

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Forni combinati **Blue Vision**

MANUALE OPERATIVO



 **LEGGERE QUESTO MANUALE PRIMA DELL'USO**

DESCRIZIONE DELLE SCHERMATE PIÙ COMUNI

A SCHERMATA PRINCIPALE

A1 16:54

A2 Manual cooking

A3 Easy cooking

A4 Last Ten

A5 Favourites Programs Extras

A6 Settings Cleaning Help

A7 A8

A9

A10

A11

A1	Orario corrente
A2	Impostazione di cottura manuale
A3	Cottura con l'ausilio di Easy Cooking
A4	Programmi utilizzati in precedenza/selezione del processo di cottura
A5	Selezione dai programmi contrassegnati come Preferiti
A6	Impostazioni dell'utilizzatore e dell'assistenza
A7	Lavaggio automatico Active Cleaning
A8	Selezione dai programmi salvati
A9	Impostazione schermata principale (profili utente)
A10	Funzioni speciali
A11	Guida/Istruzioni

B MODALITÀ MANUALE

Manual cooking

B1

B2

B3

B4

B5

B6

B7

B8

B9

B10

B1	Preriscaldamento camera di cottura
B2	Selezione modalità di cottura
B3	Selezione umidità
B4	Impostazione durata
B5	Impostazione temperatura
B6	Impostazioni per altre funzionalità
B7	Fase precedente
B8	Panoramica delle fasi di programma
B9	Impostazioni termosonda
B10	Avvio cottura

C DETTAGLI DEI PROGRAMMI (QUICKVIEW)

Grilled whole Chicken

C1

C2

C3

C4

C5

C6

C7

C1	Opzione Preriscaldamento/Raffreddamento
C2	Parametri fasi
C3	Inserimento di una fase di programma aggiuntiva
C4	Fase precedente
C5	Suggerimenti dello chef
C6	Inserimento/ Eliminazione di una fase di programma
C7	Avvio cottura

D FINE COTTURA

Manual cooking

Cooking process finished.

D1

D2

D3

D4

D5

D6

D1	Informazioni riguardanti la selezione di modalità/ programma per il processo di cottura
D2	Disabilitazione segnale acustico
D3	Opzione per prolungare immediatamente l'ultima fase di cottura
D4	Salvataggio del processo di cottura completo come programma
D5	Visualizzazione del consumo di corrente durante il processo di cottura
D6	Ritorno all'ultima schermata prima di premere il pulsante AVVIO

CONTENUTO

PREMESSA	4
INFORMAZIONI SU QUESTO MANUALE	5
01 I INFORMAZIONI DI BASE RIGUARDANTI IL FORNO COMBINATO	7
1.1 USO: A COSA SERVE	7
1.2 DESCRIZIONE DEL FORNO COMBINATO	7
1.3 ACCESSORI OPZIONALI	7
1.4 COMANDI: NOZIONI DI BASE	8
02 I SICUREZZA DURANTE L'USO	9
2.1 UTILIZZO SICURO	9
2.2 DISPOSITIVI DI SICUREZZA	10
2.3 ELEMENTI DI PROTEZIONE DEL FORNO COMBINATO	10
2.4 UBICAZIONI PERICOLOSE E RISCHI RESIDUI	11
2.5 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI	13
03 I CONTROLLI	14
3.1 PANNELLO CON TOUCHSCREEN	14
3.2 ALTRI PULSANTI	14
3.3 TASTIERE	14
04 I COTTURA	15
4.1 MODALITÀ MANUALE	15
4.2 PROGRAMMI	18
4.3 EASY COOKING	28
4.4 MULTITASKING	29
05 I EXTRA	30
5.1 COTTURA IN FORNO A BASSA TEMPERATURA	30
5.2 TEMPORIZZAZIONE DEI CASSETTI	31
5.3 EXTRA (ALTRE FUNZIONALITÀ)	34
06 I GUIDA	35
07 I IMPOSTAZIONI	36
7.1 IMPOSTAZIONI BASE	36
7.2 PROFILI	42
08 I MANUTENZIONE	43
8.1 MANUTENZIONE QUOTIDIANA	43
8.2 MANUTENZIONE MENSILE	44
8.3 MANUTENZIONE SEMESTRALE	46
8.4 MANUTENZIONE ANNUALE	46
09 I LAVAGGIO AUTOMATICO	47
9.1 LAVAGGIO AUTOMATICO: COSA C'È DA SAPERE	47
9.2 AVVIO DEL LAVAGGIO	48
10 I TABELLA DEI MESSAGGI DI ERRORE	49
11 I DURATA DI SERVIZIO, MESSA FUORI SERVIZIO E GARANZIA	51

PREMESSA

Gentile cliente,

La ringraziamo per avere acquistato un prodotto Retigo s.r.o. Siamo un'azienda che produce e fornisce elettrodomestici professionali per la cucina, vantando una lunga storia di successi. Siamo convinti che questo apparecchio La aiuterà a realizzare ogni giorno le Sue idee eccellenti. Con questo apparecchio si otterranno pietanze con una qualità tale che i Suoi clienti continueranno a rivolgersi a Lei.

Le auguriamo grandi soddisfazioni e successi nell'uso del forno combinato BLUE VISION.

INFORMAZIONI SU QUESTO MANUALE

Questo manuale La aiuterà a comprendere con facilità come utilizzare il forno combinato BLUE VISION e La informerà sulle sue opzioni e funzionalità.

SIMBOLI UTILIZZATI IN QUESTO MANUALE

I simboli che compaiono in questo manuale hanno il seguente significato:

SIMBOLO	SIGNIFICATO
	Questi simboli significano "ATTENZIONE" e "AVVERTENZA". Essi informano di situazioni che potrebbero causare lesioni gravi all'utilizzatore e/o danni all'apparecchio. Inoltre, essi indicano un'istruzione, una funzionalità, un metodo o una questione importante, che è necessario seguire o tenere in considerazione durante l'uso o la manutenzione dell'apparecchio.
	
	Questo simbolo indica informazioni importanti riguardanti l'apparecchio o i rispettivi accessori.
	Questo simbolo indica un riferimento a un altro capitolo del manuale.
	Questo simbolo indica la disponibilità di altre opzioni procedurali che potrebbero, ma non devono necessariamente, essere utilizzate.



VALIDITÀ DELLA DOCUMENTAZIONE

Questo manuale si riferisce all'apparecchio di tipo RP e ai seguenti modelli:

MODELLI ELETTRICI

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

MODELLI A GAS

2G0611IA, 2G1011IA, 2G2011IA, 2G1221IA, 2G2021IA.

DESTINATARI DEL MANUALE

Questo manuale è destinato a chiunque venga a contatto con questo apparecchio solamente durante la sua manutenzione o il suo utilizzo. Queste persone dovranno studiare attentamente il manuale prima di iniziare qualsiasi tipo di lavoro con l'apparecchio.

REQUISITI INDISPENSABILI

Studiare il manuale scrupolosamente. Il manuale deve essere considerato un componente imprescindibile dell'apparecchio. Conservarlo per tale motivo per un utilizzo futuro.

Seguire attentamente le istruzioni, non solo per facilitare l'uso dell'apparecchio, ma anche per garantirne l'utilizzo ottimale e una lunga durata di servizio.

Non avviare l'apparecchio se non si conoscono in maniera approfondita tutte le istruzioni, i divieti e i suggerimenti riportati in questo manuale, in particolare nel capitolo "Sicurezza durante l'uso".

Le illustrazioni riportate in questo manuale non corrispondono sempre all'apparecchio reale. Il loro scopo è descrivere le caratteristiche principali dell'apparecchio.



La documentazione tecnica competente per l'apparecchio è disponibile sul sito web del produttore.

IN CASO DI DUBBI

Nel concreto si verificano spesso situazioni imprevedibili che non sono riportate e descritte in questo manuale. Per tale ragione contattare sempre il produttore in caso di dubbi:

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

Per qualsiasi domanda o dubbio non esitare e contattare i professionisti addestrati ai seguenti numeri di telefono:

ADDETTI ALLE VENDITE:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

CHEF PROFESSIONISTI:

+420.734.751.061

+420.727.867.220

TECNICI DELLA MANUTENZIONE PROFESSIONISTI:

+420 571 665 560

Per qualsiasi comunicazione con l'azienda produttrice o con tecnici addestrati tenere a portata di mano i dati principali del proprio forno combinato. Tali dati sono riportati sulla targhetta del modello (vedere il capitolo "Identificazione dell'apparecchio").



Una descrizione dettagliata dei dati indicati sulla targhetta del modello è riportata nel paragrafo "Identificazione dell'apparecchio".

ORGANIZZAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE PER IL CLIENTE

La documentazione per il cliente è composta di due parti:

- Istruzioni per il trasporto e l'installazione
- Istruzioni per l'uso

ARGOMENTI PRINCIPALI TRATTATI NELLE ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO E L'INSTALLAZIONE

- **Informazioni di base:** il capitolo descrive le funzioni e i componenti principali dell'apparecchio attinenti alla sua installazione
- **Sicurezza:** il capitolo descrive le istruzioni per la sicurezza e le misure appropriate durante l'installazione
- **Trasporto:** il capitolo contiene le informazioni necessarie per spostare l'apparecchio e maneggiarlo nel luogo di installazione
- **Collocazione:** il capitolo descrive e specifica le regole per la scelta del luogo di installazione
- **Installazione:** il capitolo descrive come installare l'apparecchio, effettuare i collegamenti elettrici, del gas (solo per i modelli a gas), dell'acqua e degli scarichi, e infine come avviarlo.
- **Messa fuori servizio:** il capitolo descrive le operazioni necessarie al termine della durata di servizio dell'apparecchio, incluso lo smaltimento.
- **Dati tecnici:** il capitolo contiene tutti gli schizzi dimensionali e le dimensioni dei collegamenti

ARGOMENTI PRINCIPALI TRATTATI NELLE ISTRUZIONI PER L'USO

- **Informazioni di base:** il capitolo descrive le funzioni e le parti principali dell'apparecchio pertinenti alla sua installazione
- **Sicurezza:** il capitolo descrive le istruzioni per la sicurezza e le misure appropriate durante l'installazione
- **Comandi:** il capitolo descrive i comandi principali dell'apparecchio
- **Funzionamento del software:** il capitolo contiene istruzioni per lavorare con il software di controllo durante la cottura e per l'uso delle speciali funzionalità "Extra" per il trattamento termico. Inoltre descrive le impostazioni, l'importazione e l'esportazione dei dati e come lavorare con i profili.
- **Pulizia:** il capitolo descrive i metodi, le procedure operative e le fasi operative per la pulizia e **la gestione dell'apparecchio da parte dell'operatore.**

Manutenzione: il capitolo contiene le istruzioni, il piano di manutenzione e le indicazioni per la gestione dell'apparecchio durante la manutenzione.

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

La targhetta del modello si trova sul lato destro dell'apparecchio, nella parte inferiore. Sulla targhetta del modello sono riportati il nome del produttore, i dati tecnici e il marchio CE, a indicare che il prodotto è conforme a tutti i requisiti delle norme ČSN, EN, IEC e ai decreti governativi.

Modelli elettrici

A – Marchio
B – Modello
2E – Metodo di produzione del calore:
E – elettrico

1221 – Misura dell'apparecchio: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – Metodo di generazione del vapore:
I – Spruzzo
B – Caldaia

A – Metodo di controllo del motorino ventola:
A – Convertitore di frequenza
Z – Nessun convertitore di frequenza

C – Parametri elettrici



Modelli a gas

A – Marchio
B – Modello
2G – Metodo di produzione del calore:
G – Gas

0611 – Misura dell'apparecchio: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – Metodo di generazione del vapore:
Io – Spruzzo

A – Metodo di controllo del motorino ventola:
A – Convertitore di frequenza
Z – Nessun convertitore di frequenza

C – Parametri elettrici

D – Parametri del gas



01 | INFORMAZIONI DI BASE RIGUARDANTI IL FORNO COMBINATO

1.1 USO: A COSA SERVE

Il forno combinato BLUE VISION è un apparecchio universale per la preparazione di pietanze, compresi menù completi. Può essere utilizzato per tutti i tipi di preparazione alimentare a caldo, come ad esempio, cottura al forno, frittura, cottura alla griglia, stufatura, cottura al vapore, cottura notturna a bassa temperatura, ecc. Il processo viene eseguito in modalità manuale o automatica mediante l'uso di programmi.

USO CORRETTO DEL FORNO COMBINATO

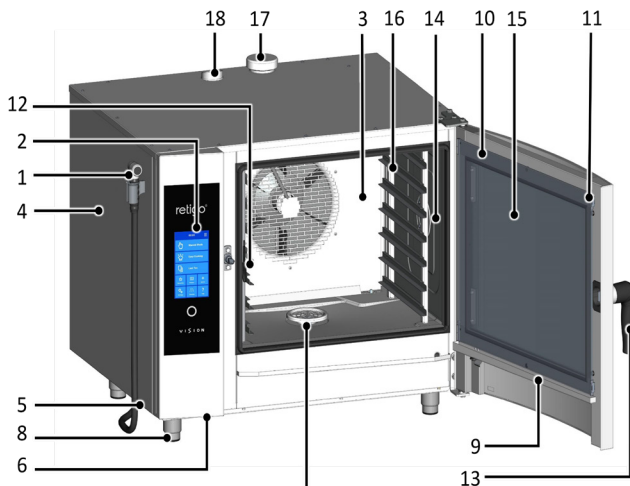
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione a caldo di vari tipi di pietanze. Questo richiede vapore, aria calda o una combinazione dei due elementi. Le pietanze devono sempre essere poste in un recipiente per la cottura standardizzato, in teglie delle dimensioni adatte per la cottura in forno o in accessori standard originali del produttore.
- L'attrezzatura utilizzata deve essere di acciaio inossidabile, ceramica, plastica resistente al calore o acciaio smaltato.
- Il forno combinato è destinato esclusivamente all'uso professionale nel settore culinario.

USO CORRETTO DEL FORNO COMBINATO

È vietato mettere all'interno del forno combinato quanto segue:

- cibi in scatola o in confezioni chiuse;
- oggetti o sostanze facilmente infiammabili con un punto di accensione inferiore a 260 °C, come oli, grassi o tessuti facilmente infiammabili;
- polvere secca o granulato.

1.2 DESCRIZIONE DEL FORNO COMBINATO



1. Doccetta manuale autoavvolgente – La configurazione standard comprende un gancio per la doccetta sul lato sinistro del forno.
2. Pannello di comando
3. Parete interna rimovibile davanti alla ventola
4. Copertura laterale

5. Filtro per aria e polveri
6. Connettore USB
7. Copertura di sgocciolatura
8. Piedini regolabili in altezza
9. Vaschetta di raccolta condensa per vetro interno con scarico automatico
10. Porta con vetro esterno arrotondato
11. Bulloni per afferrare il vetro interno
12. Termosonda
13. Maniglia della porta
14. Illuminazione interna della camera di cottura
15. Vetro interno della porta apribile
16. Binari per griglie porta-recipienti di cottura
Nei modelli 2011, 1221, 2021 i binari sono sostituiti da un carrello di carico
17. Valvola a cerniera di sfogo del vapore in eccesso
18. Camino di sfogo



Qualsiasi utilizzo del forno combinato, comprese le modifiche ai componenti di sicurezza e di funzionamento, è considerato un uso improprio. La società produttrice non si assume alcuna responsabilità civile per danni derivanti da un tale uso; in tal caso è l'utente ad assumersi tutti i rischi.

L'utente ha inoltre la responsabilità di osservare le condizioni prescritte dal produttore riguardanti il funzionamento e la manutenzione del forno combinato, il quale deve essere sottoposto a manutenzione e riparato esclusivamente da persone che abbiano dimestichezza con l'apparecchio e siano istruite riguardo ai pericoli associati allo stesso.

1.3 ACCESSORI OPZIONALI

RECIPIENTI DI COTTURA E TEGLIE DA FORNO

I recipienti di cottura e le teglie da forno, oltre che per cuocere il cibo, sono indicati anche per trasportare, servire e conservare le pietanze. Essi contribuiscono a migliorare l'efficienza del lavoro: pianificando adeguatamente il lavoro, spesso non è necessario spostare le pietanze cotte o al forno da una casseruola o una teglia in un altro recipiente.



Durante l'uso dei recipienti di cottura rispettare le leggi sulla sicurezza del luogo di lavoro (Vedere il Capitolo 2. SICUREZZA DURANTE L'USO).

SUPPORTI, CARRELLI DI CARICO E STAFFE

Gli accessori essenziali per il forno combinato comprendono diversi supporti, staffe per montaggio a parete (nel modello 623) e carrelli di carico (nei modelli 1011, 2011, 1221, 2021) in acciaio inossidabile. L'attrezzatura speciale comprende cestelli portavivande per carrelli armati, carrelli portavivande armati e coperchi termici, utilizzati per servire le pietanze.

CAPPA VISION VENT

La cappa a condensazione Vision Vent permette di mantenere un clima gradevole in cucina, grazie alle elevate prestazioni di scarico e alla funzionalità di commutazione intelligente. La cappa Vision Vent è progettata per i forni combinati RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

APPLICATORE DI OLIO

Si tratta di un dispositivo speciale che consente di risparmiare 2/3 dei costi relativi al consumo d'olio per la cottura o durante la frittura nel forno combinato. Grazie all'ugello di piccolo diametro è possibile creare uno strato sottilissimo d'olio e preservare il colore invitante delle pietanze fritte, riducendo nel contempo al minimo il consumo d'olio. Grazie all'ugello intercambiabile è possibile utilizzare l'applicatore di olio per altri materiali viscosi all'interno della gastronomia, come per esempio per il cioccolato.

VISION SMOKER

Il Vision Smoker è un semplice accessorio compatibile con tutti i forni combinati Retigo. Grazie ai semplici comandi, oltre alla facile manutenzione e alla possibilità di affumicare gli alimenti fino a tre ore ininterrottamente, il generatore di fumo Vision Smoker consente di ravvivare le pietanze o di ampliare il menù offerto con specialità affumicate.



Durante l'utilizzo dell'applicatore di olio e del generatore di fumo Vision Smoker osservare le indicazioni sulla sicurezza del luogo di lavoro descritte nei manuali operativi per questo apparecchio.

1.4 COMANDI: NOZIONI DI BASE

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Il forno combinato è collegato in modo permanente alla rete elettrica e viene acceso e spento premendo l'interruttore di alimentazione principale esterno. L'operatore del forno combinato ne decide la collocazione al momento dell'installazione e l'utilizzatore deve essere informato di tale collocazione. Durante l'utilizzo ordinario è sufficiente impostare il forno combinato nella modalità standby, premendo il cerchio bianco sotto il display e successivamente il pulsante di standby.

APERTURA E CHIUSURA DELLA PORTA

La porta del forno combinato è dotata di un meccanismo di chiusura che consente l'apertura verso destra o verso sinistra. Spostando la leva lateralmente la serratura della porta si sgancia. Per aprire la porta tirare la maniglia.

Per chiudere la porta, spingere la maniglia (facendola sbattere). Se l'apparecchio è dotato di carrello di carico (modelli 2011, 1221, 2021), chiudere la porta e ruotare la maniglia della porta di 90° in senso orario.

PRERISCALDAMENTO DEL BOILER (forni combinati con boiler)

Quando il forno combinato viene acceso il boiler si riempie automaticamente d'acqua, che successivamente viene riscaldata. Per questo intervallo di tempo l'avvio del programma viene disabilitato temporaneamente nelle modalità di funzionamento "Vapore" e "Aria calda con vapore" fino a quando il boiler non si è scaldato completamente, dopodiché il forno combinato continua funzionare in modo automatico.

02 | SICUREZZA DURANTE L'USO

Il forno combinato non può essere messo in funzione senza una certa dose di attenzione, accortezza e buon senso. Nonostante il forno combinato sia stato sviluppato e fabbricato secondo tutti gli standard di sicurezza internazionali, è l'utente il principale responsabile della propria sicurezza durante l'uso del forno combinato. Il produttore non è assolutamente responsabile per eventuali lesioni personali, danni all'apparecchiatura o danni ambientali causati da un utilizzo del forno combinato non conforme alle indicazioni riportate nel manuale o dalla mancata applicazione delle norme di sicurezza.

Questo capitolo fornisce le informazioni principali per lavorare in modo sicuro e proteggere la salute dell'utente e di tutte le altre persone a contatto con il forno combinato o con i rispettivi accessori.

2.1 UTILIZZO SICURO

DISPOSIZIONI GENERALI

- Il forno combinato può essere utilizzato solamente da personale autorizzato, qualificato e addestrato per farlo funzionare. Le persone non autorizzate per l'uso e che non siano state addestrate a tale scopo non potranno in nessun caso maneggiarlo o sottoporlo a manutenzione né eseguire alcuna attività contraria allo scopo di utilizzo dell'apparecchio. Tali attività non professionali possono causare lesioni o danneggiare l'apparecchio.
- Seguire regolarmente corsi di formazione sull'uso del forno combinato. In tal modo è possibile prevenire incidenti sul lavoro e danneggiamenti al forno combinato.
- Questo forno combinato deve essere utilizzato solamente per la preparazione di pietanze e in modo conforme alle indicazioni contenute in questo manuale. Qualsiasi altro utilizzo è contrario allo scopo dell'apparecchio e deve essere considerato come pericoloso.
- Per motivi di sicurezza non è consentito rimuovere le coperture rigide o tentare di accedere all'interno del forno combinato, in quanto sussiste il rischio di lesioni personali per possibile folgorazione. L'apparecchio non contiene componenti che l'utente sia autorizzato a maneggiare. Qualsiasi riparazione di eventuali guasti o intervento di manutenzione non contemplati in questo manuale dovrà essere eseguita/i da tecnici dell'assistenza qualificati.
- Non installare apparecchiature riscaldate (come friggitorie, grill, fornelli, piastre riscaldanti, ecc.) nelle immediate vicinanze del forno combinato.



I requisiti dettagliati per la collocazione dell'apparecchio sono riportati nelle istruzioni per il trasporto e l'installazione.

- Non utilizzare il forno combinato se si soffre di vertigini, svenimenti o altri stati di debolezza o mancanza di concentrazione o se si è sotto l'effetto di sostanze stupefacenti o alcool!
- È severamente vietato rimuovere o danneggiare le etichette applicate sul forno combinato.
- Mettere in funzione il forno combinato solamente quando esso è in uno stato di funzionamento impeccabile. Non apportare modifiche all'apparecchio.
- Attenersi al piano di ispezione prescritto, seguire le istruzioni contenute nel manuale operativo e attenersi alle regole generali valide per gli apparecchi a gas.
- Non posizionare alcun oggetto in prossimità del forno combinato, su cui vi sia il pericolo di inciampare. Mantenere l'ambiente di lavoro (includere le vie di accesso) pulito e in ordine.

AMBIENTE OPERATIVO DEL FORNO COMBINATO

- La temperatura ambientale consentita è di +4 °C - +35 °C.
- L'ambiente operativo non deve essere esposto al rischio di tossicità o esplosioni.

- Non dovrà essere collocato alcun estintore o sistema antincendio automatico direttamente sopra al forno combinato.
- Non dovranno essere presenti materiali, gas o liquidi infiammabili sotto o in prossimità del forno combinato.

PRIMA DELL'USO DEL FORNO COMBINATO

- Prima di avviare l'apparecchio, è assolutamente necessario avere appreso il contenuto del capitolo "**Sicurezza durante l'uso**" e di questo capitolo.
- In caso di dubbi riguardanti l'installazione, il funzionamento o la sicurezza del forno combinato, contattare il proprio fornitore.
- Se l'apparecchiatura elettrica dovesse essere danneggiata in qualsiasi modo, provvedere immediatamente alla riparazione. Non utilizzare mai un forno combinato danneggiato.
- Non bloccare i fori di ventilazione del forno combinato con oggetti e in particolare non posizionare utensili da cucina, tessuti o altri oggetti sull'apparecchio. Fare in modo che il vapore possa fuoriuscire liberamente dai fori di ventilazione presenti nella parte superiore del forno combinato.
- Controllare la camera di cottura del forno combinato prima dell'uso. Rimuovere tutti i resti di cibo, i residui di detersivi o altri oggetti e risciacquare a fondo la camera di cottura con una doccetta manuale.
- Accertarsi di non spruzzare o vaporizzare l'acqua sul forno combinato e di non posizionare sullo stesso oggetti pieni d'acqua.
- Non posizionare fonti di calore sul forno combinato o in prossimità dello stesso.

DURANTE L'USO DEL FORNO COMBINATO

- Non continuare a utilizzare il forno combinato se sussiste il minimo dubbio sul suo funzionamento sicuro o sulla presenza di danni. Spegnerlo immediatamente, staccare la spina dalla presa di corrente, chiudere l'alimentazione dell'acqua e contattare il proprio fornitore.
- Se durante l'uso del forno combinato il rumore dovesse aumentare oltre il limite consentito, arrestare il forno e correggere la causa del problema.
- Segnalare immediatamente tutti i guasti al proprio superiore che deve provvedere alla loro riparazione.
- Non lasciare il forno combinato incustodito quando è acceso, fatte salve istruzioni esplicite in tal senso riportate nel manuale.
- Premere i pulsanti del pannello di comando solamente utilizzando le dita. L'uso di oggetti taglienti, appuntiti o di altro tipo per azionare l'apparecchio annullerà la validità della garanzia.
- Quando si lavora con il forno combinato essere consapevoli del fatto che i recipienti e gli inserti di cottura e le graticole possono essere molto caldi. La temperatura del vetro esterno della porta può raggiungere temperature superiori a 60 °C. In tutti i casi sussistono pericoli di ustioni.
- Durante il funzionamento del forno combinato viene generato vapore caldo. Quando la porta è aperta, sussiste il rischio di scottature ecc. Aprendo la porta, in particolare durante le operazioni che richiedono vapore, posizionarsi sempre in modo da non scottarsi con il vapore che fuoriesce dalla porta aperta. Aprire la porta solo parzialmente e aprirla del tutto solo quando il vapore è fuoriuscito completamente.
- Se i recipienti di cottura sono riempiti di liquido per oltre tre quarti, è necessario prestare particolare attenzione durante la loro manipolazione e rimozione. Durante l'inserimento di tali recipienti nell'apparecchio, appoggiarli solamente nelle griglie porta-teglie in cui siano visibili, diversamente l'utente potrebbe scottarsi. Prestare particolarmente attenzione durante la rimozione di recipienti di cottura caldi, a prescindere dal loro contenuto!
- Prestare particolare attenzione quando si lavora con un forno combinato (costituito da una serie di apparecchi) in cui la griglia porta-teglie più alta è a 160 cm o più da terra. In questo caso sussiste il pericolo che il recipiente di cottura possa ribaltarsi e causare ustioni.

- Durante il processo di cottura, alcune aree possono diventare particolarmente calde, specialmente su recipienti di cottura, grill e parte interna della porta. Indossare guanti protettivi ogniqualvolta si devono maneggiare oggetti molto caldi.
- Se il forno combinato è dotato di un carrello di carico, è necessario frenare il carrello una volta che si trova all'interno dell'apparecchio. Quando si maneggia un carrello pieno deve essere sempre utilizzato il meccanismo di bloccaggio del recipiente di cottura (i recipienti di cottura sono chiusi).
- I recipienti di cottura riempiti di un liquido devono essere chiusi con coperchi ermetici durante il trasporto, diversamente l'utilizzatore potrebbe scottarsi.
- Nel caso di un pavimento molto irregolare non è possibile usare carrelli di carico. Non lasciare mai il manico del carrello all'interno di un forno combinato chiuso, perché la porta del forno combinato potrebbe rompersi. Non tirare il carrello di carico senza utilizzare il manico concepito per tale scopo. In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni.
- Durante l'utilizzo dei carrelli portavivande armati, assicurarsi sempre che le piastre siano inserite correttamente nella loro sede sui supporti.
- Per la pulizia dei carrelli utilizzare sempre il programma di pulizia automatica (se disponibile). Diversamente utilizzare detergenti concepiti per la pulizia semi-automatica. Non è consentito usare il forno combinato senza il carrello di carico per il lavoro standard e la pulizia automatica!

AL TERMINE DEL LAVORO CON IL FORNO COMBINATO

- Pulire e mantenere il forno combinato solo quando si è raffreddato!
- Rimuovere le parti solide di cibo estraendole dalla camera di cottura. Non lavarle mai via facendole scendere dallo scarico del forno combinato.
- I prodotti detergenti e disincrostanti devono essere usati solamente in conformità alle istruzioni riportate nel presente manuale e alle istruzioni dei singoli prodotti.
- A fine lavoro (per esempio durante la notte) lasciare la porta del forno combinato socchiusa.
- Se il forno combinato non sarà usato per un periodo di tempo prolungato, staccare l'alimentazione di acqua e corrente elettrica.

PULIZIA

- Prestare particolare attenzione nel maneggiare i prodotti per la pulizia. Il contatto con tali prodotti e i loro fumi comporta il pericolo di ustioni o irritazioni a pelle, occhi e organi respiratori.
- Quando si maneggiano prodotti per la pulizia indossare dispositivi di protezione adeguati.
- Nel dosare i prodotti per la pulizia in polvere, prestare particolare attenzione a che non siano inalati e non vengano a contatto con gli occhi e le mucose.

2.2 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Nel maneggiare il forno combinato è altresì necessario indossare gli indumenti corretti e usare dispositivi di protezione individuale. Gli indumenti, le scarpe e i dispositivi di protezione devono essere conformi ai requisiti di sicurezza nazionali per il proprio tipo di lavoro. In particolare non dimenticare i seguenti dispositivi importanti:



Quando si lavora con il forno combinato, raccomandiamo di non indossare:

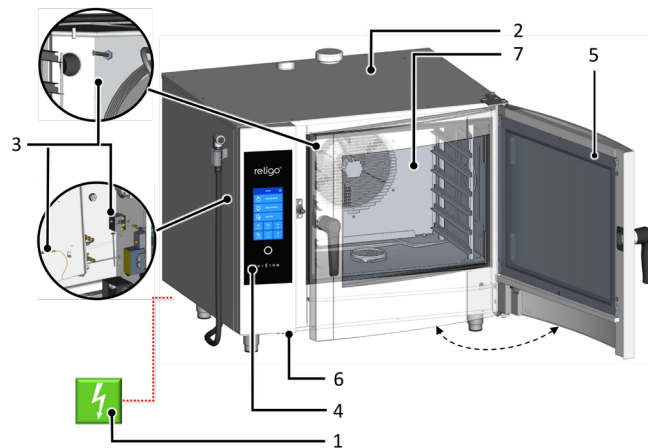
- sciarpe, foulard, catenine, orologi, braccialetti, chiavi, anelli o altri oggetti metallici oppure fasciature non appropriate;

- dispositivi elettrici come i pacemaker cardiaci, orologi, carte di credito, ecc. o altri oggetti con supporti di registrazione magnetici.
- capelli lunghi e sciolti. Fermare i capelli lunghi con un copricapo appropriato.

2.3 ELEMENTI DI PROTEZIONE DEL FORNO COMBINATO

Il forno combinato è dotato di elementi di sicurezza che rendono più sicuro il lavoro con l'apparecchio. Di seguito viene riportato un elenco di quelli più importanti:

1. Interruttore principale esterno
2. Coperture esterne
3. Limitatore di temperatura di protezione
4. Pannello di comando
5. Sportello con chiusura magnetica
6. Posizione di ventilazione della porta del forno
7. Parete interna



Nessuno degli elementi elencati di seguito è destinato ad essere rimosso dall'operatore. Potranno essere rimossi per scopi di ispezione, manutenzione o riparazione esclusivamente da personale qualificato per tali attività.

INTERRUTTORE PRINCIPALE ESTERNO

Il forno combinato è concepito per essere sempre collegato alla rete elettrica. L'alimentazione è collegata e scollegata mediante un interruttore principale esterno. L'interruttore viene usato per accendere e spegnere l'apparecchio (quando si inizia a lavorare, durante l'esecuzione di riparazioni e l'installazione e nelle situazioni di emergenza). L'interruttore principale esterno deve essere sempre facilmente accessibile in qualsiasi momento!



È vietato manomettere i circuiti di sicurezza, rimuovere le coperture laterali o apportare qualsiasi cambiamento non autorizzato che alteri l'affidabilità e la sicurezza di tali circuiti.

COPERTURE ESTERNE

Tutte le coperture rimovibili sono saldamente fissate al forno combinato, perciò possono essere rimosse solo con degli attrezzi. Le coperture impediscono di toccare involontariamente parti che trasportano corrente. Controllare sempre che le coperture siano in posizione.

LIMITATORI DI TEMPERATURA DI PROTEZIONE

I limitatori di temperatura di protezione si trovano nella camera di cottura, nel boiler e nel quadro elettrico. Quando la temperatura raggiunge un valore eccessivo, questi elementi attivano e spengono l'apparecchio.

Se un limitatore di temperatura di protezione si guasta, viene visualizzato un codice di errore accompagnato da un segnale acustico.

PANNELLO DI COMANDO

Il pannello di comando è situato al di fuori dell'area soggetta a temperature elevate e consente di spegnere rapidamente l'apparecchio premendo il pulsante di arresto STOP. Il display indica inoltre i malfunzionamenti.

Il pannello di comando è fissato saldamente al pannello di controllo anteriore e impedisce di toccare involontariamente parti conduttive. Può essere rimosso solo con un attrezzo.

PORTA CON CHIUSURA MAGNETICA

Al momento dell'apertura della porta, il calore viene automaticamente disattivato e la ventola si arresta immediatamente per limitare la fuoriuscita di vapore dalla camera di cottura. Per una protezione totale dalle scottature provocate dal vapore, aprire la porta leggermente e attendere prima di aprirla del tutto. Per chiudere la porta, spingere la maniglia (facendola sbattere). Se l'apparecchio è dotato di carrello di carico (modelli 2011, 1221, 2021), chiudere la porta e ruotare la maniglia della porta di 90° in senso orario.

Qualora la porta non sia chiusa in modo adeguato e l'apparecchio si trovi nella modalità **Avvio**, viene visualizzato il prompt "Chiudi porta".

POSIZIONE DI VENTILAZIONE DELLA PORTA DEL FORNO

Per proteggere l'utilizzatore dalle scottature causate dal vapore bollente la porta può essere dapprima aperta leggermente. In questa posizione, la porta rimane parzialmente bloccata. Una volta che il vapore smette di uscire dalla camera di cottura, la porta può essere aperta del tutto.

PARETE INTERNA

Si trova sempre all'interno della camera di cottura davanti alla ventola in modo da evitare di colpire la girante della ventola. La parete interna può essere rimossa solo con degli attrezzi.



In nessun caso è consentito rimuovere elementi di sicurezza o di protezione del forno combinato! Non apportare modifiche a tali elementi senza l'autorizzazione del produttore.

2.4 UBICAZIONI PERICOLOSE E RISCHI RESIDUI

Il forno combinato è progettato in modo da non presentare alcun pericolo per l'utilizzatore e l'ambiente circostante se usato correttamente e in perfette condizioni tecniche. Tuttavia, durante il funzionamento possono presentarsi situazioni che potenzialmente pericolose per l'utilizzatore, se quest'ultimo non ne è consapevole. Tali situazioni sono denominate rischi residui, ossia rischi presenti anche tenendo in considerazione e adottando tutte le misure di prevenzione e protezione. Individuare tempestivamente questi rischi ed evitarli.

Ubicazioni pericolose, tipi di rischi e relativi effetti.

CAMERA DI COTTURA

Mentre il forno combinato è in funzione nella camera di cottura si genera vapore ad alta temperatura.



- Pericolo di ustioni dalle aree surriscaldate in tutta la camera.
- Pericolo di ustioni dai manici laterali (griglie porta-teglie) di recipienti di cottura e altri accessori utilizzati durante il riscaldamento degli alimenti.
- Pericolo di scottature dovuto al vapore bollente che fuoriesce dalla camera di cottura quando viene aperta la porta dell'apparecchio.

VENTOLA

Nella camera di cottura del forno combinato, dietro la parete interna, sono presenti una o più ventole di circolazione.



- Pericolo di lesioni alle mani a causa della manipolazione imprudente nella camera di cottura dietro la parete interna, quando non è installata correttamente in posizione.
- Pericolo di lesioni alle mani a causa di movimenti imprudenti all'interno della camera di cottura dietro la parete interna, durante la pulizia o la manutenzione.

PORTA

La parte interna della porta, e in particolare il vetro interno, si riscaldano raggiungendo una temperatura elevata quando il forno combinato è in funzione. Inoltre nel forno combinato si genera vapore caldo che fuoriesce quando viene aperta la porta della camera di cottura.



- Pericolo di ustioni subite all'interno della porta mentre quest'ultima viene aperta durante o dopo la cottura.
- Rischio di scottature dovute a vapore caldo e fumi durante l'apertura dell'apparecchio, in particolare quando la parte superiore della porta è a livello del viso, come avviene con i set di due forni combinati.

COPERTURA SUPERIORE DELL'APPARECCHIO

Non coprire mai l'apparecchio o collocare su di esso oggetti che possono incendiarsi. L'apparecchio non è un piano di appoggio!

Prestare attenzione e usare guanti protettivi.



- Rischio di ustioni durante il processo di cottura.
- Pericolo d'incendio, nel caso in cui la copertura sia coperta o vi siano appoggiati sopra materiali infiammabili durante il processo di cottura.

RECIPIENTI DI COTTURA

Non maneggiare mai recipienti contenenti liquidi caldi o alimenti liquidi caldi al di sopra del livello gli occhi e indossare sempre guanti protettivi.



- Rischio di ustioni per via della manipolazione impropria di accessori caldi quando vengono rimossi dall'apparecchio dopo la cottura.

VALVOLA A CERNIERA E CAMINO

Non collocare nessuna parte del corpo sopra queste parti e indossare sempre dispositivi di protezione (guanti protettivi, occhiali di sicurezza, ecc.).



- Pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore bollente durante il processo di cottura.

BOCCHETTA DI SCARICO

Non collocare nessuna parte del corpo sopra queste parti e indossare sempre dispositivi di protezione (guanti protettivi, occhiali di sicurezza, ecc.).



- Pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita di fumi bollenti durante il processo di cottura.

DOCCETTA MANUALE



- Pericolo di scottature causate da vapore o grasso bollenti quando si spruzza una camera di cottura calda.
- Non usare la doccetta per raffreddare la camera di cottura o per pulirla se la sua temperatura è superiore a 90 °C.
- Pericolo di scottature provocate da grasso e vapore bollenti quando arrivano spruzzi d'acqua nel grasso bollente.
- Non spruzzare acqua direttamente nel grasso bollente: questo potrebbe causare la formazione di schizzi e la generazione di calore intenso.

Rischi residui

Per ridurre ulteriormente i rischi e garantire l'efficacia della protezione per la sicurezza, forniamo informazioni sui rischi residui. Per eliminarli definiamo le seguenti misure tecniche e organizzative che dovranno essere implementate da parte dell'utilizzatore. Tali misure sono destinate a superare i rispettivi rischi.

CORRENTE ELETTRICA

Tutti i componenti elettrici del forno combinato sono alimentati con la corrente alternata a 230 V, potenzialmente letale. I terminali di alimentazione e gli altri componenti elettrici rimangono sotto tensione anche quando il forno combinato viene spento.



- Pericolo di lesioni personali causate dalla corrente elettrica proveniente da parti conduttive!

Tuttavia, l'accesso all'area in cui si trovano i componenti elettrici deve essere possibile solamente dopo la rimozione di una copertura rigida. L'utilizzatore non è autorizzato ad eseguire la manutenzione dei componenti elettrici. Un pericolo sussiste solo se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, come ad esempio quando è posizionato in modo inappropriato oppure è attorcigliato, schiacciato, appesantito, ecc. Inoltre, se l'apparecchio si muove da solo sul telaio a ruote, il cavo di alimentazione potrebbe rompersi.



- Durante il funzionamento dell'apparecchio, bloccare sempre le ruote con il freno di stazionamento!

In caso di danni alle apparecchiature elettriche, è necessario interrompere immediatamente l'utilizzo del forno combinato e provvedere immediatamente farlo riparare da personale di assistenza autorizzato.

Qualora non sia necessario tenere il forno combinato sotto tensione attiva, staccare il collegamento dell'alimentazione di corrente spegnendo

l'interruttore di corrente principale.

PARTI MECCANICHE

Sussistono dei pericoli solamente quando il forno combinato è stato installato in maniera non corretta (per esempio in posizione inclinata, non ancorato o su una superficie instabile, ecc.), e la sua eventuale perdita di stabilità potrebbe provocarne la frantumazione o lo schiacciamento.



- Se si ritiene che l'apparecchio non sia installato in modo corretto in quanto alla sua stabilità, smettere di lavorare e contattare immediatamente il proprietario per verificare l'installazione.
- Pericolo di lesioni personali dovute a parti in movimento in situazioni in cui la camera di cottura viene raffreddata con la porta aperta - Funzione "Raffreddamento", manca la parete interna davanti alla ventola, cosicché la girante è accessibile liberamente.

Nel maneggiare il forno combinato, adempiere alle norme attinenti per il fissaggio dei carichi e l'utilizzo delle attrezzature di sollevamento.



- Assicurarsi che la parete interna sia sempre al suo posto e adeguatamente fissata in modo che non si allenti!
- Pericolo di lesioni alle mani durante lo scorrimento o l'estrazione del carrello di carico o del cesto di carico.
- Quando si maneggiano gli accessori di carico, utilizzare sempre il manico fornito a questo scopo.

TEMPERATURA ELEVATA

Durante la cottura l'interno dell'apparecchio e i recipienti di cottura e le pietanze che si trovano nel forno si riscaldano, raggiungendo una temperatura elevata, e, dopo che la porta della camera di cottura è stata aperta, il calore fuoriesce nell'ambiente circostante. Per questo motivo, vi è il rischio di ustioni o scottature quando si lavora con o in prossimità del forno combinato.



- Il rischio di ustioni causate dal contatto con superfici bollenti riguarda l'intera camera di cottura, compreso l'interno della porta, e tutte le parti che sono in quel momento o sono state in precedenza all'interno del forno durante la cottura, come recipienti di cottura, manici dei recipienti di cottura e graticole.
- Indossare gli indumenti di protezione prescritti, in particolare guanti protettivi!
- Un pericolo di scottature dovuto al vapore caldo può sussistere quando viene spruzzata dell'acqua nella camera di cottura riscaldata o quando la porta è aperta durante la funzione "Raffreddamento".
- Allontanarsi a sufficienza dall'apparecchio e non spruzzare acqua nella camera di cottura calda per raffreddarla rapidamente o quando la si risciacqua con la doccetta!



- Quando viene spruzzata acqua nell'apparecchio in cui si trova un recipiente con grasso bollente sussiste un rischio di scottature.
- Non spruzzare acqua nel grasso bollente!
- Sussiste un pericolo di scottature anche quando si maneggiano in modo inappropriato recipienti di cottura, quando si utilizzano recipienti di cottura di dimensioni non appropriate e quando si utilizza una piastra di dimensioni inadeguate rispetto ai manici delle piastre del carrello per banchetti.
- Non maneggiare mai i recipienti con all'interno liquidi caldi o alimenti liquidi caldi al di sopra del livello degli occhi e indossare sempre guanti protettivi.

DETERGENTI

Durante l'uso di detersivi sussiste il rischio di ustioni o irritazioni alla pelle, agli occhi e agli organi respiratori causati dal contatto diretto con tali prodotti o i rispettivi fumi.



- Evitare il contatto diretto con i detersivi. Indossare guanti di protezione, qualora sussista il pericolo di contatto.
- Prestare particolare attenzione durante il dosaggio a non inalare il prodotto per la pulizia.
- Durante la pulizia automatica completa, non aprire la porta dell'apparecchio a meno che non venga richiesto dal software: sussiste il pericolo di inalare fumi o che arrivino schizzi di detersivo sulla pelle e negli occhi.

CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

Quando i prodotti per la pulizia o disincrostanti vengono utilizzati in modo errato, l'area attorno al forno combinato dove di solito vengono preparate le pietanze potrebbe essere contaminata. Di conseguenza, anche gli alimenti potrebbero essere contaminati.



- Assicurarsi che sul piano di lavoro non siano stati spruzzati prodotti per la pulizia o anticalcare!
- Non appoggiare recipienti vuoti sul piano di lavoro, in quanto le pietanze potrebbero essere contaminate!

GAS

I forni a gas combinati presentano anche questi rischi:



- Rischio di esplosione se il tubo del gas è difettoso o perde.
- Se il bruciatore è regolato in modo improprio vi è il rischio di una carenza di ossigeno e di una mancanza di aria in cucina se la tubazione di scarico ha delle perdite.
- Attenersi al piano di ispezione prescritto, seguire le istruzioni contenute nel manuale operativo e attenersi alle regole generali valide per gli apparecchi a gas.

ACQUA

Se l'apparecchio e il carrello a ruote iniziano a compiere movimenti indesiderati, potrebbero provocare la rottura o il danneggiamento del tubo di alimentazione dell'acqua e la fuoriuscita di acqua potrebbe causare scivolamenti e cadute.



- Prima dell'uso, controllare sempre che le rotelle siano bloccate con il freno di stazionamento! Mantenere l'area di lavoro del forno combinato e l'ambiente circostante puliti e asciutti!

2.5 UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

TERMOSONDA

Quando si utilizza la termosonda attenersi alle seguenti istruzioni:

- Usare la sonda solamente per inserirla negli alimenti.
- Non infilare la termosonda in alimenti congelati, perché può rompersi!
- Non piegare con la forza il cavo di alimentazione della termosonda.

- Non estrarre mai la termosonda dagli alimenti tirandola dal cavo.
- Inserire la termosonda negli alimenti in modo che non si appoggi al vetro della porta.
- La termosonda potrebbe essere bollente – usare guanti protettivi.
- Estrarre la termosonda dalla pietanza prima di tirarla fuori dall'apparecchio e collocarla nella rispettiva custodia.
- Quando la termosonda non viene utilizzata, conservarla nella rispettiva custodia.
- Non lasciare mai la termosonda penzolare fuori dalla camera di cottura: la porta potrebbe chiudersi su di essa e danneggiarla.

DOCCETTA MANUALE

Quando si utilizza la doccetta manuale attenersi alle seguenti istruzioni:

- La doccetta manuale può essere usata solamente per pulire la camera di cottura.
- La doccetta manuale funziona solo per due minuti dopo l'apertura della porta, poi si spegne automaticamente.
- Non usare mai la doccetta manuale con il forno combinato caldo. Attendere che si raffreddi fino a raggiungere una temperatura inferiore a 65 °C.
- Non utilizzare mai la doccetta manuale per raffreddare la camera di cottura, quando la temperatura al suo interno è superiore a 90 °C: il vetro interno o la porta potrebbero danneggiarsi e la camera di cottura potrebbe deformarsi!
- Non spruzzare mai acqua dalla doccetta manuale sul vetro della porta quando è caldo, perché potrebbe frantumarsi!
- Collocare la doccetta manuale nel proprio supporto dopo l'uso.

03 | CONTROLLI

3.1 PANNELLO CON TOUCHSCREEN

I significati dei pulsanti (icone) visualizzati nella maggior parte delle schermate sono indicati sulle figure A, B, C e D. Le funzioni di base dei pulsanti vengono selezionate semplicemente toccando il simbolo sul pannello. Le funzionalità estese sono attivate premendo e tenendo premuto il pulsante corrispondente per più di 2 secondi.

PULSANTI RICORRENTI

Il sistema è dotato di pulsanti comuni per le singole modalità e funzioni del forno combinato. I loro significati sono i seguenti:

	Back	Premere questo pulsante per accedere alla fase successiva.
	Ok	Premere questo pulsante per confermare la propria selezione.
	Start	Premere questo pulsante per avviare il processo di cottura desiderato, la pulizia, ecc.
	Stop	Premere questo pulsante per interrompere il processo di cottura corrente e visualizzarlo nella schermata D.

3.2 ALTRI PULSANTI



Il pulsante Vision serve per:

- passare alla modalità Multitasking 4/4.4
- attivare il sistema di controllo
- mettere il forno combinato in modalità standby.
- visualizzare la modalità di calibrazione dopo aver tenuto premuto il pulsante per più di 2 secondi



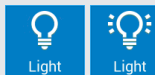
Premendo il simbolo viene visualizzata la schermata principale (A).



Premendo questo pulsante il sistema di controllo passa alla modalità di ibernazione e lo schermo si spegne. Il sistema viene riattivato premendo il pulsante Vision.



Premere questo pulsante per richiamare un suggerimento rapido per le singole funzioni del sistema di controllo.



Premendo questo pulsante si accende l'illuminazione continua della camera di cottura e premendolo di nuovo l'illuminazione continua si spegne. A quel punto la luce si accende solo con l'apertura della porta della camera di cottura.



Premere questi pulsanti per mostrare o nascondere altre righe che offrono funzioni estese del forno combinato.

3.3 TASTIERE

Il sistema dispone anche di tastiere. Il loro controllo è lo stesso per tutte le modalità e funzioni del forno combinato.

TASTIERINO NUMERICO DI BASE

Per inserire i valori

		Cancellazione di valori.
		Correzione rapida dei valori.
		Tempo continuo, esecuzione continua di una funzione.

TASTIERA ALFANUMERICA ESTESA

Per la digitazione di lettere, simboli e numeri.

		Maiuscole/Minuscole.
		Passaggio da una tastiera con le lettere a una tastiera con i numeri/simboli.
		Cancellazione di caratteri.
		Barra spaziatrice.
		Opzioni tastiera. Selezione di lingua e stile (QUERTY-QUERTZ).
		Passaggio da una tastiera con i numeri/simboli a una tastiera con le lettere.
		Cancellazione di caratteri.
		Barra spaziatrice.

04 | COTTURA

4.1 MODALITÀ MANUALE

Quest'opzione viene usata dagli utenti che desiderano impostare i parametri del processo di cottura esattamente secondo le proprie esigenze. Impostare i parametri di cottura manualmente a propria discrezione ed esperienza.

Premendo l'opzione A2 viene visualizzata la **Modalità manuale** (B).

B1 PRERISCALDAMENTO CAMERA DI COTTURA

Disattivato.



Attivo.

Il valore sotto il simbolo è impostato dalla fabbrica a 15 °C in più rispetto alla temperatura del processo di cottura impostato (B5). Questo significa che ogni volta che viene impostata manualmente la temperatura del processo di cottura con preriscaldamento attivo, la temperatura di preriscaldamento aumenta automaticamente di 15 °C. L'unica eccezione è la modalità di cottura Vapore, in cui la temperatura di preriscaldamento corrisponde alla temperatura di processo impostata.



Il valore di aumento può essere modificato nelle impostazioni dell'utente (07 IMPOSTAZIONI/7.1/Cottura/Preriscaldamento/Aumento di temperatura).

Il valore di preriscaldamento può anche essere modificato manualmente entro un range di valori di 30 °C - 300 °C, dopo aver tenuto premuto il simbolo del preriscaldamento. Questo consente di creare un programma contenente un singolo passaggio con preriscaldamento automatico, con un valore di temperatura preciso. Dopo l'avvio del programma, se la temperatura nella camera di cottura è di molto inferiore, è possibile aprire la porta senza arrestare la rotazione della ventola. La ventola continua a girare alla velocità standard facendo uscire l'aria calda dalla camera di cottura. Non appena la temperatura all'interno della camera di cottura raggiunge il valore di preriscaldamento impostato, la ventola si arresta automaticamente.

B2 SELEZIONE MODALITÀ DI COTTURA

ARIA CALDA

Utilizzata al posto della cottura in un tegame, della cottura in un forno, della frittura con una friggitrice, ecc.
Range di temperature: 30 - 300 °C

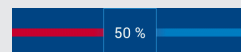


ARIA CALDA CON VAPORE (COMBINAZIONE)

Utilizzata al posto della cottura che richiede di inumidire con sugo o ungerne con burro o grasso la pietanza o nelle procedure in cui è necessaria una certa percentuale di umidità e la simultanea cottura con aria calda, ecc.



La quantità di vapore nella camera di cottura può essere impostata muovendo il cursore o toccando il valore percentuale e digitandolo con il tastierino numerico.
Range di temperature: 30-300 °C



VAPORE

Utilizzata al posto della cottura in acqua.
Range di temperature: 30-130 °C



RISCALDAMENTO SULLA PIASTRA
Per riscaldare il cibo raffreddato. Range di temperature: 80-180 °C



GOLDEN TOUCH

Ultimazione controllata della pietanza attraverso la cottura in forno a temperatura elevata per conferirle un colore e una croccantezza straordinari. Range di temperature: 180-250 °C



COOK&HOLD

Una volta terminato il processo di cottura, modifica la fase del sistema in modo da mantenere il cibo alla temperatura di 75 °C. Se il processo di cottura è terminato in base alla temperatura al centro della pietanza e la suddetta temperatura è inferiore a 75 °C, per la fase di mantenimento il forno combinato imposta automaticamente la temperatura nella parte centrale della pietanza quando la cottura è terminata.



B3 CONTROLLO UMIDITÀ

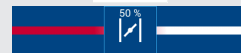
La modalità ARIA CALDA viene mostrata dal simbolo di una bandella, e spostando o toccando la barra di scorrimento sono possibili le seguenti impostazioni:



Valvola a cerniera completamente aperta; sfiato continuo dell'umidità dalla camera di cottura.



Il sistema controlla l'apertura/la chiusura della valvola a cerniera secondo la percentuale di umidità impostata.



Valvola a cerniera completamente chiusa; tutta l'umidità rimane nella camera di cottura.



Nella modalità combinata l'umidità, visualizzata in percentuale, può essere modificata spostando la barra di scorrimento entro un range di valori da 0% a 100%.

NOTA:
nella modalità VAPORE l'impostazione dell'umidità è un valore fisso e non può essere modificata.

B4 IMPOSTAZIONE DURATA
Consente di impostare la durata del processo di cottura.
Range temporale: 00:01-23:59 (h:m)

B5 TEMPERATURA DEL PROCESSO DI COTTURA
Consente di impostare la temperatura del processo di cottura.
Il range di temperature dipende dalla modalità di cottura utilizzata.

B6 IMPOSTAZIONI PER LE ALTRE FUNZIONI

VELOCITÀ DELLA VENTOLA
Consente di impostare sette velocità della ventola.

CONTROLLO DURATA DELLA VENTOLA
La ventola gira solo:
- quando gli elementi di riscaldamento sono accesi
- per 10 secondi quando il forno non viene utilizzato per oltre 2 minuti.

NOTA PER LA FASE
Consente di scrivere commenti testuali, che saranno visualizzati al momento della transizione alla fase di programma in questione. I commenti sono accompagnati da un segnale acustico.

B8 PANORAMICA DELLE FASI DI PROGRAMMA
Mostra un quadro riassuntivo di tutti i parametri di cottura impostati. Consente la modifica delle impostazioni, l'aggiunta di un'altra fase o la lettura dei suggerimenti dello chef. Per una descrizione dettagliata vedere la schermata C.

B9 TERMOSONDA
Impostazione della termosonda
Consente il controllo del processo di cottura impostando la temperatura definitiva al centro della pietanza.
Range di temperature: 30-110 °C

DELTA T
Consente l'impostazione di una differenza costante tra la temperatura al centro della pietanza e quella nella camera di cottura.
Range di temperature: 20-70 °C

4.1.1 Cottura con impostazioni manuali

1 VAI ALLA MODALITÀ MANUALE

Manual cooking

2 SELEZIONARE E MODIFICARE I PARAMETRI DA B1 A B9 IN BASE ALLA NECESSITÀ.

2.1 OPZIONE: AGGIUNTA DI UNA FASE

Premere

Premere

Selezionare e modificare i parametri da B1 a B9 in base alla necessità.

Per aggiungere un'altra fase, ripetere la procedura a partire dal punto 2.1

2.2 OPZIONE: SALVATAGGIO COME AVVIO AUTOMATICO


Se si desidera che il programma si avvii automaticamente più volte in un giorno e a un orario specifici, procedere come descritto nel capitolo 4.2.10.

3 AVVIARE IL PROCESSO DI COTTURA PREMENDO

Start


4 AL TERMINE DEL PROCESSO DI COTTURA SELEZIONARE UN'AZIONE CON CUI CONTINUARE (schermata D)

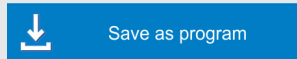
4.1 OPZIONE: PROLUNGA LA DURATA DELL'ULTIMA FASE DI COTTURA

 Premere

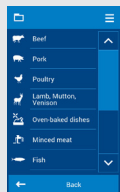


4.2 OPZIONE: SALVA LA PROCEDURA NEI PROGRAMMI

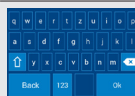
 Premere



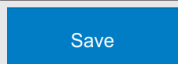
Selezionare la cartella in cui salvare il nuovo programma.




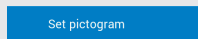
Digitare il nome del programma



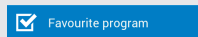
Premere



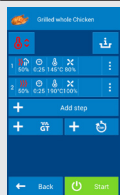
È possibile aggiungere un pittogramma/un'immagine a propria scelta  4/4.2.5, punto 4.1




Spuntare questa opzione per aggiungere il programma alla sezione dei programmi preferiti.



In QuickView è possibile verificare tutti le fasi del programma di cottura.




4.3 OPZIONE: PANORAMICA STATISTICHE DEL PROCESSO DI COTTURA

 Premere




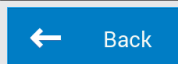
4.4 OPZIONE: DISATTIVA IL SEGNALE SONORO

 Premere



4.5 OPZIONE: TORNA ALLA SCHERMATA PRINCIPALE





 Premere



4.2 PROGRAMMI

La modalità Programma consente l'uso del forno combinato al massimo delle sue possibilità, con il massimo comfort nel controllo, assicurando che i prodotti finali siano sempre di altissima qualità.

SISTEMA DI SIMBOLI MODALITÀ PROGRAMMI

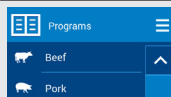
 Beef	Categoria principale secondo il tipo di pietanza (categoria).
 Steak	Sottocategoria con più programmi
 Rare	Programma
	Programma appena creato senza alcun pittogramma assegnato.

4.2.1 Cottura secondo un programma

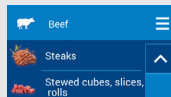
1 INSERIRE I PROGRAMMI (opzione A8)



2 SELEZIONARE UNA CATEGORIA DI PROGRAMMA

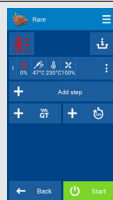


3 SELEZIONARE MODIFICA PIETANZA (PROGRAMMA)



4 VIENE VISUALIZZATA L'ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA (QUICKVIEW)

Tutte le fasi del programma vengono visualizzate in un'unica schermata con l'opzione per modificare o aggiungere ulteriori fasi.



4.1 OPZIONE: MODIFICA DEI PARAMETRI

Selezionare e modificare i parametri da B1 a B9 in base alla necessità.



4.2 OPZIONE: AGGIUNTA DI UNA FASE

Premere



Per aggiungere un'altra fase, ripetere la procedura a partire dal punto 3.1

4.3 OPZIONE: AVVIO DEL PROGRAMMA DALLA FASE SELEZIONATA

Premere



Selezionare

Start from this step

4.4 OPZIONE: CANCELLAZIONE FASE

In corrispondenza delle fasi che si desidera cancellare premere



Selezionare

Delete step

4.5 OPZIONE: SALVATAGGIO COME AVVIO AUTOMATICO








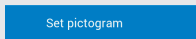

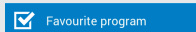
















Se si desidera che il programma si avvii automaticamente più volte in un giorno e a un orario specifici, procedere come descritto nel capitolo 4.2.10.






5 AVVIARE IL PROCESSO DI COTTURA PREMENDO





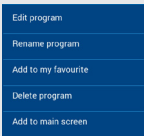

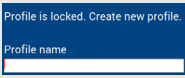

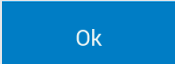


6 AL TERMINE DEL PROCESSO DI COTTURA SELEZIONARE UN'AZIONE CON CUI CONTINUARE (schermata D)

4.2.2 Creazione di un nuovo programma


1	ACCEDERE AI PROGRAMMI	
2	SELEZIONARE UNA CATEGORIA DI PROGRAMMI, IN CUI SI DESIDERA CREARE UN NUOVO PROGRAMMA	
3	PREMERE	
4	PREMERE	
5	DIGITARE IL NOME DEL PROGRAMMA	
5.1	OPZIONE: MODIFICA DEL PITTOGRAMMA  È possibile assegnare qualsiasi pittogramma/immagine al programma  4/4.2.5, punto 4.1	
5.2	OPZIONE: PROGRAMMA PREFERITO  Spuntare questa opzione per aggiungere il programma alla sezione dei programmi preferiti. I programmi contrassegnati come preferiti si trovano sotto il pulsante A5	 
6	PREMERE	
7	VENGONO VISUALIZZATI I DETTAGLI DEL PROGRAMMA (schermata C)	
7.1	OPZIONE: AGGIUNTA DI FASI AL PROGRAMMA 	
	Modificare i parametri da B1 a B9 in base alle necessità	
	Premere	
7.2	OPZIONE: IMPOSTAZIONI DEI PARAMETRI FASE  Premere la fase che si desidera modificare	
	Modificare i parametri da B1 a B9 in base alle necessità	
	Premere	
7.3	OPZIONE: INSERIMENTO DI UNA FASE  Premere sulla fase, al di sopra della quale si desidera inserirne una nuova	
	Per inserirla, selezionare il pulsante	
7.4	OPZIONE: CANCELLAZIONE DI UNA FASE  In corrispondenza delle fasi che si desidera cancellare premere	
	Per cancellarla, selezionare il pulsante	


7.5	OPZIONE: AGGIUNTA DI SUGGERIMENTI DELLO CHEF O INFORMAZIONI AL PROGRAMMA	
	Premere	
	Inserire informazioni o suggerimenti dei programmi	
	Premere	
8	PREMERE	
9	IL NUOVO PROGRAMMA VIENE SALVATO	
10	TORNARE AL PROGRAMMA	

4.2.3 Modifica di un programma salvato

1	ACCEDERE AI PROGRAMMI	
2	SELEZIONARE LA CATEGORIA DI PROGRAMMI IN CUI SI DESIDERA MODIFICARE UN PROGRAMMA	
3	SELEZIONARE IL PROGRAMMA CHE SI DESIDERA MODIFICARE E TENERLO PREMUTO PER OLTRE 2 SECONDI	
4	SELEZIONARE LA MODIFICA CHE SI DESIDERA ESEGUIRE DAL MENU	
4.1	OPZIONE: MODIFICA DI UN PROGRAMMA È possibile modificare il nome del programma, le impostazioni dei parametri, aggiungere o cancellare una fase. La procedura è simile a quella per la creazione di un nuovo programma.	
4.2	OPZIONE: RINOMINA DI UN PROGRAMMA Rinominare un programma usando la tastiera alfanumerica.	
4.3	OPZIONE: AGGIUNTA AI PREFERITI Consente l'aggiunta di un programma ai Preferiti. I programmi contrassegnati in tal modo possono essere trovati sotto il pulsante A5.	
4.4	OPZIONE: RIMOZIONE DAI PREFERITI Se in precedenza il programma è stato aggiunto ai Preferiti, verrà visualizzata l'opzione di selezione.	
4.5	OPZIONE: CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA Cancellare in modo permanente un programma dopo la conferma	
4.6	OPZIONE: AGGIUNGI ALLA SCHERMATA PRINCIPALE Aggiungere un programma alla schermata principale per l'avvio rapido. ATTENZIONE: se si lavora nel profilo utente predefinito standard, è necessario salvare le modifiche come nuovo profilo. Il profilo predefinito non può essere modificato.	
	L'informazione compare sul display.	
	Inserire un nome per il nuovo profilo.	
	Premere	
	Il programma viene aggiunto a tutti i pulsanti nella schermata principale. Se il pulsante si trova al di fuori dell'area della schermata, utilizzare la barra di scorrimento sulla parte destra del display. In caso di necessità, è possibile modificare la posizione e la dimensione dei pulsanti  6/6.2.2	

4.2.4 Creazione di un programma su un PC e caricamento dello stesso nel forno combinato da un'unità USB.

 I programmi per il forno combinato possono anche essere creati e modificati mediante il proprio computer con un programma software specifico, il **software VisionCombi**.

Se si desidera caricare il proprio programma creato sul proprio computer in un forno combinato mediante un'unità USB, accedere al menu **Impostazioni** e selezionare **Unità USB**. Per ulteriori dettagli consultare il capitolo  **6/6.1, punto 4**.

Il software VisionCombi è disponibile sul sito web del produttore.

4.2.5 Creazione di una nuova categoria di programmi

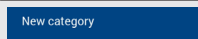
1 ACCEDERE AI PROGRAMMI



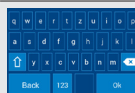
2 PREMERE




3 SELEZIONARE



4 DIGITARE IL NOME DELLA CATEGORIA



4.1 OPZIONE: AGGIUNTA DI UN PITTOGRAMMA


 Premere



Selezionare la sorgente del pittogramma

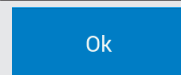
Per scegliere un'icona dal disco interno del forno combinato, premere



Scegliere il programma appropriato dal disco interno del forno combinato oppure salvare il proprio pittogramma utilizzando l'unità USB,  7/7.1.



Premere

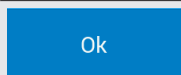


A questo punto la nuova categoria viene creata e salvata.

Per scegliere un pittogramma da un'unità USB, connettere la propria unità USB e premere



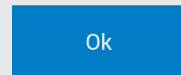
Selezionare un pittogramma e premere



A questo punto la nuova categoria viene creata e salvata.

4.2 OPZIONE: CATEGORIA SENZA UN PITTOGRAMMA

 Dopo aver inserito il nome della categoria di programma, premere



A questo punto la nuova categoria viene creata e salvata.

4.2.6 Modifica di una categoria di programma

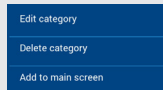
1 ACCEDERE AI PROGRAMMI



2 SELEZIONARE LA CATEGORIA DI PROGRAMMA CHE SI DESIDERA MODIFICARE E TENERLA PREMUTA PER OLTRE 2 SECONDI.



3 SELEZIONARE LA MODIFICA CHE SI DESIDERA ESEGUIRE DAL MENU



3.1 MODIFICA DI UNA CATEGORIA

Per modificare il nome di una categoria e modificare o rimuovere un pittogramma.

3.2 OPZIONE: CANCELLAZIONE DI UN CATEGORIA

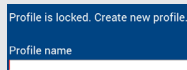
Dopo la conferma viene cancellato un gruppo in modo permanente.

3.3 OPZIONE: AGGIUNGI ALLA SCHERMATA PRINCIPALE

Aggiungere un categoria alla schermata principale per un avvio rapido.

Premere per collocare la categoria sulla schermata principale.
ATTENZIONE: se si lavora nel profilo utente predefinito standard, è necessario salvare le modifiche come nuovo profilo. Il profilo predefinito non può essere modificato.

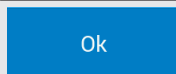
L'informazione compare sul display.




Inserire un nome per il nuovo profilo.



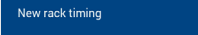




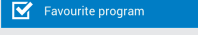









Premere




i La categoria viene aggiunta a tutti i pulsanti nella schermata principale. Se il pulsante si trova al di fuori dell'area della schermata, utilizzare la barra di scorrimento sulla parte destra del display. In caso di necessità, è possibile modificare la posizione e la dimensione dei pulsanti  6/6.2.2

4.2.7 Creazione di un nuovo programma temporizzato per ogni griglia porta-teghe

1	ACCEDERE AI PROGRAMMI	
2	PREMERE	
3	PREMERE	
4	DIGITARE IL NOME DEL PROGRAMMA TEMPORIZZATO	
4.1	OPZIONE: MODIFICA DEL PITTOGRAMMA È possibile assegnare qualsiasi pittogramma/immagine al programma  4/4.2.5, punto 4.1	
4.2	OPZIONE: PROGRAMMA PREFERITO Spuntare questa opzione per aggiungere il programma alla sezione dei programmi preferiti.  4/4.2.2, punto 5.2	
5	PREMERE	
6	SARANNO VISUALIZZATI I DETTAGLI DEL PROGRAMMA TEMPORIZZATO Attenersi a  5/5.2.1, punto 8 - 13.2.	
7	PREMERE	
	Il nuovo programma temporizzato viene salvato	
	Altre opzioni di lavoro con i programmi di temporizzazione per ogni griglia porta-teghe (modifica, cancellazione, rinomina e aggiunta alla schermata principale) sono le stesse descritte nel Capitolo  4.2.3 .	
	La cottura con i programmi di temporizzazione per ogni griglia porta-teghe è identica a quella descritta nel capitolo  5/5.2 .	

4.2.8 Ultimi dieci

 Nella sezione "Ultimi dieci", gli ultimi dieci metodi di cottura utilizzati sono memorizzati in ordine cronologico. Qui è possibile trovare la cottura manuale programmata, la cottura assistita da programma, la cottura con programmi di temporizzazione per ogni griglia porta-teghe e la cottura con Easy Cooking.

1	INSERIRE LA SEZIONE "ULTIMI DIECI" (opzione A4)	
2	SELEZIONARE UN PROGRAMMA	
3	VIENE VISUALIZZATA L'ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA (QUICKVIEW) Tutte le fasi del programma vengono visualizzate in un'unica schermata con l'opzione per modificare o aggiungere ulteriori fasi.	
3.1	OPZIONE: MODIFICA DEL PROGRAMMA  Dal programma selezionato è possibile modificare i parametri da B1 a B9 o le fasi in base a  Da 4.2.2/7.1 a 7.4	
4	AVVIARE IL PROCESSO DI COTTURA PREMENDO	
5	AL TERMINE DEL PROCESSO DI COTTURA SELEZIONARE UN'AZIONE CON CUI CONTINUARE (schermata D)	

4.2.9 Preferiti


La funzione Preferiti consente la creazione di un elenco di programmi utilizzati con maggiore frequenza o che si preferisce usare. Sarà possibile accedere rapidamente ai programmi salvati come Preferiti senza doverli cercare tra i gruppi di programmi.

 La procedura per salvare i programmi tra i Preferiti è descritta nel Capitolo 4.2.3/punto 4.3.


1 PREMERE



1.1 OPZIONE: AVVIO DI UN PROGRAMMA

 Toccando uno dei programmi memorizzati viene visualizzata la schermata C, consentendo l'avvio immediato della cottura o la modifica del programma, come descritto nel Capitolo 4.2.3.

1.2 RIMOZIONE DI UN PROGRAMMA DAI PREFERITI

 Selezionare il programma che si desidera modificare e tenerlo premuto per oltre 2 secondi

Premere

Remove from my favourite

4.2.10 Avvio automatico del programma

Ogni volta che si lavora in modalità manuale, con i programmi in modalità Easy Cooking o nella modalità Extra che visualizza la schermata B, C o D, oppure nella schermata di avanzamento della cottura, è possibile impostare il programma in modo che si avvii automaticamente nelle condizioni impostate.

4.2.10.1 Impostazione di un programma per l'avvio automatico

1 IN ALTO DELLO SCHERMO, PREMERE

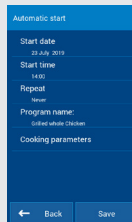
Si applica alle schermate B, C e D e alla schermata di avanzamento della cottura



2 PREMERE

Save as automatic start

3 SELEZIONE O IMPOSTAZIONE DELL'OPZIONE DI AVVIO AUTOMATICO, COME NECESSARIO



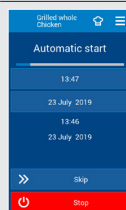
4 PREMERE

Save

Il programma di avvio automatico impostato è indicato da un simbolo sul nastro superiore della schermata principale A.



Prima dell'avvio automatico del programma, la data e l'ora impostate compaiono sullo schermo con il conteggio e viene emesso un segnale acustico



È possibile saltare il conteggio premendo

>> Skip

Inoltre è possibile annullare l'avvio automatico premendo


⏻ Stop

4.2.10.2 Visualizzazione, modifica o cancellazione di un programma avviato in automatico

1 NELLA SCHERMATA PRINCIPALE, PREMERE


Viene visualizzato un elenco dei programmi impostati per l'avvio automatico.

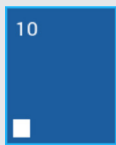
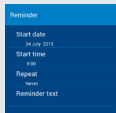

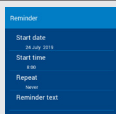

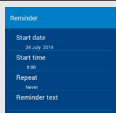

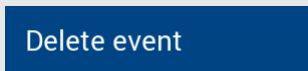
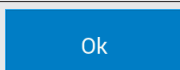


1.1	<p>OPZIONE: VISIONE DELLE VOCI DI AVVIO AUTOMATICO Toccare il programma desiderato</p>	
	<p>Dopo la visualizzazione, premere</p>	
1.2	<p>OPZIONE: MODIFICA DELLE VOCI DI AVVIO AUTOMATICO</p>	
	<p>Dopo aver apportato le modifiche, premere</p>	
1.3	<p>CANCELLAZIONE DI UN PROGRAMMA AVVIATO IN AUTOMATICO In corrispondenza del programma che si desidera cancellare premere</p>	
	<p>Selezionare</p>	
	<p>Confermare la cancellazione Il programma viene rimosso dall'elenco dei programmi avviati in automatico</p>	

4.2.11 Calendario

Consente di creare, visualizzare e modificare eventi pianificati.

1	PREMERE	
2	PREMERE	
	<p>A seconda dell'opzione di visualizzazione del calendario utilizzata per ultima, viene visualizzata una panoramica del mese corrente o un elenco di tutti gli eventi pianificati.</p>	
	<p>Per alternare tra le modalità di visualizzazione del calendario, premere</p>	
	<p>Selezionare la modalità di visualizzazione desiderata Mese: viene visualizzata la vista del mese. Per scegliere un mese diverso usare le frecce < o >.</p>	
	<p>Piano: elenco di tutte le visualizzazioni di eventi, inclusi i programmi impostati per l'avvio automatico</p>	
2.1	<p>OPZIONE: CREAZIONE DI UN NUOVO PROMEMORIA Nella modalità di visualizzazione del calendario, toccare il giorno desiderato. Se si desidera scegliere un mese diverso da quello corrente, utilizzare la freccia < o >.</p>	
	<p>Premere</p>	
	<p>Modificare la data, l'ora di inizio, l'intervallo di ripetizione e gli eventuali promemoria di testo</p>	
	<p>Salvare le impostazioni</p>	

<p>Il promemoria viene visualizzato come un quadrato bianco pieno a fianco della data selezionata, anche se vengono immessi più promemoria per uno stesso giorno.</p>	
<p>2.2 OPZIONE: VISUALIZZAZIONE PROMEMORIA Selezionare la modalità di visualizzazione del calendario (Mese o Piano) - Nella vista del calendario, selezionare il giorno desiderato. - In modalità elenco, selezionare il giorno e l'evento desiderati</p>	
<p>Toccare l'evento desiderato e visualizzare le voci di promemoria</p>	
<p>Premere</p>	
<p>2.3 OPZIONE: REGOLAZIONE DEI PROMEMORIA/DELL'ORA Nell'elenco dei promemoria salvati o nel calendario, toccare il promemoria desiderato</p>	
<p>Modifica la voce di promemoria desiderata</p>	
<p>Premere</p>	
<p>2.4 OPZIONE: CANCELLAZIONE DEI PROMEMORIA Nell'elenco dei promemoria salvati o nel calendario, toccare il promemoria desiderato</p>	
<p>Premere</p>	
<p>Selezionare</p>	
<p>Premere L'evento viene cancellato</p>	

4.2.12 Suggerimenti dello chef o informazioni sul programma

Per la maggior parte dei programmi preimpostati, sono disponibili brevi suggerimenti dello chef e consigli sul programma. Questi suggerimenti possono essere visualizzati o modificati secondo necessità e aggiunti ai programmi creati.

4.2.12.1 Visualizzazione dei suggerimenti dello chef

1 **NELLA SCHERMATA CON L'ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA (SCHERMATA C), PREMERE**



2 **LEGGERE LE INFORMAZIONI E TORNARE ALL'ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA**



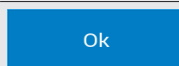
4.2.12.2 Modifica dei suggerimenti dello chef

1 **SELEZIONARE IL PROGRAMMA IN CUI SI DESIDERA MODIFICARE I SUGGERIMENTI DELLO CHEF E TENERE PREMUTO PER PIÙ DI 2 SECONDI**

2 **DAL MENU, SCEGLIERE**



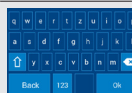
3 **PREMERE**



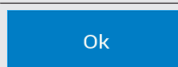
4 **PREMERE**




5 INSERIRE INFORMAZIONI O SUGGERIMENTI DEL PROGRAMMA



6 PREMERE



4.2.12.3 Creazione di suggerimenti dello chef per un nuovo programma

Per creare suggerimenti per un nuovo programma, vedere  4.2.2 / punto 7.5

4.3 EASY COOKING

La cottura nella modalità Easy Cooking consente anche a cuochi alle prime armi di ottenere risultati eccellenti. Non è necessario conoscere in dettaglio le singole fasi del processo di cottura e impostarle faticosamente. Il sistema Easy Cooking è una sorta di guida che suggerisce e imposta automaticamente la tecnologia adatta a seconda del tipo di pietanza e del risultato finale desiderato.

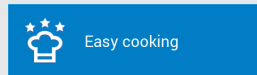
Nella modalità Easy Cooking l'utilizzatore si limita a selezionare una pietanza, regolando il livello di cottura e il colore della superficie, quindi preme il pulsante Avvio. Il forno combinato si occupa di tutto il resto.

È possibile intervenire nel processo di cottura in qualsiasi fase e modificare i parametri preimpostati in modo da ottenere un risultato in linea con le proprie aspettative.

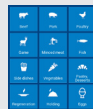
Se si è soddisfatti del prodotto finale, è possibile salvare la tecnologia selezionati nei propri programmi e utilizzarla di nuovo per ottenere gli stessi risultati in termini di qualità.

4.3.1 Cottura con Easy Ccooking

1 ENTRARE NELLA MODALITÀ EASY COOKING



2 SELEZIONARE LA CATEGORIA DI PIETANZA



3 SELEZIONARE LE SPECIFICHE DELLA PIETANZA



4 SELEZIONARE LE DIMENSIONI DELLA PIETANZA



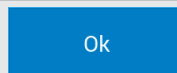
4.1 OPZIONE: MODIFICA DELLA TEMPERATURA



Usare il cursore della temperatura in base alle necessità per impostare la temperatura per la cottura di superficie della pietanza (e la temperatura di cottura al centro della stessa).



5 PREMERE



6 VIENE VISUALIZZATA UN'ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA

(Schermata C)
Tutte le fasi del programma vengono visualizzate in un'unica schermata con l'opzione per modificare o aggiungere ulteriori fasi.

6.1 OPZIONE: MODIFICA DEI PARAMETRI



Dopo aver fatto clic sulla fase del programma selezionato, in caso di necessità, è possibile modificare i parametri con la stessa procedura usata per i programmi (schermate B e C).

7 PREMERE



4.4 MULTITASKING

Il forno combinato Blue Vision Retigo consente di lavorare a diversi livelli contemporaneamente, senza dover interrompere un processo di cottura in corso. Per esempio, è possibile cuocere una pietanza e nel contempo utilizzare la funzionalità Multitasking per passare alla sezione Programmi e preparare un nuovo programma. La funzionalità Multitasking non consente di eseguire operazioni che influenzerebbero o interromperebbero il processo di cottura, per esempio l'avvio della pulizia automatica.

4.4.1 Uso della funzionalità di Multitasking

- 1 AVVIARE LA COTTURA IN QUALSIASI MODO, PER ESEMPIO UTILIZZANDO I PROGRAMMI**
 4/4.2.1



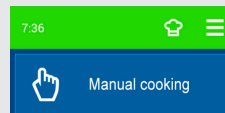
- 2 PREMERE IL PULSANTE**



- 3 PREMERE IL PULSANTE**
 Si accederà alla schermata principale (A)



- 4 DOPO IL PASSAGGIO DI SCHERMATA IL SIMBOLO DEL CAPPELLO DA CHEF SU SFONDO VERDE INIZIA A LAMPEGGIARE NELLA PARTE SUPERIORE DEL DISPLAY**
 Il simbolo indica che è in corso un processo di cottura



- 5 SULLA SCHERMATA PRINCIPALE (A) È POSSIBILE SELEZIONARE UN'OPZIONE, CON CUI SI DESIDERA CONTINUARE**
 Tale selezione non deve influire sul processo di cottura. Non è possibile selezionare, per esempio, la funzione Lavaggio

- 6 RITORNARE ALLA SCHERMATA DEL PROCESSO DI COTTURA PREMENDO IL SIMBOLO DEL CAPPELLO DA CHEF LAMPEGGIANTE.**

05 | EXTRA

Il gruppo di funzioni EXTRA (pulsante A10) contiene dei programmi di cottura speciali per i metodi culinari moderni che consentono di usare il forno combinato per procedure insolite.

5.1 COTTURA IN FORNO A BASSA TEMPERATURA

Questa modalità è particolarmente indicata per la cottura lenta e delicata di diverse pietanze. Essa consente di preservare al massimo i valori nutritivi nella carne. La perdita di peso della carne è ridotta al minimo ed essa rimane succosa al proprio interno.

5.1.1 Cottura nella modalità Cottura in forno a bassa temperatura

1 ACCEDERE A EXTRA



2 PREMERE



3 SELEZIONARE UNA MODALITÀ DI COTTURA

3.1 OPZIONE: COTTURA IN BASE AL TEMPO



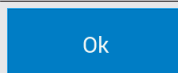
Selezionare il tipo di pietanza

Usare la barra di scorrimento in caso di necessità per cambiare il tempo necessario per la preparazione del cibo.



La temperatura per il tipo di pietanza selezionato è una preimpostazione fissa e non può essere modificata.

Premere



Viene visualizzata un'anteprima di tutte le fasi del programma (QuickView, schermata C).
Facendo clic sulla fase del programma selezionato, in caso di necessità è possibile modificare i parametri con la stessa procedura usata per i programmi (schermate B e C).

Avviare il processo di cottura premendo



3.2 OPZIONE: COTTURA CON TERMOSONDA



Premere

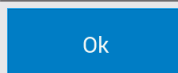


Selezionare il tipo di pietanza

Utilizzare la barra di scorrimento per impostare il tempo desiderato temperatura al centro della pietanza



Premere



Viene visualizzata un'anteprima di tutte le fasi del programma (QuickView, schermata C).
Facendo clic sulla fase del programma selezionato, in caso di necessità è possibile modificare i parametri con la stessa procedura usata per i programmi (schermate B e C).

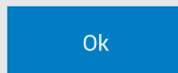
Avviare il processo di cottura premendo



Se non c'è alcuna sonda nel cibo, appare il seguente messaggio:

Inserire la sonda.

Dopo l'inserimento della sonda, premere












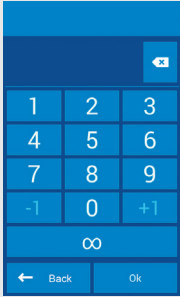



4 AL TERMINE DEL PROCESSO DI COTTURA SELEZIONARE L'AZIONE CON CUI CONTINUARE (schermata D)




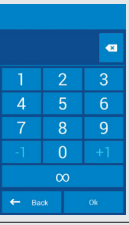
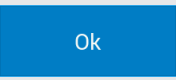
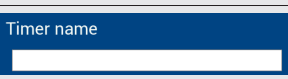
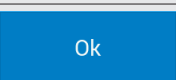

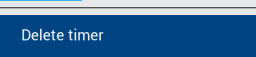


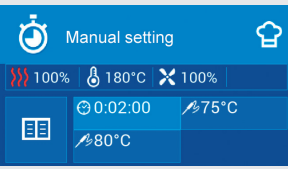
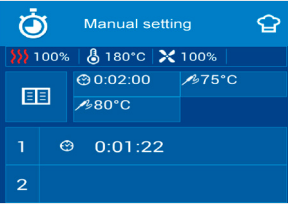
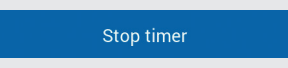

5.2 TEMPORIZZAZIONE DEI CASSETTI

Per i singoli cassetti preparati nella stessa modalità di cottura (vapore, aria calda o combinazione), la funzionalità di temporizzazione dei cassetti consente di assegnare tempi di cottura diversi o temperature finali al centro della pietanza diverse.

Nell'ambito della temporizzazione delle griglie porta-teglie è anche possibile creare programmi di temporizzazione (4.2/4.2.7), che possono essere salvati nella directory dei programmi ed essere richiamati in qualsiasi momento, senza la necessità di ulteriori impostazioni. È sufficiente definire i tempi specifici per i singoli cassetti.

5.2.1 Cottura nella modalità Temporizzazione cassetti – Impostazioni manuali

1	ACCEDERE A EXTRA	
2	PREMERE	
3	SELEZIONARE LE IMPOSTAZIONI MANUALI	
4	SELEZIONARE LA MODALITÀ DI COTTURA	
5	IN BASE ALLA MODALITÀ DI COTTURA SELEZIONATA, SELEZIONARE:	
5.1	Livello di umidità (4/4.1, punto B2) per la modalità combinata	
5.2	Livello di apertura della valvola a cerniera (4/4.1, punto B3) nel caso della modalità Aria calda	
6	SELEZIONARE UNA TEMPERATURA PREDEFINITA PER LA CAMERA DI COTTURA	
7	SELEZIONARE UN'IMPOSTAZIONE PREDEFINITA PER LA VENTOLA (4/4.1, punto B6)	
8	PREMERE	
9	IMPOSTARE IL TEMPO O LA TEMPERATURA SULL'AGO	
9.1	OPZIONE: IMPOSTAZIONE DEL TEMPO Impostare il tempo nell'ordine di clock: Minuti: Secondi dopo i quali il timer si ferma	
	Premere	
	Digitare il nome del timer	
	Premere	
9.1.1	OPZIONE: AGGIUNTA DI UN TIMER Per aggiungere un altro timer, ripetere la procedura a partire dal punto 8-9	

9.1.2	<p>OPZIONE: CANCELLAZIONE DI UN TIMER Premere sul timer che si desidera cancellare</p>	
	<p>Selezionare l'opzione</p>	
9.2	<p>OPZIONE: IMPOSTAZIONI DELLA TEMPERATURA AGO Premere</p>	
	<p>Impostare la temperatura al centro della pietanza per arrestare il timer</p>	
	<p>Premere</p>	
	<p>Digitare il nome del timer</p>	
	<p>Premere</p>	
9.2.1	<p>OPZIONE: AGGIUNTA DI UN'ALTRA TEMPERATURA AGO Per aggiungere un'altra temperatura dell'ago, ripetere la procedura descritta al punto 9.2</p>	
	<p><i>Il forno combinato è dotato dalla fabbrica con una sola termosonda. In tal caso, è necessario prima inserire la termosonda nella pietanza che probabilmente raggiungerà prima la temperatura obiettivo. Successivamente infilare la termosonda nell'altra pietanza la cui preparazione richiede più tempo. A tal fine, è meglio dotare il forno combinato di una seconda termosonda (accessorio opzionale acquistabile a un costo aggiuntivo). Se si utilizzano due termosonde, è possibile eseguire la cottura con entrambe e impostare una temperatura finale diversa per ciascuna di esse.</i></p>	
9.2.2	<p>OPZIONE: COTTURA CON TERMOSONDA Per una temperatura che si desidera cancellare, premere</p>	
	<p>Selezionare l'opzione</p>	
10	AVVIARE IL PROCESSO DI COTTURA PREMENDO	
11	<p>DOPO IL PRERISCALDAMENTO, VIENE VISUALIZZATA LA SCHERMATA DI CONTROLLO PER LA TEMPORIZZAZIONE DEI CASSETTI IMPOSTATA Nel nostro esempio, vengono mostrati 6 cassette vuoti, un timer e due temperature sull'ago. Il numero di cassette può essere impostato sulla base delle dimensioni della macchina in Impostazioni utilizzatore ( 6/6.1)</p>	
12	<p>INDICARE IL TIMER CHE SI DESIDERA POSIZIONARE IN QUALE CASSETTO PREMENDO Il timer selezionato viene evidenziato.</p>	
13	<p>TOCCARE UNO O PIÙ CASSETTI PER I QUALI SI DESIDERA UTILIZZARE UN TIMER Il timer viene assegnato al cassetto selezionato e si avvia automaticamente. Appena scade il tempo del cassetto con il timer, esso inizia a lampeggiare e viene emesso un segnale acustico.</p> <p>Utilizzare la stessa procedura per gli altri timer impostati.</p>	
13.1	<p>Toccare il cassetto con il timer che si desidera arrestare. Premere</p>	
13.2	<p>OPZIONE: ARRESTO DELLO SCADERE DEL TEMPO/DEL RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA È possibile arrestare i timer in funzione e quindi l'intero processo di cottura premendo</p>	

5.2.2 Cottura nella modalità TempORIZZAZIONE cassette – a seconda del tipo di preparazione

1 ACCEDERE A EXTRA



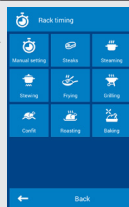
2 PREMERE



3 SELEZIONARE MODIFICA PIETANZA



I parametri di base, come le impostazioni di modalità, umidità, temperatura, spazio e ventola sono già predefiniti, ma possono essere modificati con facilità.



4 PREMERE

Impostare il tempo o la temperatura sul puntale ad ago secondo la procedura descritta nel capitolo, ai punti da 9 a 13.2.



5.3 EXTRA (ALTRE FUNZIONALITÀ)

Il gruppo di funzionalità EXTRA contiene ancora questi programmi speciali:

Sottovuoto

La tecnologia di cottura moderna, in cui il cibo viene inserito nel forno all'interno di un sacchetto sottovuoto.

Confit

Il programma è preimpostato per la preparazione della pietanza (in particolare per le carni) con una lunga cottura nel grasso a una temperatura relativamente bassa (110°C).

Affumicatura

Questa preparazione speciale richiede in aggiunta il generatore di fumo Vision Smoker. Il suo utilizzo aggiunge un sapore affumicato in base al tipo di ceppi di legno bruciati.

Inscatolamento

Questa funzionalità serve per la carne, le verdure, la frutta, cibi pronti, confetture, marmellate e funghi. Essa necessita che gli alimenti venga introdotti nel forno combinato in particolari recipienti (vasetti di vetro, lattine) sigillati nel modo raccomandato per l'inscatolamento.

Essiccazione

Programma appropriato per l'essiccazione tradizionale di frutta, verdure e carne.

Riscaldamento e mantenimento in caldo

Questo programma viene usato per riscaldare le pietanze che si raffreddano. La funzionalità di mantenimento in caldo mantiene le pietanze alla temperatura impostata per il periodo di tempo necessario. Le pietanze possono essere riscaldate e mantenute in caldo all'interno di recipienti di cottura o direttamente sulle piastre.

GOLDEN TOUCH

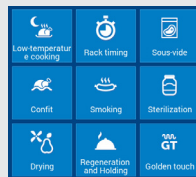
Ultimazione controllata della pietanza attraverso la cottura in forno a temperatura elevata per conferirle un colore e una croccantezza straordinari.

5.3 Uso delle altre funzionalità EXTRA

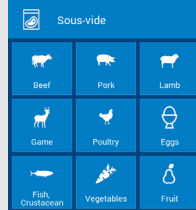
1 ACCEDERE A EXTRA



2 SELEZIONARE LA FUNZIONALITÀ DESIDERATA



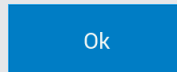
3 SELEZIONARE LA CATEGORIA DELLA PIETANZA



3.1 **OPZIONE: REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA/DURATA**
 In caso di necessità usare la barra di scorrimento per regolare la temperatura o il tempo di preparazione.



4 PREMERE



5 VIENE VISUALIZZATA L'ANTEPRIMA DEL PROGRAMMA (QUICKVIEW)

Tutte le fasi del programma vengono visualizzate in un'unica schermata con l'opzione per modificare o aggiungere ulteriori fasi.

5.1 OPZIONE: MODIFICA DEI PARAMETRI




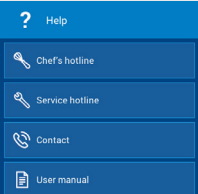
Dopo aver fatto clic sulla fase del programma selezionato, in caso di necessità, è possibile modificare i parametri con la stessa procedura usata per i programmi (schermate B e C).

6 PREMERE



06 | GUIDA

Parte della schermata principale A è riservata alla Guida in cui sono riportati contatti importanti e un manuale operativo semplificato per il forno combinato. È possibile utilizzare i contatti tutte le volte che non si è sicuri di una procedura o se si necessita di una consulenza dettagliata da parte di un esperto. Il manuale semplificato aiuterà l'utilizzatore nelle situazioni in cui è necessario rinfrescare le proprie conoscenze riguardo a una procedura di lavoro o a un'impostazione del forno combinato il più velocemente possibile.

<p>1 NELLA SCHERMATA PRINCIPALE, PREMERE</p>	
<p>2 SELEZIONARE LA VOCE DELLA GUIDA DESIDERATA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linea diretta con gli chef: contiene contatti telefonici di chef esperti - Assistenza telefonica: contiene contatti di persone che offriranno consigli sulle impostazioni del forno combinato o quando il forno combinato non funziona come dovrebbe. - Contatti: contiene informazioni di contatto complete del produttore del forno combinato. - Manuale dell'utilizzatore: contiene una descrizione semplificata di tutte le funzionalità principali del forno combinato e dei metodi di lavoro. 	

07 | IMPOSTAZIONI

7.1 IMPOSTAZIONI BASE

1. IMPOSTAZIONI UTILIZZATORE



Premendo questo pulsante viene visualizzato il tastierino numerico. Per accedere alle impostazioni digitare la password **1001** e confermare con OK.

Data e ora

Consente di impostare o regolare l'orario. Solamente un tecnico dell'assistenza autorizzato possiede l'autorizzazione per regolare la data.

Lingua

Consente di impostare la lingua del sistema.

Unità di temperatura

Consente di impostare le unità di misura della temperatura (°C o °F).

Suoni

Consente di impostare la melodia, il volume e la durata del suono per i seguenti elementi:

- Errori
- Tastiera
- Termine del processo di cottura
- Segnale acustico della fase
- Preriscaldamento
- Temporizzazione griglie porta-teglie
- Eventi pianificati
- Fine della pulizia
- Temperatura dell'ago

Display

Abilita l'impostazione di:

- Luminosità schermata – impostazione tramite il cursore. L'impostazione predefinita è 100%.
- Salvaschermo - Selezionare il salvaschermo e l'intervallo di tempo trascorso il quale il forno combinato passa alla modalità salvaschermo quando è inattivo. È disponibile un'ulteriore opzione per mostrare l'ora e una sequenza di immagini (salvaschermo composto da immagini).
- Combinazioni di colori — Propone una scelta di colori di sistema per tutto il menù. Le opzioni sono blu, nero, rosso e verde. L'impostazione predefinita è blu.

Bollitura


Abilita diverse preferenze da impostare per un utilizzo confortevole dell'apparecchio:

- **ACM** (Automatic Capacity Management, Gestione automatica delle capacità) - grazie a questa funzionalità il forno combinato identifica la quantità di cibo inserita e prolunga il tempo di cottura di conseguenza, per ottenere la temperatura richiesta nella camera di cottura. L'impostazione predefinita è "Attiva".

• Preriscaldamento

- La funzionalità di preriscaldamento è sempre attiva (per le impostazioni della modalità Manuale). L'impostazione predefinita è "Attiva" .
- Aumentando la temperatura è possibile impostare quanti gradi in più deve essere preriscaldata la camera di cottura rispetto alla temperatura impostata. La temperatura predefinita è di 15 °C. Esempio: Se la temperatura impostata è pari a 150°, il forno combinato si riscalda automaticamente fino a 165°C. **ATTENZIONE:** Questo vale solo per le modalità ARIA CALDA e Combinata. Nella modalità Vapore, la temperatura di preriscaldamento è uguale alla temperatura impostata.
- Tempo di preriscaldamento massimo — Per l'impostazione del tempo massimo, dopo il quale il processo di cottura viene avviato e inizia il conto alla rovescia del tempo. Il valore predefinito è 5 minuti.

• Elenco delle modalità

Consente di impostare le modalità di cottura disponibili nel nastro delle modalità nastro, nella modalità Manuale o durante la creazione di un programma. Premendo il simbolo  è possibile aggiungere ulteriori modalità.



• Pre-impostazioni

Consente di modificare i parametri di base, quali umidità, temperatura dell'ago, temperatura della camera, velocità della ventola e le seguenti funzionalità

- Aria calda
- Modalità combinata
- Vapore
- Riscaldamento sulla piastra
- Golden Touch
- Cook&Hold

• Spegnimento dopo la cottura

Consenti

L'impostazione predefinita è "Disattivato"

Spegnimento dopo

L'impostazione predefinita è 1 min.

• Unità di tempo

Per la selezione del formato dell'ora: h:m o h:m:s

• Continua cottura

Consente di impostare se l'opzione "Continua cottura" sarà visualizzata sullo schermo al termine della cottura.

L'impostazione predefinita è "Attiva" .

• Funzione Apprendi

Consente di impostare se l'opzione "Carica come programma" sarà visualizzata sullo schermo al termine della cottura.

L'impostazione predefinita è "Disattivato" .

• EcoLogic

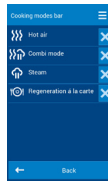
Consente di impostare se l'opzione "EcoLogic" sarà visualizzata sullo schermo al termine della cottura.

L'impostazione predefinita è "Attiva" .

Temporizzazione griglie porta-teglie

- Numero di griglie – qui è possibile selezionare il numero delle griglie porta-teglie mostrate sulla schermata di controllo del programma di temporizzazione griglie porta-teglie (☰ 5/5.1). Il numero massimo è 10 griglie porta-teglie.
- Numero di posizioni per griglia – ciascuna griglia porta-teglie può anche essere suddivisa in posizioni. Il numero massimo per ciascuna griglia porta-teglie è 2 posizioni.
- Mostra programmi simili – Durante la cottura nella modalità Temporizzazione cassette, il forno combinato propone automaticamente altri programmi simili che possono essere preparati contemporaneamente. L'impostazione predefinita è "Attiva" .

- Nastro modalità – Consente di impostare le modalità di cottura disponibili nel nastro delle modalità, durante la Temporizzazione cassette. Premendo il simbolo ☰ è possibile aggiungere ulteriori modalità.



- Valori preimpostati – Per i cassette, consente di modificare i parametri di base, quali umidità, temperatura dell'ago, temperatura della camera, velocità della ventola e le seguenti funzionalità
 - Aria calda
 - Modalità combinata
 - Cottura a vapore
 - Riscaldamento sulla piastra

Lavaggio

• Programmi di lavaggio

Questa funzione non è accessibile per gli utilizzatori ordinari, ma è riservata solo ai tecnici dell'assistenza.

• Spegnimento dopo la pulizia

Consente al forno combinato di spegnersi una volta completata la pulizia. Il tempo di spegnimento del forno combinato può essere impostato in minuti.

Il valore predefinito è "Attiva" .

Spegni dopo: il valore predefinito è "1 min."

Protezioni

Consente ai programmi di essere protetti dalla modifica.

Dopo la protezione il programma può essere lanciato, ma non modificato o cancellato.

- Impostazioni del programma

L'impostazione predefinita è "Disattivato" .

Impostando l'opzione "Spento" è possibile apportare modifiche a un programma salvato, ad eccezione che per un programma specifico avviato utilizzando QuickView.

- Protezione apparecchio

Questa funzione non è accessibile per gli utilizzatori ordinari, ma è riservata solo ai tecnici dell'assistenza.

- Blocco programma in esecuzione

L'impostazione predefinita è "Disattivato" .

Dopo l'attivazione, non sarà possibile apportare modifiche al programma salvato anche dopo l'avvio. Nella vista delle fasi del programma QuickView, non sarà possibile modificare le fasi.

- Blocco profilo

L'impostazione predefinita è "Disattivato" .

Dopo l'attivazione, non sarà possibile apportare alcuna modifica a un profilo.

- Blocco calendario

L'impostazione predefinita è "Disattivato" .

Dopo l'attivazione, non sarà possibile modificare nessuno degli eventi pianificati o degli avvii automatici.

2. CALENDARIO

Consente di creare, visualizzare e modificare eventi pianificati. Per una descrizione dettagliata consultare il Capitolo 4.2.11.

3. INFO

Premendo questo pulsante vengono visualizzati i dettagli del forno combinato e del sistema di controllo.

4. ASSISTENZA

Questa opzione, protetta da una password, è consentita solo a tecnici dell'assistenza o esperti.

5. REGISTRI OPERATIVI

Errori

Questa funzione non è accessibile per gli utilizzatori ordinari, ma è riservata solo ai tecnici dell'assistenza.

Registrazione degli eventi operativi

Mostra un rapporto completo di tutti gli eventi operativi.

Registrazione HACCP

Per la visualizzazione di un rapporto completo dei dati HACCP direttamente sul display.

6. UNITÀ USB

Consente di eseguire un backup di vari elementi del sistema di controllo su un'unità USB esterna oppure, al contrario, di importare elementi da un disco esterno al forno combinato.

• Dall'apparecchio a un'unità USB

- Programmi - Una descrizione dettagliata dei programmi di salvataggio è fornita nel Capitolo 7.1.1 a parte.
- Errori – il nome del file ha il formato "ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- HACCP - il nome del file ha il formato "HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp"
- Rapporto eventi operativi - il nome del file ha il formato "Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- Impostazioni - il nome del file ha il formato "Oven_Blue Vision_0.zip"
- Altro - Questa opzione non è accessibile per gli utenti ordinari, ma è riservata solo ai tecnici della manutenzione o agli esperti ed è protetta da una password.

Quando viene selezionata una delle opzioni, compare il messaggio **Collega a un'unità USB** e il sistema attende la sua connessione (☰ 1.2, punto 6).

Dopo il collegamento, compare il messaggio **Unità USB collegata** e l'invito **Copia dati sull'unità USB**. Toccare il menu per trasferire i dati nell'unità USB.

• Dall'unità USB all'apparecchio

- Programmi - Una descrizione dettagliata di come effettuare una copia del programma è fornita nel Capitolo 7.1.2 a parte.
- Melodia – Solo file in formato "*.wav"
- Altro – Questa opzione non è accessibile per gli utenti ordinari, ma è riservata solo ai tecnici della manutenzione con una password specifica.

Quando viene selezionata una delle opzioni, compare il messaggio **Collega a un'unità USB** e il sistema attende la sua connessione (☰ 1.2, punto 6).









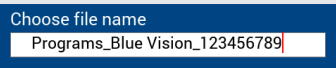

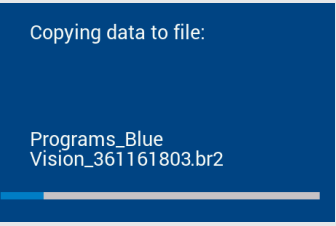

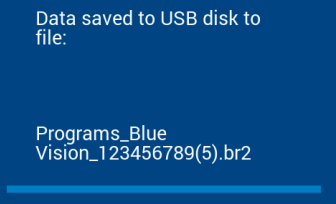


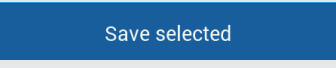
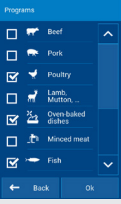

Dopo la connessione, sarà visualizzata l'unità USB, che potrà essere esplorata come un normale PC. È possibile selezionare e copiare singoli file o anche intere cartelle. Toccando il rispettivo file, esso viene copiato nel forno combinato.



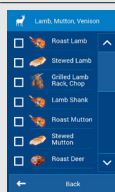
I file dei programmi (*.br2), HACCP (*.haccp) possono essere gestiti solo mediante il software VisionCombi, disponibile sul sito web del produttore.

7.1.1 Salvataggio di programmi sull'unità USB

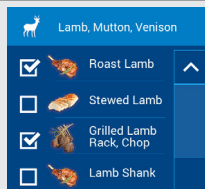
Se si desidera salvare voci del forno combinato su un'unità USB esterna, effettuare le seguenti operazioni:

<p>1 PREMERE</p>	
<p>2 PREMERE</p>	
<p>3 PREMERE</p>	
<p>4 VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO Collegare un'unità USB (☰ 1.2, punto 6)</p>	
<p>5 VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO  Se l'unità USB dovesse essere danneggiata o incompatibile, compare il messaggio "Unità USB non riconosciuta". Utilizzare un'unità USB diversa.</p>	
<p>5.1 OPZIONE: SALVA TUTTI Consente di salvare tutti i programmi dalla memoria del forno combinato in un file sull'unità USB.</p>	
<p> Premere</p>	
<p>Viene visualizzato il file di output predefinito. È possibile sovrascrivere il nome del file in base alla necessità.</p>	
<p>Confermare il nome file preimpostato o inserito premendo il pulsante</p>	
<p>Viene visualizzato il progresso del salvataggio.</p>	
<p> Se il salvataggio ha esito positivo compare un messaggio di informazioni. Se il salvataggio non riesce, viene visualizzato il messaggio "Errore durante il salvataggio dei dati". Ripetere la procedura di salvataggio utilizzando un'unità USB diversa.</p>	
<p>Scollegare l'unità USB e premere</p>	
<p>5.2 OPZIONE: SALVA ALCUNI Consente di scegliere e salvare programmi o cartelle selezionati</p>	
<p> Premere</p>	
<p>Vengono visualizzati tutti i programmi con caselle di spunta</p>	
<p>5.2.1 OPZIONE: SALVATAGGIO DI INGREDIENTI COMPLETI Toccando qualsiasi casella di spunta si seleziona una cartella completa, incluso il programma a suo interno</p>	

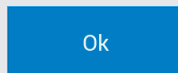
5.2.2 OPZIONE: SALVATAGGIO DI PROGRAMMI SPECIFICI
 Toccando il nome del file viene visualizzato un menu di tutti i programmi, insieme a caselle di spunta.



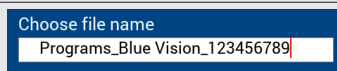
Toccare le caselle di spunta dei programmi desiderati per selezionarli.



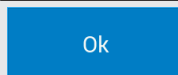
Dopo aver selezionato ingredienti o programmi, premere



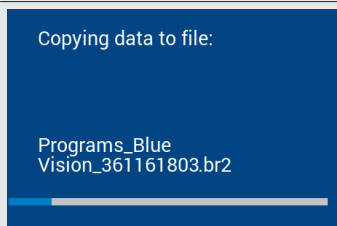
Viene visualizzato il file di output predefinito. È possibile sovrascrivere il nome del file in base alla necessità.



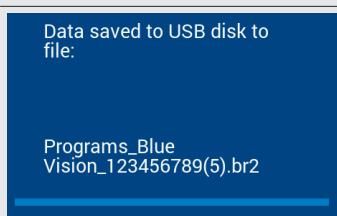
Confermare il nome file preimpostato o inserito premendo il pulsante



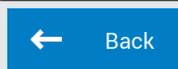
Viene visualizzato il progresso del salvataggio.



i Se il salvataggio ha esito positivo compare un messaggio di informazioni.
 Se l'esportazione non riesce, viene visualizzato il messaggio "Errore durante il salvataggio dei dati". Ripetere la procedura di salvataggio utilizzando un'unità USB diversa.



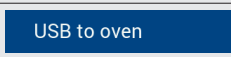







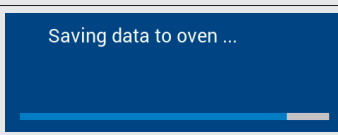
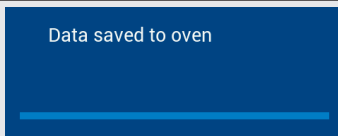
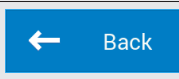

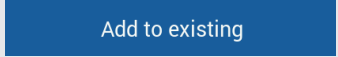
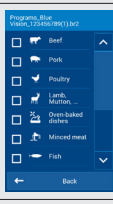



Scollegare l'unità USB e premere

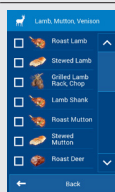


7.1.2 Copia dei file da un'unità USB all'apparecchio

Se si desidera copiare i programmi da un'unità USB esterna nella memoria del forno combinato, procedere come descritto di seguito:

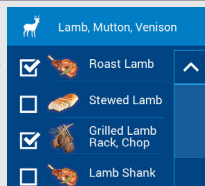
<p>1 PREMERE</p>	
<p>2 PREMERE</p>	
<p>3 PREMERE</p>	
<p>4 SELEZIONARE</p>	
<p>5 VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO Collegare un'unità USB (☰ 1.2, punto 6)</p>	
<p>6 CONTENUTO DEI DISPLAY DELL'UNITÀ USB</p> <p> <i>Vengono visualizzati solo i file con il suffisso "br2". I file con questo formato possono essere gestiti solo mediante il software VisionCombi, disponibile sul sito web del produttore.</i></p>	
<p>6.1 OPZIONE: SOVRASCRIVI TUTTO Consente di sostituire tutti i programmi nella memoria del forno combinato con i programmi sull'unità USB</p>	
<p> Premere</p>	
<p> ATTENZIONE - Tutti i programmi originali nella memoria del forno combinato saranno irrecuperabilmente sovrascritti dai programmi contenuti nell'unità USB</p>	
<p>Viene visualizzato il progresso del salvataggio.</p>	
<p>Se il salvataggio ha esito positivo compare un messaggio di informazioni.</p>	
<p>Scollegare l'unità USB e premere</p>	
<p>6.2 OPZIONE: AGGIUNGI AI PREFERITI Consente di aggiungere nuovi programmi da un'unità USB alla memoria del forno combinato</p>	
<p> Premere</p>	
<p>Viene visualizzato un elenco di cartelle con i programmi, insieme a caselle di spunta</p>	
<p>6.2.1 OPZIONE: AGGIUNTA DI INGREDIENTI COMPLETI Toccando qualsiasi casella di spunta si seleziona una cartella completa, incluso il programma a suo interno</p>	

6.2.2 OPZIONE: AGGIUNTA DI PROGRAMMI SPECIFICI
 Toccando il nome del file viene visualizzato un menu di tutti i programmi, insieme a caselle di spunta.

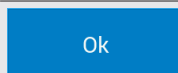


Toccare le caselle di spunta dei programmi desiderati per selezionarli.

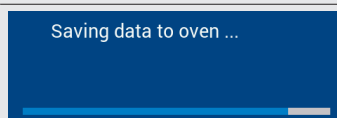
i Se si desidera selezionare programmi da altre cartelle, tornare a un livello superiore utilizzando il pulsante "Indietro" e selezionare una cartella diversa. I programmi già selezionati rimarranno spuntati.



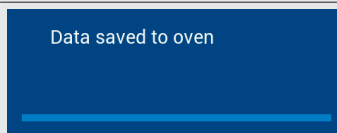
Dopo aver selezionato ingredienti o programmi, premere



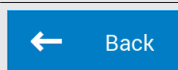
Viene visualizzato il progresso del salvataggio.



Se il salvataggio ha esito positivo compare un messaggio di informazioni.



Scollegare l'unità USB e premere



7.2 PROFILI

I forni combinati Retigo Blue Vision offrono un'opzione esclusiva per personalizzare la schermata principale (A). In base alle proprie esigenze, nella schermata principale è possibile, per esempio, modificare la dimensione e la disposizione dei pulsanti, aggiungere o rimuovere pulsanti e modificarne il colore, cambiare il colore dello sfondo, ecc. La schermata così modificata può essere salvata come PROFILO personalizzato. Il numero dei pulsanti che si possono aggiungere è illimitato. Se i pulsanti dovessero trovarsi fuori dall'area della schermata, utilizzare la barra di scorrimento sulla parte destra del display.

7.2.1 Selezione di un profilo salvato

1 PREMERE IL PULSANTE A9




2 PREMERE



3 SELEZIONARE IL PROFILO DESIDERATO

Premendo sul profilo, esso viene attivato e la schermata principale cambia.

 Il profilo impostato dal produttore è memorizzato sotto il nome di **Predefinito**.

7.2.2 Creazione/modifica del proprio profilo personalizzato

1 PREMERE IL PULSANTE A9



2 PREMERE



3 MODIFICARE L'ASPETTO E LA POSIZIONE DEI PULSANTI.

A ciascun pulsante del profilo corrente corrisponde il pulsante



3.1 OPZIONE: MODIFICA DIMENSIONE PULSANTE (PICCOLO/MEDIO/GRANDE)



3.2 OPZIONE: MODIFICA COLORE PULSANTE (12 COLORI)



3.3 OPZIONE: CANCELLA PULSANTE DA SCHERMATA PRINCIPALE



3.4 OPZIONE: MODIFICA POSIZIONE PULSANTE



Premere qualsiasi pulsante e tenerlo premuto per modificarne la posizione sulla schermata. In questo modo è possibile spostare un pulsante in qualsiasi punto sulla schermata.

4 MODIFICARE IL NUMERO E IL TIPO DI PULSANTI O LO SFONDO DELLA SCHERMATA

Il pulsante è posizionato nell'angolo in basso a destra della schermata.



4.1 OPZIONE: AGGIUNGI PULSANTE



Viene visualizzato un elenco di pulsanti. Toccare il pulsante da aggiungere al proprio profilo. Per confermare la propria selezione, premere

4.2 OPZIONE: CANCELLA TUTTI I PULSANTI



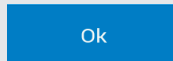
Quando premuto, appare la richiesta "Sicuri?" Premendo **Si** tutti i pulsanti vengono cancellati.

4.3 OPZIONE: CAMBIA SFONDO



Il sistema propone 11 sfondi per la schermata principale con colori diversi.

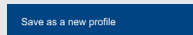
5 PREMERE



5.1 OPZIONE: SALVA COME NUOVO PROFILO

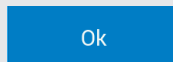


Qualora siano state eseguite modifiche al profilo predefinito, tali modifiche possono essere salvate solo come nuovo profilo. Il profilo predefinito non può essere modificato.



Digitare il nome del profilo e confermare.

In questo modo viene creato il proprio profilo personale.




5.2 OPZIONE: SALVA PROFILO



Il proprio profilo personale viene salvato sotto lo stesso nome con le modifiche.



 Se si desidera modificare la pagina iniziale oppure uno o più profili personali, impostare i blocchi seguendo le istruzioni riportate al Capitolo 7.1 IMPOSTAZIONI DI BASE / 1. IMPOSTAZIONI UTILIZZATORE/Blocchi

08 | MANUTENZIONE

ISTRUZIONI GENERALI

Per l'intero periodo di funzionamento, l'apparecchio deve essere sottoposto a regolari ispezioni, test e aggiornamenti per l'impiego di questo tipo di apparecchio, in conformità con le normative vigenti nel Paese di utilizzo.

L'apparecchio deve essere lasciato aperto e gli eventuali residui di grasso e cibo devono essere rimossi. Solo una manutenzione regolare e il rispetto di tutte le istruzioni possono garantire che l'apparecchio duri a lungo, funzioni correttamente e consenta di cucinare pietanze di alta qualità.

Una volta terminato il lavoro, chiudere l'alimentazione dell'acqua dell'apparecchio! Lasciarla aperta solo se collegata a un dispositivo per il trattamento dell'acqua che richiede una rigenerazione regolare. Se l'alimentazione dell'acqua fosse chiusa, la rigenerazione non avverrebbe e il dispositivo di trattamento dell'acqua non funzionerebbe correttamente.

La garanzia non si applica in caso di danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni o da una pulizia inadeguata!

Per pulire l'apparecchio, non utilizzare:

- un dispositivo per la pulizia ad alta pressione;
- prodotti per la pulizia grossolani o a base di sabbia;
- strumenti per la pulizia meccanica della superficie (spazzole metalliche, raschietti, coltelli).

La garanzia non copre i danni causati dall'uso di detersivi diversi da quelli raccomandati dal produttore o dal mancato rispetto delle raccomandazioni del produttore l'uso seppure utilizzando i detersivi raccomandati!

Se l'apparecchio è difettoso o non si comporta normalmente, smettere di usarlo, scollegarlo e contattare una ditta di assistenza autorizzata.



Prima di utilizzare o mantenere l'apparecchio, familiarizzare con tutte le istruzioni, i divieti e le raccomandazioni contenuti nel capitolo sulle ISTRUZIONI DI SICUREZZA (vedere "Informazioni di base", Capitolo 2 "Istruzioni di sicurezza").

Non spruzzare l'acqua dalla doccetta sul vetro e sulle luci della porta se la temperatura interna è superiore a 65 °C: il vetro potrebbe rompersi!

PANORAMICA SULLA MANUTENZIONE		
INTERVALLO	DESCRIZIONE	DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ
Quotidianamente	Camera di cottura	Pulizia con il programma automatico e Active Cleaner
	Guarnizione della porta	Pulizia manuale con un panno, detersivo e acqua
	Esterno	Pulizia manuale con un panno morbido e un prodotto per il trattamento di acciaio inossidabile e vetro
Settimanalmente	Camera di cottura	Pulizia con il programma automatico e Vision Descaler
	Spazio dietro la parete interno	Pulizia manuale con Manual Cleaner o Puron K e il seguente programma di RISCIAQUO
	Filtro dell'aria	Pulizia manuale con detersivo o in lavastoviglie
	Pulizia della porta e del vetro	Pulizia manuale con panni e detersivi appropriati
Ogni sei mesi*	Boiler	Decalcificazione con il programma automatico e con il prodotto disincretante Strip-A-Way
Annualmente	Intero apparecchio	Ispezione da parte di un'azienda autorizzata

*Applicabile solo agli apparecchi dotati di boiler.

8.1 MANUTENZIONE QUOTIDIANA

L'apparecchio deve essere pulito quotidianamente con detersivi raccomandati dal produttore. Se non vengono puliti in maniera adeguata, l'apparecchio o le rispettive parti potrebbero danneggiarsi.

LAVAGGIO DELLA CAMERA DI COTTURA

Per la pulizia quotidiana dell'apparecchio, utilizzare uno dei cinque programmi all'interno della funzione Pulizia nel menù del forno.

Le istruzioni per l'uso della pulizia automatica è disponibile nel Capitolo **9. Pulizia automatica**



Durante la pulizia, utilizzare solo detersivi consigliati dal produttore, in particolare Active Cleaner e Vision Descaler.

Dopo aver completato il programma di pulizia, controllare se la pulizia è stata adeguata. In caso contrario, ripetere il lavaggio. Se residui di detergente si dovessero attaccare alla superficie della camera di cottura o dei rispettivi accessori, risciacquare con una doccia manuale o avviare il programma Risciacquo con acqua. In caso contrario la superficie in acciaio inox della camera di cottura può deformarsi e scolorire quando l'apparecchio viene usato a temperature elevate. La garanzia non copre i danni di questo tipo!

Una volta pulita la camera di cottura, aprire la porta e lasciarla semiaperta per asciugare completamente la camera.



Quando si lavora con i detersivi, seguire sempre con molta attenzione le istruzioni d'uso e le raccomandazioni del produttore del detersivo. In tal modo si eviteranno rischi per la salute!

Durante la pulizia dell'apparecchio indossare sempre dispositivi di protezione e gli indumenti da lavoro prescritti (guanti, occhiali, mascherina)!

Quando si utilizzano programmi di pulizia automatica su apparecchi con carrello di carico, è assolutamente necessario spostare il carrello nell'apparecchio prima di avviare il programma di pulizia!

I programmi di pulizia automatica non servono per pulire i recipienti di cottura o le lastre!

Quando l'apparecchio viene pulito con un detergente, la sua temperatura non deve superare i 70 °C per nessuna ragione. A temperature elevate il detergente potrebbe indurirsi sulla superficie della camera di cottura e formare delle macchie simili alla ruggine o danneggiare in altro modo l'apparecchio. La garanzia non copre questo tipo di danni!

PULIZIA DELLA GUARNIZIONE DELLA PORTA

Una volta pulita la camera di cottura, strofinare intorno alla guarnizione della porta con un panno morbido imbevuto di detergente. Successivamente passare con un panno imbevuto di acqua pulita, quindi asciugare con un panno asciutto. Al termine della pulizia, lasciare la porta dell'apparecchio aperta per metà, in modo che la camera di cottura e la guarnizione della porta si asciugano correttamente.



PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE

Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e un detergente per la pulizia e il trattamento di acciaio inossidabile e vetro.

8.2 MANUTENZIONE MENSILE

DISINCROSTAZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

Se sulla superficie della camera di cottura dovesse comparire una crosta di calcare, disincrostare la camera di cottura con il programma "Disincrostazione camera di cottura" e, a tale scopo, utilizzare il prodotto disincrostante Vision Descaler.

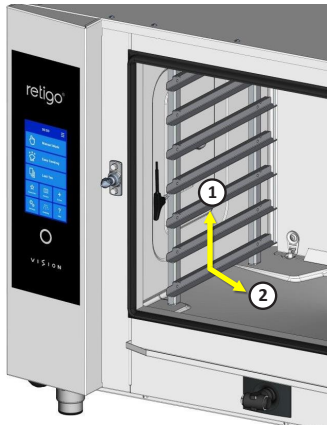


Se la camera di cottura dovesse incrostarsi sensibilmente, scoprire la composizione reale dell'acqua e verificare il corretto funzionamento del dispositivo di trattamento dell'acqua, se tale dispositivo è presente sul lato anteriore. I danni causati dall'acqua che non soddisfa i requisiti del produttore, o da una manutenzione inadeguata, non sono coperti dalla garanzia!

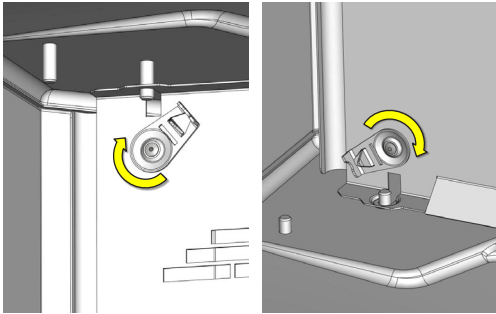
ISPEZIONARE E PULIRE LO SPAZIO DIETRO LA PARETE INTERNA

Per la manutenzione settimanale, procedere come per la manutenzione giornaliera (vedere il Capitolo 7.1) e controllare accuratamente lo spazio dietro la parete interna.

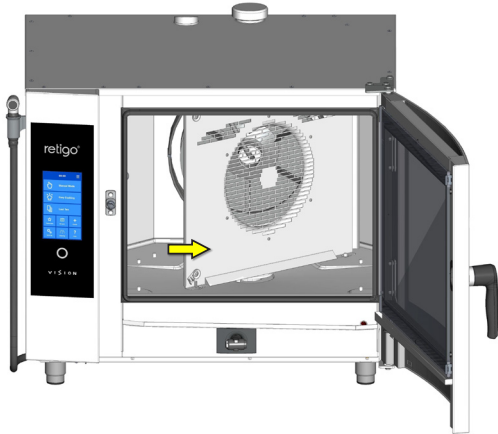
1. Pulire i binari per le griglie porta-teglie a destra e a sinistra (questo non vale per gli apparecchi con un sistema di carico).



2. Sganciare i fermi che bloccano la parete davanti alla ventola. Per agevolare l'operazione è possibile usare un cacciavite o una moneta.



Aprire la parete interna tirando il lato sinistro.



Se tale spazio dovesse presentare parti sporche o incrostate, richiudere la parete interna, fissarla con il fermo e scegliere il programma di pulizia corretto per il tipo e il livello di sporco. Dopo aver completato il programma di pulizia, verificare se la pulizia è adeguata (procedere seguendo i punti da 2 a 3). Se non tutto dovesse essere sufficientemente pulito, ripetere la procedura. Se la pulizia risulta adeguata, chiudere la parete interna (davanti alla ventola), utilizzare il fermo integrato per bloccarla e reinstallare entrambe le griglie porta-teglie (questo non vale per gli apparecchi con sistema di carico).

3. Dopo la pulizia lasciare la porta dell'apparecchio socchiusa, affinché la camera di cottura possa essere arieggiata. In questo modo la guarnizione della porta durerà più a lungo.

PULIZIA MANUALE DELLO SPAZIO DIETRO LA PARETE INTERNA

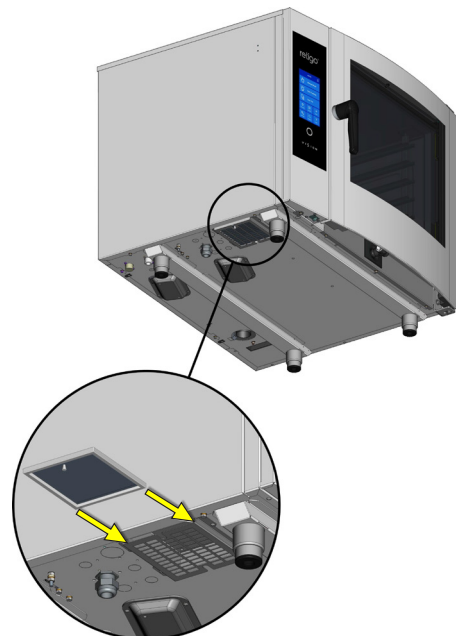


In rari casi, anche la pulizia e la disincrostazione automatica ripetute possono essere inefficaci contro lo sporco ostinato dietro la parete interna. In tali circostanze deve essere applicato un detergente (Manual Cleaner) o un disincrostante (Puron K) a mano, come descritto di seguito:

1. Aprire la parete interna nel modo descritto in precedenza in questo capitolo.
2. Spruzzare il prodotto Manual Cleaner o Puron K (per la disincrostazione) sull'intera superficie della parete interna – ventola, spruzzatore d'acqua (tubo al centro della ventola in cui l'iniezione conduce) ed elemento riscaldante – e lasciarlo agire per 15 minuti.
3. Risciacquare a fondo la camera di cottura avviando il programma di pulizia automatica Risciacquo con acqua.
4. Dopo aver completato il programma di pulizia, controllare se la pulizia è stata adeguata. Se non tutto dovesse essere sufficientemente pulito, ripetere la procedura. Se la pulizia risulta adeguata, chiudere la parete interna (davanti alla ventola), utilizzare il fermo integrato per bloccarla e reinstallare entrambe le griglie porta-teglie (questo non vale per gli apparecchi con sistema di carico).
5. Dopo la pulizia lasciare la porta dell'apparecchio socchiusa, affinché la camera di cottura possa asciugarsi completamente. In questo modo la guarnizione della porta durerà più a lungo.

PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Una volta al mese, controllare e pulire il filtro dell'aria, situato sul lato inferiore sinistro dell'apparecchio.



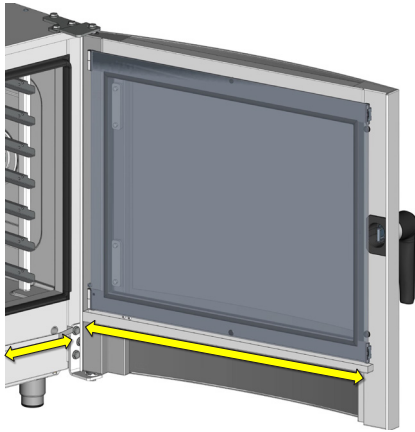
Rimuovere il filtro verso il lato più vicino dell'apparecchio e pulirlo accuratamente con un detergente o in lavastoviglie. Dopo la pulizia lasciarlo asciugare completamente.



Se il filtro dell'aria dovesse intasarsi, i componenti elettronici dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi e il suo funzionamento potrebbe essere limitato.

PULIZIA DELLA PORTA, DEL VETRO E DEL VASSOIO RACCOGLIGOCCE

1. Aprire la porta dell'apparecchio.
2. Controllare il vassoio raccogliocce nella parte inferiore della porta. Se è sporco, pulirlo con un panno morbido e detergente.
3. Controllare il vassoio raccogliocce sul fondo dell'apparecchio. Se è sporco, pulirlo con un panno morbido e detergente.

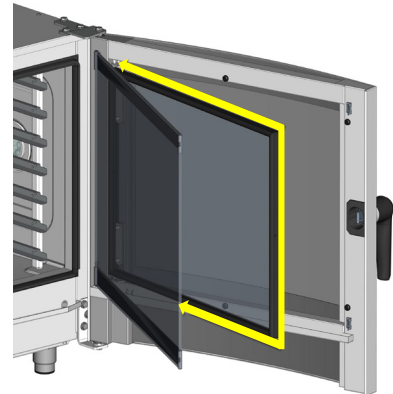


Sbloccare il vetro interno e inclinarlo verso l'alto.

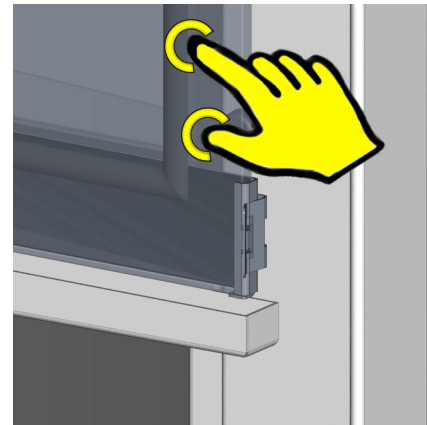


5. Pulire tutte le superfici in vetro con uno straccio pulito e un detergente per i vetri.
6. Successivamente asciugare le superfici di vetro con un panno asciutto.

7. Pulire la guarnizione del vetro centrale con un panno umido e asciugarla.



8. Riportare gradualmente il vetro intermedio e il vetro interno nella loro posizione originale e fissarli con il fermo premendo delicatamente il vetro interno vicino al fermo stesso.



8.3 MANUTENZIONE SEMESTRALE

DISINCROSTAZIONE DEL BOILER

Nonostante gli apparecchi con boiler siano dotati di una funzione automatica che garantisce il regolare ricambio di acqua all'interno del boiler e lo pulisce dai depositi e dalla sporcizia che si formano normalmente, il boiler deve essere disincrostato completamente una volta ogni 6 mesi. In tal modo è possibile prevenire danni agli elementi riscaldanti e garantire il corretto funzionamento del boiler. La garanzia non copre i danni causati da un boiler incrostato!

A seconda della qualità dell'acqua, il boiler dell'apparecchio potrebbe dover essere disincrostato con una maggiore frequenza. Se il boiler è sensibilmente incrostato, l'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente.



Il boiler potrà essere disincrostato esclusivamente da una ditta di assistenza autorizzata.

8.4 MANUTENZIONE ANNUALE

Per un funzionamento sicuro e senza problemi e per prolungarne la durata di servizio, l'apparecchio e gli accessori devono essere ispezionati almeno una volta all'anno da una ditta di assistenza autorizzata.

09 | LAVAGGIO AUTOMATICO

Il forno combinato Blue Vision è dotato di un sistema di lavaggio automatico che fa sì che esso sia sempre perfettamente pulito.

L'uso regolare del sistema di lavaggio automatico fa risparmiare tempo e prolunga in modo significativo la durata di servizio dell'apparecchio.

Grazie a questo sistema, devono essere eseguite solamente le seguenti azioni:

- scelta del programma di lavaggio indicato per il livello di sporco
- avvio del programma di lavaggio e aggiunta del detergente.

9.1 LAVAGGIO AUTOMATICO: COSA C'È DA SAPERE



Per la pulizia automatica è necessario usare il detergente Active Cleaner di Retigo, il quale è confezionato in sacchetti di plastica da 60 g. Esso viene fornito in piccoli secchielli contenenti 50 sacchetti.

La confezione del detergente lo protegge da umidità e danneggiamento, ciononostante deve essere conservato in luoghi non esposto a una presenza di acqua o umidità eccessiva. Usare sempre il detergente immediatamente dopo l'apertura del sacchetto. Non lasciarlo mai aperto e soprattutto non lasciarlo in ambienti umidi o incustodito.



Importante:

- qualora venga utilizzato un detergente diverso da Active Cleaner (Manual Cleaner, Active Descaler), Retigo non si assume alcuna responsabilità per alcun eventuale danno e la garanzia non vale per un danno causato dall'uso di un detergente diverso.
- Tenere il detergente lontano dalla portata dei bambini.
- Nel maneggiare il detergente, seguire tutte le regole per lavorare in sicurezza con le sostanze chimiche e, in particolare, indossare dispositivi di protezione (in primo luogo guanti e occhiali di protezione).
- Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del detergente.
- Il detergente non dovrà mai entrare in contatto diretto con la pelle, gli occhi o la bocca.
- Non aprire la porta dell'apparecchio quando il programmi di pulizia è in corso – questo potrebbe causare un rischio di esposizione ad agenti chimici.
- Prima della pulizia, rimuovere tutti i recipienti di cottura dall'apparecchio.
- Seguire tutte le istruzioni visualizzate sul display dell'apparecchio.
- Dopo l'uso del detergente, non lasciare la rispettiva confezione all'interno della camera di cottura.
- Non spargere il detergente sulla superficie surriscaldata dell'apparecchio – questo può causare un danno irreversibile della superficie in acciaio inox. La garanzia non è valida per apparecchi danneggiati in tal modo.
- Se la pulizia risulta inadeguata, il residuo di grasso nella camera di cottura dell'apparecchio potrebbe incendiarsi durante il normale funzionamento.

Il forno combinato offre quattro programmi di pulizia. Il tipo di programma da usare dipende dal livello di sporco nella camera di cottura – vedere la tabella seguente.

PROGRAMMA	DESCRIZIONE	DURATA*
	Risciacquo con acqua – Risciacquo con acqua tiepida senza l'uso di detersivi.	14:53
	Lavaggio espresso - Lavaggio breve per lo sporco leggero.	33:39
	Lavaggio primario - Lavaggio dello sporco leggero.	50:19
	Lavaggio medio - Lavaggio dello sporco di livello medio.	01:15:19
	Lavaggio intensivo - Lavaggio dello sporco molto ostinato.	01:48:39
	Disincrostazione camera di cottura - Rimozione del calcare.	01:12:44

* I tempi di pulizia indicati si riferiscono alla misura 611. Questi dati potrebbero differire leggermente per forni combinati di dimensioni diverse.

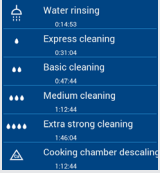
A seconda della dimensione del forno combinato e del programma di pulizia scelto, è altresì necessario selezionare la quantità giusta di detergente. La quantità di detergente necessaria dipende dal grado e dal carattere della sporcizia dell'apparecchio.

PROGRAMMA		MISURA DEL FORNO COMBINATO					
		QUANTITÀ DI DETERGENTE (unità)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Risciacquo con acqua*	0	0	0	0	0	0
	Lavaggio espresso	1	1	1	2	2	3
	Lavaggio di base	1	1	1	2	2	4
	Lavaggio leggero	1	1	1	2	2	4
	Lavaggio molto forte	1	2	2	3	3	5
	Disincrostazione della camera di cottura**	1	1	1	2	2	3

* Risciacquo con acqua eseguito senza detergente.

** Per la disincrostazione viene usato Active Descaler.

9.2 AVVIO DEL LAVAGGIO

1 ACCEDERE ALLA MODALITÀ LAVAGGIO	 Cleaning
2 SELEZIONARE LA MODALITÀ APPROPRIATA	
3 DOPO AVER AVVIATO IL PROGRAMMA DI PULIZIA, PREMERE Attendere il prompt per l'inserimento del detergente.	
PER TORNARE ALL'ELENCO DELLE MODALITÀ DI LAVAGGIO, PREMERE	

Quando viene premuto Invio, il forno combinato verifica automaticamente che la temperatura all'interno della camera di cottura non sia troppo elevata. Qualora la temperatura sia superiore a 80 °C, si avvia il processo automatico per il raffreddamento della camera di cottura. Se la temperatura non supera 80 °C o il raffreddamento della camera di cottura è terminato, l'apparecchio richiede l'inserimento del detergente.



Nel maneggiare il detergente, attenersi a tutte le regole durante il lavoro con sostanze chimiche!

AGGIUNTA DEL DETERGENTE



- Aprire il sacchetto del detergente tagliandolo nel punto indicato.
- Versare l'intero contenuto della confezione sul coperchio di scarico sul fondo della camera di cottura. La maggior parte della polvere passa attraverso il foro di scarico.
- Chiudere la porta del forno combinato

Il programma selezionato viene avviato automaticamente e la schermata tiene informato l'utente sullo stato corrente del programma e sul tempo di lavaggio rimanente.

Una volta terminato il programma di lavaggio viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un messaggio. A quel punto il forno combinato è pronto per essere riutilizzato.

ARRESTO PREMATURO DEL PROGRAMMA DI LAVAGGIO

È possibile interrompere il processo di pulizia durante la fase principale mediante il pulsante **ARRESTO**, visualizzato nella schermata. In tal caso sul forno combinato compare la richiesta di conferma dell'arresto. A seguito della conferma il programma passa alla modalità di risciacquo che dura circa 16 minuti, dopodiché il processo di lavaggio è completamente terminato. Se l'arresto non viene confermato e premendo **No**, il processo riprende da dove era stato interrotto.



- Al termine del processo di lavaggio controllare la camera di cottura. Rimuovere qualsiasi residuo di detergente risciacquando con cura con la doccetta manuale o lavando con acqua. In caso contrario la superficie in acciaio inox della camera di cottura può deformarsi e scolorire quando l'apparecchio viene usato a temperature elevate. La garanzia non copre i danni di questo tipo!
- Non lavare il forno combinato con apparecchi che funzionano con un getto d'acqua ad alta pressione.
- Se il forno combinato non sarà riutilizzato dopo la pulizia, per esempio durante la notte, si raccomanda di socchiudere la porta.
- Smaltire la confezione del detergente come al solito, gettandola tra i rifiuti di plastica.
- Non lasciare mai in giro confezioni liberamente accessibili.

DISINCROSTAZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

Si raccomanda di eseguire la disincrostazione se sono presenti depositi di calcare visibili (uno strato bianco di) nella camera di cottura. Per disincrostare il forno combinato è necessario usare il prodotto specifico Vision Descaler.

Questo disincrostante viene applicata allo stesso modo del prodotto Active Cleaner. La confezione standard di Vision Descaler è un secchiello in plastica contenente 25 sacchetti da 150 g.

10 | TABELLA DEI MESSAGGI DI ERRORE

Quando si lavora con l'apparecchio, sul display potrebbero comparire messaggi di errore. I loro significati sono i seguenti:

ERRORE	DESCRIZIONE	SOLUZIONE
Err 10	Il livello dell'acqua minimo nel boiler non è stato raggiunto entro il limite di tempo stabilito nonostante il raggiungimento del livello dell'acqua massimo.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo temporaneamente. Dopo avere spento e riaccessi il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 11	Errore elemento di riscaldamento camera.	Il forno combinato non può continuare a funzionare. Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 12	Il livello di acqua massimo nel boiler non è stato raggiunto entro il limite di tempo stabilito.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo temporaneamente. Dopo avere spento e riaccessi il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 13	Il livello dell'acqua minimo nel boiler non è stato raggiunto entro il limite di tempo stabilito.	Verificare la tubatura di alimentazione dell'acqua (aprire il rubinetto). Il forno combinato può essere usato temporaneamente solo nella modalità Aria calda. Se il problema persiste, anche se l'alimentazione dell'acqua è presente, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 15	Guasto della protezione dal surriscaldamento del motore. Segnale di surriscaldamento del motore oltre il limite stabilito.	Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 16	Il boiler non viene preriscaldato entro il limite di tempo stabilito.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo temporaneamente. Dopo avere spento e riaccessi il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 17	Durante lo scarico del boiler il livello dell'acqua non scende sotto il livello minimo entro il limite di tempo stabilito.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo temporaneamente. Dopo avere spento e riaccessi il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 18	Durante lo scarico del boiler il livello dell'acqua non scende sotto il livello massimo entro il limite di tempo stabilito.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo temporaneamente. Dopo avere spento e riaccessi il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 26	Errore della valvola a cerniera. La valvola a cerniera automatica non funziona correttamente.	Il funzionamento non corretto della valvola a cerniera potrebbe pregiudicare i risultati di cottura, tuttavia è possibile usare temporaneamente il forno combinato. Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 31	Errore del rivelatore termico dello scarico.	Il forno combinato può essere usato in tutte le modalità. Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 33	Errore del sensore termico del boiler.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo temporaneamente. Dopo avere spento e riaccessi il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 34	Errore della termosonda punto 1.	Il forno combinato può essere usato in tutte le modalità ad eccezione delle modalità con termosonda. Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 35	Errore del sensore termico del boiler.	L'errore blocca il funzionamento in tutte le modalità. Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 36	Errore della termosonda punto 6.	Il forno combinato può essere usato in tutte le modalità ad eccezione delle modalità con termosonda. Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 37	Termistore staccato.	Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 38	Termistore in cortocircuito.	Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.

Err 40	Guasto del fusibile termico della camera, del boiler (solo per i forni combinati con boiler), dell'interruttore di tiraggio (solo forni combinati a gas con un interruttore di tiraggio) o del fusibile termico della centralina.	Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 41	Errore di raffreddamento - surriscaldamento dell'elettronica.	Pulire il filtro dell'aria. Qualora il problema persista, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 42	Surriscaldamento dell'elemento riscaldante del boiler.	Il forno combinato viene portato automaticamente allo stato di iniezione di riserva ed è possibile continuare ad usarlo. Dopo avere spento e riacceso il forno combinato, provare a mettere in funzione il boiler. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 60-79	Errore di comunicazione Modbus.	Staccare l'alimentazione di corrente al forno combinato (non in modalità stand-by), attendere 30 secondi e poi riattivare il forno combinato (collegare di nuovo l'alimentazione di corrente). Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 80-91	Errore frequente del convertitore.	Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 95	Numero di giri non corretto del ventilatore.	
Err 96	Errore di illuminazione.	Verificare che l'alimentazione del gas sia aperta e riprovare ad avviare la cottura. Se il problema persiste, contattare la ditta di manutenzione autorizzata.
Err 100	Errore di sistema	Contattare la ditta di manutenzione autorizzata.



- Solo una ditta di assistenza autorizzata che si avvalga di personale addestrato e certificato dal produttore è autorizzata a riparare i difetti dell'apparecchio. L'intervento non professionale da parte di un tecnico dell'assistenza non autorizzato annulla la validità della garanzia!
- Per l'intero periodo di osservazione, il forno combinato deve essere sottoposto a ispezioni, test e revisioni periodiche, in conformità alle normative vigenti nel Paese del proprietario.

11 | DURATA DI SERVIZIO, MESSA FUORI SERVIZIO E GARANZIA

DURATA DI SERVIZIO

La durata di servizio del prodotto è di 10 anni, se vengono osservate le seguenti condizioni: Un'ispezione preventiva regolare una volta ogni 12 mesi di funzionamento. Questa ispezione deve essere eseguita da tecnici dell'assistenza di una ditta autorizzata partner di Retigo.

L'utente deve consegnare una lista di eventi di assistenza e manutenzione.

L'utente deve seguire in modo preciso le istruzioni riportate nel manuale operativo.

L'utente deve eseguire quotidianamente la manutenzione e la pulizia dell'apparecchio con prodotti per la pulizia raccomandati da Retigo.

Se l'apparecchio dispone della funzionalità di pulizia automatica, devono essere usati esclusivamente i prodotti per la pulizia raccomandati da Retigo.

L'addestramento degli operatori da parte di un cuoco professionale Retigo deve essere documentato nel libretto di servizio o nelle copie della registro di addestramento dell'operatore.

Qualora vi sia una sostituzione del personale operativo, è necessario eseguire nuovamente l'addestramento.

DISATTIVAZIONE - SMALTIMENTO

Per lo smaltimento del forno combinato dopo la messa fuori servizio è necessario rispettare le normative nazionali vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. L'apparecchio contiene componenti elettrici (elettronica, trasformatore, lampade alogene, batteria, ecc.) che potrebbero inquinare l'ambiente, qualora vengano smaltiti in maniera non adeguata.



Il forno combinato e i suoi componenti NON POSSONO essere smaltiti insieme ai rifiuti comuni!

L'utente finale dell'apparecchio deve scegliere tra le tre opzioni di smaltimento seguenti:

Smaltimento da parte di RETIGO s.r.o.

Ordinare lo smaltimento dell'apparecchiatura da parte di RETIGO telefonando al numero +420 571 665 511 o inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo e-mail info@retigo.cz

Come preparare il forno combinato per lo smaltimento

- Staccare in modo professionale l'apparecchiatura elettrica dai supporti
- Collocare l'apparecchiatura elettrica su un pallet, fissarlo con plastica termoretrattile e trasportarlo in un luogo di carico appropriata.



Rimozione e smaltimento gratuiti per l'utente finale. Retigo s.r.o. dispone la rimozione e lo smaltimento dell'apparecchiatura elettrica in conformità con la legge vigente. In modo analogo, Retigo s.r.o. dispone lo smaltimento dell'apparecchio elettrico di altre società di tipo e uso simili, qualora i prodotti Retigo s.r.o. li sostituiscano.

Smaltimento da parte del distributore dell'apparecchio

Ordinare lo smaltimento del forno combinato tramite il distributore, il quale predisporre successivamente lo smaltimento con Retigo.

Indicare nell'ordine le seguenti informazioni:

- Indirizzo esatto per il prelievo del forno combinato
- Persona di contatto, telefono
- Orario per il prelievo del forno combinato

Smaltimento autonomo

Qualora si decida di smaltire autonomamente il forno combinato, rispettare le normative nazionali vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti. Portare le parti in lamiera dell'apparecchio in un centro di raccolta abilitato e conferire il vetro nei contenitori per il riciclaggio. Portare l'isolamento in ceramica e i componenti elettrici presso un'azienda specializzata autorizzata al trattamento e allo smaltimento di rifiuti di questo tipo.

GARANZIA

Il periodo di validità della garanzia è annotato nel libretto di manutenzione e sul certificato di garanzia. Richiedere una conferma della garanzia dall'azienda che ha installato il forno combinato.

La garanzia non copre i danni o i guasti provocati dall'uso non corretto, dall'inosservanza di questo manuale operativo, dall'uso di prodotti per la pulizia aggressivi e dalla pulizia non corretta del forno combinato. Non sono coperti nemmeno i difetti di installazione dovuti alla mancata osservanza delle raccomandazioni del produttore, a riparazioni non corrette, alla manomissione non autorizzata e ad eventi di forza maggiore.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

Versione TSD-15-B-MAN-IT_R04

Versione SW: 2,75