente.

Simbolo	Elemento operativo e del display	Funzione
	Pulsante <i>On Off</i>	"I" accende l'unità "O" spegne l'unità
	Manopola di <i>selezione</i>	Seleziona il tipo di cottura, i programmi, la pulizia e le impostazioni
	Simbolo <i>Vapore</i>	Indica che qui è possibile selezionare il programma <i>Vapore</i>
	Simbolo <i>Combinata a vapore</i>	Indica che qui è possibile selezionare il programma <i>Combinata a vapore</i>
	Simbolo <i>Aria calda</i>	Indica che qui è possibile selezionare il programma <i>Aria calda</i>
	Simbolo <i>Rigenerazione</i>	Indica che qui è possibile selezionare il programma <i>Rigenerazione</i>
	Pulsante "Programmi"	Salva i programmi
	Simbolo <i>HandClean</i>	Indica che qui è possibile selezionare il programma semiautomatico <i>HandClean</i>

Simbolo	Elemento operativo e del display	Funzione
	Simbolo <i>WaveClean</i>	Indica che qui è possibile selezionare il programma automatico <i>WaveClean</i>
	Simbolo <i>Impostazioni</i>	Seleziona le impostazioni e le funzioni di servizio
	Display sinistro	Visualizza la temperatura di cottura
	Simboli della temperatura di cottura	Indica che qui è possibile impostare la temperatura
	Manopola sinistra	Imposta la temperatura
	Display centrale	Mostra l'umidità della zona di cottura
	Simbolo <i>ClimaSelect</i>	Indica che qui è possibile impostare l'umidità della zona di cottura
	Pulsante <i>Meno</i>	Riduce l'umidità della zona di cottura
	Pulsante <i>Più</i>	Aumenta l'umidità della zona di cottura
	Display destro	Mostra il tempo di cottura o la temperatura interna
	Temperatura <i>Temperatura interna</i>	Indica che qui è possibile impostare la temperatura
	Simbolo <i>Tempo di cottura</i>	Indica che qui è possibile impostare il tempo

Simbolo	Elemento operativo e del display	Funzione
	Manopola destra	Imposta il tempo di cottura o la temperatura interna
	Pulsante "FASE"	Avanza alla fase successiva del programma di cottura Conferma un messaggio di errore
	Pulsante <i>Velocità ventola</i>	Imposta la velocità della ventola
	Pulsante <i>Ready2Cook</i>	Avvia e interrompe la temperatura di preriscaldamento o di raffreddamento
	Pulsante "AVVIO/ARRESTO"	Avvia e interrompe i programmi di cottura o la pulizia
	Spia	Si illumina se attiva Conferma l'impostazione o la selezione

## 3.4 Applicazione

### 3.4.1 Abbreviazioni sui display

Le informazioni appaiono sul display solo sotto forma di abbreviazioni.

Abbreviazione	Spiegazione
Calc	Rimozione depositi di calcio
CAr	Cartuccia
CLE	Pulizia manuale
CL1	Pulizia per circa 1 ora
CL2	Pulizia per circa 2 ore
CL3	Pulizia per circa 3 ore

Abbreviazione	Spiegazione
dLAY	Ritardo dell'ora di avvio
dIA	Visualizzazione errore diagnostico
End	End
Err	Errore
HAC	HACCP
HOT	Troppo caldo
OPn	Apri
OPt	Opzione
PASS	Immissione password
Prot	Numero registro
Pro	Numero programma
rdY	Pronto
SEr	Servizio
SHO	Risciacquo
SOF	Software
SPr	Spruzzatura
SPU	Risciacquo forzato
STEP	Fase
USb	USB
X-Y	Fase X di Y

### 3.4.2 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	30 - 130	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 - 300	86-572	1 pressione del pulsante
Rigenerazione	50	122	30 - 150	86-302	1 pressione del pulsante

### 3.4.3 Impostazione standard dell'umidità della zona di cottura

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

Tipo di cottura	Valore standard (%)	Intervallo di impostazione (%)	Incrementi di modifica (%)
A vapore	100	90 - 110	90 - 100 - 110
Combinata a vapore	90	20 - 100	20 - 40 - 70 - 90 - 100
Ad aria calda	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100
Rigenerazione	100	0 - 100	0 - 25 - 50 - 75 - 100

### 3.4.4 Impostazione standard della 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
Combinata a vapore	70		158		0 - 99
Ad aria calda	70		158		0 - 99
Rigenerazione	50		158		20 - 99

### 3.4.5 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

### 3.4.6 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)

## 3

Descrizione dell'unità  
Applicazione

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	

## 4 Messa in opera dell'unità

### Requisito

- Eventuale imballaggio rimosso dalla zona di cottura
- Pellicola protettiva rimossa dall'alloggiamento
- a) Pulire l'unità.
- b) Prendere nota delle informazioni riportate sulla targhetta.

## 5 Funzionamento dell'unità

### 5.1 Accensione e spegnimento dell'unità

#### 5.1.1 Accensione

a) Premere "I" sul pulsante *On Off*.

⇒ Ora l'unità è accesa.

#### 5.1.2 Spegnimento

a) Premere "O" sul pulsante *On Off*.

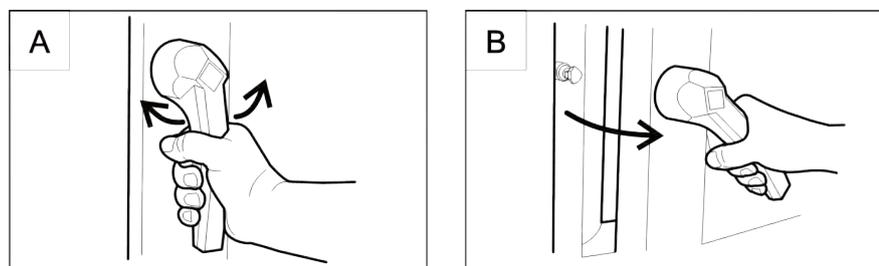
⇒ Ora l'unità è spenta.

## 5.2 Apertura e chiusura dello sportello della zona di cottura

	<b>NOTA</b>
	La maniglia a movimento singolo è standard sui modelli da 6 e da 10.

	<b>NOTA</b>
	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*

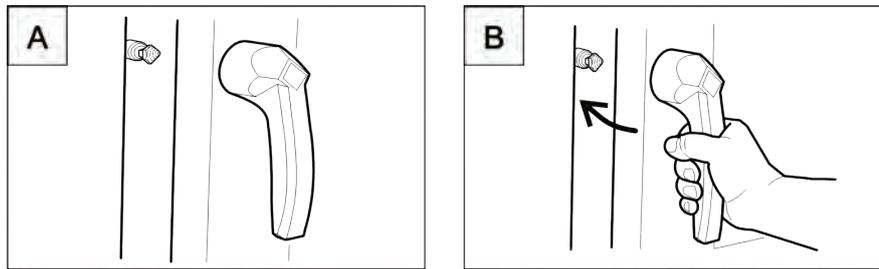
a) Ruotare la maniglia dello sportello in senso orario o antiorario.

⇒ Lo sportello della zona di cottura si apre.

	<b>NOTA</b>
	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*

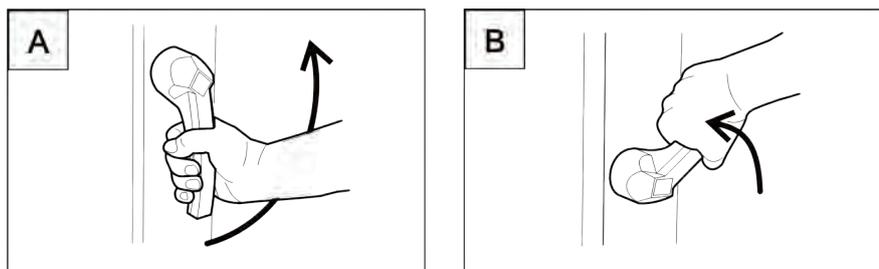
### Requisito

➤ 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.

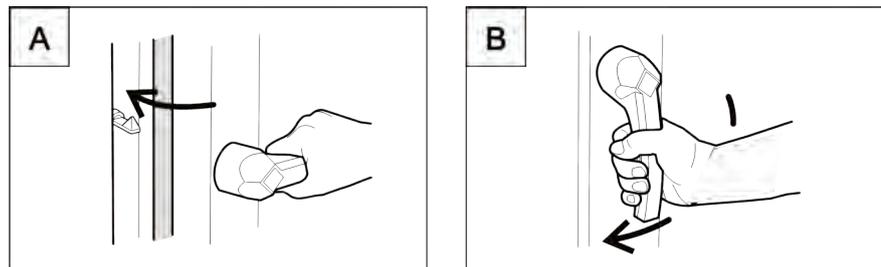
⇒ Lo sportello della zona di cottura non è più trattenuto.

**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

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

### 5.3.1 Caricamento e svuotamento

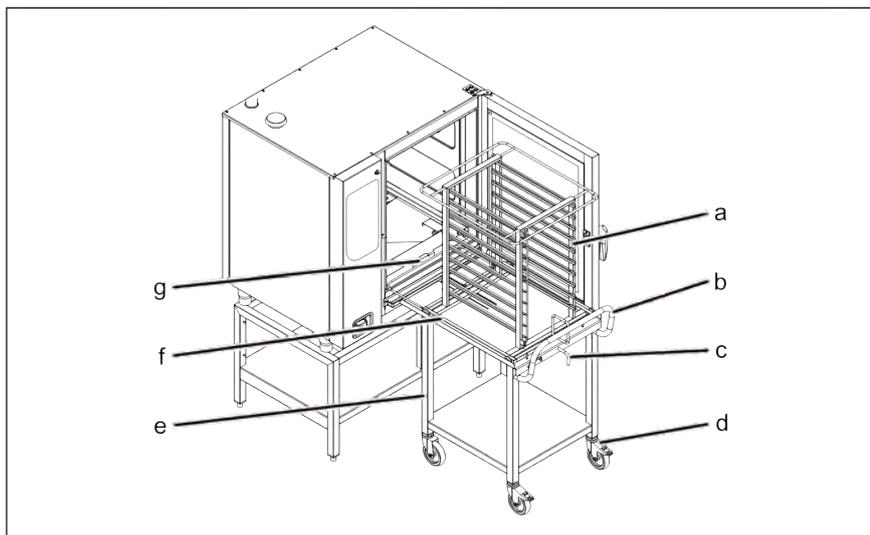
#### Caricamento

- 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**

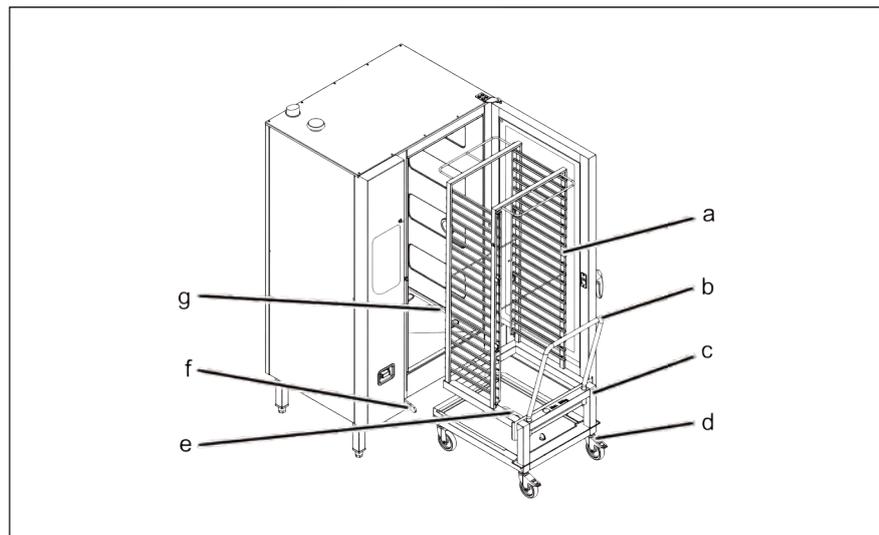
- Estrarre i reggiteglie e posizionare i binari sui perni
- I vassoi di cibo devono essere fissati saldamente al reggiteglie
- a) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- b) Ruotare la leva sul vassoio reggiteglie.
  - ⇒ Il reggiteglie è fissato per impedire che rotoli verso il basso.
  - ⇒ Verificare 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 bloccate 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 (destro)
d	Blocco delle rotelle		

### 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) Estrarre la maniglia dal carrello teglie.
- d) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
- e) Avviare il processo di cottura.

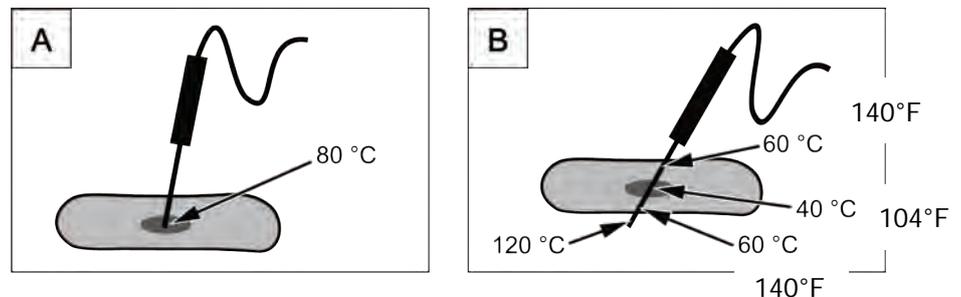
### **Svuotamento con un carrello teglie**

- 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><b>⚠ ATTENZIONE</b></p>
	<p><b>Rischio di lesioni da scoppio del sensore di temperatura interno</b></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><b>NOTA</b></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>

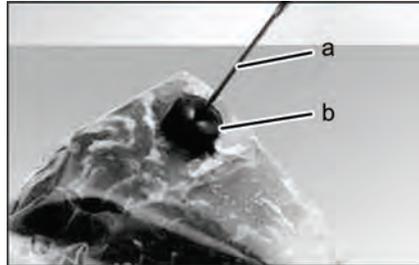
### 5.4.1 Misurazione con un sensore di temperatura interno a 1 e a 4 punti



*Sensore di temperatura interno a uno e a 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

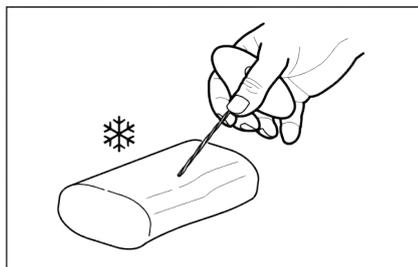


*Sensore di temperatura interno per sottovuoto con cuscinetti sottovuoto*

- 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

<b>NOTA</b>
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 modificate immettendo la password "111".

### 5.5.1 Apertura del menu Impostazioni

<b>NOTA</b>
Ogni impostazione di base dell'unità è memorizzata con un numero che può essere visualizzato.

**Requisito**

- L'unità è accesa
- a) Ruotare la manopola di *selezione* sul simbolo Impostazioni.

- ⇒ La spia si illumina.
- ⇒ Il display sinistro mostra "PASS".
- ⇒ Il display destro mostra "0000" lampeggiante.
- b) Usare la manopola destra per selezionare la password.
  - ⇒ Il display destro mostra la password selezionata.
- c) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il display sinistro mostra "HAC" lampeggiante.
- d) Usare la manopola sinistra per selezionare OPT.
  - ⇒ Il display sinistro mostra "OPT" lampeggiante.
- ⇒ Le impostazioni di base possono essere modificate.

## 5.5.2 Modifica delle impostazioni di base

- a) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il display sinistro mostra il primo numero dell'impostazione di base lampeggiante; consultare l'elenco delle impostazioni di base.
  - ⇒ Il display centrale mostra "OPT" lampeggiante.
  - ⇒ Il display destro mostra il primo valore impostato.
- b) Ruotare la manopola sinistra.
  - ⇒ Selezionare un numero.
- c) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ L'impostazione di base può essere adattata.
- d) Ruotare la manopola destra.
  - ⇒ Selezionare un nuovo valore.
- e) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Accettare le modifiche per modificare le impostazioni di base.
- f) Premere e tenere premuto il pulsante "FASE" per 3 secondi.
  - ⇒ Le modifiche vengono salvate.
  - ⇒ Il display sinistro mostra "OPT" lampeggiante.
  - ⇒ Il display centrale mostra "Stor".
- g) Premere il pulsante "FASE" per uscire dal menu Impostazioni.

### Elenco delle impostazioni di base

Alla consegna, l'unità contiene impostazioni predefinite.

I valori dell'elenco seguente possono essere modificati.

Impostazione di base	N.	Valore standard	Intervallo di impostazione	Spiegazione
Visualizzazione temperatura	1	°C	°C o °F	La temperatura può essere visualizzata in °C o °F.
Altitudine	2	0	0 - 3	Richiedere l'altitudine (sopra il livello del mare) alla stazione meteorologica più vicina. Se l'altitudine non è nota, immettere 0 – 500 m. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 0 = 0 – 500 m (1640 piedi)</li> <li>▪ 1 = 501 – 1000 m (1644 – 3281 piedi)</li> <li>▪ 2 = 1001 – 1500 m (3284 – 4921 piedi)</li> <li>▪ 3 = &gt; 1500 m (4921 piedi)</li> </ul>
Preimpostazione, tempo di funzionamento ventola	3	Off	On, Off	Se si seleziona l'impostazione "On", la ventola funziona a intervalli durante il periodo preimpostato.  Se si seleziona l'impostazione "Off", la ventola resta spenta durante il periodo preimpostato.
Temperatura di preriscaldamento in percentuale	4	15	0 – 30 %	Quando l'unità è completamente caricata con masse importanti (arrostiti, pagnotte), aumentare il tempo di preriscaldamento in modo che la temperatura della zona di cottura non scenda troppo repentinamente.
Ritardo del tempo della cappa di condensazione dopo l'apertura dello sportello della zona di cottura	5	60	0 – 600 s	Ritardo del tempo della cappa di condensazione
Tempo di allarme	6	20	0 – 180 s	Durata del segnale acustico  0 = Segnale spento
Password	7	111	0 - 500	In quest'area è possibile impostare le singole password.
Programmi di cottura multifase	8	0	0	libero
			1	bloccato
			2	completamente bloccato

Impostazione di base	N.	Valore standard	Intervallo di impostazione	Spiegazione
Temperatura vapore	9	100	30 – 130 °C 86 – 266 °F	La temperatura di cottura per questo tipo di cottura può essere selezionata all'interno di questo intervallo di impostazioni.
Temperatura a vapore combinata	10	150	30 – 250 °C 86 – 482 °F	La temperatura di cottura per questo tipo di cottura può essere selezionata all'interno di questo intervallo di impostazioni.
Temperatura aria calda	11	180	30 – 250 °C 86 – 482 °F	La temperatura di cottura per questo tipo di cottura può essere selezionata all'interno di questo intervallo di impostazioni.
Temperatura di rigenerazione	12	120	30 – 200 °C 86 – 392 °F	La temperatura di cottura per questo tipo di cottura può essere selezionata all'interno di questo intervallo di impostazioni.

## 5.6 Funzioni di base

### 5.6.1 Avvio di un programma di cottura

#### Requisito

➤ L'unità è accesa

- a) Usare la manopola di *selezione* per selezionare il tipo di cottura desiderata.
  - ⇒ La spia situata sopra il tipo di cottura selezionata si illumina.
  - ⇒ Il display sinistro mostra il tempo di cottura preimpostato lampeggiante.
  - ⇒ Il display centrale mostra l'umidità della zona di cottura preimpostata lampeggiante.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura lampeggiante.
- b) Impostare la temperatura di cottura.
- c) Impostare il tempo di cottura o la temperatura interna.
  - ⇒ Il display destro mostra il valore standard.
- d) Impostare il livello di umidità della zona di cottura.
- e) Impostare la velocità della ventola.
- f) Caricare l'unità.
- g) Inserire il sensore di temperatura interno nel cibo da cuocere.
- h) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ La spia del pulsante "AVVIO/ARRESTO" lampeggia.

- ⇒ Il numero di spie sopra il pulsante *Velocità ventola* mostra il livello di velocità.
- ⇒ Il display sinistro mostra la temperatura di cottura impostata.
- ⇒ Il display centrale mostra l'umidità della zona di cottura.
- ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura restante o la temperatura interna.

## 5.6.2 Interruzione di un programma di cottura

<b>NOTA</b>
Il programma di cottura termina allo scadere del tempo di cottura o al raggiungimento della temperatura interna.

- a) Il programma di cottura termina automaticamente.
  - ⇒ Viene emesso un segnale acustico.
  - ⇒ Sul display destro viene visualizzato "Fine".
  - ⇒ La spia si spegne.
- b) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO" o aprire lo sportello della zona di cottura.
  - ⇒ Il segnale acustico si spegne.

## 5.6.3 Annullamento di un programma di cottura

- a) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il programma di cottura viene annullato.
  - ⇒ La spia della zona di cottura si accende.
  - ⇒ La spia del tipo di cottura selezionata si illumina.
  - ⇒ Il display sinistro mostra la temperatura di cottura preimpostata.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo di azione restante.
- b) Aprire lo sportello della zona di cottura.

## 5.6.4 Salvataggio del programma di cottura

- a) Premere il pulsante "Programmi" per 3 secondi.
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "Pro".
  - ⇒ La spia del tipo di cottura lampeggia.
  - ⇒ Il display centrale è spento.
  - ⇒ Il display destro mostra la prima posizione libera del programma.
- b) Ruotare la manopola destra e selezionare il numero della posizione del programma.
  - ⇒ Il display centrale non mostra niente se la posizione del programma è libera, altrimenti mostra "==" se la posizione è occupata.

- c) Premere il pulsante "Programmi" per 3 secondi.
  - ⇒ Viene emesso un segnale acustico.
  - ⇒ Il display centrale mostra "===".
  - ⇒ Il programma di cottura è salvato.

### 5.6.5 Selezione di un programma di cottura

- a) Ruotare la *manopola di selezione* sul pulsante "Programmi".
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "Pro".
  - ⇒ Il display destro mostra il numero del programma di cottura salvato oppure mostra "1" se non è stato salvato alcun programma di cottura.
- b) Ruotare la manopola destra e selezionare il numero della posizione del programma.
  - ⇒ Il display centrale non mostra niente se la posizione del programma è libera, altrimenti mostra "==" se la posizione è occupata.
- c) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il programma viene caricato e ha inizio.

o

- a) Premere il pulsante *Ready2Cook*.
  - ⇒ Il programma viene caricato e ha inizio con il preriscaldamento o il raffreddamento.

o

- a) Premere il pulsante "FASE".
  - ⇒ Il programma viene caricato.
  - ⇒ La spia del tipo di cottura caricata si illumina.

## 5.6.6 Modifica di un programma di cottura durante la cottura

	<p><b>NOTA</b></p>
	<p>Il tempo di cottura, l'umidità della zona di cottura, la velocità della ventola, la temperatura di cottura e la temperatura interna desiderata possono essere modificati durante la cottura. Queste modifiche si applicano solo al programma di cottura attualmente eseguito e non vengono conservate come preimpostazioni.</p>
	<p><b>NOTA</b></p>
	<p>In caso di programmi di cottura multifase, premere ripetutamente il pulsante "FASE" finché il display centrale non mostra la fase di cottura desiderata.</p>

- a) Premere il pulsante "FASE".
- ⇒ La spia del tipo di cottura si illumina.
  - ⇒ Il display sinistro mostra la temperatura di cottura impostata lampeggiante.
  - ⇒ Il display centrale mostra l'umidità della zona di cottura impostata lampeggiante.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura impostato lampeggiante.
  - ⇒ Il numero di spie sopra il pulsante *Velocità ventola* mostra il livello di velocità.
- b) Impostare il tempo di cottura, il livello di umidità della zona di cottura, la velocità della ventola, la temperatura di cottura o la temperatura interna desiderata.
- ⇒ I valori visualizzati vengono salvati automaticamente dopo 2 secondi.

## 5.6.7 Impostazione della temperatura di cottura

	<p><b>NOTA</b></p>
	<p>L'intervallo di impostazione può essere regolato in base a ogni tipo di cottura.</p>

- a) Ruotare la manopola sinistra.
- ⇒ Ruotandola verso sinistra si abbassa la temperatura di cottura.

⇒ Ruotandola verso destra si alza la temperatura di cottura.

## 5.6.8 Impostazione del tempo di cottura

	<b>NOTA</b>
	Il tempo di cottura può essere impostato fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti a incrementi di 1 minuto. Le ore e i minuti appaiono sul display.

a) Ruotare la manopola di selezione verso sinistra.

⇒ La visualizzazione dell'ora passa alla modalità continua e mostra "- :- -".

b) Ruotare la manopola di selezione verso sinistra.

⇒ Il display destro mostra "00:00".

## 5.6.9 Impostazione della temperatura interna

	<b>NOTA</b>
	L'intervallo di impostazione può essere regolato in base a ogni tipo di cottura.

### Requisito

➤ Tempo di cottura impostato sulla modalità continua

a) Ruotare la manopola destra.

⇒ Girando in senso antiorario si passa dalla modalità continua alla temperatura interna.

⇒ Il display destro mostra il valore standard per la temperatura interna.

⇒ Girando in senso orario si aumenta la temperatura interna.

⇒ Girando in senso antiorario si riduce la temperatura interna.

## 5.6.10 Impostazione della velocità della ventola

<b>NOTA</b>
<p>La velocità della ventola si regola in fasi. Ogni fase viene indicata da una spia.</p> <p>Il numero di fasi dipende dal tipo di cottura.</p>

- a) Premere il pulsante *Velocità ventola*.  
⇒ La spia si illumina.

## 5.6.11 Visualizzazione dei valori effettivi

<b>NOTA</b>
<p>Durante la cottura è possibile visualizzare la temperatura effettiva della zona di cottura, il tempo di cottura trascorso o la temperatura interna effettiva.</p>

### Impostazione temperatura

- a) Ruotare la manopola sinistra.  
⇒ Il display sinistro mostra la temperatura corrente della zona di cottura per 5 secondi. In seguito viene visualizzata l'impostazione di temperatura.

### Tempo restante o temperatura interna effettiva

- a) Ruotare la manopola destra.  
⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura trascorso per 5 secondi. In seguito viene visualizzato il tempo restante o la temperatura interna effettiva.

## 5.6.12 Inserimento e rimozione di un'unità flash USB

### Inserimento di un'unità flash USB

#### Requisito

- Unità flash USB con spazio di memoria disponibile massimo di 2 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.

## 5.6.13 Visualizzazione del numero di registro HACCP

#### Requisito

- Il processo di cottura è in corso
- a) Premere il pulsante Meno.
  - ⇒ Il numero di registro corrente viene visualizzato per 3 secondi.
- b) Prendere nota del numero di registro.

## 5.6.14 Esportazione del registro HACCP

#### Requisito

- Unità flash USB inserita
- Registrata con la password sotto Impostazioni
- a) Ruotare la manopola sinistra.
  - ⇒ Il display sinistro mostra "HAC" lampeggiante.
- b) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il display sinistro mostra il numero di registro più basso.
  - ⇒ Sul display centrale viene visualizzato "HAC".
  - ⇒ Il display destro mostra il numero di registro più alto lampeggiante.
- c) Ruotare le manopole destra e sinistra e selezionare l'intervallo di registri.
- d) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "HAC".
  - ⇒ Sul display centrale viene visualizzato "USB".
  - ⇒ Il display destro mostra un flusso continuo di caratteri.
- ⇒ Il registro HACCP viene esportato sull'unità flash USB.
- a) Premere il pulsante "FASE".
  - ⇒ Questa operazione riporta al menu Impostazioni.

## 5.7 Creazione e avvio di un programma di cottura multifase

### 5.7.1 Creazione di un programma

#### Requisito

- L'unità è accesa
- a) Selezionare un tipo di cottura con la manopola *di selezione*.
  - ⇒ La spia si illumina.
  - ⇒ I display mostrano i valori standard preimpostati lampeggianti.
- b) Impostare la temperatura di cottura.
- c) Utilizzare il pulsante *Più o Meno* per impostare l'umidità della zona di cottura.
- d) Impostare la velocità della ventola.
- e) Impostare il tempo di cottura o la temperatura interna.
- f) Premere il pulsante "FASE".
  - ⇒ La spia si illumina.
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "FASE".
  - ⇒ Il display centrale mostra "2" per la seconda fase di cottura.
- g) Selezionare un secondo tipo di cottura con la manopola *di selezione*.
  - ⇒ La spia si illumina.
  - ⇒ I display mostrano i valori standard preimpostati lampeggianti.
- h) Impostare la temperatura di cottura.
- i) Utilizzare il pulsante *Più o Meno* per impostare l'umidità della zona di cottura.
- j) Impostare la velocità della ventola.
- k) Impostare il tempo di cottura o la temperatura interna.

#### NOTA

Per correggere le impostazioni, premere il pulsante "FASE" per tornare alla fase di cottura precedente. Impostare nuovamente i valori.

### 5.7.2 Avvio

#### Requisito

- Programma di cottura multifase immesso
- a) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO" per avviare il programma di cottura.

- ⇒ La spia *AVVIO/ARRESTO* lampeggia fino alla fine dell'ultima fase del programma.
- ⇒ La spia *FASE* si illumina.
- ⇒ La spia corrispondente al tipo di cottura impiegata nella fase di programma attualmente attiva si illumina.
- ⇒ Il display sinistro mostra la temperatura di cottura per la fase di programma attualmente attiva.
- ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura totale oppure "--;--" se deve seguire una fase di cottura successiva con temperatura interna.
- ⇒ Il display destro mostra la temperatura interna effettiva se è stata selezionata per la fase di programma attualmente attiva.

## 5.8 Cottura manuale

### 5.8.1 Avvio del tipo di cottura

#### Requisito

- L'unità è accesa
- a) Ruotare la manopola di *selezione* sul simbolo corrispondente al tipo di cottura desiderata.
  - ⇒ La spia si illumina.
  - ⇒ Il display sinistro mostra il tempo di cottura preimpostato lampeggiante.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura lampeggiante.
- b) Impostare la temperatura di cottura.
- c) Utilizzare il pulsante *Più o Meno* per impostare l'umidità della zona di cottura.
- d) Impostare la velocità della ventola.
- e) Impostare il tempo di cottura o la temperatura interna.
- f) Caricare l'unità.
- g) Inserire il sensore di temperatura interno nel cibo da cuocere.
- h) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ La spia del pulsante "AVVIO/ARRESTO" lampeggia.
  - ⇒ Il display sinistro mostra la temperatura di cottura impostata.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura restante o la temperatura interna effettiva.

## 5.9 Funzioni di cottura estese

### 5.9.1 Umidificazione manuale

<b>NOTA</b>
<p>Questa funzione non è programmabile. L'umidificazione manuale può essere impiegata con tutti i tipi di cottura.</p>

#### Requisito

- Programma di cottura selezionato e avviato
- a) Premere e tenere premuto il pulsante *Più o Meno*.
  - ⇒ Il display centrale mostra una barra che aumenta lentamente.  
Il livello di umidità della zona di cottura viene aumentato.

### 5.9.2 Impostazione del ritardo dell'ora di avvio

<b>NOTA</b>
<p>Se l'opzione ventola è selezionata sul ritardo dell'ora di avvio, la ventola si accende a intervalli brevi.</p>

#### Requisito

- Programma di cottura selezionato o programma di cottura manuale impostato
- a) Premere e tenere premuto il pulsante "AVVIO/ARRESTO" per 3 secondi.
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "dLAY".
  - ⇒ Il display destro mostra "00:01" lampeggiante.
- b) Ruotare la manopola destra in senso orario o antiorario.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo selezionato.
- c) Premere il pulsante *Velocità ventola*.
  - ⇒ La spia centrale sopra il pulsante *Velocità ventola* si illumina.
- d) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il ritardo dell'ora di avvio ha inizio.
  - ⇒ La spia del pulsante "AVVIO/ARRESTO" si illumina.
  - ⇒ La spia nella zona di cottura si spegne.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo restante prima dell'avvio e i due punti nella visualizzazione dell'ora lampeggiano.

⇒ Una volta trascorso il ritardo dell'ora di avvio, il programma di cottura impostato si avvia automaticamente.

### 5.9.3 Annullamento del ritardo dell'ora di avvio

- a) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il ritardo dell'ora di avvio viene annullato.
  - ⇒ La spia nella zona di cottura si accende.

### 5.9.4 Avvio di Ready2Cook

<b>NOTA</b>
Con Ready2Cook, l'unità viene portata alla giusta temperatura di inizio.

#### Requisito

➤ Programma di cottura selezionato o programma di cottura manuale impostato

- a) Premere brevemente il pulsante *Ready2Cook*.
  - ⇒ La temperatura della zona di cottura è impostata al 15% più alta rispetto alla temperatura di inizio; questo non è possibile con la cottura a vapore.
- o
- a) Premere e tenere premuto il pulsante *Ready2Cook* per 3 secondi.
  - ⇒ Ora la zona di cottura verrà riscaldata a 275°C (527°F).
  - ⇒ La spia del pulsante *Ready2Cook* lampeggia.
  - ⇒ La spia del pulsante "AVVIO/ARRESTO" lampeggia.
  - ⇒ Il display sinistro mostra la temperatura di cottura corrente.
  - ⇒ Il display destro mostra la temperatura di inizio.
  - ⇒ Quando viene raggiunta la temperatura di inizio, viene emesso un segnale acustico.
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "rdY".
- b) Aprire lo sportello della zona di cottura.
  - ⇒ Il segnale acustico si spegne.
  - ⇒ La spia del pulsante *Ready2Cook* si spegne.
  - ⇒ I display mostrano le impostazioni correnti per il programma di cottura selezionato.
- c) Caricare l'unità.
- d) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
  - ⇒ Il programma di cottura impostato ha inizio automaticamente.

## 5.9.5 Annullamento di Ready2Cook

- a) Premere brevemente il pulsante *Ready2Cook*.
  - ⇒ Il preriscaldamento viene terminato.
  - ⇒ La spia del pulsante *Ready2Cook* si spegne.
  - ⇒ Il programma di cottura impostato ha inizio automaticamente.

## 5.9.6 Impostazione del livello di umidità della zona di cottura

### Requisito

- L'unità è accesa
- a) Usare la manopola di *selezione* per selezionare il tipo di cottura desiderata.
  - ⇒ La spia situata sopra il tipo di cottura selezionata si illumina.
  - ⇒ Il display sinistro mostra il tempo di cottura preimpostato lampeggiante.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo di cottura lampeggiante.
  - ⇒ Il display centrale mostra l'umidità della zona di cottura per il tipo di cottura selezionata.
- b) Premere il pulsante *Più o Meno*.
  - ⇒ Il livello di umidità della zona di cottura viene aumentato o ridotto.

## 5.10 Interruzione e termine dell'impiego

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

### 5.10.1 Esecuzione di un risciacquo igienico dopo un periodo di inattività prolungata

Per motivi di igiene, risciacquare le linee dell'acqua nell'unità e della struttura prima di usare l'unità.

#### 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).

**Requisito**

**Periodo di inattività più lungo di 7 giorni**

- 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

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

### 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	
	<b>Rischio di danni materiali da pulizia errata</b> 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 dello sportello, degli elementi operativi e del pannello operativo

ISTRUZIONI DI SICUREZZA	
	<b>Rischio di danni materiali da pulizia errata</b> 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 della guarnizione dello sportello

	<b>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</b>
	<b>Rischio di danni materiali da pulizia errata</b> I grassi animali abbinati alle alte temperature possono danneggiare molto rapidamente la guarnizione dello sportello se non viene sottoposta a una corretta manutenzione. a) Pulire regolarmente la guarnizione dello sportello. b) Non utilizzare detergenti aggressivi.
	<b>NOTA</b>
	La pulizia automatica o semiautomatica non pulisce la superficie esterna della guarnizione dello sportello. La guarnizione dello sportello deve essere pulita separatamente dopo ogni pulizia automatica o semiautomatica.

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

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

## 6.6 Pulizia dello sportello della zona di cottura

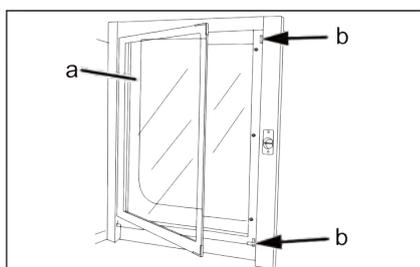
	<b>⚠ ATTENZIONE</b>
	<p>Rischio di ustioni da superfici bollenti</p> <p>a) Lasciare raffreddare le superfici prima di pulirle.</p>

	<b>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</b>
	<p>Rischio di danni materiali da pulizia errata della superficie</p> <p>a) Non utilizzare detergenti o panni abrasivi.</p> <p>b) Non utilizzare detergenti per griglie.</p>

### 6.6.1 Pulizia dello sportello con rivestimento igienico

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

### 6.6.2 Pulizia dello sportello con vetro retroventilato

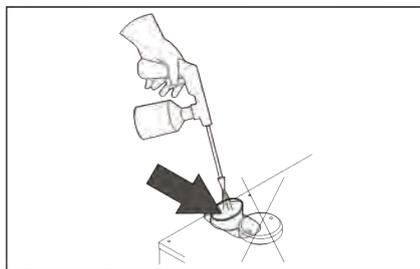


*Aprire il vetro interno dello sportello della zona di cottura*

a	Vetro interno	b	Molla di ritenzione
---	---------------	---	---------------------

- a) Aprire di 90° lo sportello della zona di cottura.
- b) Rilasciare la molla di ritenzione e aprire il vetro interno di 90°. Non sollevare il vetro interno durante l'apertura. Non aprire completamente il vetro interno. Trattenere saldamente il vetro interno durante la pulizia.
- c) Rimuovere i depositi residui di calcio dal vetro con aceto o acido citrico.
- d) Dopo la pulizia del vetro interno, chiuderlo nuovamente e bloccare la molla di ritenzione.

## 6.7 Pulizia dell'uscita del vapore



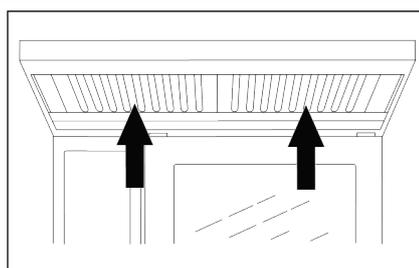
*Pulizia dell'uscita del vapore*

	<b>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</b>
	<p><b>Rischio di danni materiali da formazione di depositi</b></p> <p>a) Controllare l'eventuale presenza di depositi nell'uscita del vapore e nei tubi collegati.</p>
	<b>NOTA</b>
	<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.

## 6.8 Pulizia della cappa di condensazione (opzionale)

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

## 6.9 Eliminazione dei depositi di calcio dall'unità

	<p><b>NOTA</b></p> <p>Per rimuovere manualmente i depositi di calcio, riempire uno spruzzatore con un decalcificante speciale.</p>
--	--

### Requisito

- > Temperatura della zona di cottura inferiore ai 40°C (104°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.

## 6.10 Pulizia automatica della zona di cottura

### 6.10.1 Preparazione per la pulizia

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

#### 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.

### 6.10.2 Selezione del livello di pulizia

<b>NOTA</b>
<p>Nonostante i diversi tempi di pulizia, tutti i livelli di pulizia richiedono la stessa quantità di acqua.</p>

#### Requisito

- L'unità è accesa
- a) Ruotare la manopola di *selezione* sul simbolo *WaveClean*.
  - ⇒ La spia si illumina.
  - ⇒ Il display sinistro mostra "CL1" lampeggiante.
- b) Ruotare la manopola sinistra in senso orario e selezionare un livello di pulizia.
  - ⇒ Il display sinistro mostra il livello di pulizia selezionato.
- c) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ La zona di cottura viene riscaldata o raffreddata fino al raggiungimento di una temperatura di pulizia di 60°C.

- ⇒ Se la temperatura della zona di cottura è troppo alta, viene visualizzato "HOT" sul display destro; se la temperatura della zona di cottura è troppo bassa, viene visualizzato "--:--" sul display destro.
- ⇒ La spia del pulsante *Ready2Cook* lampeggia.
- ⇒ Quando viene raggiunta la temperatura di pulizia, viene emesso un segnale acustico.
- ⇒ Sul display destro viene visualizzato "CAr".

### 6.10.3 Inserimento della cartuccia detergente



*Sigillo sulla cartuccia danneggiato*

#### ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Utilizzare solo cartucce di pulizia con il sigillo integro.

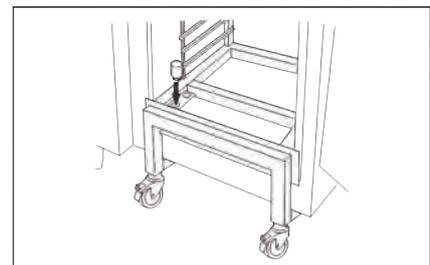
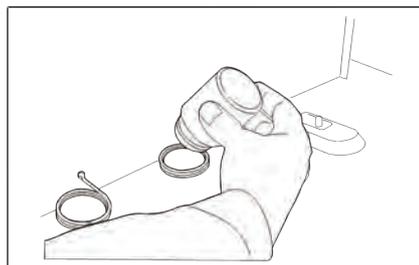
Se il sigillo è danneggiato, il detergente può entrare prematuramente nel circuito di pulizia oppure può non dissolversi completamente, non garantendo più una pulizia completa.

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 "CL3" e usare 2 cartucce di pulizia.

- a) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
  - ⇒ Il display centrale mostra il livello di pulizia selezionato.
  - ⇒ Sul display destro viene visualizzato "CAr".

### 6.10.4 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) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ La spia del pulsante lampeggia.
  - ⇒ Il display centrale mostra il livello di pulizia selezionato.
  - ⇒ Il display destro mostra il tempo restante.

### 6.10.5 Annullamento della pulizia automatica

#### NOTA

In caso di black-out, la pulizia automatica viene annullata.

- a) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Viene emesso un segnale acustico.
  - ⇒ Il programma di pulizia viene annullato. La zona di cottura viene risciacquata automaticamente per 12 minuti.
  - ⇒ La spia del pulsante *Ready2Cook* si spegne.
  - ⇒ La spia del pulsante "AVVIO/ARRESTO" si accende.
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "SPU".
  - ⇒ Il display centrale mostra il livello di pulizia selezionato.
  - ⇒ Il display destro mostra "00:12". Quando il tempo di risciacquo è trascorso, i display cambiano.
  - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "Fine".

- ⇒ Il display centrale mostra il livello di pulizia selezionato.
- ⇒ "CAr" lampeggia sul display destro.
- ⇒ La pulizia automatica viene annullata.

## 6.10.6 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>⚠ CAUTELA</b>
	<p><b>Rischio di lesioni da residui di detergente</b></p> <p>a) Indossare guanti protettivi per estrarre la cartuccia di pulizia.</p>

- a) Estrarre la cartuccia di pulizia vuota.
- b) Usare la doccetta per risciacquare accuratamente l'eventuale detergente o brillantante.
- c) 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 semiautomatica della zona di cottura

### 6.11.1 Preparazione della zona di cottura

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

### 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.

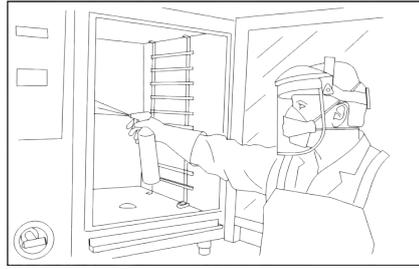
- b) Lasciare solo il reggiteglie nella zona di cottura delle unità da tavolo e il carrello teglie nella zona di cottura delle unità a pavimento.
- c) Chiudere lo sportello della zona di cottura.

## 6.11.2 Avvio del programma di pulizia

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

### Requisito

- L'unità è accesa
  - a) Ruotare la manopola di *selezione* sul simbolo *HandClean*.
    - ⇒ La spia si illumina.
    - ⇒ Il display sinistro mostra "CLE" lampeggiante.
  - b) Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
    - ⇒ Il programma di pulizia ha inizio. La zona di cottura viene riscaldata o raffreddata.
    - ⇒ "HOT" appare sul display destro durante il raffreddamento oppure "--:--" appare sul display destro durante il riscaldamento.
    - ⇒ Viene raggiunta la temperatura di 60°C (140°F) della zona di cottura.
    - ⇒ Il display destro mostra il tempo di azione restante del detergente.
  - c) Il tempo di azione restante del detergente è trascorso.
    - ⇒ Viene emesso un segnale acustico.
    - ⇒ "SPr" lampeggia sul display destro.
    - ⇒ Sul display sinistro viene visualizzato "CLE".



*Spruzzatura della zona di cottura*

- d) Indossare indumenti protettivi.
- e) Aprire lo sportello della zona di cottura.
- f) Spruzzare la zona di cottura, il dispositivo di calore e la ventola con il detergente.
- g) Chiudere lo sportello della zona di cottura.
  - ⇒ La spia del pulsante "AVVIO/ARRESTO" lampeggia.
  - ⇒ Premere il pulsante "AVVIO/ARRESTO".
  - ⇒ Il processo di pulizia ha inizio.

### 6.11.3 Risciacquo della zona di cottura

#### Requisito

- Il processo di pulizia è completato
  - Sul display destro viene visualizzato "SHO"
- 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.

### 6.11.4 Asciugatura della zona di cottura

#### Requisito

- Sportello della zona di cottura chiuso
- a) Il processo di asciugatura inizia automaticamente.
    - ⇒ La spia sopra il simbolo *Aria calda* si illumina.
    - ⇒ Il display destro mostra il tempo restante.

#### **NOTA**

La zona di cottura viene riscaldata per 5 minuti.

- a) Alla fine del processo di asciugatura viene emesso un segnale acustico.
  - ⇒ Sul display destro viene visualizzato "Fine".
- b) Aprire lo sportello della zona di cottura e lasciarlo aperto fino all'utilizzo successivo dell'unità.

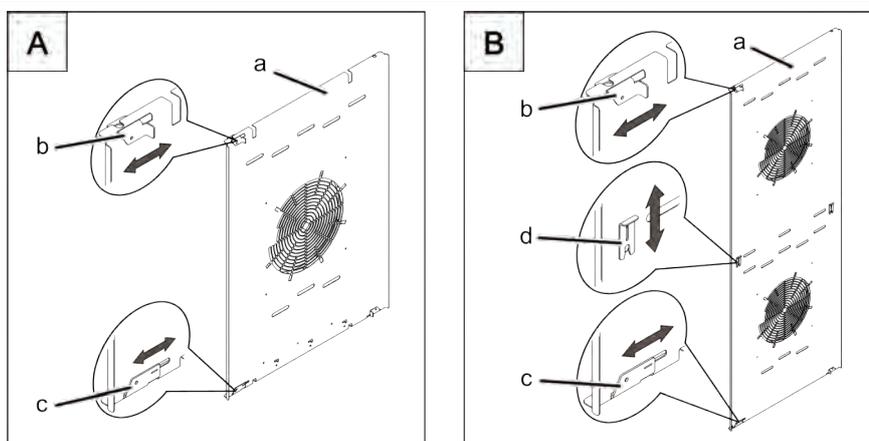
- ⇒ In questo modo si prolunga la durata della guarnizione dello sportello.
- ⇒ Non si accumula umidità nella zona di cottura.

## 6.12 Apertura e chiusura del deflettore d'aria

### ⚠ CAUTELA

Rischio di pizzicamento da rotazione della ventola

- a) 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 reggiteglie 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 reggiteglie sinistro; presente solo nei modelli da 6 e da 10.

## 6.13 Ispezione dell'unità

### 6.13.1 Esecuzione di un'ispezione visiva

ISTRUZIONI DI SICUREZZA	
	<p><b>Rischio di danni materiali da ispezione errata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ispezionare rispettando gli intervalli di ispezione.</li> <li>b) Fare eseguire le ispezioni da un utente esperto.</li> <li>c) In caso di danni o segni di usura, contattare immediatamente il servizio clienti e non utilizzare più l'unità.</li> </ul>

#### 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.

## 7 Risoluzione dei problemi

### 7.1 Cause degli errori e rimedi



Dettaglio del pannello di controllo - Display sinistro, centrale, destro

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

Gruppo di errori	N. di errore	Errore	Cause possibili	Rimedio
03	02	Elettronica troppo calda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Raffreddamento difettoso</li> <li>▪ Temperatura ambiente troppo alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interrompere l'uso dell'unità</li> <li>▪ Controllare l'ingresso dell'aria di raffreddamento</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
	02	Elettronica troppo calda	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fonti di calore vicine all'ingresso dell'aria di raffreddamento</li> <li>▪ Ingresso dell'aria di raffreddamento ostruito o bloccato</li> <li>▪ Temperatura ambiente troppo alta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare l'ingresso dell'aria di raffreddamento</li> <li>▪ Impostare temperature più basse</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
	72	Rischio di congelamento	Temperatura inferiore a 0°C (32°F)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Osservare le condizioni ambiente per l'uso</li> </ul>
	73	Cottura a temperatura eccessiva	Unità difettosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interrompere l'uso dell'unità</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>

Gruppo di errori	N. di errore	Errore	Cause possibili	Rimedio
04	01	Guasto del sensore del vapore	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Misurazione errata della temperatura dell'acqua di scarico</li> <li>▪ Condensazione vapore sempre accesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'unità può essere utilizzata in modalità di emergenza</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
07	02	La ventola non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La ventola non ruota</li> <li>▪ Manca la fase</li> <li>▪ Unità difettosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riavviare una volta</li> <li>▪ Attenersi alle istruzioni di sicurezza</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
	03	Sensore 1 zona di cottura difettoso	Guasto sensore	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il sensore di temperatura interna viene usato come sensore sostitutivo</li> <li>▪ Non inserire il sensore di temperatura interna nel cibo da cuocere</li> <li>▪ Il sensore di temperatura interna deve restare nella zona di cottura</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
	03	Sensore 2 zona di cottura difettoso (solo nelle unità a pavimento)	Guasto sensore	
	05	Sensore di temperatura interno difettoso	Guasto sensore	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare i programmi di cottura senza misurazione della temperatura interna</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
	09	Acqua mancante	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valvola dell'acqua chiusa</li> <li>▪ Unità difettosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aprire la valvola dell'acqua</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>
-	"-C-"	Configurare l'unità	La necessaria configurazione non è stata eseguita	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Configurare l'unità</li> <li>▪ Contattare il servizio clienti</li> </ul>

## 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

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 detergenti 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](http://www.hennypenny.com)**

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

Italian