

MOD : LKS/XC

Production code : CR1697810

Manuale di installazione e d'uso

Forno ad alta velocità



MODEL : LKS/XC

ATTENZIONE: Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura

INDICE

AVVERTENZE GENERALI	6
IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	10
CONSIGLI PER LA COTTURA	12
CONSIGLI PER L'UTILIZZO	13
CARATTERISTICHE	14
MANUTENZIONE E PULIZIA	16
NOZIONI DI BASE	19
AVVIO DI ORACLE	19
ICONE PRINCIPALI	20
SELEZIONE DELLA MODALITA' DI COTTURA	21
MODALITA' HSO	22
MODALITA' COMBI	25
PROGRAMMAZIONE	28
MY NABOOK	30
CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD	32
UTILIZZO DEL CLOUD	38
PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA	42
GESTIONE DEI RIFIUTI E RISPETTO DELL'AMBIENTE	42
IMPOSTAZIONI	43

Conformità

La conformità degli apparecchi si riferisce all'apparecchio completo al momento della consegna.

Nel caso di un'espansione, di modifiche o di un collegamento di ulteriori funzioni il gestore è responsabile della conformità dell'apparecchio come modificato.

Rispettare le norme e le disposizioni locali e nazionali relative all'installazione e al funzionamento degli apparecchi di cottura commerciali.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente Manuale imputabili ad errori di stampa o trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritenesse necessarie o utili, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

È vietata la riproduzione o fotocopiatura, anche parziale, di testi o immagini del presente Manuale, senza la preventiva autorizzazione della Ditta costruttrice.

Diritti d'Autore

L'inoltro a terzi di informazioni specifiche sui prodotti non è consentito. Tutti i diritti, compresi quelli di traduzione e riproduzione, sono riservati.


- ISTRUZIONI ORIGINALI -

AVVERTENZE GENERALI


Gli interventi, che si renderanno necessari nel tempo, e la manutenzione straordinaria del forno devono essere effettuati solo da personale autorizzato dalla ditta costruttrice o dal servizio di assistenza tecnica autorizzato.

- **Leggere attentamente** le avvertenze contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione.
- **Conservare con cura questo manuale d'uso!**
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata **solo all'impiego per il quale è stata espressamente concepita**: la cottura degli alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Solo il personale di servizio, opportunamente addestrato, può operare con l'apparecchio.
- Questa apparecchiatura può essere destinata all'utilizzo da parte di bambini di 8 anni di età e superiore e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o scarsa esperienza e conoscenza, se sono sorvegliate o sono state istruite in merito all'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.
- Il funzionamento del forno necessita di sorveglianza.
- Il livello di pressione sonora equivalente (A-weighted) è inferiore a 70dB(A).

AVVERTENZE GENERALI

- Durante il funzionamento, il forno presenta delle superfici calde. **Fare attenzione!**
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso, le superfici del forno sono calde, come indicato negli adesivi contrassegnati con il simbolo internazionale IEC60417 - 5041 . Usare la massima cautela!
- **ATTENZIONE:** All'apertura della porta potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- Quando si utilizza l'attrezzatura, usare i dispositivi individuali di protezione dal calore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di guasti oppure di anomalie di funzionamento, **spegnere immediatamente il forno!**
- **ATTENZIONE:** Disconnettere l'alimentazione elettrica dall'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia, manutenzione e sostituzione di componenti.
- **ATTENZIONE:** Il pavimento nei pressi dell'apparecchiatura **potrebbe essere scivoloso!**
- Non intervenire sulla macchina utilizzando sistemi non idonei per accedere alla parte superiore (ad esempio utilizzando scale o arrampicandosi sulla macchina).

AVVERTENZE GENERALI

- **Trattamento delle sostanze chimiche:**
Utilizzare le misure di sicurezza adeguate. Fare sempre riferimento alle schede dati sulla sicurezza e all'etichettatura del prodotto usato.
Utilizzare i dispositivi di sicurezza personale raccomandati nelle schede dati sulla sicurezza.
- L'operatore deve intervenire sull'attrezzatura indossando dispositivi di protezione personali
- Qualora si rendesse necessario un intervento d'assistenza tecnica, sono da fornire tutte le informazioni contenute nella targa delle caratteristiche e **vanno fornite informazioni dettagliate sul difetto**, per mettere l'assistenza in condizione di capire il guasto.
- La linea di alimentazione del forno deve essere provvista di interruttore generale onnipolare avente una distanza minima d'apertura tra i contatti di almeno 3 mm per polo.
- Il forno deve essere compreso in un sistema equipotenziale. Questo collegamento si effettua allacciando all'apposito morsetto, posto sulla parte posteriore del forno e contrassegnato dal simbolo internazionale IEC60417 – 5021 , un conduttore avente una sezione nominale sino a 10 mm².
Il collegamento avviene tra tutte le apparecchiature adiacenti poste nel locale e l'impianto di dispersione dello stabile.
- Il presente manuale, così come il manuale d'uso, può essere scaricato in multilingua utilizzando i QR-code riportati nella targa delle caratteristiche.

Sicurezza elettrica e consigli sulla protezione elettrica supplementare

- Le cucine e le aree di ristorazione commerciali sono ambienti in cui gli apparecchi elettrici possono essere collocati in prossimità di liquidi, o operare in condizioni di umidità o dove è evidente la limitazione dei movimenti per l'installazione e l'assistenza.
- L'installazione e l'ispezione periodica degli apparecchi deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato, esperto e competente; inoltre, gli apparecchi devono essere collegati ad un'alimentazione elettrica adeguata in funzione del carico, come riportato nell'etichetta contenente i dati dell'apparecchio.
- L'installazione e i collegamenti elettrici devono soddisfare i requisiti necessari, in conformità con le norme locali in materia di cablaggio elettrico e con le linee guida per la sicurezza elettrica.
- **Si raccomanda quanto segue:**
- Garantire una protezione elettrica supplementare con l'uso di un interruttore differenziale (RCD).
- Assicurarsi che gli apparecchi a cablaggio fisso comprendano un sezionatore locale a cui potersi collegare e che questo sia facilmente accessibile per lo spegnimento e l'isolamento sicuro. Il sezionatore deve soddisfare i requisiti specificati nella norma IEC 60947.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

 RICONOSCERE QUESTO SIMBOLO COME UN MESSAGGIO PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, si devono seguire precauzioni basilari di sicurezza per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi o lesioni alle persone, incluse le seguenti.

1. LEGGERE tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. LEGGERE E SEGUIRE le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE" su questa pagina.
3. Installare o posizionare questo apparecchio SOLO in conformità con le istruzioni di installazione in questo manuale.
4. Liquidi o altri cibi, non devono essere riscaldati in contenitori chiusi ermeticamente poiché potrebbero esplodere.
5. Le uova nel loro guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde si è concluso.
6. Se il forno non è mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi riducendo la durata dell'apparecchio e determinando una possibile situazione di pericolo;
7. Vedere le istruzioni per la pulizia dello sportello a pagina 21 del presente manuale di sicurezza del prodotto.
8. Non riscaldare i biberon nel forno. I barattoli degli alimenti per bambini devono essere riscaldati aperti e il contenuto deve essere mescolato o agitato prima del consumo, al fine di evitare ustioni.
9. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o in caso di danno o caduta.
10. Questo apparecchio, cavo di alimentazione compreso, deve essere riparata ESCLUSIVAMENTE da personale di assistenza qualificato. Per la manutenzione dell'apparecchio sono necessari attrezzi speciali. Contattare il più vicino servizio assistenza autorizzato per far esaminare, riparare o regolare l'apparecchio.
11. NON coprire o bloccare le feritoie di ventilazione o altre aperture dell'apparecchio.
12. NON conservare l'apparecchio all'aperto. NON utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, ad esempio vicino a un lavello della cucina, in un seminterrato umido, una piscina o un luogo simile.
13. NON immergere il cavo o la spina nell'acqua.
14. Tenere il cavo LONTANO da superfici riscaldate.
15. NON lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal bancone.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECESSIVA ESPOSIZIONE ALLE MICROONDE

1. **NON** utilizzare il forno con lo sportello aperto per evitare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non disattivare o manomettere i dispositivi di sicurezza.
2. **NON** collocare alcun oggetto tra la parte anteriore e lo sportello del forno per evitare che residui di sporco o detersivo si accumulino sulle superfici di tenuta.
3. **NON** usare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non siano presenti danni a:
 1. sportello (piegato)
 2. cerniere e chiusure (rotte o allentate)
 3. guarnizioni e superfici di tenuta.
- D. Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale di assistenza qualificato.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA

Per evitare rischi di incendio nel vano di cottura del forno:

- a. Non cuocere troppo gli alimenti. Badare con attenzione al forno quando carta, plastica o altri materiali combustibili sono collocati all'interno del forno, a causa della possibilità di combustione.
- b. Rimuovere i legacci in filo metallico da sacchetti di plastica o di carta prima di metterli nel forno.
- c. Se i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, tenere chiuso lo sportello del forno, spegnere l'apparecchio e staccare il cavo di alimentazione oppure disinserire l'alimentazione dal pannello dei fusibili o dell'interruttore.
- d. Non utilizzare il vano cottura come deposito. NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o alimenti nel vano cottura quando non è in uso.
- e. Non è consentita la cottura con aggiunta di alcool!

AVVERTENZA

Liquidi come acqua, caffè o tè sono in grado di surriscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza apparire bollenti a causa della tensione superficiale del liquido. Non sempre c'è un'ebollizione visibile quando il contenitore viene tolto dal forno a microonde. **LIQUIDI MOLTO CALDI POTREBBERO INZIARE A BOLLIRE IMPROVVISAMENTE QUANDO UN CUCCHIAIO O UN ALTRO UTENSILE VIENE INSERITO NEL LIQUIDO.** Per ridurre il rischio di danni alle persone:

- i. Non surriscaldare il liquido.
- ii. Mescolare il liquido sia prima sia a metà del riscaldamento.
- iii. Non utilizzare contenitori cilindrici con collo stretto.
- iv. Dopo il riscaldamento, lasciare per un po' il contenitore nel forno a microonde prima di toglierlo.
- v. Prestare estrema attenzione quando si inserisce un cucchiaino o altro utensile nel contenitore.

AVVERTENZA

Per evitare lesioni o danni, osservare le seguenti precauzioni:

1. Non friggere nel forno. L'olio potrebbe surriscaldarsi e risultare pericoloso da manipolare.
2. Non cucinare o riscaldare le uova con il guscio o con il tuorlo intero utilizzando l'energia a microonde. L'aumento di pressione può farle scoppiare. Bucare il tuorlo con una forchetta o un coltello prima della cottura.
3. Bucare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima della cottura con energia a microonde. Quando la buccia è bucata, il vapore fuoriesce in modo uniforme.
4. Non far funzionare l'apparecchio con il vano cottura vuoto.
5. Non usare il forno per preparare il popcorn per microonde.
6. Non utilizzare termometri di cottura comuni nel forno. La maggior parte dei termometri di cottura contengono mercurio e possono causare un arco elettrico, malfunzionamenti o danni al forno.
7. Non usare utensili di metallo nel forno.
8. Non usare carta stagnola nel forno
9. Non usare mai carta, plastica o altri materiali combustibili che non siano destinati alla cottura.
10. Quando si cucina con carta, plastica o altri materiali combustibili, seguire le raccomandazioni del produttore sull'uso del prodotto.
11. Non usare carta assorbente che contenga nylon o altre fibre sintetiche. I materiali sintetici riscaldati potrebbero sciogliersi e la carta prendere fuoco.
12. Non riscaldare contenitori sigillati o sacchetti di plastica nel forno. Alimenti o liquidi potrebbero espandersi rapidamente e rompere il contenitore o il sacchetto. Forare o aprire il contenitore o il sacchetto prima del riscaldamento.
13. Per evitare malfunzionamenti dei pacemaker, consultare il medico o il produttore del pacemaker circa gli effetti dell'energia a microonde sul pacemaker.
14. L'apparecchio DEVE essere ispezionato una volta all'anno da un tecnico autorizzato. Registrare tutte le ispezioni e le riparazioni per successivo riferimento.

CONSIGLI PER LA COTTURA

1. Evitare l'uso di accessori e padelle in silicone.
2. Sfruttare gli accessori in dotazione o disponibili a listino.
3. Foderare la teglia con carta forno per rimuovere più facilmente il cibo dopo il riscaldamento e la pulizia.
4. I contenitori per muffin sono utili per torte singole o brownie. Spruzzare con spray apposito prima della cottura per rimuovere più facilmente il cibo dopo il riscaldamento.
5. Una pulizia frequente evita un inutile accumulo di sporco che potrebbe peggiorare le prestazioni del forno.
6. Utilizzare detergente consigliato dal produttore o altro detergente che NON contenga ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di sodio o idrossido di potassio, in quanto potrebbe danneggiare componenti basilari del forno e invalidare la garanzia su tali componenti. Per risultati ottimali, utilizzare la protezione interno porta OWDC e la Oracle Washable Box; sostituirli in caso di eccessiva delaminazione o usura.
7. Gli alimenti saranno molto caldi al termine della cottura. Assicurarsi di utilizzare guanti da forno, pinze o palette da pizza per rimuovere in modo sicuro gli alimenti dal forno.

Quando utilizzare la cottura a fasi

La cottura a fasi consente fino a quattro cicli di cottura, o fasi, da utilizzare consecutivamente senza ulteriori impostazioni da parte dell'utente. La cottura a fasi può essere impostata per scongelare innanzitutto il cibo, poi per cucinarlo e infine per mantenerlo caldo fino al momento di servirlo.

Nota: Il tempo totale di cottura per tutte le fasi combinate non può superare i 60 minuti.

Esempio:

PIZZA (CONGELATA)

Tempo totale cottura: 2:00

Temperatura: 270 °C (520 °F)

	Fase 1	Fase 2	Fase 3
Tempo	50"	50"	20"
Microonde	80%	30%	0%
Ventilazione	100%	100%	100%

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Impostazioni alla prima accensione

Prima del primo utilizzo di un nuovo forno:

rimuovere la Oracle Washable Box e la protezione interno porta OWDC (eventualmente fornita in dotazione o acquistata a parte), pulire il forno utilizzando il detergente OSOCL con un panno umido e risciacquare; spruzzare il prodotto di protezione forno OSOPR su un panno umido e strofinare tutte le superfici interne. Non rimuovere il prodotto di protezione forno OSPPR. Inserire la Oracle Washable Box eventualmente presente, il piano di cottura e la protezione interno porta OWDC. Portare il forno alla massima temperatura per 30 minuti in modalità convezione, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi. Non attivare la funzione microonde.

Alla prima accensione sullo schermo compare una finestra che chiede di impostare la lingua.

Scorrere all'interno della finestra e selezionare la lingua desiderata (la lingua di default è l'inglese).

Dopo aver selezionato la lingua flaggare "non mostrare più questo messaggio". Alla successiva accensione non verrà più richiesta la selezione della lingua.

Sulla schermata iniziale compaiono due icone sotto quella dell'accensione. Quella a destra rimanda al manuale d'uso (che può essere scaricato utilizzando il QR-code presente sulla targa delle caratteristiche), quella a sinistra rimanda alle impostazioni. Per le fasi successive si raccomanda di leggere il manuale d'uso.

Spegnimento del forno

A fine giornata, spegnere il forno premendo l'icona verde sullo schermo. Il forno inizierà a raffreddarsi.

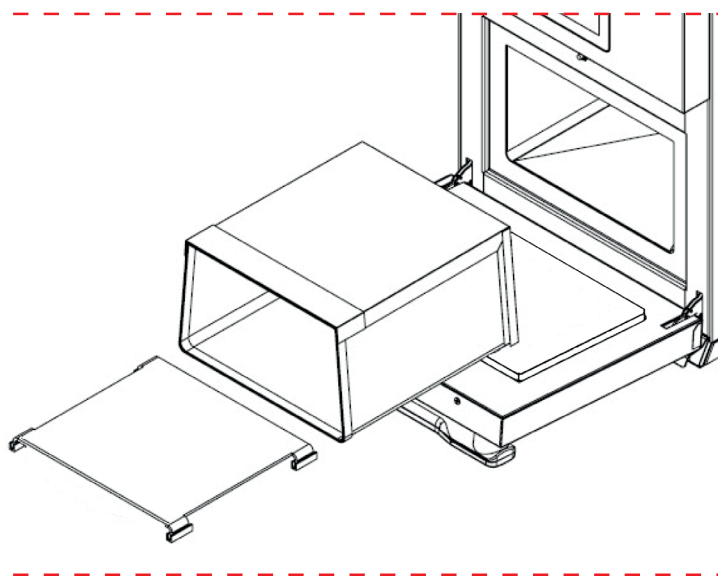
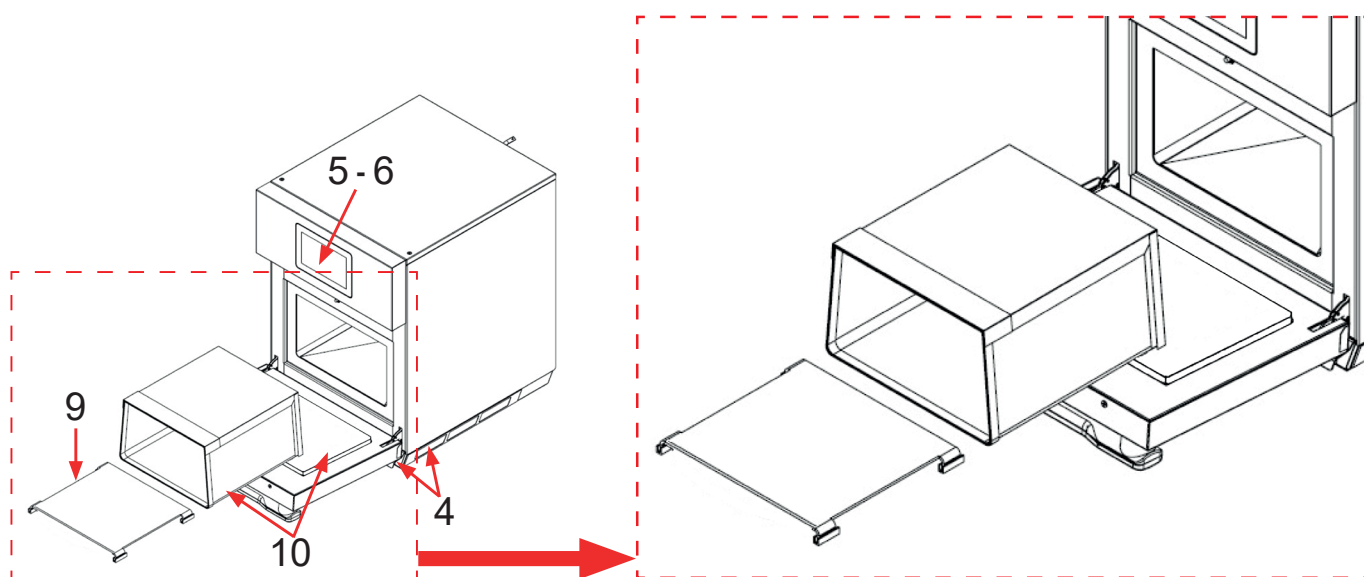
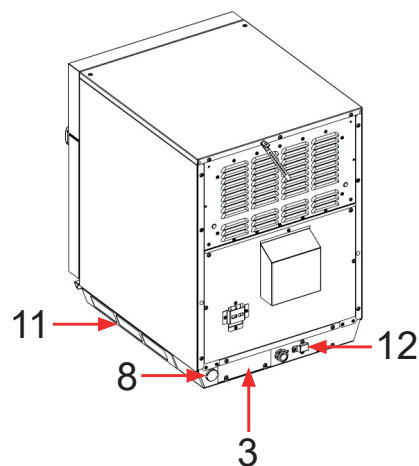
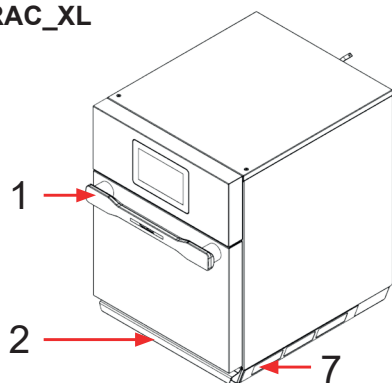
Il ventilatore del forno continuerà a girare per raffreddare il forno.

Sullo schermo comparirà "Raffreddamento" che rimarrà presente fino a quando la temperatura del forno non sarà inferiore a 60°C (140 °F)

AVVERTENZA: Per evitare di danneggiare il motore di convezione, non spegnere l'alimentazione scollegando l'unità o spegnendo l'interruttore di alimentazione fino a quando il ventilatore non si sarà fermato.

CARATTERISTICHE

ORAC_ / ORAC_XL



1. Maniglia della porta

Design ergonomico per operazioni con una sola mano. Non utilizzare per sollevare o spostare il forno. Non caricare pesi sulla porta aperta.

2. Maniglia per sollevare o spostare il forno

3. Targa delle caratteristiche e numero di serie posizionata sul retro del forno

4. Filtri dell'aria

Il forno è dotato di 3 filtri d'aria magnetici: due situati sui lati inferiore del forno e uno sotto la porta

5. Display touchscreen

Il display è dotato di un'interfaccia utente. Utilizzare per impostare il tempo, programmare e operare il forno.

6. Pulsante ON/OFF presente sul display

Utilizzare per accendere il forno.

7. Porta USB

Il forno è dotato di una porta USB, posizionata dietro il filtro magnetico sul lato destro del forno. Utilizzare con unità USB standard.

8. Porta Ethernet

Il forno è dotato di una porta Ethernet, posizionata sul retro del forno.

9. Accessorio piastra di cottura liscia

Il forno è dotato di una piastra di cottura liscia rimovibile che contribuisce alla doratura e alla tostatura di pane, pizze e altri alimenti.

10. OWB e OWDC

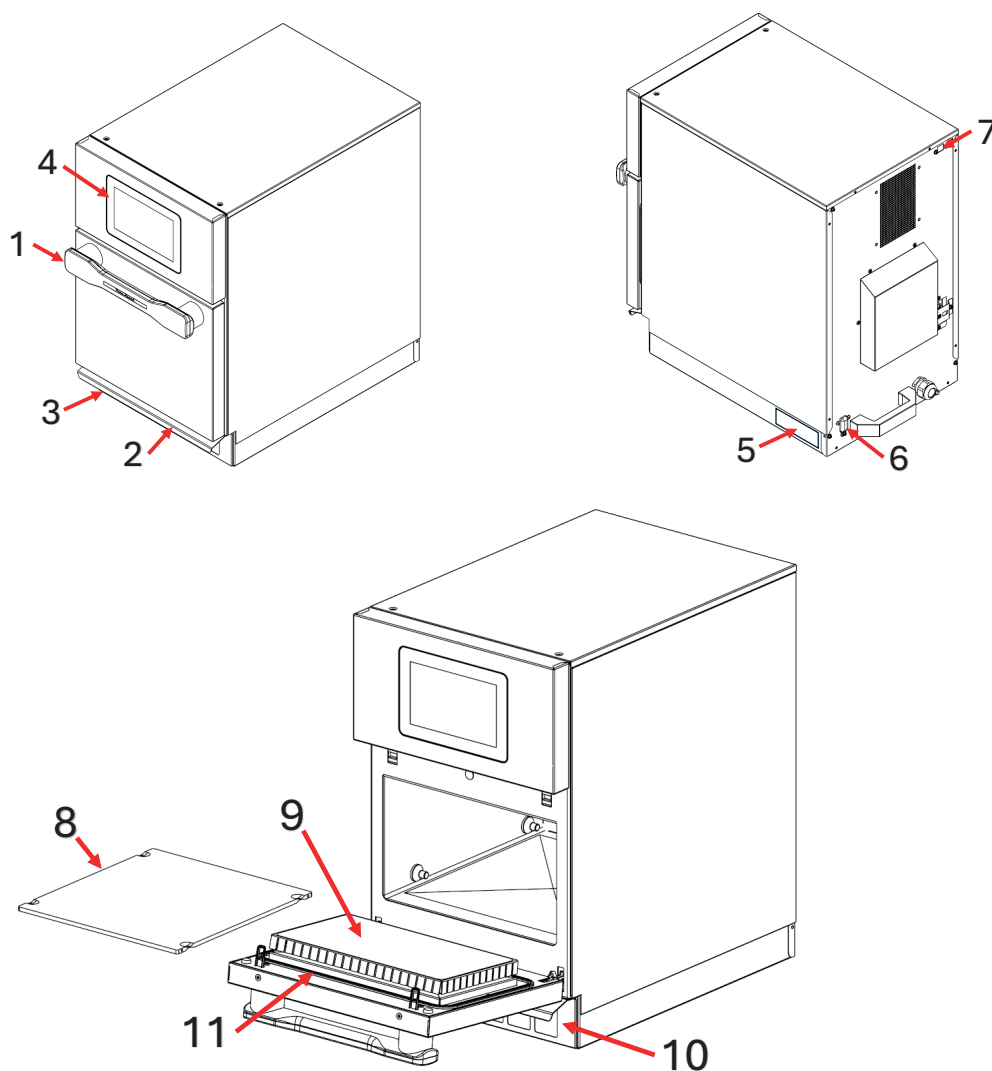
Il forno può essere dotato di una "ORACLE WASHABLE BOX" e di una PROTEZIONE INTERNO PORTA, rimovibili e lavabili, utili per migliorare la pulizia del forno, da sostituire in caso di eccessiva delaminazione o usura. Consultare il manuale dedicato.

11. Guarnizione igienica antiscivolo applicata sul fondo.

12. Pulsante di ripristino termica di sicurezza

CARATTERISTICHE

ORXS_



1. Maniglia della porta

Design ergonomico per operazioni con una sola mano. Non utilizzare per sollevare o spostare il forno. Non caricare pesi sulla porta aperta.

2. Maniglia per sollevare o spostare il forno.

3. Porta USB

Il forno è dotato di una porta USB, posizionata dietro il filtro magnetico sul lato destro del forno. Utilizzare con unità USB standard.

4. Display touchscreen

Il display è dotato di un'interfaccia utente. Utilizzare per impostare il tempo, programmare e operare il forno.

5. Targa delle caratteristiche e numero di serie posizionata sul retro del forno.

6. Pulsante ripristino termica di sicurezza.

7. Porta Ethernet (Opzione all'ordine)

Il forno può essere dotato di una porta Ethernet, posizionata sul retro del forno.

8. Piastra di appoggio liscia

Il forno è dotato di una piastra di appoggio liscia rimovibile che contribuisce alla doratura e alla tostatura di pane, pizze e altri alimenti.

9. Rivestimento adesivo antiaderente

Il forno è dotato di OKRIS, un foglio adesivo antiaderente per facilitare la pulizia della porta.

10. Filtro aspirazione aria

Il forno è dotato un filtro d'aria magnetico: situato sotto la porta

11. Guarnizione Porta

Il forno è dotato di una guarnizione porta removibile

MANUTENZIONE E PULIZIA

Procedure consigliate:

Seguire i suggerimenti indicati di seguito e nella pagina successiva per una corretta manutenzione del forno ORACLE.

⚠ L'uso di detersivi corrosivi o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica) può danneggiare componenti essenziali del forno.

AVVERTENZA: Non utilizzare sistemi di idropulizia a pressione o vapore.

L'uso di detersivi non approvati comporta l'invalidazione delle condizioni di garanzia.

Prodotti per la pulizia consigliati:

Panno umido, spugna abrasiva in plastica, detersivo forno **OSOCL**, protettore forno **OSOPR**, detersivo per stoviglie delicato, guanti di gomma, occhiali protettivi, panno in microfibra.

La Oracle Washable Box **OWB** e la protezione interno porta **OWDC** eventualmente utilizzate vanno lavate quotidianamente secondo le seguenti istruzioni:

- Rimuovere con un panno umido i residui di cibo e grasso più grandi.
- Lavare a mano con acqua tiepida e utilizzando un detersivo non corrosivo o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica). Non utilizzare utensili taglienti.
- Lasciare asciugare a temperatura ambiente.
- La Oracle Washable Box **OWB** e la protezione interno porta **OWDC** vanno sostituite se presenti segni di delaminazione o usura importante. Consultare il manuale dedicato.

Se il forno è montato su piedini, si deve regolarmente pulire il piano di appoggio sotto al forno.

Procedure consigliate:

- Pulire il forno tutti i giorni o comunque al bisogno.
- Eseguire la pulizia con forno freddo
- Eseguire la pulizia con utensili ed accessori freddi.
- Utilizzare un detersivo non corrosivo.
- Indossare guanti e occhiali protettivi durante la pulizia.
- Usare sempre i prodotti di pulizia consigliati: panno umido, spugna abrasiva, detersivo forno OSOCL e protezione forno OSOPR.
- Rimuovere il cibo e i suoi residui dal forno al termine del ciclo di cottura, non grattare o graffiare le superfici interne del forno e non danneggiare le piastre laterali interne del forno.
- Utilizzare esclusivamente accessori adatti a forni ad alta temperatura e microonde.
- Lavare la piastra di cottura con acqua tiepida insaponata e lasciare asciugare all'aria (lavabile in lavastoviglie, il lavaggio e l'uso può portare ad un cambiamento del colore)
- Lavare la Oracle Washable Box e la protezione interno porta con acqua tiepida insaponata e lasciare asciugare all'aria (lavabile in lavastoviglie, il lavaggio e l'uso può portare ad un cambiamento del colore)
- Posizionare le pentole al centro della griglia, non a contatto con le pareti del forno.
- Pulire la porta e le altre superfici con un panno pulito, una spugna o un cuscinetto di nylon, utilizzando una soluzione di acqua tiepida e detersivo delicato.
- Pulire il display con un panno in microfibra asciutto o umido.
- Settimanalmente o al bisogno, rimuovere tutti i 3 filtri d'aria magnetici situati lungo la base sulla parte frontale e sui lati del forno. Lavare i filtri in una soluzione di acqua calda e detersivo delicato (possono essere lavati in lavastoviglie).
- Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura. Posizionare i filtri puliti sulla base e sui lati del forno.

⚠ AVVERTENZA

Durante le operazioni di pulizia del forno, indossare guanti e occhiali protettivi.

Per evitare ustioni, prestare attenzione nel maneggiare utensili, accessori e porta. Lasciare raffreddare forno, utensili e accessori prima di procedere alla loro pulizia. Il forno, gli utensili e gli accessori raggiungono alta temperatura durante l'utilizzo

La mancata pulizia del forno può comportare un deterioramento della superficie che potrebbe a sua volta ridurre la durata operativa dell'apparecchio e provocare situazioni di pericolo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Procedure consigliate

NON utilizzare prodotti chimici aggressivi.

NON spruzzare liquidi sullo schermo.

NON accelerare il raffreddamento del forno utilizzando acqua o ghiaccio.

NON utilizzare prodotti di pulizia corrosivi o contenenti ammoniaca, fosfati, cloro, idrossido di potassio o di sodio (soda caustica).

NON utilizzare sistemi di idropulizia a pressione.

NON spruzzare il detergente nei fori.

NON utilizzare spugne abrasive per la pulizia della copertura della superficie superiore del vano cottura

NON cuocere alimenti avvolti in involucri di plastica.

NON usare il forno se i filtri d'aria non sono in posizione.

NON mettere in funzione il forno senza carico (a vuoto) in modalità microonde.

NON appoggiare pesi superiori a 5 kg o appoggiarsi alla porta aperta. Rischio di danneggiamento del forno e di rovesciare il forno.

- **Qui di seguito è riportata la tabella del piano di manutenzione programmate e preventive.**

COMPONENTE	FREQUENZA	AZIONE
Forno e accessori	Giornaliera	Lavare forno e accessori secondo le istruzioni presenti nel manuale quotidianamente o al bisogno.
Filtri aria ingresso	Settimanale	pulire i filtri dell'aria magnetici con acqua e detersivo neutro
Coperture guida d'onda	Giornaliera	Pulire secondo le istruzioni presenti nel manuale quotidianamente o al bisogno
Coperture guida d'onda	Annuale	Sostituire con nuove coperture, pulendo prima la loro sede.
Tubi scarico vapore	100.000 cicli	Rimuovere la protezione e procedere alla pulizia con uno scovolino.
Teleruttore elettrico	100.000 cicli	Sostituire il componente con ricambi originali. Il forno contiene un contatore interno che memorizza il numero di azionamenti, al termine dei cicli consigliati, darà l'avviso per consigliarne la manutenzione.
Interno forno	100.000 cicli	Pulire la griglia di espulsione aria nel retro del forno. Pulire la parte interna del forno da polvere e/o residui di cibo.
Magnetron	200.000 cicli	Sostituire. Verificare perdite di microonde
Microswitch	200.000 cicli	Sostituire. Verificare perdite di microonde

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA QUOTIDIANA:

1. PREPARARE IL FORNO	<p>1. Spegnerne il forno premendo il pulsante ON/OFF. Il ventilatore rimarrà in funzione per alcuni minuti per raffreddare l'interno del forno più velocemente. Lasciare che il forno ritorni a temperatura ambiente prima di eseguire la pulizia.</p> <p>Nota: per accelerare il raffreddamento del forno, dopo averlo spento, inserire una taglia piena di ghiaccio nel vano cottura.</p> <p>2. Una volta scesa la temperatura, rimuovere la leccarda e gli altri accessori dal vano cottura.</p>	
2. PULIRE IL VANO COTTURA DEL FORNO	<p>FORNI CON RIVESTIMENTI ANTIADERENTI</p> <p>1. Pulire l'interno del forno usando un panno caldo umido e pulito. Sciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere l'operazione 2 o 3 volte per rimuovere i residui dal forno.</p> <p>2. PER SPORCO OSTINATO, utilizzare il detergente forno OSOCL:</p> <p>a. Indossare guanti di gomma e occhiali protettivi. Spruzzare il detergente forno OSOCL sulla porta del forno e nel vano cottura. Evitare di spruzzare il prodotto nei fori. Lasciare agire il detergente per 2 minuti.</p> <p>⚠ NON spruzzare il detergente nei fori.</p> <p>b. STROFINARE LE SUPERFICI DEL VANO COTTURA. Usare un panno pulito umido per strofinare il vano cottura del forno, quindi risciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere 2 o 3 volte per rimuovere il detergente e i residui dal forno.</p>	<p>FORNI SENZA RIVESTIMENTI ANTIADERENTI</p> <p>1. Indossare guanti di gomma e occhiali protettivi.</p> <p>2. PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO: spruzzare il detergente forno OSOCL sulla porta del forno e nel vano cottura.</p> <p>⚠ NON spruzzare il detergente nei fori. Lasciare agire il detergente per 2 minuti.</p> <p>a. Pulire le parti metalliche della porta del forno e gli interni con una spugna abrasiva di plastica.</p> <p>b. Pulire la copertura della parte superiore del vano cottura con un panno inumidito con detergente, esercitando una lieve pressione.</p> <p>c. Pulire l'area forata con un panno inumidito con detergente.</p> <p>3. PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO. Usare un panno umido e pulito per strofinare l'interno del forno, quindi risciacquare il panno e strizzarlo. Ripetere 2 o 3 volte per rimuovere il detergente e i residui dal forno.</p> <p>4. APPLICAZIONE DELLA PROTEZIONE FORNO OVEN SHIELD. A forno pulito, spruzzare un sottile strato di protezione forno OSOPR su tutte le superfici interne. Non rimuovere la protezione forno OSOPR.</p>
	3. PULIZIA DEGLI ACCESSORI	<p>1. PULIZIA DELLA PIASTRA DI COTTURA: Lasciare raffreddare la piastra di cottura prima di procedere alla pulizia.</p> <p>a. Pulire la piastra di cottura con un detersivo per stoviglie e una spugna non abrasiva o una spazzola a setole morbide.</p> <p>b. IN CASO DI SPORCO OSTINATO, lasciare la piastra di cottura in ammollo in acqua calda insaponata per 10 minuti. Una volta in ammollo, le incrostazioni di alimenti bruciati si staccheranno. Proseguire con il detergente e una spugna abrasiva di plastica, accertandosi di risciacquare abbondantemente.</p> <p>⚠ NON utilizzare detergenti a base di soda caustica (es. idrossido di sodio), in quanto reagiscono con l'alluminio e ne deteriorano la superficie.</p> <p>2. Per altri accessori, fare riferimento al libretto di istruzioni incluso nella confezione originale.</p>
4. PULIZIA DELL'ESTERNO DEL FORNO	<p>1. PULIRE LA PORTA ESTERNA e le altre superfici con un panno pulito, una spugna o un cuscinetto di nylon, utilizzando una soluzione di acqua tiepida e detergente delicato.</p> <p>2. PULIRE IL TOUCHSCREEN con un panno in microfibra asciutto o umido.</p> <p>⚠ NON utilizzare prodotti chimici aggressivi. NON spruzzare liquidi sullo schermo.</p>	
PULIZIA SETTIMANALE		
1. PULIZIA DEI FILTRI D'ARIA	<p>1. Rimuovere tutti i 3 filtri d'aria magnetici situati lungo la base sulla parte frontale e sui lati del forno.</p> <p>⚠ ATTENZIONE: NON usare il forno se i filtri d'aria non sono in posizione.</p> <p>2. Lavare i filtri in una soluzione di acqua calda e detergente delicato.</p> <p>3. Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.</p> <p>4. Posizionare i filtri puliti sulla base e sui lati del forno.</p>	

NOZIONI DI BASE

Puoi interagire con Oracle usando le dita per toccare, trascinare e scorrere gli oggetti sul touchscreen.

Controllate il touch screen con le seguenti azioni:

- **Toccare**

Toccate una volta per selezionare o avviare una ricetta.

- **Tenere premuto**

Tenete premuto un elemento per più di 2 secondi per selezionare una delle opzioni disponibili.

- **Scorrimento**

Trascina verso l'alto o verso il basso per scorrere.

Su alcune schermate, puoi anche scorrere lo schermo da un lato all'altro.

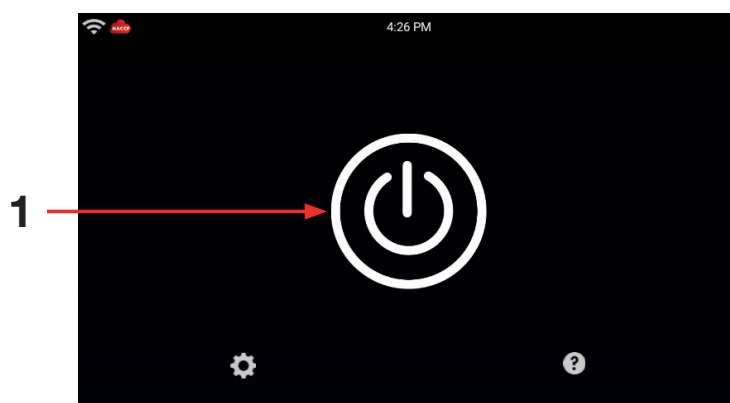
Scorrendo con le dita potrai visualizzare il contenuto dello schermo senza selezionare o attivare altre funzioni.

- **Trascinare**

Toccate un elemento e spostatelo su una nuova posizione.

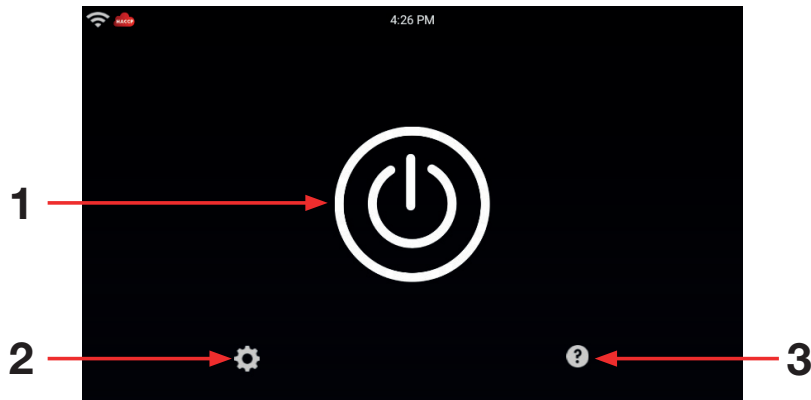
AVVIO DI ORACLE

Quando l'apparecchio è alimentato elettricamente, il display presenta la schermata seguente.

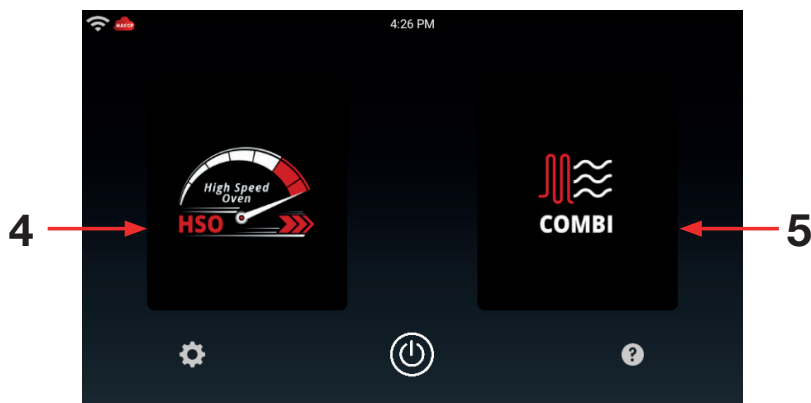


Per avviare Oracle premere il pulsante (1), successivamente selezionare la modalità di cottura desiderata.

ICONE PRINCIPALI



- 1 - Pulsante di accensione/spegnimento
- 2 - Impostazioni
- 3 - Manuale d'uso
- 4 - Modalità di Cottura HSO
- 5 - Modalità di Cottura COMBI
- 6 - Cottura Automatica FCS
- 7 - Cartella cotture
- 8 - Cottura Automatica MCS
- 9 - Modalità Manuale
- 10 - Preriscaldamento
- 11 - Modalità programmazione
- 12 - My Nabook Archivio ricette presenti in Oracle
- 13 - Cloud



SELEZIONE DELLA MODALITA' DI COTTURA

Il forno Oracle permette di lavorare in due modalità: HSO (High Speed Oven) e COMBI.



- In modalità HSO, il forno con l'azione congiunta delle microonde e dell'aria calda permette di offrire ai tuoi clienti pietanze pronte in pochi secondi.



- In modalità COMBI, il forno consente di utilizzare la modalità di cottura a convenzione, a microonde oppure combinata Convezione + microonde per la massima flessibilità nella mise en place.

MODALITA' HSO

COTTURA AUTOMATICA FCS



Selezionare l'icona **FCS** per avviare la cottura "one touch" partendo da Impostazioni predefinite.

Oracle si avvia e raggiunto il set di temperatura compare un popup con l'avviso di inserire il prodotto.



Premere "INFO" per visualizzare le informazioni aggiuntive riguardanti la ricetta (Contesto, Ingredienti, Procedimento, Accessori e Presentazione).



Premere "Tabella" per visualizzare tutte le fasi di cottura.

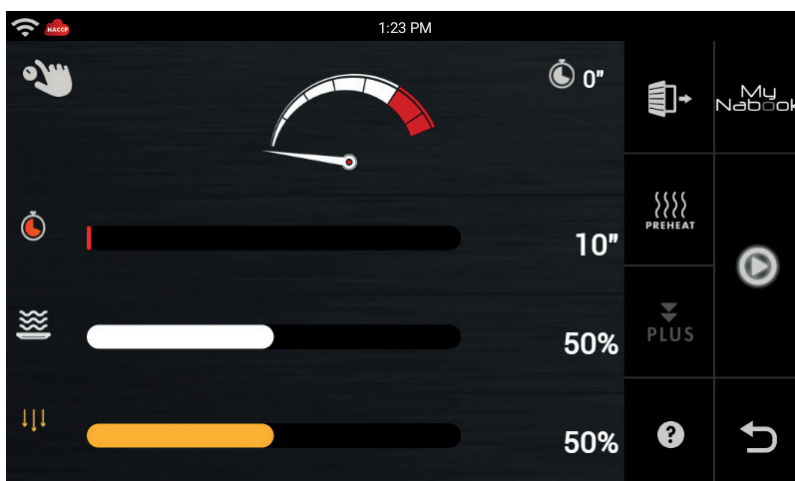
A fine cottura, un segnale acustico ed un popup avisano che la cottura è terminata.

MODALITA' HSO

IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE HSO

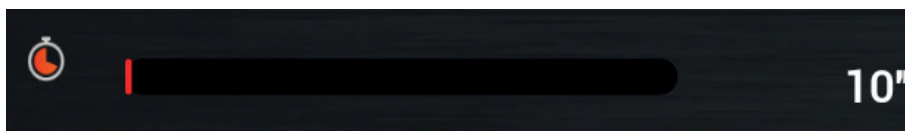


In Modalità HSO, premere l'icona per impostare una cottura Manuale.



Sarà possibile personalizzare i parametri di cottura:

- Tempo

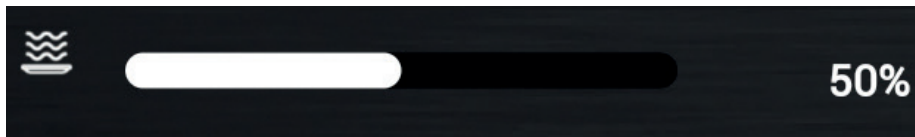


Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra di diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.

MODALITA' HSO

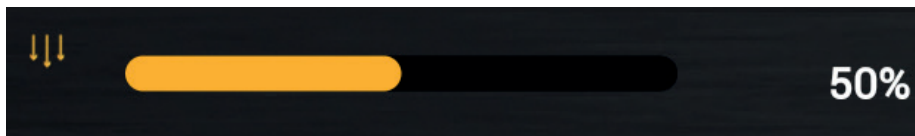
IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE HSO

- Microonde



Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.

- Impingement



Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.



Impostati i valori desiderati premere il pulsante **PLAY** per avviare la cottura.

A fine cottura, un segnale acustico ed un popup avisano che la cottura è terminata.

MODALITA' COMBI

COTTURA AUTOMATICA MCS



Selezionare l'icona **MCS** per avviare la cottura "one touch" partendo da Impostazioni predefinite.

Oracle si avvia e raggiunto il set di temperatura compare un popup con l'avviso di inserire il prodotto.



Premere "INFO" per visualizzare le informazioni aggiuntive riguardanti la ricetta (Contesto, Ingredienti, Procedimento, Accessori e Presentazione).

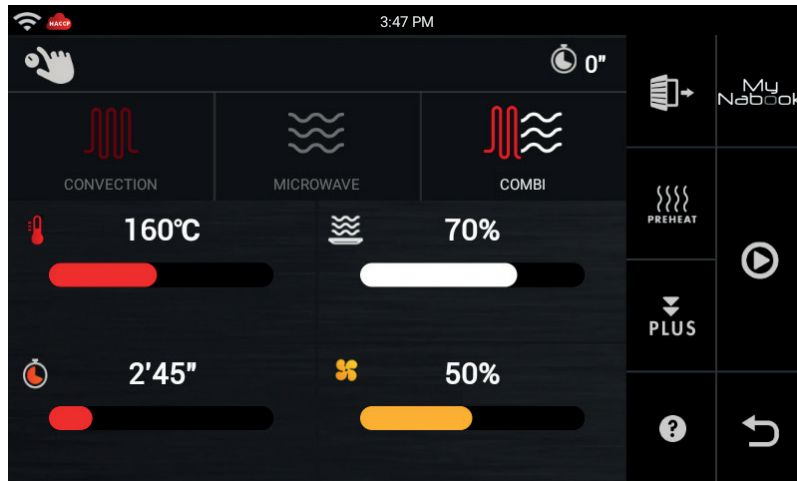
A fine cottura, un segnale acustico ed un popup avisano che la cottura è terminata.

MODALITA' COMBI

IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE COMBI

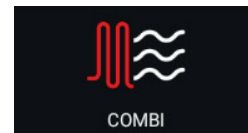
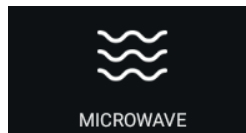
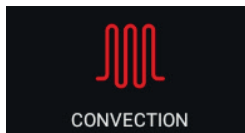


In Modalità COMBI, premere l'icona per impostare una cottura Manuale.



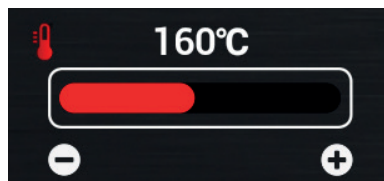
Selezionare una modalità di cottura.

Le modalità di cottura sono: Convezione, Microonde e COMBI (Convezione + microonde).



Impostata la modalità di cottura sarà possibile personalizzare i parametri di cottura, in funzione della modalità scelta:

• Temperatura

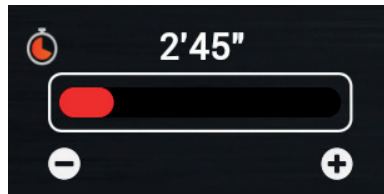


Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.

MODALITA' COMBI

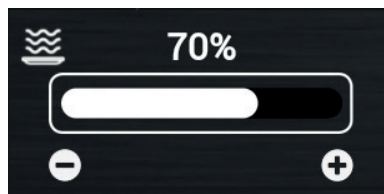
IMPOSTAZIONE DI UNA COTTURA MANUALE COMBI

- Tempo



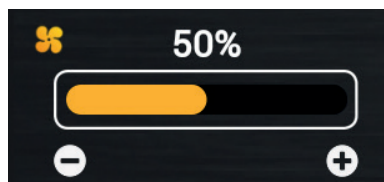
Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra di diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.

- Microonde



Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra di diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.

- Ventilazione



Si imposta tramite Touch-screen. Scorrendo verso destra si aumenta il valore, verso sinistra di diminuisce. Per una impostazione precisa premere su [+] per aumentare il valore di una unità oppure [-] per diminuire il valore di una unità.



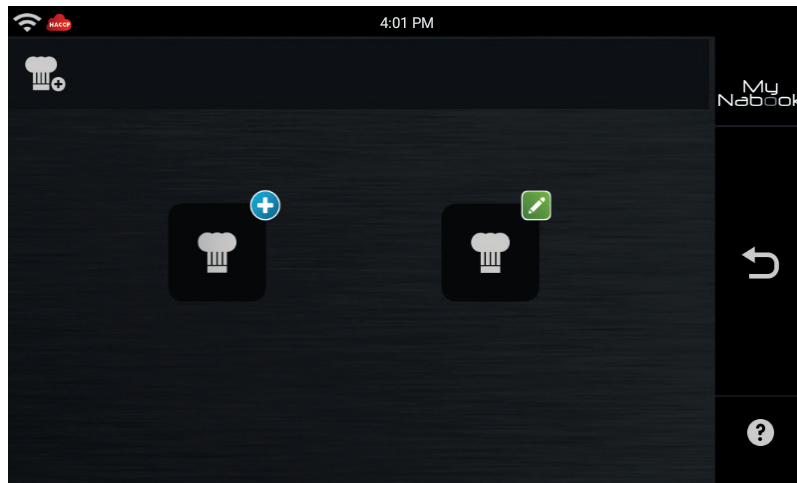
Impostati i valori desiderati premere il pulsante **PLAY** per avviare la cottura.

A fine cottura, un segnale acustico ed un popup avisano che la cottura è terminata.

PROGRAMMAZIONE



Premere l'icona per creare un nuovo Programma Manuale o modificare un programma esistente.



IMPOSTAZIONE DI UN PROGRAMMA MANUALE



Premere l'icona per creare un nuovo Programma Manuale.

Procedere come per l'impostazione di una cottura Manuale.



Per aggiungere un ciclo premere “ + ” ed impostare i cicli successivi come per una cottura manuale fino al completamento del programma.

MODIFICA DI UN PROGRAMMA ESISTENTE



Premere l'icona per modificare un programma esistente.

Ricerca il programma da modificare digitando almeno una parte del nome del programma.



Selezionare uno dei risultati per procedere alla modifica.

PROGRAMMAZIONE

SALVATAGGIO DI UN PROGRAMMA



Premere l'icona per accedere alla schermata di salvataggio del programma.

- Impostare il nome del programma (minimo 3 caratteri)



- Impostare l'icona del programma premendo l'icona corrente e selezionare uno dei metodi proposti per importare un'icona per la propria ricetta.

- Impostare le informazioni aggiuntive:

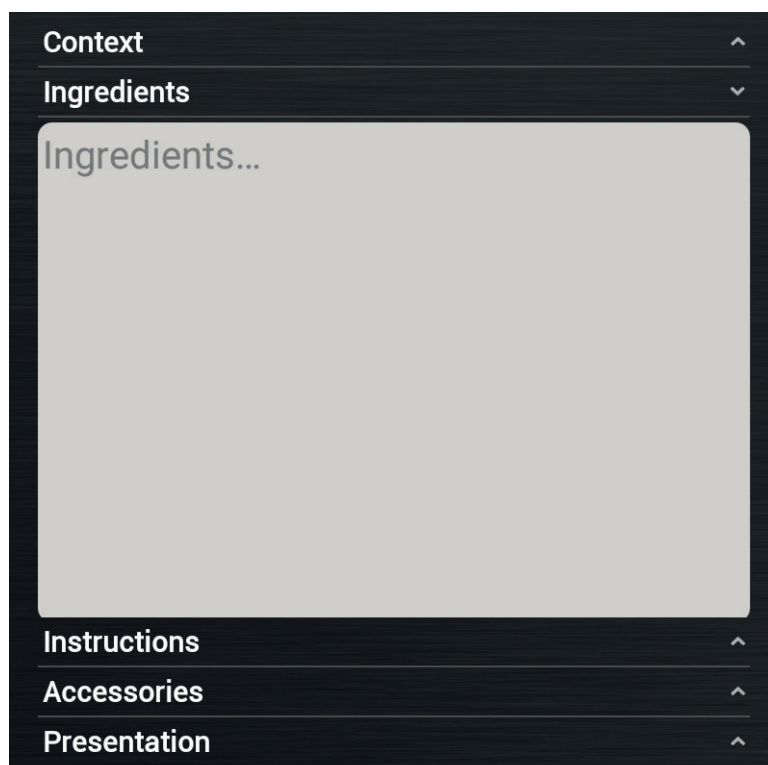
- **Contesto:** Informazioni riguardanti la descrizione della ricetta, stagionalità, provenienza, storia del piatto.

- **Ingredienti:** Gli ingredienti e le quantità elencate in dettaglio.

- **Procedimento:** L'esposizione in dettaglio di come realizzare la ricetta, passo passo.

- **Accessori:** L'esposizione in dettaglio di come realizzare la ricetta, passo passo.

- **Presentazione:** L'immagine della presentazione del piatto finito.

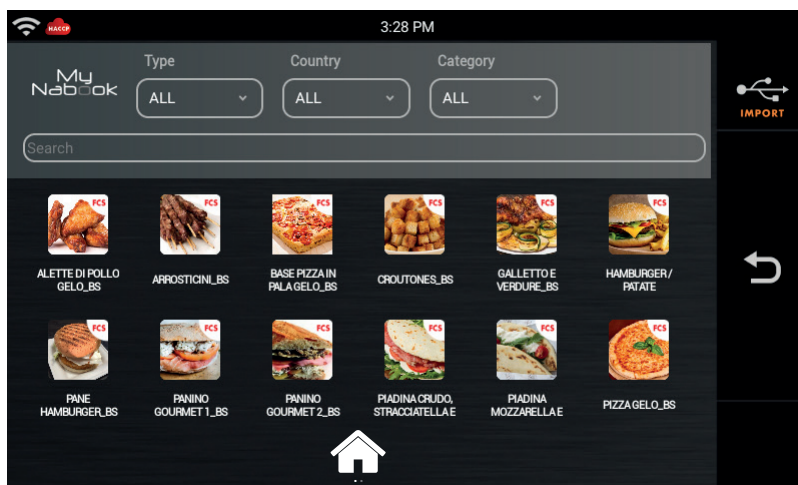


- Premere l'icona "**SALVA**" per salvare il programma.

MY NABOOK



Premere l'icona per accedere a **My Nabook**.



My Nabook è l'archivio di tutti i programmi di cottura di Oracle.

Da **My Nabook** è possibile gestire tutti i programmi contenuti in Oracle.

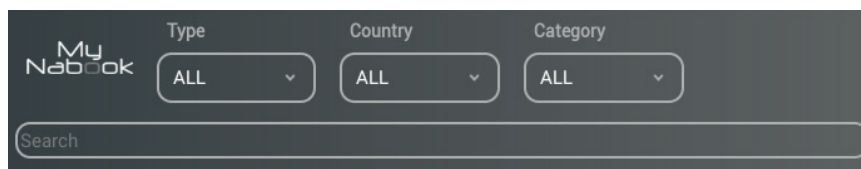
Selezionando un programma è possibile vedere tutte le Informazioni riguardanti il programma e le relative fasi di cottura.

Esempio:

PHASES					
CYCLES	MODE				
1	☞☞☞	--	1'00"	100%	100%
2	☞☞☞	--	30"	50%	100%
3	☞☞☞	--	40"	0%	100%

MY NABOOK

RICERCA PROGRAMMI



In **My Nabook** posso ricercare i programmi per:

- **Nome:** digitando nell'apposito campo il testo da ricercare.
- **Tipologia:** scegliendo tra i valori disponibili (esempio: Pasta, Carne, Verdure, Pesce, Smokegrill, Cotture Notturne, Pasticceria, ecc.).
- **Nazione:** scegliendo tra i valori disponibili (esempio: Internazionale, Italia, Germania, Austria, Francia, Russia, ecc.).
- **Categoria:** scegliendo tra i valori disponibili (esempio: Cotture rapide, Cotture alla griglia, Finger Food, Fast Food, Happy Hour, ecc.).

AGGIUNTA PROGRAMMI ALLA HOME



Per aggiungere un programma alla schermata principale di Oracle trascinare il programma sopra l'icona "**HOME**".

Il programma sarà ora disponibile nella schermata principale di Oracle.

NOTA:

Cancellando un programma dalla schermata principale di Oracle non si cancella anche in **My Nabook**.

Tutti i programmi nella schermata principale di Oracle sono Link ai programmi di **My Nabook**.

CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD

PREMESSA:

I requisiti per accedere alle funzionalità **Cloud di Oracle** sono i seguenti:

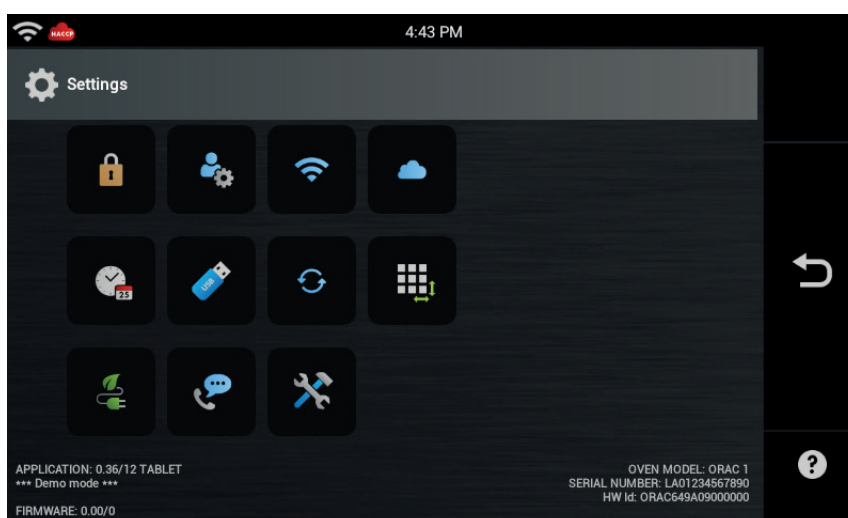
Connessione Wi-Fi con accesso a Internet

Registrazione di un account per accedere al Cloud.

VERIFICA DELLA VERSIONE DEL SOFTWARE



Premere l'icona per accedere alle impostazioni di Oracle.

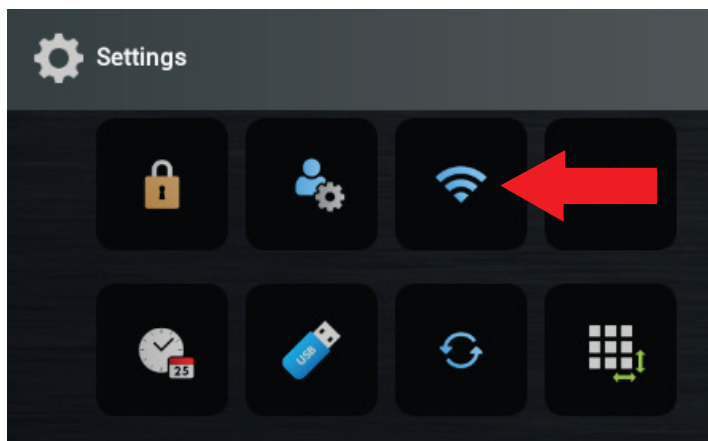


CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD

ATTIVAZIONE DELLA CONNESSIONE WI-FI



Premere l'icona per accedere alle impostazioni di Oracle.



Premere l'icona “**Impostazioni Wi-Fi**” per controllare attivazione e disponibilità della connessione Wi-Fi.



Premere l'icona (1) impostandola su **ON** per attivare la connessione Wi-Fi di Oracle

Selezionare una delle reti Wi-Fi (2) visualizzate sullo schermo.

Con più reti analoghe selezionare quella con segnale migliore.

Inserire la password del Wi-Fi se richiesta.

Premere l'icona (3) per testare la connessione e verificarne il corretto funzionamento.

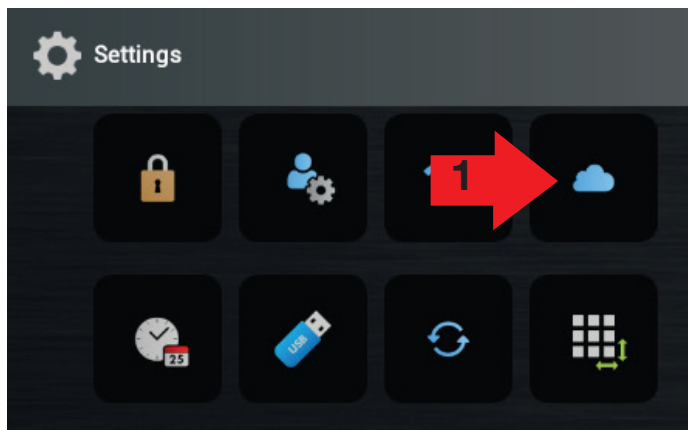
Dopo aver selezionato la rete Wi-Fi premere l'icona back (4).

CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD

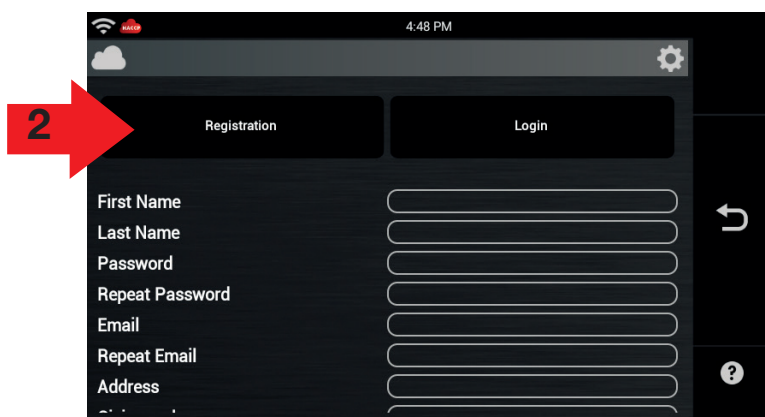
REGISTRAZIONE DELL'ACCOUNT CLOUD



Premere l'icona per accedere alle impostazioni di Oracle.



Premere l'icona “**Impostazioni Cloud**” (1) per accedere alla schermata di Registrazione / Login al Cloud di Oracle.



Selezionare l'icona “Registrazione” (2) ed inserire le informazioni richieste:

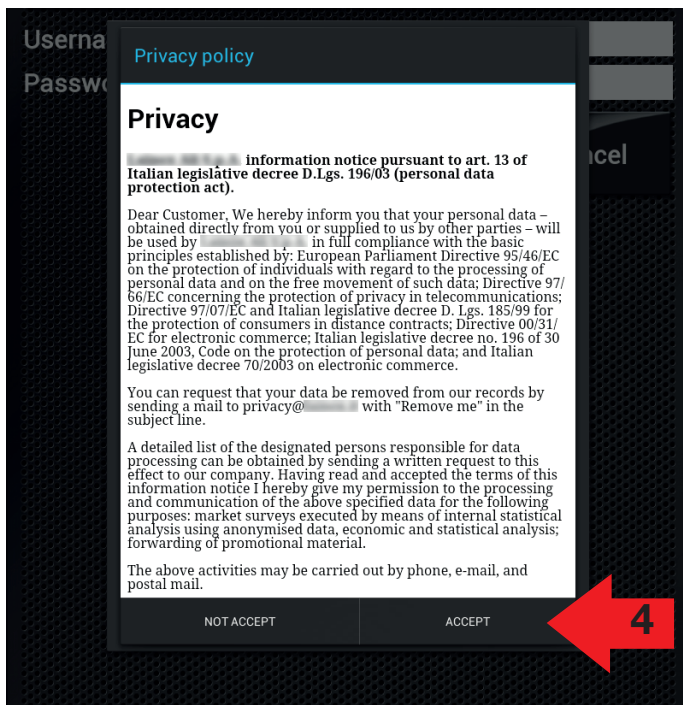
Nome
Cognome
Username
Password
Ripeti Password
Email
Ripeti Email
Città
Nazione
Indirizzo
CAP
Telefono

Una volta inseriti tutti i dati richiesti premere **OK**.

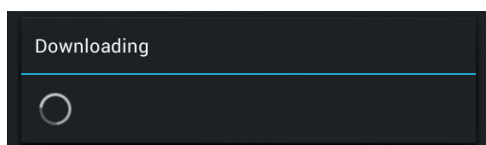
NOTE:

- Nome e cognome devono avere almeno 2 caratteri.
- Lo Username deve avere almeno 6 caratteri.
- La password deve avere almeno 6 caratteri, un carattere maiuscolo e un carattere speciale.

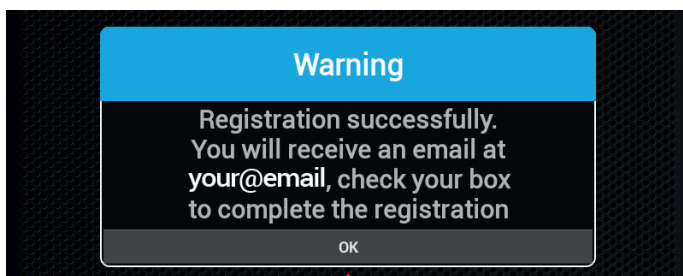
CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD



Leggere i termini della Privacy e selezionare l'icona "ACCETTA" (4) per continuare con la registrazione.



Aspettare alcuni secondi per vedere apparire questa finestra.



Sul display comparirà un messaggio che indica l'avvenuta registrazione. Premere OK (5).

Riceverete una Email all'indirizzo indicato in fase di registrazione, contenente il link per completare la registrazione.

CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD

Cliccare sul link indicato nella Email (6) per completare la registrazione.

Verify email



o No Reply Nabookplus

A: o [redacted]

Someone has created a Nabookstag account with this email address. If this was you, click the link below to verify your email address

[Link to e-mail address verification](#)



This link will expire within 5 minutes.

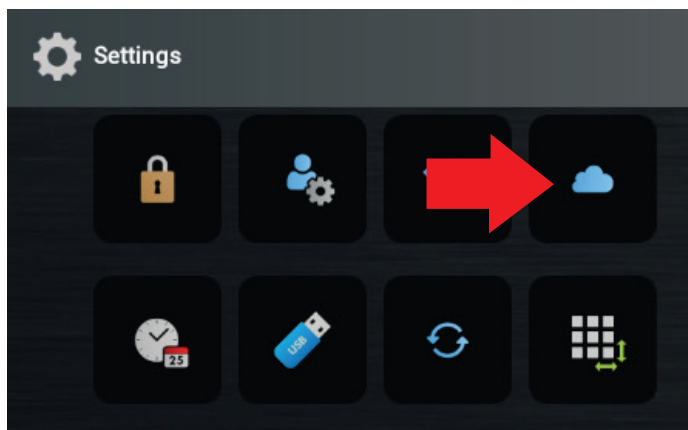
If you didn't create this account, just ignore this message.

CONFIGURAZIONE ACCESSO AL CLOUD

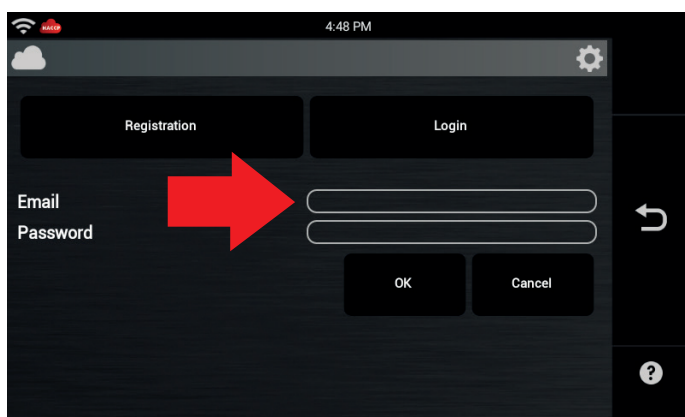
LOGIN ALL'ACCOUNT CLOUD



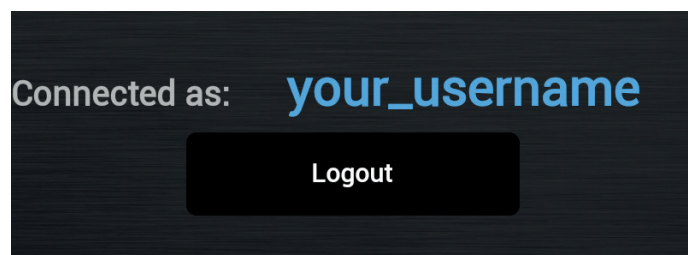
Premere l'icona per accedere alle impostazioni di Oracle.



Premere l'icona “**Impostazioni Cloud**” per accedere alla schermata di Registrazione / Login al Cloud di Oracle.



Inserire lo “Username” e la “Password” indicate in fase di registrazione e premere OK.



Dopo alcuni secondi comparirà la seguente schermata indicante l'avvenuta connessione al Cloud di Oracle.

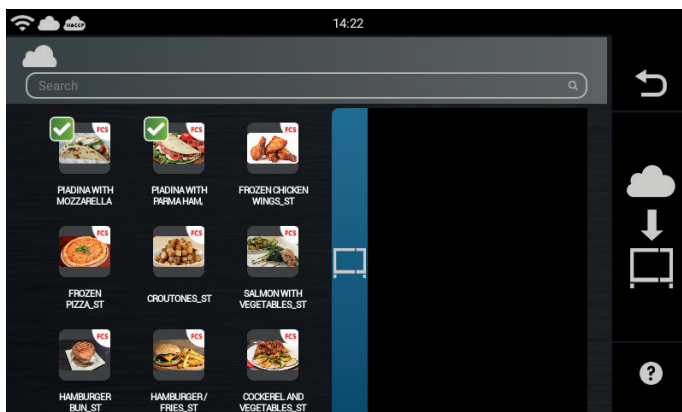
UTILIZZO DEL CLOUD

DOWNLOAD RICETTE

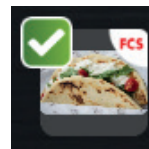


Assicuratevi che siano presenti in alto a sinistra i simboli che indicano la connessione Wi-Fi e il collegamento al CLOUD.

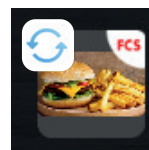
Premere il tasto CLOUD



Sul display compariranno le ricette disponibili nel CLOUD.



Le ricette spuntate in verde sono già presenti sul Vostro Oracle.



Le ricette con due frecce azzurre che ruotano, sono più aggiornate rispetto a quelle presenti in Oracle.

Cliccare sulla ricetta per visualizzare le varie info relative a modalità di cottura, tempi, ecc.

UTILIZZO DEL CLOUD



Per importare le ricette in Oracle, selezionare le ricette da scaricare e trascinare l'icona della ricetta nell'area dedicata.

Premere sull'icona "Download in Oracle" per avviare il download delle ricette.

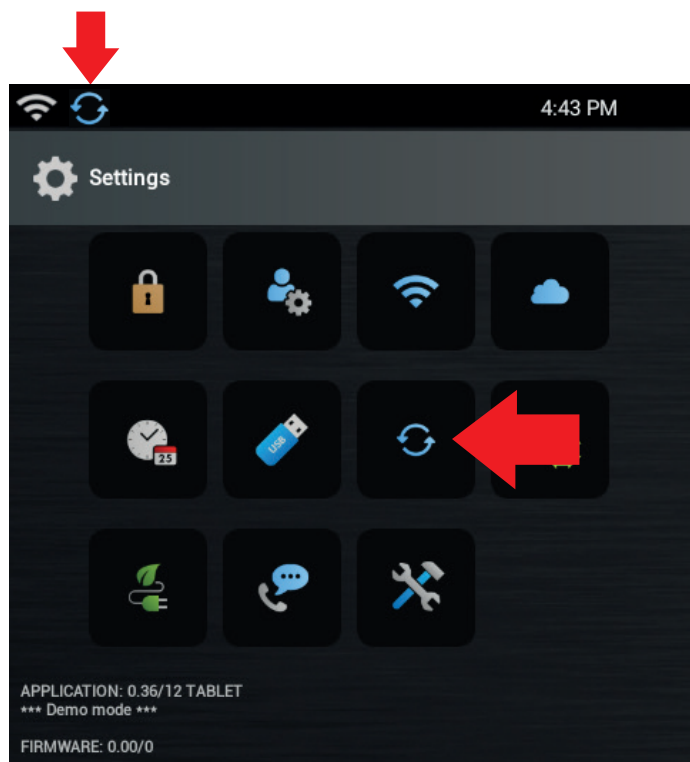
UTILIZZO DEL CLOUD

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

Oracle può essere costantemente aggiornato all'ultima versione di Software disponibile.



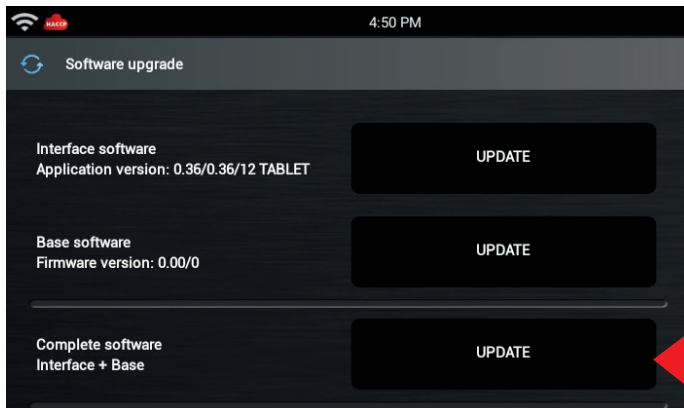
Premere l'icona per accedere alle impostazioni di Oracle.



La disponibilità di un aggiornamento Software sarà evidenziata con una icona nell'area notifiche, in alto a sinistra.

Premere l'icona “**Aggiornamento Software**” per accedere alla schermata di aggiornamento.

UTILIZZO DEL CLOUD



Solo per
aggiornamento
con USB

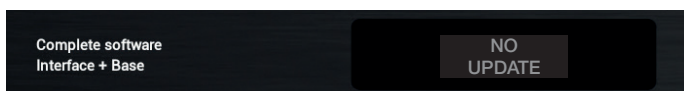
Selezionare "Verifica aggiornamenti"



Oracle cercherà automaticamente eventuali aggiornamenti nel Cloud.



Se disponibile premere l'icona dell'aggiornamento



Se non è disponibile nessun aggiornamento premere l'icona "Back" per ritornare alla Home.

PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA

AVVERTENZA

Non rimuovere mai l'involucro esterno per evitare scosse elettriche che possono causare gravi lesioni personali o anche la morte. Solo un tecnico autorizzato può rimuovere l'involucro esterno.

Questo prodotto è di classe A. In un ambiente domestico questo prodotto potrebbe causare interferenze radio. In questo caso, potrebbe essere necessario adottare misure adeguate.

GESTIONE DEI RIFIUTI E RISPETTO DELL'AMBIENTE



- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati).
 - È importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:
- I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
 - I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.
 - In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica. Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato

IMPOSTAZIONI



Premere l'icona per accedere alle impostazioni di Oracle.

- In questo menu si possono modificare le impostazioni relative a:



Impostazioni Blocco



Aggiornamento Software



Impostazioni Utente
Luminosità e Risparmio Energia,
Suoni, Lingua



Impostazione grandezza
icone Home



Impostazioni Wi-Fi



Energy Monitor



Impostazioni Cloud



Assistenza Clienti



Impostazione Data e Ora



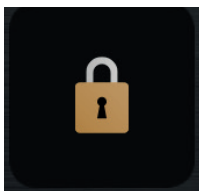
Menù SERVICE



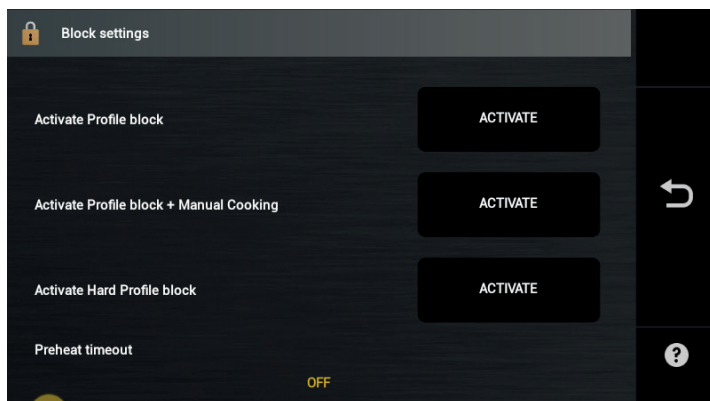
Impostazioni USB
HACCP, INFO, Backup

IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI BLOCCO



Premere l'icona per accedere alle impostazioni di blocco



Possibili blocchi:

- **Attiva blocco profilo**

1° livello (non si cancellano/memorizzano ricette)

- **Attiva blocco profilo + cotture Manuali**

2° livello (solo ricette e modalità manuale)

- **Attiva blocco profilo completo**

- 3° livello (solo ricette)

- **Timeout preriscaldamento**

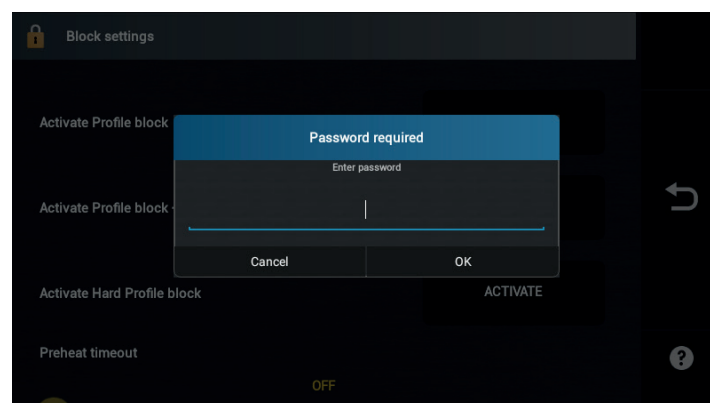
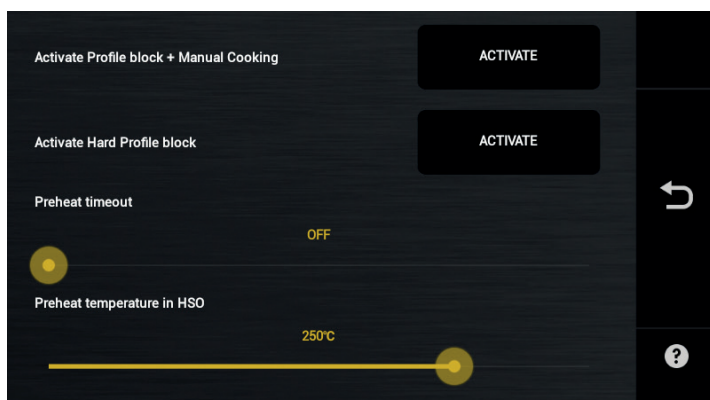
Ha lo scopo di ridurre i consumi energetici e ridurre l'usura dei componenti.

E' possibile impostare un tempo di timeout da 1 a 10 minuti.

Una volta raggiunta la temperatura di preriscaldamento, se non viene aperta la porta per inserire la pietanza entro il tempo impostato, la ricetta viene annullata ed il display ritorna alla pagina iniziale. Un messaggio avvisa l'utente del raggiungimento del tempo limite e che è necessario avviare nuovamente la ricetta.

- **Temperatura di preriscaldamento**

La temperatura può essere selezionata utilizzando la barra di scorrimento; il set point verrà salvato automaticamente. Questa operazione è protetta da una password scelta dall'utente.

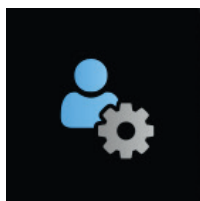


Per attivare il blocco scelto premere **“ATTIVA”**, Inserire la password e ridigitarla per confermarla.

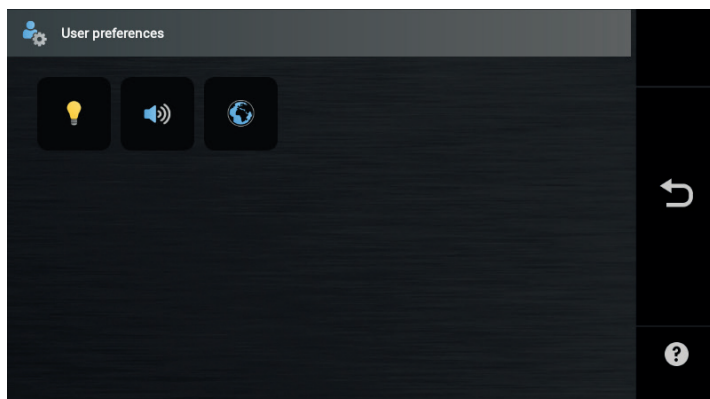
Per disattivare il blocco premere **“RIMUOVI”**, Inserire la password.

IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI UTENTE



Premere l'icona per accedere alle impostazioni utente



Luminosità ed Energy Saving:

Impostazioni Luminosità, lampeggio fine cottura ed Energy saving

Suoni:

Impostazione Volume e configurazione suonerie

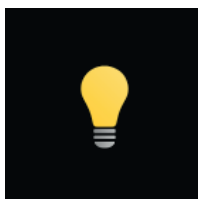
Lingua:

Impostazione Lingua, unità di misura e scelta/configurazione tastiera

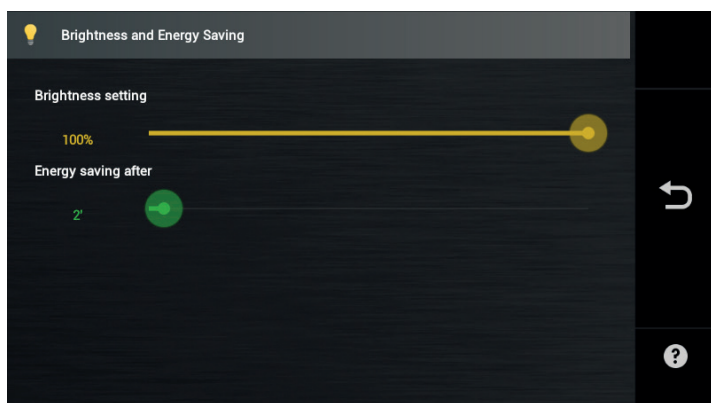
IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI UTENTE

LUMINOSITA' E RISPARMIO ENERGIA



Premere l'icona per accedere alle impostazioni Luminosità e Energy Savings



Impostazione luminosità:

Trascinare il cursore per aumentare o diminuire la luminosità del display

Risparmio energia dopo:

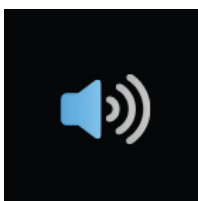
Trascinare il cursore per impostare il tempo dopo il quale si attiva la modalità risparmio Energia.

Trascinare il cursore a Sinistra per disabilitare la funzione.

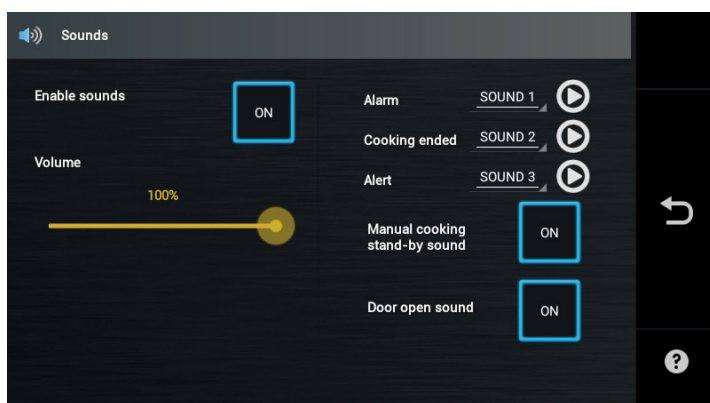
IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI UTENTE

SUONI



Premere l'icona per accedere alle impostazioni Suoni



Abilita suoni:

Impostare su ON per abilitare i suoni

Impostazione Volume:

Trascinare il cursore per aumentare o diminuire il volume

Allarme: Selezionare il suono per Allarmi

Fine cottura: Selezionare il suono per fine cotture

Avviso: Selezionare il suono per messaggi/avvisi

Suono Stand-by Cottura manuale:

Impostare su ON per Attivare il suono in standby cottura manuale

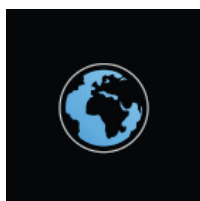
Suono Apertura Porta:

Impostare su ON per Attivare il suono all'apertura della porta

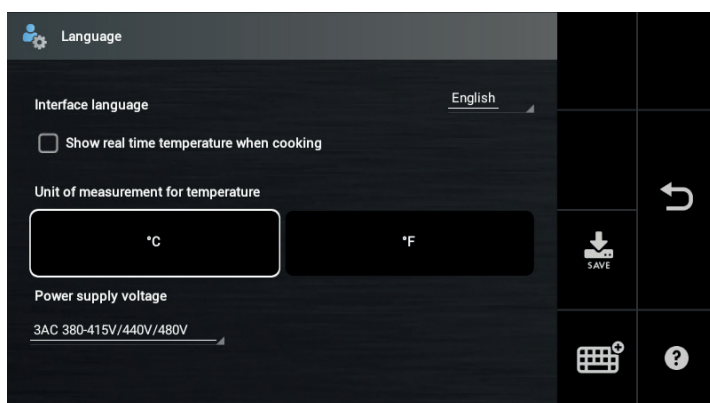
IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI UTENTE

LINGUA



Premere l'icona per accedere alle Lingue e Unità di misura



Impostazione Lingua interfaccia:

Selezionare la lingua dal menu a tendina

Mostra temperatura in camera durante le cotture:

Spuntare la casella di controllo per abilitare la funzione

Unità di misura per la temperatura:

Cliccare sull'unità di misura desiderata (°Centigradi o °Farhenheit)

Premere sul pulsante SAVE per acquisire le scelte impostate

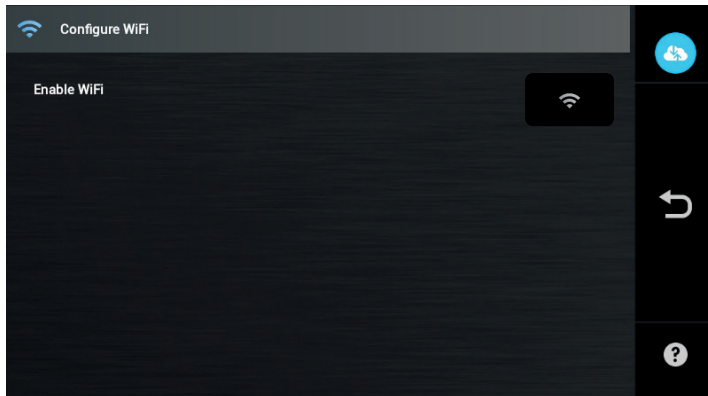
E' possibile inoltre caricare i plugin per le tastiere speciali come Coreano, Cinese, ecc. selezionando le icone tastiera.

IMPOSTAZIONI

CONFIGURA WIFI



Premere l'icona per accedere alla configurazione del WIFI



Premere l'icona **“Abilita WIFI”** per accedere alle reti WIFI disponibili.

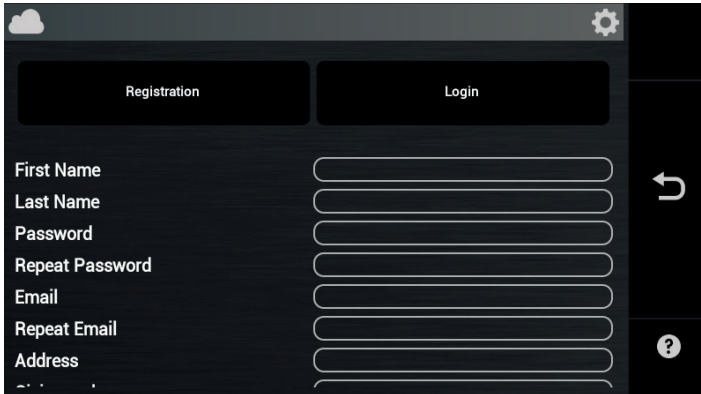
Vedi pagina 29.

IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI CLOUD



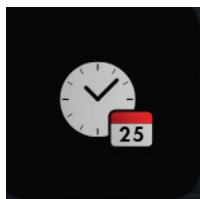
Premere l'icona per accedere al Cloud



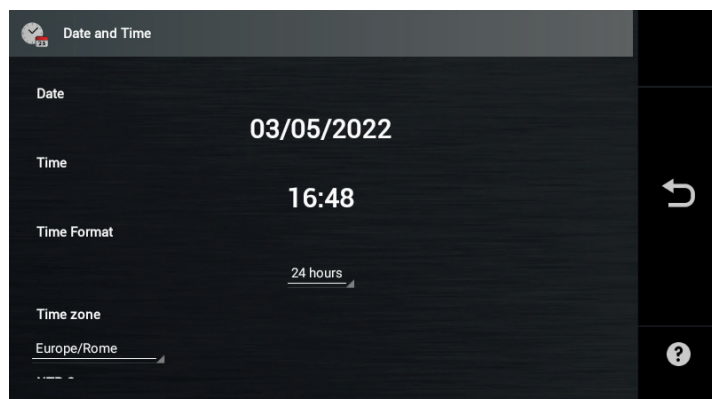
Vedi pagina 30.

IMPOSTAZIONI

DATA E ORA



Premere l'icona per accedere alle impostazioni Data e Ora



Impostazione Data:

Cliccare su data e impostarla selezionandola sul calendario

Impostazione ora:

Cliccare su ora e impostarla trascinando le lancette.

Fuso orario:

Selezionare dal menu a tendina il fuso orario per la propria zona.

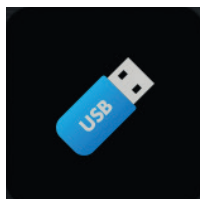
Formato ora:

Selezionare dal menu a tendina il formato ora desiderato.

Premere sul pulsante BACK per acquisire le scelte impostate

IMPOSTAZIONI

USB



Premere l'icona per accedere al menu USB



HACCP:

Permette di scaricare il log HACCP riferito ad un determinato periodo di tempo.

INFO:

Effettua il backup dei dati tecnici.

Backup:

Permette di creare o importare il backup di ricette e/o impostazioni.

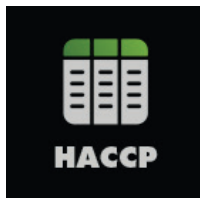
Backup preferenze utente:

Permette di creare o importare il backup delle preferenze utente.

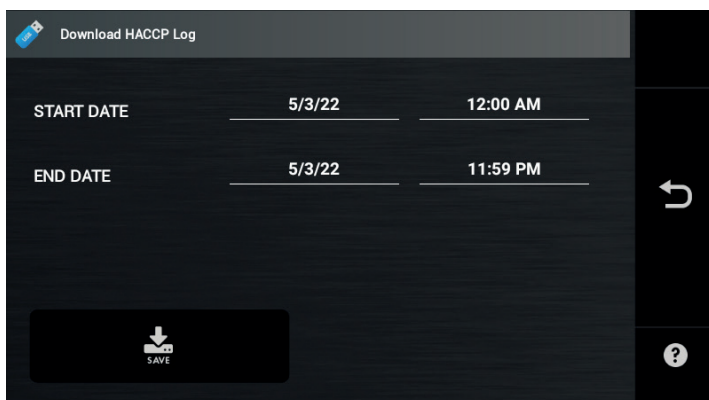
IMPOSTAZIONI

USB

HACCP



Premere l'icona per scaricare il log HACCP



Selezionare il periodo per il quale si intende scaricare il log HACCP:

Impostare la data e l'ora di inizio.

Impostare la data e l'ora di fine.

Inserire una chiave USB e premere il pulsante SAVE.

Un popup indicherà che l'operazione è avvenuta con successo.

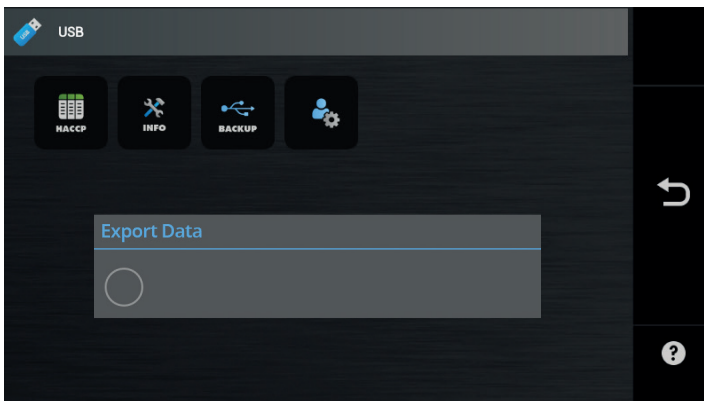
IMPOSTAZIONI

USB

INFO



Premere l'icona per scaricare le Informazioni tecniche di servizio del Forno



Permette di scaricare i log delle informazioni tecniche di servizio del forno

Inserire una chiave USB e premere il pulsante INFO

Apparirà un popup che indica l'esportazione dei dati su chiave USB.

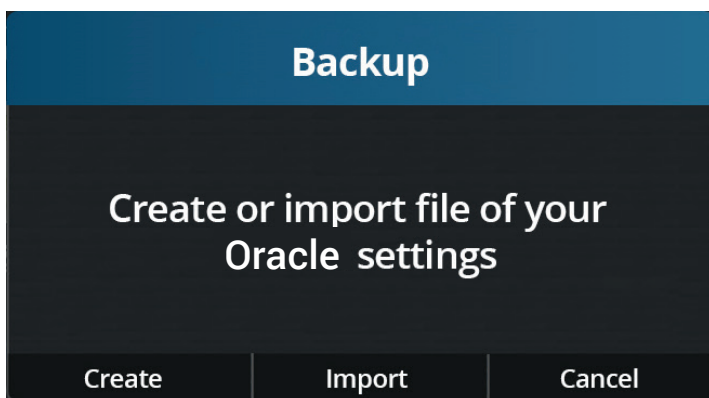
IMPOSTAZIONI

USB

BACKUP



Premere l'icona per creare o importare il backup di ricette e/o impostazioni.



Inserire la Chiavetta USB.

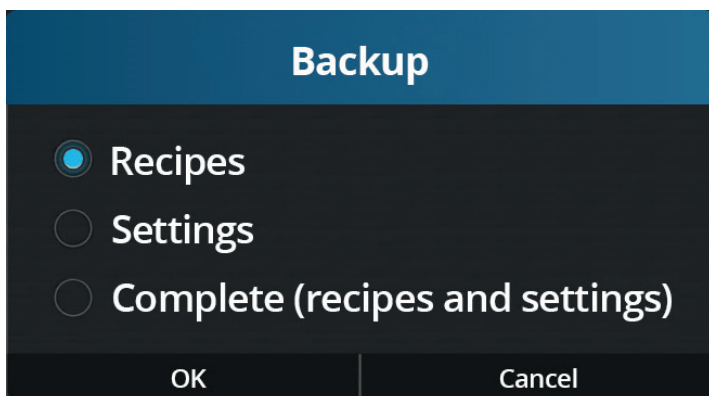
Selezionare “**Crea**” per effettuare il backup.

Selezionare il tipo di backup che si intende effettuare:

Ricette: Salva su USB le sole ricette

Impostazioni: Salva su USB le sole Impostazioni

Completo: Salva su USB ricette e Impostazioni



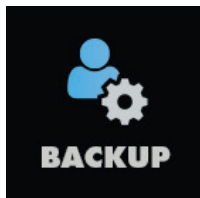
Oppure selezionare “**Importa**” per importare il Backup da chiavetta USB.

Selezionare il backup per importarlo.

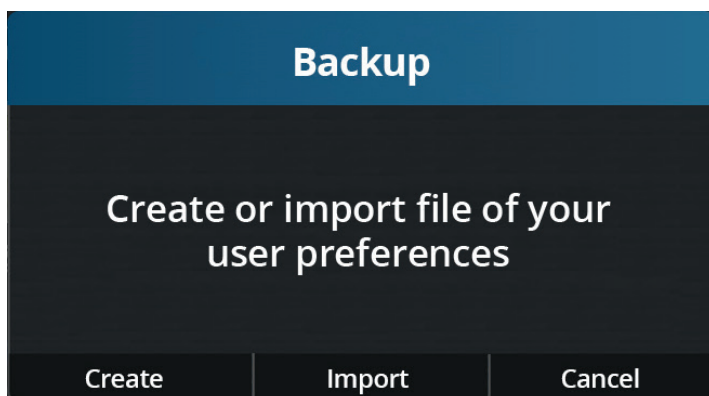
IMPOSTAZIONI

USB

BACKUP PREFERENZE UTENTE



Premere l'icona per creare o importare il backup delle preferenze utente.



Inserire la Chiavetta USB.

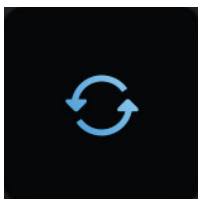
Selezionare “**Crea**” per effettuare il backup delle preferenze utente.

Oppure selezionare “**Importa**” per importare il Backup da chiavetta USB.

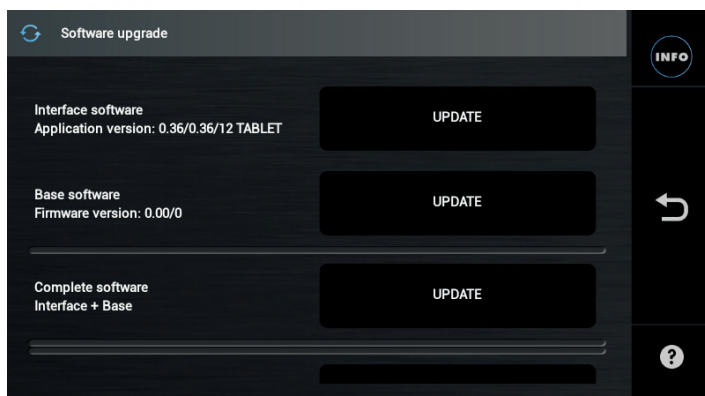
Selezionare il backup per importarlo.

IMPOSTAZIONI

AGGIORNAMENTO SOFTWARE



Premere l'icona per accedere all'Aggiornamento Software.



Selezionare il tipo di aggiornamento che si intende effettuare:

Da Chiavetta USB:

- Interfaccia)
- Base)
- Completo (Interfaccia + base)

Dal Cloud:

- Completo (Interfaccia + base)

Vedi istruzioni a pagina 30

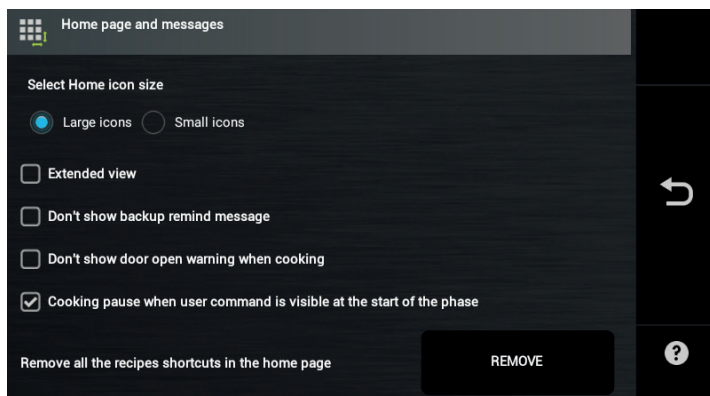
Si consiglia sempre di effettuare l'aggiornamento Completo

IMPOSTAZIONI

PAGINA PRINCIPALE E MESSAGGI



Premere l'icona per accedere alle impostazioni della pagina principale e messaggi.



Selezione grandezza icone Home:

Permette di selezionare la grandezza delle icone nella schermata principale.

Icone piccole: permette di visualizzare 20 icone nella schermata principale

Icone grandi: permette di visualizzare 12 icone nella schermata principale

Vista estesa:

Se selezionato viene visualizzata la schermata home estesa, senza i pulsanti di menu. Premere la freccia rossa per fare comparire i pulsanti di menu.

Non mostrare il messaggio di fare il backup dei dati:

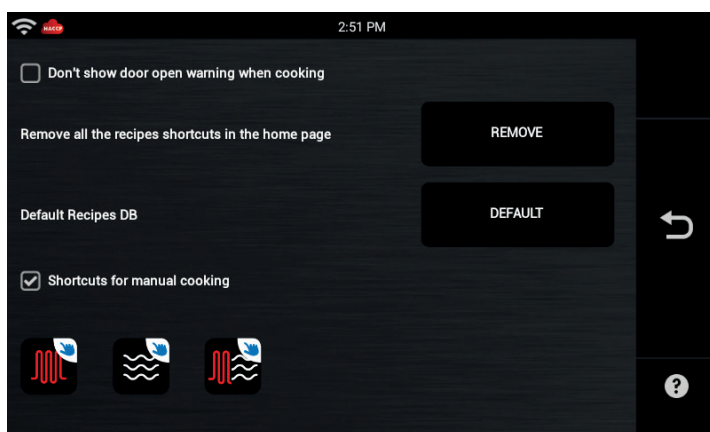
Se selezionato il messaggio di fare il backup dei dati non appare.

Non mostrare il messaggio di avviso di porta aperta in cottura:

Se selezionato il messaggio di avviso di porta aperta in cottura non appare.

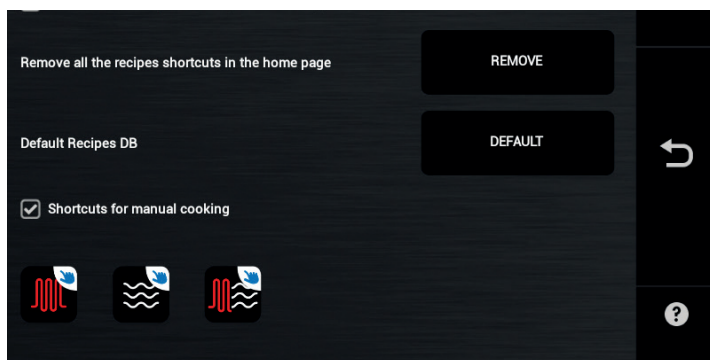
Pausa tra le fasi di cottura

Se selezionato e sono stati impostati dei comandi predefiniti, il forno nel passaggio da una fase all'altra della ricetta attende conferma da parte dell'utente. Durante il periodo di attesa viene mantenuta la temperatura della fase corrente.



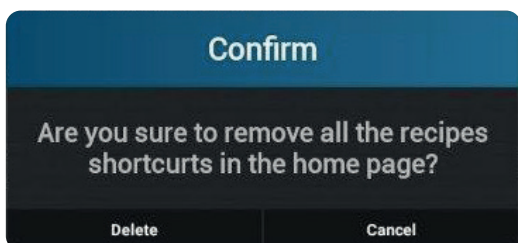
IMPOSTAZIONI

PAGINA PRINCIPALE E MESSAGGI



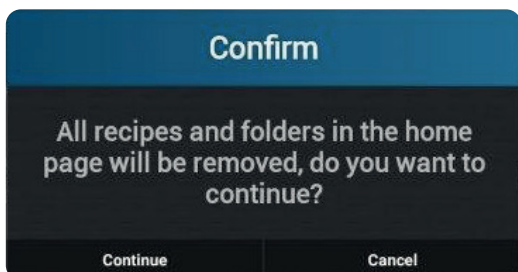
Rimuovi tutti i collegamenti delle ricette nella pagina principale:

Premere il pulsante “RIMUOVI” per eliminare tutti i collegamenti delle ricette dalla pagina principale.



Appare un popup di conferma della rimozione di tutti i collegamenti dalla pagina principale.

Confermare premendo “Cancella” o “Annulla” per far sparire il popup.

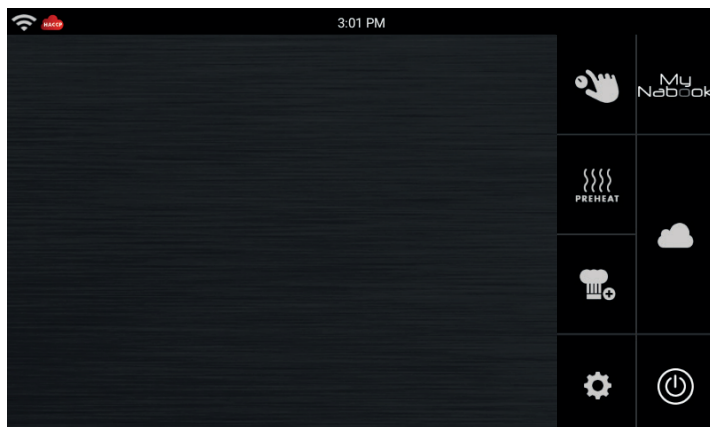


Selezionando “Cancella” appare un ulteriore popup di conferma della rimozione di tutte le ricette e cartelle dalla pagina principale.

Confermare premendo “Continua” o “Annulla” per far sparire il popup.

IMPOSTAZIONI

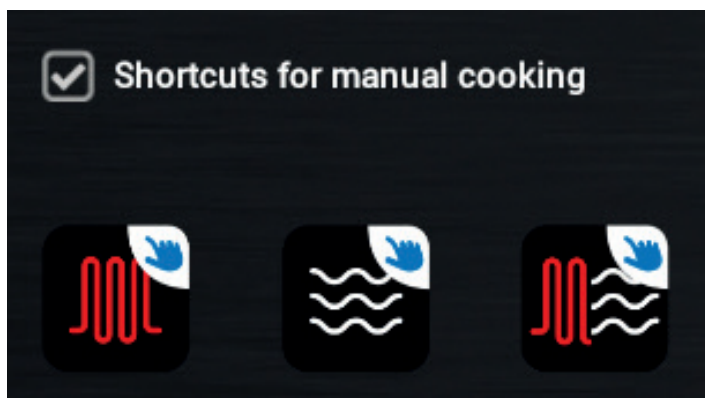
PAGINA PRINCIPALE E MESSAGGI



Premendo “Continua” la schermata principale risulterà vuota.

Per aggiungere ricette alla schermata principale è possibile:

- Creare nuove ricette
- Importare ricette da My Nabook
- Importare Ricette dal Cloud



Scorciatoie per la cottura manuale:

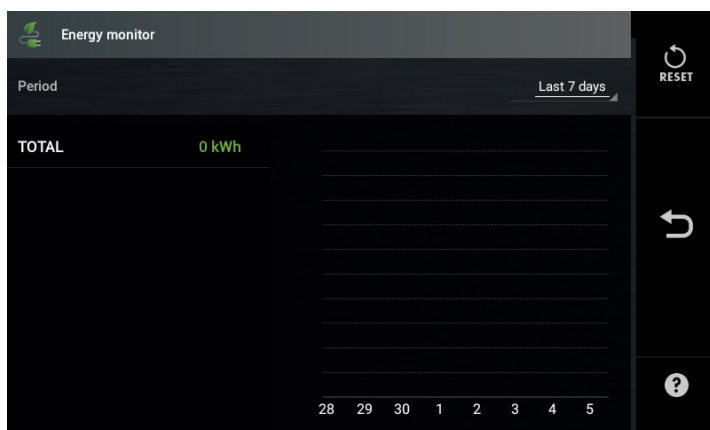
Se selezionato visualizza nella schermata principale le scorciatoie per la cottura manuale.

IMPOSTAZIONI

MONITOR DEI CONSUMI



Premere l'icona per accedere al Monitor dei consumi del forno.



L'Energy Monitor permette di visualizzare le informazioni relative ai consumi del forno in un determinato periodo.

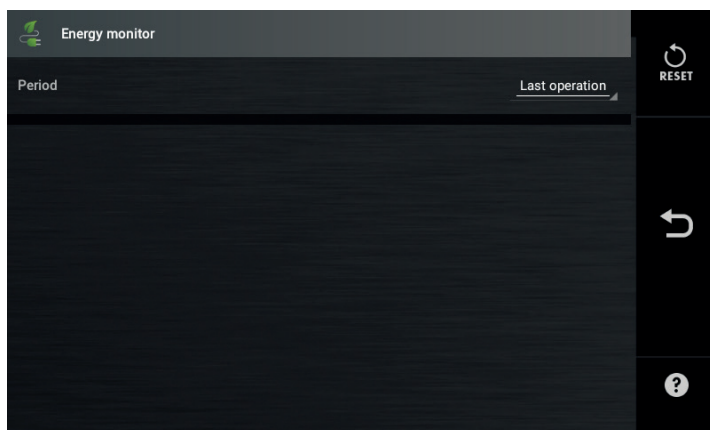
Periodo:

Selezionare il periodo per il quale si desidera analizzare i dati di consumo tra:

- Ultima operazione
- Ultime 24 ore
- Ultimi 7 giorni
- Ultimi 30 giorni
- Ultimi 12 mesi
- Cerca per data (per analizzare uno specifico lasso di tempo)

Vengono visualizzati il grafico e la tabella dei consumi relativi al periodo selezionato.

Selezionando un valore nella tabella si passa alla visualizzazione dettagliata.

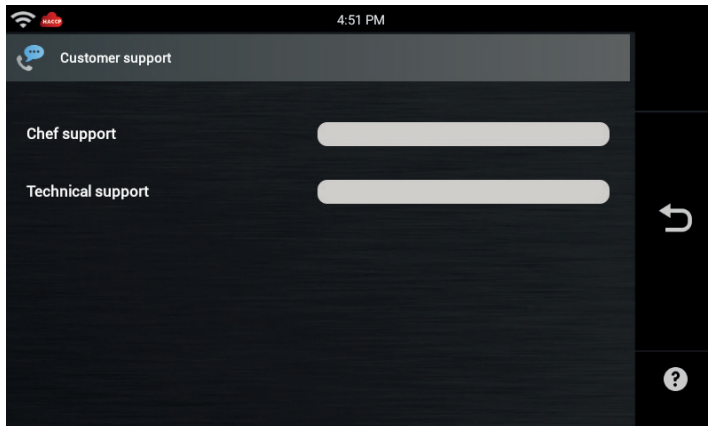


IMPOSTAZIONI

ASSISTENZA CLIENTI



Premere l'icona per accedere al menu Assistenza Clienti



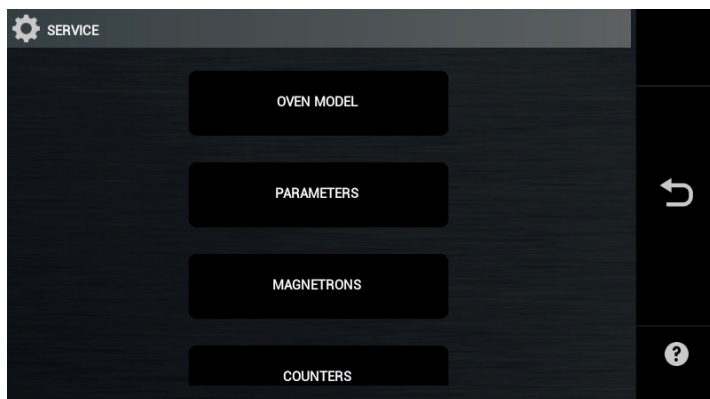
Permette di impostare e visualizzare i numeri di assistenza clienti: Chef Support e Technical support.

IMPOSTAZIONI

IMPOSTAZIONI SERVICE



Premere l'icona per accedere alle Impostazioni di Servizio.



RISERVATO A PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO

Premere l'icona “**Impostazioni SERVICE**” per accedere alle Impostazioni del Forno.

Immettere la password di servizio per accedere alla funzionalità.