

Manual de instrucciones Hornos **TOUCHLINE**



Índice

ALARMAS Y AVISOS	Pág. 4
ENCENDIDO DE LA PANTALLA	Pág. 6
PANTALLA DE INICIO	Pág. 7
COCCIÓN MANUAL	Pág. 8
AJUSTE DE LA COCCIÓN MANUAL	Pág. 9
INICIO DEL MODO RECETARIO	Pág. 20
ELIMINAR RECETA	Pág. 25
INICIO DE CICLO ESPECIAL «TIME'S UP»	Pág. 27
INICIO DE CICLO ESPECIAL «COOK & GO»	Pág. 34
INICIO DEL CICLO DE LAVADO AUTOMÁTICO	Pág. 38
INICIO DE CICLO ESPECIAL	Pág. 43
AJUSTES DE MENÚ	Pág. 45



-

ALARMAS Y AVISOS

EJEMPLO DE AVISO



Los Errores bloquean la función que esté activada en el horno.

Los Avisos no bloquean el horno, pero indican una anomalía que se debe resolver lo antes posible.



EJEMPLO DE ALARMA

CÓDIGO DE AVISO	MENSAJE EN LA PANTALLA	ACCIÓN
W01	Detergente bajo	Rellenar el cajetín del detergente.
W02	Descalcificador bajo	Rellenar el cajetín del descalcificador
W04	Fallo de lectura de la sonda central	Introducir la sonda central.
W11	Limpiar vaporizador	Llevar a cabo, lo antes posible, un ciclo de lavado automático del vaporizador (descalcificación). De lo contrario, pueden verse afectadas las prestaciones de cocción y/o la validez de la garantía.
W12	No se ha podido recuperar el retraso de la cocción	No existe medida correctiva. La receta ya no es recuperable
W13	No se ha podido recuperar la receta en curso	No existe medida correctiva. La receta ya no es recuperable
W14	Receta retrasada no disponible	Volver a intentarlo o reiniciar la alimentación eléctrica del horno.

ALARMAS Y AVISOS

CÓDIGO DE ERROR	MENSAJE EN LA PANTALLA	ACCIÓN		
E01	Alarma de falta de agua	Comprobar las conexiones y presiones del agua. Presión mínima: 2 har		
E02	Alarma de temperatura de la cámara de cocción	Comprobar el termostato de seguridad.		
E03	Alarma de temperatura del motor	Llamar al servicio técnico.		
E04	Alarma de temperatura del vaporizador	Comprobar el fusible térmico. El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.		
E05	Alarma de superación de la temperatura máxima en la cámara cocción	Llamar al servicio técnico.		
E06	Alarma de fallo de lectura de la sonda de la cámara de cocción	Sonda de temperatura (PT100) de la cámara de cocción desconectada o averiada.		
E07	Alarma de RPM del motor	Llamar al servicio técnico.		
E08	Alarma de placa de alimentación (T002) dañada	Llamar al servicio técnico.		
E09	Alarma de temperatura máxima de la placa en el compartimento técnico	Comprobar la ventilación del compartimento técnico.		
	Alarma de superación del umbral de temperatura del vaporizador	Llamar al servicio técnico.		
E10		El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.		
		Llamar al servicio técnico.		
E11	Alarma de fallo de lectura del nivel de agua del vaporizador	^{rr} El horno excluye el vaporizador y utiliza l humidificación directa.		
E12	Alarma de fallo de lectura de la sonda de temperatura del vaporizador	Sonda de temperatura (PT100) del vaporizador desconectada o averiada. El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.		
	Alarma de fallo de lectura de la descarga	Llamar al servicio técnico.		
E13	del vaporizador, mal funcionamiento de la válvula	El horno excluye el vaporizador y utiliza la humidificación directa.		
E14	Alarma por daño en la placa de expansión (T003) del vaporizador	Llamar al servicio técnico.		
E15	Firmware de la placa T002 erróneo	Actualizar todas las placas.		
E16	Firmware de la placa T003 erróneo	Actualizar todas las placas.		

Pantalla de encendido

Seleccione el icono de encendido/apagado de la pantalla de espera para encender el horno.





INSTRUCCIONES DE USO: PANTALLA DE INICIO



INSTRUCCIONES DE USO: COCCIÓN MANUAL



AJUSTE DE LA COCCIÓN MANUAL

En la pantalla de inicio, seleccione el icono MANUAL.





Configure los ajustes como se describe en las siguientes páginas.



ENCENDIDO DEL MODO DE PRECALENTAMIENTO

L Seleccione el icono PRFHFAT (Precalentamiento).



función de PRECALENTAMIENTO es lа opcional y es posible no utilizarla. SAMMIC recomienda usar esta función para mejorar considerablemente el rendimiento de la cocción



Ajuste el parámetro que desee y:

Confirme el valor seleccionado (Pulse OK)

0

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR)

ок



El modo de PRECALENTAMIENTO podría desactivarse una vez INICIADO al abrir la puerta; al cerrar la puerta, el proceso de cocción comienza directamente desde la FASE 1.



AJUSTE DEL MODO DE COCCIÓN

Seleccione el modo de cocción deseado:





Dry air convection

La cocción se realiza en una cámara seca donde la humedad se elimina de forma rápida v forzada. Ideal para preparaciones a altas temperaturas 0 para crear las condiciones óptimas para asar a la parrilla, gratinar, freír o dorar.

Esencial para el secado.

Mix-combi

La cocción se realiza en una cámara seca a la que se añade humedad. La combinación de estos elementos potencia la transferencia térmica. que se produce con mayor rapidez. Ideal para evitar que los alimentos se reduzcan, preservar sus propiedades organolépticas ٧ mejorar la calidad del resultado final de la cocción. Se recomienda para carnes, pescados y también para masas y productos congelados.

Steam

La cocción se realiza en una cámara saturada de vapor que reproduce las condiciones de la cocción tradicional por ebullición, evitando la pérdida de nutrientes.

AJUSTE DEL MODO DE COCCIÓN POR TIEMPO O CON SONDA CENTRAL

Seleccione el TEMPORIZADOR para establecer la cocción por tiempo.

0

Seleccione la *SONDA* para establecer la cocción con sonda central.

Seleccione el área activa para ajustar los parámetros que desee.

Ajuste el parámetro que desee y:

Confirme el valor seleccionado (Pulse OK) ок

0

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR)







AJUSTE DEL MODO DE TIEMPO O DELTA T

Seleccione el TERMÓMETRO para ajustar la temperatura.

0

Seleccione *DELTA T* para establecer el valor «delta T».

- El modo DELTA T hace referencia al uso de la SONDA CENTRAL.
- Seleccione el área activa para ajustar los parámetros que desee.









AJUSTE DE SAMCLIMA

Seleccione el área activa SAMCLIMA para ajustar los parámetros que desee.



i

SAMCLIMA permite controlar el porcentaje de humedad según el modo de cocción establecido.

Ajuste el parámetro que desee y:

Confirme el valor seleccionado (Pulse OK)

0

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR)

Х

ок



El porcentaje seleccionado de SAMCLIMA se identifica fácilmente en la SAMBAR con los colores rojo y azul.









AJUSTE AUTOMÁTICO/MANUAL DE LAS CHIMENEAS PARA EXPULSAR LA HUMEDAD

Las chimeneas de expulsión de humedad se regulan automáticamente (AUTO) y se pueden modificar manualmente seleccionando el área MANUAL según sus necesidades.



- Seleccione el icono AUTO para activar el modo automático: las chimeneas de expulsión de humedad se regulan automáticamente (AUTO).
- Seleccione el icono MANUAL para activar el modo manual: las chimeneas de expulsión de humedad se regulan manualmente en la posición CERRADA (MANUAL).
- Seleccione el icono de VÁLVULA para cambiar de posición entre abierta y cerrada: las chimeneas de expulsión de humedad se regulan manualmente en la posición ABIERTA (MANUAL).







MANUAL

AJUSTE DEL VENTILADOR Y FUNCIÓN POR PULSOS

- Seleccione el área activa SAMCLIMA para ajustar los parámetros que desee.
- Ajuste el parámetro que desee y:

Confirme el valor seleccionado (Pulse OK)

0

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR)



Todas las velocidades del ventilador invierten el flujo de aire para garantizar la uniformidad de la cocción y mantienen un funcionamiento constate (AUTO).

Seleccione el icono PULSE (Pulso) para activar el modo de VENTILACIÓN POR PULSOS: ideal para cocciones suaves o delicadas y para cocciones prolongadas que no necesiten estar expuestas a un flujo de ventilación fuerte (cocción semiestática). AUTO



Seleccione el icono AUTO (Automático) para volver al flujo de aire CONSTANTE (AUTO) cuando lo desee.



El paso del modo *AUTOMÁTICO* al modo por *PULSOS* podría comprometer el rendimiento de la extracción de humedad y el tiempo total de cocción.

INTRODUCIR FASES DE COCCIÓN ADICIONALES

Seleccione el icono ADD PHASE (Añadir fase) y repita la operación descrita anteriormente para introducir los parámetros de las fases de cocción adicionales.





i 、

Durante la cocción, el paso de una fase a otra se produce automáticamente y se indica mediante una señal acústica.

ACTIVAR EL MODO DE CONSERVACIÓN

□ Seleccione el icono *HOLD* (Conservar)



■ La activación de la función de *CONSERVACIÓN* al final de las fases de cocción establecidas crea automáticamente un clima que mantiene la temperatura de los alimentos a 70 °C con un porcentaje de humedad *SAMCLIMA* del 30 %.



INICIAR EL MODO DE COCCIÓN ESTABLECIDO

Una vez que haya introducido todos los parámetros deseados, seleccione START (Empezar) para iniciar el proceso de cocción.



i

Antes de iniciar el proceso de cocción, también se pueden ajustar las opciones *REFRIGERACIÓN*, eliminar la operación y *VOLVER*, volver a la *PANTALLA DE INICIO*, *GUARDAR RECETA* y *ELIMINAR LOS VALORES SELECCIONADOS*. Consulte los capítulos siguientes.



DETENER EL PROCESO DE COCCIÓN INICIADO

Durante la cocción, puede detener el funcionamiento seleccionando STOP (Detener).



El final de la cocción se indica mediante una señal acústica.



18

Una pulsación larga (4 segundos) del icono START (Empezar) abre la pantalla para programar el inicio diferido.



- Seleccione las horas y minutos para establecer la hora de inicio de la cocción. Confirme seleccionando el icono START (Empezar).
- La pantalla parpadeará mostrando la hora de inicio de la cocción.
- Al alcanzar por primera vez la hora seleccionada, se iniciará la receta establecida.
- Durante el tiempo de espera se puede detener la función de inicio diferido seleccionando el icono STOP (Detener).

i

La función de inicio diferido debe utilizarse de acuerdo con los reglamentos y directivas locales y nacionales relativos a la manipulación de alimentos y

al funcionamiento de los utensilios de cocina profesionales.

El fabricante se exime de toda responsabilidad por el uso indebido de esta función.



El inicio diferido tiene una duración máxima de 23:59 horas.

La función de precalentamiento no es compatible con la cocción diferida.

En caso de corte del suministro eléctrico, si se recupera el suministro antes de que pase la hora de inicio, el horno recuperará la pantalla de recetas diferidas.





Una vez iniciada la receta, al pulsar el icono de la fase actual, se puede ver el resumen de la receta en curso.



- La pantalla de resumen muestra el tiempo restante de la fase actual y de las fases siguientes.
- Desde la pantalla de resumen se pueden modificar los valores de las fases siguientes, pero no los de la fase actual.
- Al pulsar los iconos , se desplazará de una fase a otra.
- El icono C cierra la pantalla de resumen sin guardar los cambios realizados.
- El icono cierra la pantalla de resumen guardando los cambios realizados.





RECUPERACIÓN DE RECETA TRAS UN APAGÓN

- Si falla el suministro eléctrico durante una receta, el horno recuerda la hora a la que se interrumpió.
- Al recuperar el suministro eléctrico, el horno mostrará la ventana emergente INFO para advertir sobre la duración del apagón, hasta que se elimine al pulsar sobre ella.
- Después de la ventana INFO, aparecerá la pantalla de resumen de la receta interrumpida.
- El icono C cierra la pantalla de resumen, elimina la receta recuperada y pasa a la pantalla de espera.
- El icono inicia la receta interrumpida, incluidos los cambios realizados.





i、

La pantalla de resumen muestra las fases pasadas y la fase actual **en gris**; las fases siguientes se muestran **en negro**. Las fases **sombreadas en gris** son solo de lectura y no se pueden modificar; los valores de las **fases en negro** se pueden cambiar. Una vez iniciada la receta, los valores de la fase actual se pueden cambiar desde la pantalla principal.

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE EL MODO DE COCCIÓN



El paso de una fase de cocción a otra se produce automáticamente y se indica con una señal acústica.



Ð

Durante la fase de cocción, seleccione los iconos situados a derecha e izquierda del área de valores instantáneos para modificar el parámetro que desee.



Al seleccionar el icono LÁMPARA de la parte inferior derecha, se encienden o apagan las luces de la cámara de cocción. SAMMIC recomienda apagar las luces cuando no sea necesario supervisar la cocción.

Al finalizar la cocción, al mismo tiempo que la señal acústica, se muestran las opciones disponibles para el final de la cocción.

ŝ	EXTEND	••	SAVE	STOP	\odot
	A1	1.00			





INICIAR EL MODO DE RECETARIO

En la pantalla de inicio, seleccione el icono COOKBOOK (Recetario).





i

El modo RECETARIO permite acceder o modificar las recetas guardadas en las bases de datos de SAMRECIPES (Recetas de Sammic) y MY RECIPES (Mis recetas).

A continuación:

Seleccione una receta de SAMRECIPES (Recetas de Sammic).

Seleccione una receta de *M* **MY RECIPES** (Mis recetas).





SAMRECIPES (Recetas de Sammic) es una colección de cocciones recomendadas por SAMMIC en su base de datos; MY RECIPES (Mis recetas) es una colección de cocciones guardadas personalmente por el usuario en la base de datos.



SELECCIONAR UNA RECETA DE LA BASE DE DATOS SAMRECIPES

Seleccione el icono de la categoría de producto que desee.



Las categorías de productos pueden ser similares en las bases de datos SAMRECIPES (Recetas de Sammic) y MY RECIPES (Mis recetas); asegúrese de que está buscando en la base de datos correcta.

En la categoría, localice la receta que busca mediante la SELECCIÓN DESPLEGABLE y, a continuación. selecciónela.

Seleccione el icono START (Empezar) para comenzar la cocción. 0

START (>)

necesario, modifique los Si es parámetros de las fases de cocción tal como se describe en el modo de COCCIÓN MANUAL.

0

Seleccione el icono GUARDAR para copiar la receta en la base de datos ΜÝ RECIPES (Mis recetas).









SELECCIONAR UNA RECETA DE LA BASE DE DATOS MY RECIPES

Seleccione el icono MY RECIPES (Mis recetas) y, a continuación, el icono de la categoría de producto que desee.



Las categorías de productos pueden ser similares en las bases de datos SAMRECIPES (Recetas de Sammic) y MY RECIPES (Mis recetas); asegúrese de que está buscando en la base de datos correcta.

Localice la receta que busca en la categoría y, a continuación, selecciónela mediante la SELECCIÓN DESPLEGABLE.



5

Seleccione el icono *START* (Empezar) para comenzar la cocción.



Si es necesario, modifique los parámetros de las fases de cocción tal como se describe en el modo de *COCCIÓN MANUAL*.

0

Seleccione el icono *GUARDAR* para copiar la receta en la base de datos *MY RECIPES* (Mis recetas).





GUARDAR UNA RECETA EN LA BASE DE DATOS MY RECIPES

- Tras introducir los parámetros manualmente (COCCIÓN MANUAL), seleccione el icono GUARDAR.
- En la pantalla MY RECIPES (Mis recetas), seleccione el área RECIPE NAME (Nombre de la receta) para escribir el nombre de la receta.

- Escriba el nombre de la receta en el teclado y seleccione el icono OCULTAR TECLADO
- VINCULE la receta a una categoría de producto.
- Seleccione el icono GUARDAR para confirmar.
- Una vez guardada, volverá a la pantalla con la receta memorizada, donde puede:

iniciar la cocción con el icono START (Empezar)

0

volver a la pantalla predeterminada con el icono *INICIO*.



START (>)



26

FUNCIÓN «CLICK & SHARE»

Realice las operaciones para guardar la receta como se ha descrito anteriormente: seleccione el área *RECIPE NAME* (Nombre de la receta), *ESCRIBA* el nombre de la receta, *ASOCIE* la receta a una categoría de producto y, antes de *CONFIRMAR (con el icono SAVE —Guardar—),* inserte la unidad USB con la imagen propia (lea las especificaciones en la nota al pie).



Al guardar la receta (antes de CONFIRMAR con el icono SAVE — Guardar—), inserte la unidad USB en la que se almacena el archivo de imagen y espere a que la imagen predeterminada se sustituya por la nueva imagen que acaba de cargar. (lea las especificaciones en la nota al pie).



CONFIRME con el icono SAVE (Guardar) y, a continuación, extraiga la unidad USB.

La unidad USB debe contener ÚNICAMENTE el archivo de imagen que se va a transferir, que tendrá las siguientes características: Nombre de la imagen: recipe.png Formato de la imagen: png Tamaño de la imagen: 206 x 150 (píxeles)



ELIMINAR UNA RECETA DE MY RECIPES

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione 07/02/2017 el icono COOKBOOK (Recetario).
- □ Seleccione *MY RECIPES* (Mis recetas).

- Seleccione la categoría que desee.
- Mantenga seleccionada la receta.



Ċ

Mantenga seleccionada el aspa.





⊗

⊗

∍



La ventana emergente muestra que la receta se está eliminando.

ଜ

 \otimes

⊗

 \bigotimes

⊗

BUSCAR UNA RECETA EN LA BASE DE DATOS MY RECIPES

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono COOKBOOK (Recetario).
- Seleccione el área activa SEARCH (Buscar) en la parte inferior de la pantalla.



- Escriba el nombre de la receta en el teclado.
- En la pantalla principal aparecen las recetas compatibles con los caracteres escritos.
- Seleccione la receta que desee de las que se muestran en la pantalla.

eta que desee en la pantalla. rte derecha mues



Los iconos de la parte derecha muestran en qué base de datos está guardada la receta.



Seleccione el icono START (Empezar) para comenzar la cocción.

O

START 🕞

Seleccione uno de los iconos de la parte inferior para continuar con otras operaciones.





C





INICIAR EL CICLO ESPECIAL «TIME'S UP»

En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono *TIME'S UP* (Final sincronizado).

TIME'S UP	
	/



- El ciclo especial *TIME'S UP* (Final sincronizado) permite iniciar diferentes cocciones sincronizando la misma hora de finalización para el servicio.
- Seleccione:
- Una técnica de cocción recomendada

0

□ Añada la fase de PRECALENTAMIENTO

0

Seleccione los parámetros de forma manual (seleccione el área del valor que desee para modificarlo).

A CONTINUACIÓN

Seleccione el icono NEXT (Siguiente) para pasar a la fase siguiente.





PARÁMETROS DE LAS TÉCNICAS DE COCINADO RECOMENDADAS

РКЕНЕАТ	PRECALENTAMIENTO Alcanza la temperatura de funcionamiento para la cocción seleccionada.			
	HERVIDO AL VAPOR Recrea las condiciones ambientales propias de las cocciones al vapor o hervidas.	U Vesima	∞ 100 °C 100 % 100 %	
FRY AND GRATIN	FREIDURA Y GRATINADO Recrea las condiciones ambientales de las freiduras, similares a los gratinados.	Vestima	∞ 200 °C 0 % 100 %	
	PARRILLA Recrea las condiciones ambientales propias del cocinado a la parrilla.	U Veđima	∞ 235 °C 0 % 100 %	
тоss	SALTEADO Recrea las condiciones ambientales de una cocción combinada genérica.	U J Yeetima	∞ 180 °C 30 % 100 %	

Seleccione una técnica de cocción recomendada

0

Seleccione los parámetros de forma manual (seleccione el área del valor que desee para modificarlo).

A CONTINUACIÓN

Seleccione el icono NEXT (Siguiente) para pasar a la fase siguiente.



Seleccione el icono *INICIO* para volver a la pantalla predeterminada y realizar otras operaciones.



INICIAR EL CICLO ESPECIAL «TIME'S UP»

Seleccione una técnica de cocción recomendada

0

Seleccione los parámetros de forma manual (seleccione el área del valor que desee para modificarlo).

A CONTINUACIÓN

- Seleccione el icono NEXT (Siguiente) para pasar a la fase siguiente.
 NEXT (Seleccione el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada y realizar
- otras operaciones. Seleccione uno de los niveles disponibles para continuar y establecer los parámetros.



El número de los niveles que figura a la izquierda se refiere a la posición en la que se coloca la bandeja durante la cocción sincronizada.

Seleccione el icono TEMPORIZADOR para establecer el modo de cocinado por tiempo (consulte los apartados siguientes).







INICIAR EL CICLO ESPECIAL «TIME'S UP» CON TEMPORIZADOR MANUAL

Seleccione el icono TEMPORIZADOR y establezca los parámetros/temporizadores que desee: Confirme el valor seleccionado (Pulse OK)

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR) ок х

- Una vez que haya establecido el/los TEMPORIZADOR(ES) de los diferentes niveles, la pantalla le mostrará todos los temporizadores de cocción programados.
- Seleccione icono START (Inicio) para pasar a la fase siguiente.
- Si el precalentamiento está activado, espere hasta que se alcance la temperatura establecida.
- Coloque la primera bandeja en el nivel que se muestra en la pantalla; al cerrar la puerta, se activará la CUENTA ATRÁS.
- Durante la cocción, la pantalla le mostrará todos los temporizadores en cuenta atrás.
- Introduzca todas las demás bandejas en los niveles correspondientes cuando la pantalla se lo indique (introducir bandeja 1, 2, 3, etc.).
- Al finalizar, retire las bandejas de todos los niveles y continúe con el servicio.











- En la barra roja que se muestra en el nivel programado, puede ver el TIEMPO restante en la parte superior.
 - 4 00:08 ×
- Seleccione el aspa roja que aparece a la derecha de la barra roja para eliminar el parámetro/temporizador.



El tiempo estimado para el servicio (finalización sincronizada de las cocciones establecidas) se muestra en el icono CAMPANILLA.





INICIAR EL CICLO ESPECIAL «COOK & GO»

En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono COOK & GO (Inicio sincronizado).





- і <mark>с</mark>
 - El ciclo especial *COOK* & *GO* (Inicio sincronizado) permite iniciar diferentes cocciones a la vez.
- □ Seleccione:
- Una técnica de cocción recomendada

0

□ Añada la fase de PRECALENTAMIENTO

0

Seleccione los parámetros de forma manual (seleccione el área del valor que desee para modificarlo).

A CONTINUACIÓN

Seleccione el icono START (Siguiente) para pasar a la fase siguiente.





PARÁMETROS DE LAS TÉCNICAS DE COCINADO RECOMENDADAS

РКЕНЕАТ	PRECALENTAMIENTO Alcanza la temperatura de funcionamiento para la cocción seleccionada.			
	HERVIDO AL VAPOR Recrea las condiciones ambientales propias de las cocciones al vapor o hervidas.	Ves clima	∞ 100 °C 100 % 100 %	
	FREIDURA Y GRATINADO Recrea las condiciones ambientales de las freiduras, similares a los gratinados.	Č J Yesima	∞ 200 °C 0 % 100 %	
	PARRILLA Recrea las condiciones ambientales propias del cocinado a la parrilla.	Vesima	∞ 235 °C 0 % 100 %	
toss <u> </u>	SALTEADO Recrea las condiciones ambientales de una cocción combinada genérica.	Ves Ves	∞ 180 °C 30 % 100 %	

Seleccione una técnica de cocción recomendada

0

Seleccione los parámetros de forma manual (seleccione el área del valor que desee para modificarlo).

A CONTINUACIÓN

Seleccione el icono START (Siguiente) para pasar a la fase siguiente.



Seleccione el icono *INICIO* para volver a la pantalla predeterminada y realizar otras operaciones.



INICIAR EL CICLO ESPECIAL «COOK & GO»

xx

00

00%

100%

Seleccione una técnica de cocción recomendada

0

Seleccione los parámetros de forma manual (seleccione el área del valor que desee para modificarlo).

A CONTINUACIÓN

 Seleccione el icono START (Empezar) para comenzar la cocción; si el precalentamiento está activado, espere hasta que se alcance la temperatura.

Seleccione el icono *INICIO* para volver a la pantalla predeterminada y realizar otras operaciones.

Coloque la bandeja, cierre la puerta y seleccione el icono + correspondiente al nivel de la bandeja para establecer el tiempo de cocción.

i

El número de los niveles que figura a la izquierda se refiere a la posición en la que se coloca la bandeja durante la cocción simultánea.

Seleccione el icono TEMPORIZADOR para establecer el modo de cocinado por tiempo (consulte los apartados siguientes).

O



Seleccione el icono SONDA CENTRAL para establecer el objetivo de la sonda central (consulte los apartados siguientes).





соокабо


INICIAR EL CICLO ESPECIAL «COOK & GO» CON TEMPORIZADOR MANUAL

1 100°C

 Seleccione el icono TEMPORIZADOR y establezca los parámetros/temporizadores que desee: Confirme el valor seleccionado (Pulse OK)

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR)



- Una vez confirmado, la pantalla le mostrará todos los temporizadores de cocción programados.
- Seleccione el icono + si desea añadir más temporizadores y repita las operaciones.
- El número de los niveles que figura a la izquierda se refiere a la posición en la que se coloca la bandeja durante la cocción simultánea
- Durante la cocción, la pantalla le mostrará todos los temporizadores en cuenta atrás.
- Seleccione el icono STOP (Detener) si desea interrumpir todas las cocciones simultáneas.



- Retire la bandeja del nivel indicado (retirar bandeja 1, 2, 3, ...) cuando la cuenta atrás haya finalizado.
- Espere a que terminen los demás TEMPORIZADORES o, mientras tanto, añada nuevos temporizadores en cada nivel disponible.









INICIAR EL CICLO ESPECIAL «COOK & GO» CON SONDA CENTRAL

Seleccione el icono SONDA CENTRAL establezca los V parámetros/temporizadores aue desee Confirme Ы valor seleccionado (Pulse OK) ОК \cap

Cierre la ventana emergente (Pulse CERRAR)

- Una vez confirmado, la pantalla le mostrará todos los parámetros de cocción programados.
- Seleccione el icono + si desea añadir más temporizadores v repita las operaciones.
- El número de los niveles que figura a la izquierda se refiere a la posición en la que se coloca la bandeia durante la cocción simultánea
- Durante la cocción, la pantalla le mostrará la cuenta atrás de todos los parámetros.
- □ Seleccione el icono STOP (Detener) si desea interrumpir todas las cocciones simultáneas.



- Retire la bandeia del nivel indicado (retirar bandeja 1, 2, 3, ...) cuando la cuenta atrás hava finalizado.
- Espere a que terminen los demás TEMPORIZADORES o, mientras tanto, añada nuevos parámetros en cada nivel disponible.





0







Es posible establecer al mismo tiempo el modo de cocción por TIEMPO (TEMPORIZADOR) y el modo de cocción por SONDA CENTRAL. (hasta un parámetro de la SONDA CENTRAL)



En la barra roja que aparece en la parte superior del nivel establecido se muestra el TIEMPO restante si ha establecido un TEMPORIZADOR manual, o el valor inmediato si ha establecido una cocción por SONDA CENTRAL.

Puede reducir, aumentar o eliminar el TIEMPO/PARÁMETRO de cocción del nivel establecido con los iconos laterales de la barra roja.

$$\Theta \oplus X$$

El número de la izquierda muestra el número del nivel que se va a cargar.

INSTRUCCIONES DE USO: CICLO DE LAVADO AUTOMÁTICO



CICLO DE LAVADO AUTOMÁTICO: CONSUMOS

Hornos pequeños:	LAVADO	TIEMPO min.	AGUA I.	SAMCLEAN g.
6 bandejas / 7 bandejas	RÁPIDO	20	17	90
	BAJO	36	26	180
	MEDIO	52	37	270
	INTENSO	67	46	360

Hornos medianos:
10 bandejas / 11 bandejas



LAVADO	TIEMPO min.	AGUA I.	SAMCLEAN g.
RÁPIDO	20	17	130
BAJO	36	26	260
MEDIO	52	37	390
INTENSO	67	46	520

Hornos grandes:
16 bandejas / 20 bandejas



LAVADO	TIEMPO min.	AGUA I.	SAMCLEAN g.
RÁPIDO	20	17	180
BAJO	36	26	360
MEDIO	52	37	540
INTENSO	67	46	720

INICIO DEL CICLO DE LAVADO AUTOMÁTICO

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el iconoWASHING (Lavado)*.
- Preste especial atención al llenar los depósitos; durante esta operación es obligatorio el uso de guantes protectores. A continuación, cierre el compartimento de los cajetines hasta su tope mecánico para evitar que las piezas sobresalgan.

UTILICE SOLO SAMCLEAN Y SAMCAL PARA PARA LLENAR LOS DEPÓSITOS.



Seleccione:

La función *RINSING* (Enjuague) (solo agua sin productos químicos)

0



Uno de los lavados automáticos recomendados (rápido, suave, medio, intensivo)

0

El icono para cargar SAMClean en el circuito <u>(es obligatorio realizar un</u> <u>enjuaque después para eliminar el</u> <u>producto químico de la cámara de</u> <u>cocción</u>

0







INICIO DEL CICLO DE LAVADO AUTOMÁTICO

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el iconoWASHING (Lavado)
- Seleccione uno de los lavados automáticos recomendados



Espere a que finalice el ciclo o seleccione el icono STOP (Detener) si desea interrumpir el lavado que ya ha comenzado

STOP 🔳



- La pantalla de APERTURA DE LA PUERTA muestra que la temperatura es demasiado alta y es necesario enfriar el horno antes de iniciar el ciclo de lavado deseado
- El mensaje emergente muestra que hay que abrir la puerta si la temperatura es demasiado alta; cuando haya que cerrarla, aparecerá un nuevo mensaje.



INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS CICLOS DE LAVADO AUTOMÁTICO

La interrupción de un ciclo de lavado ya iniciado requiere un enjuague obligatorio de varios minutos para eliminar posibles restos de productos químicos.



Al final del ciclo especial para cargar el circuito del detergente es obligatorio un enjuague de 5 minutos para eliminar posibles restos de productos químicos.



Retire todos los accesorios del interior del horno antes de seleccionar un lavado automático.





INICIO DE UN CICLO ESPECIAL

En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono CYCLES (Ciclos)







 Seleccione uno de los ciclos especiales (consulte los apartados siguientes)

- La pantalla muestra un resumen de los parámetros del ciclo seleccionado.
- Seleccione el icono START (Empezar) para comenzar el ciclo, modifique los parámetros que desee o elija entre las otras opciones disponibles.

PARÁMETROS DE LOS CICLOS ESPECIALES

	REFRIGERACIÓN DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	V Vestima S	- 60 °C - 100 %						
PROOFING	CICLO DE FERMENTACIÓN	U Vestima S	30 °C 50 % 40 %						
	COCCIÓN AL VACÍO	U Ves ves	、 100 ℃ 70 %						
	COCCIÓN CON SONDA AL VACÍO	J J YES ALIMA	70 ℃ 100 % 70 %						
	REGENERACIÓN POR TIEMPO EN CÁMARA DE SECADO	U Vešima S	7 min 130 °C 0 % 80 %						
	REGENERACIÓN POR SONDA EN CÁMARA DE SECADO	A J VES MA S	65 °C 130 °C 0 % 70 %						
	REGENERACIÓN POR TIEMPO EN CÁMARA COMBI	U U Vešima S	1 min 120 °C 0 % 40 %	U Vestima	5 min 130 °C 30 % 70 %	Y	Г) Į ělima	1 min 140 °C 0 % 90 %	
	REGENERACIÓN POR SONDA EN CÁMARA COMBI	Vietima Vietima	1 min 120 °C 0 % 40 %	ך גנואא ענואא	65 °C 130 °C 30 % 70 %	Y	D I Žíma	1 min 140 °C 0 % 90 %	
REG TIME STEAM	REGENERACIÓN POR TIEMPO EN CÁMARA DE VAPOR	U Viếđima S	7 min 100 °C 100 % 100 %						
REG PROBE STEAN	REGENERACIÓN POR SONDA EN CÁMARA DE VAPOR	J J Yeş Mima	65 °C 100 °C 100 % 100 %					4	7



En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES.



El menú AJUSTES permite modificar algunas funciones del software. Consulte al departamento de servicio técnico para obtener información adicional específica.



MENÚ DE AJUSTES: ACTIVACIÓN DEL BLOQUEO DE RECETAS

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- Seleccione el icono *BLOCK* (Bloquear)
- i 🔨

La función de BLOQUEO DE RECETAS permite utilizar las recetas disponibles en la BASE DE DATOS, pero bloquea cualquier posible modificación y la adición de nuevas recetas.

- Escriba su CONTRASEÑA en el teclado
- Confirme la CONTRASEÑA pulsando la marca de verificación



- Seleccione el icono HABILITAR en RECIPE BLOCK (Bloqueo de recetas)
- CONTRASEÑA predeterminada: pass
- La barra azul del icono indica que el cambio se ha realizado correctamente
- Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.







MENÚ DE AJUSTES: AUMENTAR EL BRILLO

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- Seleccione el icono BRIGHTNESS (Brillo)



- Establezca el parámetro que desee con la SELECCIÓN DESPLEGABLE
- Cambio realizado correctamente





Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.



MENÚ DE AJUSTES: DESCARGAR DATOS DEL APPCC

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *HACCP* (APPCC)



- Seleccione el icono HABILITAR en ACTIVE AREA (Bloqueo de recetas)
- Establezca el día que desee con la SELECCIÓN DESPLEGABLE
- Inserte la memoria USB en su ranura específica y seleccione el icono GUARDAR para exportar los datos a la memoria USB



- Archivo(s) exportado(s) correctamente
- Retire la memoria USB
- Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.



La memoria USB debe estar vacía





MENÚ DE AJUSTES: CONFIGURACIÓN WIFI

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *WIFI* (APPCC)



- Sección bloqueada; póngase en contacto con el servicio técnico para obtener más información



MENÚ DE AJUSTES: SONIDOS

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *SOUNDS* (APPCC)



Seleccione el icono HABILITAR en el área ACTIVE (Activar) para modificar según sus preferencias



Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.



MENÚ DE AJUSTES: CAMBIO DE IDIOMA

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- Seleccione el icono LANGUAGES (Idiomas)



- ^{II} Seleccione el idioma que desee
- La marca de verificación verde indica que el cambio se ha realizado correctamente



5E LANGUAGE	15:32	0
ENGLISH EQUIS ITALIANO - I:: LIAN FRA ENCH ESPA NIISH		
ČESKÝ - CZECH		
POLSKI - POLISH		
ROMÂNĂ - ROMANIAN		
SLOVENSKÝ - SLOVAK		
MAGYAR - HUNGARIAN	~	
SLOVENSKÝ - SLOVAK MAGYAR - HUNGARIAN	ራ	



Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.



MENÚ DE AJUSTES: ACTUALIZACIONES SW

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- Seleccione el icono UPDATE (APPCC)



- Seleccione la opción disponible que desee
- Inserte la memoria USB en su ranura específica y seleccione el icono ACTIVAR *del ÁREA ACTIVA* para IMPORTAR/EXPORTAR archivos a/de la memoria USB.



- Archivo(s) exportado(s) correctamente
- Retire la memoria USB
- Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.



MENÚ DE AJUSTES: INFORMACIÓN

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *INFO* (APPCC)



La pantalla muestra los parámetros del software

Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.

INFO		08:
APP VERSION : v00.9	0 "Dec 11 2018"	
DATABASE VERSION PAI	RAMETERS : V.0.0 - 18/07/201	7
BOARD T002 VERSION BOARD T003 VERSION		



MENÚ DE AJUSTES: CONFIGURACIÓN DEL SERVICIO

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *SERVICE* (Servicio)



- Sección desbloqueada; póngase en contacto con el servicio técnico para obtener más información



MENÚ DE AJUSTES: OPCIONES DEL CALENTADOR

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *BOILER* (APPCC)

- La ventana emergente le indica si el calentador no está disponible en su horno; si lo está, le muestra las opciones disponibles
- Seleccione el icono ACTIVAR en el ÁREA ACTIVA para iniciar el lavado o vaciado del calentador según sus necesidades



- Seleccione el icono START (Empezar) para confirmar la selección
- Al final del lavado, la ventana emergente le indica que puede continuar con las demás operaciones



Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.







09:40

MENÚ DE AJUSTES: CAMBIAR FECHA Y HORA

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- Seleccione el icono DATE AND TIME (Fecha y hora).



Establezca los parámetros que desee con la SELECCIÓN DESPLEGABLE

Seleccione el icono GUARDAR para confirmar.

Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada.





MENÚ DE AJUSTES: OPCIONES DE NÚMERO DE NIVEL

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- Seleccione el icono LEVEL NO. (N.° de nivel)
 - La opción *LEVEL NO.* (N.° de nivel) muestra el número de niveles para cargar durante el ciclo especial TIME'S UP (Final sincronizado) y el ciclo especial COOK & GO (Inicio sincronizado).
- Seleccione el parámetro que desee
- La marca de verificación verde indica que el cambio se ha realizado correctamente
- Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada

Durante el ciclo especial TIME'S UP (Final sincronizado) y el ciclo especial COOK & GO (Inicio sincronizado) verá el nuevo parámetro modificado.







MENÚ DE AJUSTES: NUBE

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono *CLOUD* (APPCC)



- Sección desbloqueada; póngase en contacto con el servicio técnico para obtener más información



MENÚ DE AJUSTES: SAM CLIMA

- En la PANTALLA DE INICIO, seleccione el icono de AJUSTES
- □ Seleccione el icono SAM CLIMA

Seleccione el icono ACTIVAR en la primera ÁREA ACTIVA para desactivar la tecnología ambiental avanzada (Tecnología ACT)

0

Seleccione el icono ACTIVAR en la segunda ÁREA ACTIVA para iniciar el LAVADO DEL SISTEMA AMBIENTAL



- Seleccione el icono START (Empezar) para confirmar la selección
- Al final del lavado, la ventana emergente le indica que puede continuar con las demás operaciones

Seleccione el icono ATRÁS para volver a la pantalla anterior o el icono INICIO para volver a la pantalla predeterminada



09.24

(FTTING)



FS

15:10





Manuale di Istruzioni Forni Linea **TOUCH**



Indice

ALLARMI E WARNING	P.4
ACCENSIONE DISPLAY	P. 6
SCHERMATA PRINCIPALE	P. 7
COTTURA MANUALE	P.8
IMPOSTAZIONE COTTURA MANUALE	P.9
RICETTARIO	P. 23
CANCELLAZIONE RICETTE	P. 28
CICLO SPECIALE TIME'S UP	P. 30
CICLO SPECIALE COOK&GO	P. 35
CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO	P.41
CICLI SPECIALI	P.46
MENU IMPOSTAZIONI	P. 48



ESEMPIO DI

WARNING



Gli allarmi arrestano la funzione attiva del forno.

I warning non arrestano il forno, il pop-up suggerisce di intervenire prima possible alla risoluzione dell'anomalia



ESEMPIO DI ALLARME

CODICE WARNIN G	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
W01	Detergente insufficiente	Riempire il vano detergente dedicato
W02	Anticalcare insufficiente	Riempire il vano anticalcare dedicato
W04	Mancata lettura sonda cuore	Inserire sonda cuore. Le impostazioni che prevedono l'utilizzo della sonda cuore vengono disabilitate
W11	Eseguire lavaggio steamer	Eseguire un ciclo di lavaggio automatico del steamer (decalcificazione) il prima possibile. L'inadempienza può compromettere le performances di cottura e/o fare decadere la garanzia
W12	Fallito recupero cottura posticipata	Nessuna azione correttiva disponibile.
W13	Fallito recupero ricetta in corso	La ricetta non e più recuperabile Nessuna azione correttiva disponibile. La ricetta non è più recuperabile
W14	Cottura posticipata non disponibile	Riprovare o riavviare l'alimentazione elettrica del forno

ALLARMI E WARNING

CODICE ERRORE	COMUNICAZIONE SU DISPLAY	AZIONE
E01	Allarme mancanza acqua	Controllare le connessioni idriche e le relative pressioni. Pressione min 2 bar.
E02	Allarme temperature camera di cottura	Verificare termostato di sicurezza.
E03	Allarme temperatura motori	Contattare Service.
E04	Allarme temperatura steamer	Verificare termofusibile. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E05	Allarme superamento soglia massima temperatura camera di cottura	Contattare Service.
E06	Allarme mancata lettura sonda camera di cottura	Sonda temperatura camera di cottura (PT100) disconnessa o guasta.
E07	Allarme RPM motori	Contattare Service.
E08	Allarme scheda potenza (T002) danneggiata	Contattare Service.
E09	Allarme temperature massima schede nel vano tecnico	Verificare la ventilazione del vano tecnico.
E10	Allarme superamento soglia di lavoro temperature steamer	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E11	Allarme mancata lettura livello acqua steamer	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E12	Allarme mancata lettura sonda temperatura steamer	Sonda temperatura steamer (PT100) disconnessa o guasta. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E13	Allarme mancata lettura scarico steamer malfunzionamento valvola	Contattare Service. Il forno esclude lo steamer, utilizzando l'umidificazione diretta.
E14	Allarme scheda espansione steamer (T003) danneggiata	Contattare Service.
E15	Scheda T002 Firmware errato	Eseguire nuovo aggiornamento
E16	Scheda T003 Firmware errato	Eseguire nuovo aggiornamento.



SCHERMATA PRINCIPALE



COTTURA MANUALE



IMPOSTAZIONE COTTURA MANUALE

Selezionare l'icona MANUAL dalla schermata iniziale.





Procedere con le impostazioni descritte nei capitoli successivi


Selezionare l'icona PREHEAT





La funzione *PRERISCALDAMENTO* è opzionale. SAMMIC suggerisce di usare questa funzione al fine di migliorare sensibilmente i risultati della cottura



^{II} Impostare il parametro desiderato e:

Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE) O Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

La funzione *PRERISCALDAMENTO* può essere disattivata anche dopo l'avvio attraverso l'apertura della porta; alla chiusura della stessa il processo di cottura parte direttamente dalla *FASE 1*



SELEZIONE MODALITA' DI COTTURA

Selezionare la modalità di cottura desiderata tra:





Convezione ad aria secca

La cottura avviene in una camera secca dove l'umidità viene rimossa forzatamente e molto rapidamente, ideale ricreare le per condizioni idonee per grigliare, gratinare, friggere, rosolare. Indispensabile per le essicazioni

Combinata mista

La cottura avviene in una camera secca dove viene aggiunta umidità. combinazione la di queste due modalità favorisce il trasferimento termico, che avviene più velocemente, ideale inoltre per ridurre i cali peso preservando le proprietà organolettiche ed aumentandola qualità del risultato finale della cottura stessa. Indicato per la carne e pesce ma anche per i prodotti lievitati e/o surgelati

Vapore

La cottura avviene in una camera satura di vapore ricreando le condizioni delle cotture tradizionali per ebollizione ad immersione, salvaguardando però la

perdita dei principi nutrizionali

IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO O SONDA CUORE

Selezionare l'icona TEMPO per impostare i minuti del processo di cottura

0

Selezionare l'icona SONDA CUORE per impostare la temperatura interna di raggiungimento cottura

Selezionare l'area attiva per impostare il parametro desiderato

Impostare il parametro desiderato e:

Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

0

ОК

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE) MEHEAT + HOLD 00:00 180°C 00% 100% START (>) \Diamond





IMPOSTAZIONE MODALITA' TEMPO O CICLO SPECIALE DELTA T

L Selezionare l'icona TERMOMETRO per impostare i gradi del processo di cottura

0

Selezionare l'icona DELTA T per impostare il valore di DELTA Т desiderato •

La funzione DELTA T è vincolata alla modalità d'uso mediante la sonda cuore

Selezionare l'area attiva per impostare il parametro desiderato



Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

0

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

ОК







 Selezionare l'area attiva per impostare il parametro desiderato



SAMCLIMA consente di gestire la percentuale di umidità nel processo di cottura

Impostare il parametro desiderato e:

0

Confermare il valore sele (CONFERMA SELEZIONE)

selezionato

ок

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

x



La percentuale di umidità selezionata è facilmente visibile anche sulla *SAMBAR* con i colori rosso & blu





IT





I camini di espulsione umidità sono regolati automaticamente dal forno (AUTO), in caso di necessità possono anche essere aperti e/o chiusi manualmente selezionando l'area con dicitura MANUAL



- Selezionare l'icona AUTO per attivare la modalità automatica
- Selezionare l'icona MANUAL per attivare la modalità manuale: lo stato di apertura/chiusura dei camini per l'espulsione dell'umidità è ora gestito manualmente (default in stato di chiusura)
- Selezionare l'icona VALVOLA per cambiare lo stato di apertura/chiusura a seconda delle proprie esigenze

Il passaggio dalla modalità AUTOMATICA a quella MANUALE potrebbe compromettere la cottura, peggiorandone sensibilmente i risultati finali





IVIANUA



REGOLAZIONE VELOCITA' DI VENTILAZIONE E FUNZIONE PULSE

х

- Selezionare l'area attiva SAMCLIMA per impostare il parametro desiderato
- Impostare il parametro desiderato e:

Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

0

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

Tutte le velocità eseguono una inversione automatica del flusso di ventilazione, al fine di garantire omogeneità di cottura (AUTO)



- Le velocità pulsate ricreano le condizioni di cottura di un ambiente statico: sono ideali per le cotture leggere e delicate e/o per le lunghe cotture che non devono essere esposte ad una ventilazione troppo aggressiva
- Per attivare la funzione PULSE, selezionare l'area attiva sulla dicitura PULSE
- La dicitura PULSE si colora di rosso, la modifica è avvenuta con successo
- Per ritornare alla normale funzionalità è sufficiente selezionare la dicitura relativa AUTO

Il passaggio dalla funzione di ventilazione AUTOMATICA a quella PULSE potrebbe compromettere le performances di estrazione dell'umidità e/o le tempistiche totali della cottura AUTO



AGGIUNTA FASE DI COTTURA

Selezionare l'icona AGGIUNGI FASE e ripeti le impostazioni descritte precedentemente a seconda delle proprie esigenze







Il passaggio da una fase all'altra durante la cottura avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico

ATTIVAZIONE CICLO DI MANTENIMENTO

Selezionare l'icona MANTENIMENTO



L'attivazione del ciclo di mantenimento avviene automaticamente alla fine dell'ultima fase di cottura impostata. Il ciclo ricrea le condizioni climatiche ideali per il mantenimento del cibo cotto ad una 70°c temperatura di con una percentuale di umidità del 30%. Al termine del mantenimento la funzione deve essere spenta manualmente attraverso l'icona STOP



Dopo aver impostato tutti i parametri desiderati, selezionare l'icona START per avviare il processo di cottura

START 🕞



Prima dell'avvio del processo di cottura è inoltre possibile selezionare una delle altre opzioni presenti sull'area sottostante all'icona START, che rispettivamente sono: RAFFREDDAMENTO RAPIDO, TORNA INDIETRO, TORNA ALLA SCHERMATA INIZIALE, SALVA RICETTA, AZZERA SCHERMATA

INTERRUZIONE PROCESSO DI COTTURA

Durante la cottura è possibile interrompere il funzionamento selezionando l'icona STOP



La fine del processo di cottura è segnalato da un avviso acustico





AUTO

18

B

ÎH MANUAL

W

0

I

 \Diamond

\$

1

IIII

180°C

00%

100%

STAOT (>)

Una pressione prolungata (4 secondi) dell'icona START apre la schermata per programmare l'avvio posticipato.



- Facendo scorrere le ore e/o i minuti , è possibile selezionare l'orario di avvio della cottura. Confermare selezionando l'icona START.
- Il display lampeggerà mostrando l'orario di avvio della cottura.
- Al primo raggiungimento dell'orario scelto, la ricetta impostata si avvia.
- Durante il tempo di attesa è possibile interrompere la funzione di avvio posticipato selezionando l'icona STOP.

i

La funzione di avvio posticipato deve essere usata in ottemperanza alle *norme e le direttive locali e nazionali relative alla manipolazione degli alimenti e al funzionamento degli strumenti di cottura professionali.*

Il Produttore si solleva da ogni responsabilità in merito all'utilizzo improprio di questa funzione.



L'avvio posticipato è possibile per un massimo di 23.59 ore.

La funzione Preheating non è disponibile nelle cotture posticipate.

In caso di black-out, al momento del riavvio se non sarà stato già superato l'orario di avvio, il forno ripristinerà la schermata di prenotazione ricetta posticipata.





Una volta avviata la ricetta, premendo sull'icona della fase corrente, è possibile avere un riepilogo della ricetta in corso



- La schermata di riepilogo permette di visualizzare il tempo rimanente della fase corrente e le fasi successive.
- I valori delle fasi successive sono modificabili, la fase corrente non è modificabile da schermata di riepilogo
- Premendo le icone si possono scorrere le fasi.
- L'icona C chiude la schermata di riepilogo senza salvare le modifiche eseguite
- L'icona chiude la schermata di riepilogo salvando tutte le modifiche eseguite.





- In caso di interruzione di corrente durante una ricetta in funzione, il forno memorizza il momento in cui viene interrotta
- Al primo riavvio, il forno mostrerà l'INFO POP UP per avvisare riguardo la durata del black-out, fino a quando non verrà eliminato cliccando su di esso
- Successivamente all'INFO POP UP apparirà la schermata di riepilogo della ricetta interrotta;
- L'icona C chiude la schermata di riepilogo, elimina la ricetta recuperata e porta alla schermata di Stand-by
- L'icona avvia la ricetta interrotta incluse le eventuali modifiche eseguite.





i

La schermata di riepilogo mostra in grigio le fasi passate e la fase corrente, le fasi seguenti sono visualizzate in nero.

Le fasi in grigio sono in sola lettura e non modificabili; i valori delle fasi in nero sono modificabili.

I valori della fase corrente sono modificabili dalla schermata principale, dopo l'avvio della ricetta.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SULLA MODALITA' DI COTTURA MANUALE

Ð

Il passaggio da una fase all'altra durante la cottura avviene automaticamente ed è segnalato da un avviso acustico



Durante la cottura selezionare le icone sulla parte SX/DX di un parametro per modificarne istantaneamente il valore in tempo reale



Selezionare l'icona *LAMP* per attivare/disattivare l'illuminazione all'interno della camera di cottura. SAMMIC suggerisce la disattivazione quando non è strettamente necessario monitorare visivamente la cottura

Al termine del processo di cottura, contemporaneamente alla segnalazione acustica, vengono visualizzate le opzioni disponibili di termine cottura







Selezionare dalla schermata iniziale l'icona RICETTE







La modalità RICETTE consente l'accesso e le modifiche alle ricette salvate precedentemente nei database SAMSRECIPES e/o MY RECIPES.

■ Procedere:

Selezionando una ricetta dal database SAMRECIPES

0

Selezionando una ricetta dal database *MY RECIPES.*

MY RECIPES



SAMRECIPES contiene le ricette aziendali preimpostate nel forno; MY RECIPES contiene le ricette personalizzabili dall'utente finale



SELEZIONARE UNA RICETTA DAL DATABASE SAMRECIPES

Selezionare l'icona della categoria prodotto desiderata

Le categorie prodotti possono essere similari sia per il database SAMRECIPES che sul database MY RECIPES: accertarsi di ricercare la ricetta nel database corretto

- Cercare all'interno della categoria selezionata la ricetta desiderata usando la gesture SCROLLING SELECTION
- Selezionare la ricetta desiderata

Selezionare l'icona START per avviare la cottura 0



Modificare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze come descritto precedentemente

0

Selezionare l'icona SALVA per copiare ed incollare la ricetta nel database MY RECIPES.









SELEZIONARE UNA RICETTA DAL DATABASE MY RECIPES

Selezionare l'icona MY RECIPES

Le categorie prodotti possono essere similari sia per il database SAMRECIPES che sul database MY RECIPES; accertarsi di ricercare la ricetta nel database corretto

- Seleziona la categoria prodotto desiderata
- Cercare all'interno della categoria selezionata la ricetta desiderata usando la gesture SCROLLING SELECTION
- Selezionare la ricetta desiderata



0



Modificare le impostazioni a seconda delle proprie esigenze come descritto precedentemente



Selezionare l'icona *SALVA* per copiare ed incollare la ricetta nel database MY RECIPES.





5

12:14



SALVATAGGIO DI UNA RICETTA SUL DATABASE MY RECIPES

- П Una volta impostati i parametri desiderati del processo di cottura selezionare l'icona SALVA
- □ Selezionare l'area attiva *RECIPE NAME* per inserire il titolo della ricetta
 - L'inserimento di un titolo è obbligatorio al fine di un corretto salvataggio nel database. Non possono essere memorizzate due ricette con lo stesso titolo nel database MY RECIPES (il salvataggio viene interrotto alla fase finale sull'icona SALVA)
- □ Scrivere il nome della ricetta e poi l'icona selezionare ABBASSA TASTIERA prima di passare alla fase successiva
- Associare la ricetta ad una delle categorie prodotto disponibili
- Selezionare l'icona S terminare l'operazione



-

Una volta memorizzata la ricetta il display visualizza le impostazioni inserite e è possibile:

avviare la cottura selezionando l'icona START

0

START (>)

Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INI7IAI F





IT

FUNZIONE SPECIALE CLICK&SHARE

Una volta impostati i parametri desiderati del processo di cottura, il display visualizza la schermata di inserimento titolo ricetta: in questo momento inserire una USB contenente la immagine personalizzata di copertina (leggere le specifiche sotto di risoluzione)



- - La chiave USB deve contenere SOLO il file immagine da trasferire, che deve rispettare le seguenti caratteristiche: Nome immagine: recipe Formato immagine: png Dimensioni immagine: 206x150 (pixel)



Il display visualizza la nuova immagine di salvataggio caricata dalla USB, che sostituisce quella di default

🔋 recipe

File PNG

5 KB

Terminare l'operazione selezionando l'icona SALVA



CANCELLAZIONE RICETTE DAL DATABASE MY RECIPES

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona RICETTE
- □ Selezionare l'icona *MY RECIPES*

- Selezionare la categoria desiderata
- Mantenere selezionata (3 sec) la ricetta da eliminare



Mantenere selezionata (3 sec) la CROCE NERA DI CANCELLAZIONE visualizzata in alto a DX della ricetta

 \otimes



Al termine della cancellazione il pop-up visualizza il buon esito dell'operazione







RICERCA RICETTA DAL DATABASE MY RECIPES

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona RICETTE
- Selezionare l'area attiva SEARCH nella parte superiore del display



- Scrivere il nome della ricetta
- Le ricette compatibili con il testo digitato vengono visualizzate nel display
- Selezionare la ricetta desiderata tra quelle proposte







Le icone sulla parte DX del display indicano l'appartenenza del DATABASE originaria

MY RECIPES



Selezionare l'icona START per avviare la cottura

0



Selezionare une delle altre icone sulla parte inferiore del display per procedere con le altre opzioni disponibili

🗱 🗅 🗘 🖺



CICLO SPECIALE TIME'S UP

Selezionare dalla schermata iniziale l'icona TIME'S UP.

TIME'S UP	
_	



Il ciclo speciale *TIME'S UP* consente di sincronizzare (il termine della cottura) differenti cotture (compatibili con la stessa tecnica di cottura) con lo stesso orario di fine cottura



- Procedere selezionando:
- ^{II} Una tecnica di cottura pre-impostata

0

Aggiungere la funzione PRERISCALDAMENTO in aggiunta alle impostazioni successive

0

Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura sincronizzata

SUCCESIVAMENTE

Selezionare l'icona NEXT per il passaggio alla fase successiva





PARAMETRI DELLE TECNICHE DI COTTURA PRE-IMPOSTATE



Selezionare una tecnica di cottura preimpostata

0

Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura sincronizzata

SUCCESSIVAMENTE

Selezionare l'icona NEXT per il passaggio alla fase successiva

0

NEXT 🕟

Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INIZIALE





AVVIO DEL CICLO SPECIALE TIME'S UP

Selezionare una tecnica di cottura preimpostata

0

Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura sincronizzata

SUCCESSIVAMENTE

Selezionare l'icona NEXT per il passaggio alla fase successiva

0

- Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INIZIALE
- Selezionare uno dei livelli disponibili e procedere con l'inserimento dei parametri

Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante la cottura sincronizzata

Selezionare l'icona TEMPO per impostare le tempistiche di cottura come descritto nei capitoli successivi







AVVIO DL CICLO SPECIALE TIME'S UP CON TIMER MANUALE

- Selezionare TEMPO l'icona ed impostare i minuti di cottura desiderati: Confermare selezionato il valore (CONFERMA SELEZIONE) ОК \cap Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)
- Una volta impostati i parametri desiderati nei differenti livelli. il display visualizza il riassunto delle cotture sincronizzate
- П Selezionare l'icona START per il passaggio alla fase successiva
- Attendere la preparazione dell'ambiente impostato per la cottura sincronizzata (se attivata la funzione di preriscaldamento)
- Γ Il display visualizza la teglia da inserire nel rispettivo livello di cottura
- Inserire la teglia suggerita dal display, alla chiusura della porta il conto alla rovescia per la cottura sincronizzata è realmente attivo
- Durante la cottura sincronizzata, il display visualizza il riassunto delle cotture sincronizzate
- Inserire le altre teglie suggerite nei rispettivi livelli di cottura guando il display lo visualizza con il pop-up (inserire teglia n.1, n.2, n.3, etc..)
- Dopo l'inserimento di tutte le teglie nei rispettivi livelli. attendere il termine della cottura sincronizzata
- Al termine della cottura, rimuovere tutte le teglie dai rispettivi livelli e procedere con il servizio sincronizzato













00.08

A

□ Selezionare l'icona CROCE ROSSA nella parte destra della barra rossa per parametro/timer cancellare il impostato



Il tempo residuo per il servizio (il termine sincronizzato delle cotture impostate) viene visualizzato nella CLOCHE





IT

CICLO SPECIALE COOK&GO

Selezionare dalla schermata iniziale l'icona COOK&GO.





Il ciclo speciale *COOK&GO* consente di impostare differenti cotture simultaneamente (compatibili con la stessa tecnica di cottura) con caricamenti nei rispettivi livelli differiti



- Procedere selezionando:
- ^{II} Una tecnica di cottura pre-impostata

0

Aggiungere la funzione PRERISCALDAMENTO in aggiunta alle impostazioni successive

0

Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per la cottura simultanea

SUCCESSIVAMENTE

Selezionare l'icona START per il passaggio alla fase successiva





PARAMETRI DELLE TECNICHE DI COTTURA PRE-IMPOSTATE



Selezionare una tecnica di cottura preimpostata

0

Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per le cotture simultanee

SUCCESSIVAMENTE

Selezionare l'icona START per il passaggio alla fase successiva

0

START 🕞

Tornare alla schermata iniziale selezionando l'icona SCHERMATA INIZIALE



AVVIO DEL CICLO SPECIALE COOK&GO

Selezionare una tecnica di cottura preimpostata

 \cap

Procedere con l'inserimento manuale dei parametri per le cotture simultanee SUCCESSIVAMENTE

Tornare alla schermata iniziale **SCHERMATA** selezionando l'icona INIZIALE

- START (>)
- \cap ^D Selezionare l'icona START per avviare la cotture simultanee
- Attendere preparazione la dell'ambiente impostato per le cotture simultanee (se attivata la funzione di preriscaldamento)
- Inserire la teglia desiderata, alla chiusura della porta selezionare l'icona + sul rispettivo livello appena caricato ed impostare il parametro/timer desiderato

Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee

□ Selezionare l'icona TEMPO per impostare le tempistiche di cottura come descritto nei capitoli successivi

 \cap



^{II} Selezionare l'icona SONDA CUORE per impostare la temperatura interna di raggiungimento cottura come descritto nei capitoli successivi





соокабо

00%



AVVIO DEL CICLO SPECIALE COOK&GO CON TIMER MANUALE

Selezionare l'icona TEMPO ed impostare minuti di cottura i desiderati: Confermare selezionato il valore (CONFERMA SELEZIONE) 0 ОК Chiudere il pop-up

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

- Confermata la selezione, il display visualizza il parametro inserito nella barra rossa del rispettivo livello caricato
- Selezionare l'icona + per impostare ulteriori parametri/timers e ripetere l'operazione descritta in questo capitolo
- Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee
- Durante la cottura, il display visualizza il riassunto delle cotture simultanee
- Selezionare l'icona STOP per interrompere il ciclo speciale COOK&GO
 STOP •
- Rimuovere le teglie caricate precedentemente in base all'ordine visualizzato nel pop-up (rimuovere teglia n.1, n.2, n.3, etc..)
- E' possibile ricaricare sugli stessi livelli infinite volte diversi parametri/timers
- Al termine delle cotture simultanee, interrompere manualmente il ciclo speciale COOK&GO selezionando l'icona STOP

STOP



100°C







A 100%

1009

IT



AVVIO DEL CICLO SPECIALE COOK&GO CON SONDA CUORE

 Selezionare l'icona SONDA CUORE ed impostare la temperatura interna di raggiungimento cottura: Confermare il valore selezionato (CONFERMA SELEZIONE)

Chiudere il pop-up (CHIUDI SELEZIONE)

- ок х
- Confermata la selezione, il display visualizza il parametro inserito nella barra rossa del rispettivo livello caricato
- Selezionare l'icona + per impostare ulteriori parametri/timers e ripetere l'operazione descritta in questo capitolo
- Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee
- Durante la cottura, il display visualizza il riassunto delle cotture simultanee
- Selezionare l'icona STOP per interrompere il ciclo speciale COOK&GO
 STOP •

Rimuovere le teglie caricate precedentemente in base all'ordine visualizzato nel pop-up (rimuovere teglia n.1, n.2, n.3, etc..)

- E' possibile ricaricare sugli stessi livelli infinite volte diversi parametri/timers
- Al termine delle cotture simultanee, interrompere manualmente il ciclo speciale COOK&GO selezionando l'icona STOP













E' possibile impostare contemporaneamente la modalità *TEMPO* (*TIMER*) e la modalità *SONDA CUORE* (solo un parametro alla volta per la modalità *SONDA CUORE*)



Nella barra rossa del rispettivo livello caricato viene visualizzato il tempo residuo di cottura se impostata la modalità *TIMER*, oppure il valore istantaneo di temperatura interna se impostata la modalità *SONDA CUORE*



Selezionando le icone ai lati della barra rossa è possibile ridurre, incrementare e/o cancellare il parametro del rispettivo livello caricato



Il numero dei livelli indicati sulla parte SX del display indica la posizione di caricamento della teglia durante le cotture simultanee



00:

CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO



CONSUMI DEI CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

6 teglie / / teglie RAPIDO 20 17 90	orni medio piccoli dimensioni:	TIPO	TEMPO min.	ACQUA lt.	SAMCLEAN gr.
	b teglie / / teglie	RAPIDO	20	17	90
LEGGERO 36 26 180		LEGGERO	36	26	180
MEDIO 52 37 270		MEDIO	52	37	270
INTENSO 67 46 360		INTENSO	67	46	360

 Forni medio piccoli dimensioni: 10 teglie / 11 teglie



TIPO	TEMPO min.	ACQUA lt.	SAMCLEAN gr.
RAPIDO	20	17	130
LEGGERO	36	26	260
MEDIO	52	37	390
INTENSO	67	46	520

Forni carrellati:
16 teglie / 20 teglie



TIPO	TEMPO min.	ACQUA lt.	SAMCLEAN gr.
RAPIDO	20	17	180
LEGGERO	36	26	360
MEDIO	52	37	540
INTENSO	67	46	720

AVVIO DI UN CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona LAVAGGI*
- Prestare molta attenzione nel riempire i box detergenti con i liquidi. Durante le operazioni di riempimento è d'obbligo l'uso dei guanti di protezione. Terminate le operazioni di riempimento riportare il/i Box detergenti nel loro alloggiamento originario di chiusura e non lasciarlo sporgente
- USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI



 Procedere selezionando: Il ciclo di *RISCIACQUO* (solo acqua senza uso di prodotti chimici) O

Uno dei cicli di lavaggio automatici pre-impostati (rapido, leggero, medio, intenso)

O La funzione *CARICAMENTO PRODOTTI CHIMICI NEL CIRCUITO* (è obbligatorio successivamente avviare di un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura) *O*

Selezionare le icone TORNA INDIETRO/SCHERMATA INIZIALE per tornare alla scherma iniziale





AVVIO DI UN CICLO DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

STOP

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona LAVAGGI
- Uno dei cicli di lavaggio automatici pre-impostati



Attendere il completamento del lavaggio automatico avviato o selezionare l'icona STOP per interrompere il ciclo durante la sua esecuzione



Dopo l'interruzione forzata di un qualsiasi lavaggio automatico è obbligatorio avviare un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura

- Il messaggio di APERTURA PORTA indica che la temperatura è troppo elevata ed è pertanto necessario aprire la porta per un raffreddamento rapido (il successivo avvio del raffreddamento avviene automaticamente)
- Raggiunta la temperatura di sicurezza il display indica di chiudere la porta precedentemente aperta (il successivo avvio del lavaggio avviene automaticamente)





INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUI CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICO DEL FORNO

Dopo l'interruzione forzata di un qualsiasi lavaggio automatico è obbligatorio avviare un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura



Dopo l'avvio di un ciclo di CARICAMENTO PRODOTTI CHIMICI NEL CIRCUITO è obbligatorio avviare un ciclo di risciacquo per la rimozione dei prodotti chimici in camera di cottura



Rimuovere qualsiasi accessorio dal forno prima di avviare un ciclo di lavaggio automatico




CICLI SPECIALI

Selezionare dalla schermata iniziale l'icona CICLI SPECIALI



- □ Selezionare uno dei CICLI SPECIALI pre-impostati descritti nei capitoli successivi
- Il display visualizza i parametri del ciclo selezionato



Procedere selezionando:

^{II} Selezionare l'icona START per avviare il ciclo desiderato 0



- ^{II} Procedere con l'inserimento manuale dei parametri di modifica desiderati O
- Selezionare una delle altre icone sulla parte inferiore del display per procedere altre con le opzioni disponibili

B



PARAMETRI DEI CICLI SPECIALI PRE-IMPOSTATI

	RAFFREDDAMENTO RAPIDO CAMERA DI COTTURA	© -			
PROOFING	CICLO DI LIEVITAZIONE	(Ŭ) ■ 30°c VELIMA 50% (E) ● 40%			
	COTTURA SOTTOVUOTO	Ŭ ↓ 70°C ^{VEŽIMA} 100% ☞ 70%			
	COTTURA SOTTOVUOTO IN SONDA	Л 170°с Чёлма 100% Э 70%			
	RIGENERAZIONE A SECCO A TEMPO	 ○ 7 ' ↓ 130°c ¥ĔIMA 0% ● 80% 			
	RIGENERAZIONE A SECCO IN SONDA				
	RIGENERAZIONE COMBI A TEMPO	 ↓ 1 20°c ¥šíma 0% ◆ 40% 	() 13 YESIMA 3 () () 7	5 ' 0 °c) %) %	 ↓ 1 40 °c ¥EIMA 0 % ◆ 90 %
	RIGENERAZIONE COMBI IN SONDA	 ↓ 1 2 0 °c všima 0 % ◆ 4 0 % 	Я 6 І 13 Чёлыа 30 Э 70	5 °c 0 °c 0 % 0 %	() 1 ' ↓ 1 4 0 °c vesima 0 % ♀ 90 %
REG TIME STEAM	RIGENERAZIONE VAPORE A TEMPO	 ○ 7 ' ↓ 100°c YELIMA 100% ③ 100% 			
REG PROBE STEAN	RIGENERAZIONE VAPORE IN SONDA	 ↓ 65°c ↓ 100°c ∀ELIMA 100% ◆ 100% 			47

MENU' IMPOSTAZIONI



Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI



Il menù impostazioni consente di modificare alcuni parametri del SW e/o sull'utilizzo dell'unità di cottura; consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche tecniche/funzionali



MENU' IMPOSTAZIONI: ATTIVAZIONE BLOCCO RICETTE

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l' icona BLOCCO
- i

La funzione BLOCCO RICETTE consente l'uso delle ricette memorizzate nei database ma impedisce la memorizzazione di nuove ricette

- Inserire la PASSWORD di sblocco
- Confermare la password selezionando il SEGNO DI SPUNTA
- ^{II} Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE*
 - Default PASSWORD: pass
- L'attivazione della funzione è indicata dal colore BLU nella icona di ATTIVAZIONE
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale





()





MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE LUMINOSITA'

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona LUMINOSITA'



IT

11 26

100%

ଜ

- Selezionare il parametro desiderato usando la gesture SCROLLING SELECTION
- Modifica eseguita con successo



Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



MENU' IMPOSTAZIONI: ESPORTAZIONE DATI HACCP

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- □ Selezionare l'icona HACCP



11:45 HACCE

- Selezionare l'icona di *ATTIVAZIONE*
- Selezionare la data desiderata usando la gesture SCROLLING SELECTION
- Inserire una USB nell'apposito alloggiamento
- Selezionare l'icona SALVA per esportare i dati nella chiave USB

насср

- Il pop-up visualizza che il trasferimento è completato
- Rimuovere la chiave USB
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



La chiave USB deve essere vuota





11.48



MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE WIFI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona WIFI
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



Sezione attualmente bloccata, consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche





MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE SUONI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona SUONI



Selezionare l'icona di ATTIVAZIONE per abilitare e/o disabilitare tutti i suoni del forno



Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



MENU' IMPOSTAZIONI: CAMBIO LINGUA

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona LINGUA



- Selezionare la lingua desiderata
- Il segno di spunta verde indica che la modifica è stata effettuata con successo

SE LANGUAGE	15:32	CHOO:	SE LANGUA
			ENGLIS
ITALIANO - III LIAN			ITALIA
FRA D ENCH			FRANÇ
ESPA J ANISH			ESPAÑ
DEUTSCH - GERMAN			DEUTS
ČESKÝ - CZECH			ČESKÝ
POLSKI - POLISH			POLSK
ROMÂNĂ - ROMANIAN			ROMÂN
SLOVENSKÝ - SLOVAK			SLOVE
MAGYAR - HUNGARIAN	~	5	MAGYA

снос

∍

IOSE LANGUAGE	15 39
ENGLISH - ENGLISH	1
ITALIANO - ITALIAN	
FRANÇAIS - FRENCH	
ESPAÑOL - SPANISH	
DEUTSCH - GERMAN	
ČESKÝ - CZECH	
POLSKI - POLISH	
ROMÂNĂ - ROMANIAN	
SLOVENSKÝ - SLOVAK	
MAGYAR - HUNGARIAN	
1	ŝ

Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



MENU' IMPOSTAZIONI: RICETTE

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona *RICETTE*



- Selezionare una tra le opzioni disponibili
- Inserire una chiave USB nell'alloggiamento dedicato
- Selezionare l'icona di ATTIVAZIONE per il trasferimento dei file da USB a forno e/o viceversa



- Il pop-up visualizza che il trasferimento è completato
- Rimuovere la chiave USB
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



MENU' IMPOSTAZIONI: INFO

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- □ Selezionare l'icona *INFO*



Il display visualizza le informazioni SW dedicate ed i relativi parametri di settaggio

Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale





MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE FUNZIONALITA' SERVICE

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- □ Selezionare l'icona SERVICE
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



Sezione attualmente bloccata, consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche





MENU' IMPOSTAZIONI: OPZIONI BOILER

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- □ Selezionare l'icona BOILER

- Un pop-up di avviso visualizza se questo accessorio non è presente per il vs modello di forno
- Selezionare l'icona di ATTIVAZIONE per avviare l'operazione desiderata tra quelle disponibili



USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI

- Selezionare l'icona START per avviare il ciclo di lavaggio boiler/scarico boiler
- Al termine il pop-up visualizza che il ciclo avviato è stato completato e si può procedere con altre operazioni



Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale







IT

MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONE DATA ED ORA

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona DATA ED ORA



Selezionare il parametro desiderato usando la gesture SCROLLING SELECTION

- Selezionare l'icona SALVA per confermare la modifica
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale





MENU' IMPOSTAZIONI: REGOLAZIONI N. LIVELLI

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- □ Selezionare l'icona N. LIVELLI
- i

L'opzione *N. LIVELLI* visualizza il numero dei livelli durante i cicli speciali *TIME'S UP* e *COOK&GO*

- ^{II} Selezionare il parametro desiderato
- Il segno di spunta verde indica che la modifica è stata effettuata con successo
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale
- Durante l'utilizzo dei cicli speciali TIME'S UP e COOK&GO viene visualizzata la nuova griglia con le modifiche apportate







MENU' IMPOSTAZIONI: CLOUD

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- Selezionare l'icona CLOUD
- Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale



Sezione attualmente bloccata, consultare il vs centro di assistenza tecnica autorizzato per ulteriori specifiche





MENU' IMPOSTAZIONI: SAMCLIMA

- Selezionare dalla schermata iniziale l'icona IMPOSTAZIONI
- □ Selezionare l'icona SAM CLIMA



09.24

(FTTING)

- Selezionare l'icona ATTIVAZIONE nella prima area attiva per disabilitare la tecnologia Advanced Clima Technology
- Selezionare l'icona di ATTIVAZIONE nella seconda area attiva per avviare un lavaggio automatico del circuito dedicato



USARE SOLO PRODOTTI SAMCLEAN E SAMCAL PER I CICLI DI LAVAGGIO AUTOMATICI

- Selezionare l'icona START per avviare il ciclo di lavaggio del circuito dedicato
- Al termine il pop-up visualizza che il ciclo avviato è stato completato e si può procedere con altre operazioni



Selezionare l'icona TORNA INDIETRO per tornare alla schermata precedente o selezionare l'icona SCHERMATA INIZIALE per tornare alla schermata iniziale





IT

40.45





Manual de instruções dos fornos **TOUCHLINE**



Índice

ALARMES E AVISOS	P.4
LIGAR O ECRÃ	P. 6
ECRÃ INICIAL	P. 7
COZEDURA MANUAL	P.8
DEFINIÇÃO DE COZEDURA MANUAL	P. 9
INICIAR MODO DE LIVRO DE RECEITAS	P. 20
ELIMINAR RECEITA	P. 25
INICIAR CICLO ESPECIAL TIME'S UP (Tempo esgotado)	P. 27
INICIAR CICLO ESPECIAL COOK&GO	P. 34
INICIAR CICLO DE LAVAGEM AUTOMÁTICA	P. 38
INICIAR CICLO ESPECIAL	P. 43
DEFINIÇÕES DO MENU	P. 45



ALARMES E AVISOS

EXEMPLO DE

AVISO



Os erros bloqueiam a função ativa do forno

Os avisos não bloqueiam o forno, mas indicam uma anomalia que tem de ser resolvida o mais rapidamente possível.



EXEMPLO DE ALARME

CÓDIGO DE AVISO	COMUNICAÇÃO NO ECRÃ	AÇÃO
W01	Detergente baixo	Encha o recipiente do detergente.
W02	Calcário baixo	Encha o recipiente do calcário.
W04	Falha na leitura da sonda de cozedura	Insira a sonda de cozedura.
W11	Executar lavagem do vaporizador	Execute, assim que possível, um ciclo de lavagem automática do vaporizador (descalcificação). O incumprimento pode comprometer o desempenho da cozedura e/ou anular a garantia
W12	Falha ao recuperar a cozedura programada	Não há ação corretiva disponível. A receita já não pode ser recuperada
W13	Falha na recuperação da receita em curso	Não há ação corretiva disponível. A receita já não pode ser recuperada
W14	Receita programada não disponível	Tente novamente ou reinicie a alimentação elétrica do forno

ALARMES E AVISOS

CÓDIGO DE ERRO	MENSAGEM DO ECRÃ	AÇÃO
E01	Alarme de falta de água	Verifique as ligações e a pressão da água.
		Pressão mínima de 2 bar.
E02	Alarme de temperatura da câmara de cozedura	Verifique o termóstato de segurança.
E03	Alarme de temperatura do motor	Contacte o serviço de assistência técnica.
E04	Alarme de temperatura do vaporizador	Verifique o fusível térmico. O forno exclui o vaporizador, utilizando humidificação direta.
E05	Alarme de excedência da temperatura máxima da câmara de cozedura	Contacte o serviço de assistência técnica.
E06	Alarme de falha de leitura da sonda da câmara de cozedura	Sonda de temperatura da câmara de cozedura (PT100) desligada ou com defeito.
E07	Alarme de RPM do motor	Contacte o serviço de assistência técnica.
E08	Alarme de placa de potência (T002) danificada	Contacte o serviço de assistência técnica.
E09	Alarme de temperatura máxima da placa no compartimento técnico	Verifique a ventilação do compartimento técnico.
	Alarma da aveadância da limita da tamparatura da	Contacte o serviço de assistência técnica.
E10	vaporizador	O forno exclui o vaporizador, utilizando humidificação direta.
		Contacte o serviço de assistência técnica.
E11	Alarme de falha de leitura do nível de água do vaporizador	O forno exclui o vaporizador, utilizando humidificação direta.
E12	Alarme de falha de leitura da sonda de temperatura do vaporizador	Sonda de temperatura do vaporizador (PT100) desligada ou com defeito. O forno exclui o vaporizador, utilizando humidificação direta.
	Alarmo do falha na loitura da docearga do	Contacte o serviço de assistência técnica.
E13	vaporizador, mau funcionamento da válvula.	O forno exclui o vaporizador, utilizando humidificação direta.
E14	Alarme de placa de expansão do vaporizador danificada (T003)	Contacte o serviço de assistência técnica.
E15	Firmware da placa T002 incorreto	Efetue uma nova atualização de todas as placas.
E16	Firmware da placa T003 incorreto	Efetue uma nova atualização de todas as placas.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO: ECRÃ INICIAL



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO: COZEDURA MANUAL



DEFINIÇÃO DE COZEDURA MANUAL

Selecione o ícone MANUAL no ECRÃ INICIAL.





Proceda com a definição conforme descrito nas páginas seguintes.



LIGAR O MODO DE PRÉ-AQUECIMENTO

Selecione o ícone PREHEAT (Préaquecimento).



A função *PREHEAT* (Pré-aquecimento) é opcional e é possível não a utilizar. A SAMMIC sugere a utilização desta função para melhorar consideravelmente o desempenho da cozedura.



Defina o parâmetro desejado e:



pode ser desativado após o *arranque* através da abertura da porta; quando fechar a porta, o processo de cozedura começa diretamente na *FASE 1*.



DEFINIÇÃO DO MODO DE COZEDURA

Selecione o modo de cozedura desejado entre:





Dry air convection

Mix-combi

Α

cozedura

cozedura Α ocorre numa câmara seca onde a humidade é removida de forma rápida e forçada. Ideal para preparações a alta temperatura ou para criar as condições ideais para grelhar, gratinar, fritar e dourar. Essencial para а secagem.

numa câmara seca onde é adicionada humidade. А combinação destes elementos potencia a transferência térmica. que ocorre mais rapidamente. Ideal para evitar perdas de peso, preservar as propriedades organoléticas e aumentar a qualidade do resultado final da cozedura. Sugerido para carne, peixe e também para massas e produtos congelados.

Steam

ocorre

A cozedura ocorre numa câmara saturada de vapor onde se reproduzem as condições de cozedura tradicional, mas preservando a perda de nutrientes.

DEFINIÇÃO DO MODO DE COZEDURA TEMPORIZADA OU COM SONDA DE COZEDURA

Selecione TIMER (Temporizador) para definir o modo de cozedura temporizada.

ΟU

Selecione *PROBE* (Sonda) para definir o modo de cozedura com sonda de cozedura.

Selecione a área ativa para definir os parâmetros desejados.

Defina o parâmetro desejado e:









DEFINIÇÃO DO MODO DE TEMPO OU DELTA T

а

Selectione THFRMOMFTFR (Termómetro) definir para temperatura.

14

OU

Selecione DELTA T para definir o modo de cozedura com valor delta T.

O modo DELTA T está associado à utilização da CORE PROBE (Sonda de cozedura).

Selecione a área ativa para definir os parâmetros deseiados.





Defina o parâmetro desejado e:





DEFINIÇÃO DO SAMCLIMA

Selecione a área ativa SAMCLIMA para definir os parâmetros desejados.



O SAMCLIMA permite gerir a percentagem de humidade de acordo com o modo de cozedura definido.

Defina o parâmetro desejado e:

Confirme o valor (CONFIRMAR SELEÇÃO) selecionado

ΟU

Feche a janela pop-up (FECHAR SELEÇÃO)

	7		7	
	Þ	9	1	
	1		١.	

ОК



A percentagem selecionada do SAMCLIMA é facilmente visível também na SAMBAR com as cores vermelha e azul.









DEFINIÇÃO AUTOMÁTICA/MANUAL DAS CHAMINÉS PARA EXPULSÃO DE HUMIDADE

As chaminés para expulsão de humidade são reguladas automaticamente (AUTO) e podem ser modificadas manualmente ao selecionar a área MANUAL de acordo com as suas necessidades.



- Selecione o ícone AUTO para ativar o modo automático: as chaminés para expulsão de humidade são reguladas automaticamente (AUTO).
- Selecione o ícone MANUAL para ativar o modo manual: as chaminés para expulsão de humidade são reguladas manualmente na posição FECHADA (MANUAL).
- Selecione o ícone de VÁLVULA para alterar a posição, entre aberta e fechada: as chaminés para expulsão de humidade são reguladas manualmente na posição ABERTA (MANUAL).



A passagem do modo *AUTOMÁTICO* para o modo *MANUAL* (abertura ou fecho completo) pode comprometer o desempenho da cozedura.







MANUAL

DEFINIÇÃO DA VENTILAÇÃO DO VENTILADOR E FUNÇÃO PULSE

- Selecione a área ativa SAMCLIMA para definir os parâmetros desejados.
- Defina o parâmetro desejado e:

Confirme o valor selecionado (CONFIRMAR SELEÇÃO)

ΟU

Feche a janela pop-up (FECHAR SELEÇÃO)



Todas as velocidades do ventilador fazem uma inversão do fluxo de ar para garantir a uniformidade da cozedura e estão constantemente em funcionamento (AUTO).

Selecione o ícone PULSE para ativar o modo de VENTILAÇÃO PULSE: ideal para cozeduras suaves/delicadas e para cozeduras de longa duração que precisam de não ser expostas a um fluxo de ar fortemente ventilado (cozeduras semiestáticas).

 $\overline{\mathbb{S}}$

AUTO

Selecione o ícone AUTO para voltar ao funcionamento CONSTANTE do fluxo de ar (AUTO) quando desejado.



INSERIR FASES DE COZEDURA ADICIONAIS

Selecione o ícone ADD PHASE (Adicionar fase) e repita a operação anteriormente descrita para inserir parâmetros para definir fases de cozedura adicionais.



i 🔨

A passagem de uma fase para outra durante a cozedura ocorre automaticamente e é assinalada por um sinal sonoro.

ATIVAR O MODO HOLD (MANTER)

Selecione o ícone HOLD (Manter)



A ativação da função HOLD (Manter) no final das fases de cozedura definidas recria automaticamente um clima que mantém a temperatura dos alimentos a 70 °C com uma percentagem de humidade do SAMCLIMA de 30%.




INICIAR O MODO DE COZEDURA DEFINIDO

Depois de inserir todos os parâmetros desejados, selecione START (Iniciar) para iniciar o processo de cozedura.





Antes de iniciar o processo de cozedura, também é possível definir as opções de ARREFECIMENTO, eliminar a operação e VOLTAR ao ECRÃ INICIAL, GUARDAR A RECEITA e ELIMINAR os VALORES selecionados (consulte os capítulos seguintes).

PARAR O PROCESSO DE COZEDURA INICIADO

Durante a cozedura, é possível parar o funcionamento ao selecionar STOP (Parar).



O fim da cozedura é assinalado por um sinal sonoro.



II MANUAL

W

0

 \Diamond

\$

1-1-

Illh

00:00

180°C

00%

100%

STAOT (>)



08 47

Л

B

HOLD

Uma pressão longa (4 segundos) no ícone START (Iniciar) abre o ecrã para programar o início programado.



- Ao percorrer as horas e/ou minutos, pode selecionar a hora de início da cozedura. Confirme ao selecionar o ícone START (Iniciar).
- O ecrã pisca e mostrar a hora de início da cozedura.
- Quando a hora selecionada for atingida pela primeira vez, a receita definida é iniciada.
- Durante o tempo de espera, é possível parar a função de início programado ao selecionar o ícone STOP (Parar).



A função de início programado tem de ser utilizada em conformidade com os regulamentos e diretivas locais e nacionais relativos ao manuseamento de alimentos e funcionamento de utensílios de cozinha profissionais.

O fabricante isenta-se de qualquer responsabilidade por qualquer utilização indevida desta função.



O início programado é possível durante um máximo de 23,59 horas.

A função de pré-aquecimento não está disponível na cozedura programada.

Em caso de falha de energia, no momento do reinício, se a hora de início ainda não tiver sido excedida, o forno restabelece o ecrã de reserva da receita adiada.



(Receita

programada)

START AT (Iniciar às)



Depois de iniciar a receita, ao premir o ícone da fase atual, é possível obter um resumo da receita em curso.



- O ecrã de resumo permite visualizar o tempo restante da fase atual e das fases subsequentes.
- Os valores das fases subsequentes podem ser modificados; a fase atual não pode ser modificada a partir do ecrã de resumo.
- Ao premies ícones é possível percorrer as fases.
- O ícone fecha o ecrã de resumo sem guardar as alterações efetuadas.
- O ícone fecha o ecrã de resumo, guardando todas as alterações efetuadas.





RECUPERAÇÃO DA RECEITA APÓS FALHA DE ENERGIA

- Em caso de falha de energia durante a execução de uma receita, o forno memoriza a hora a que foi interrompido.
- Na primeira reinicialização, o forno mostra a janela pop-up de informações para alertar sobre a duração da falha de energia, até que seja eliminada ao clicar na mesma.
- Após a apresentação da janela pop-up de informações, o ecrã de resumo da receita interrompida será exibido.
- O ícone fecha o ecrã de resumo, elimina a receita recuperada e leva o utilizado para o ecrã de espera.
- O ícone inicia a receita interrompida, incluindo quaisquer alterações efetuadas.





i

O ecrã de resumo exibe as fases passadas e a fase atual **a cinzento**; as fases seguintes são exibidas **a preto**.

As fases a cinzento são apenas para leitura e não podem ser alteradas; os valores das fases a preto podem ser editados.

Os valores da fase atual podem ser alterados a partir do ecrã principal, após o início da receita.

A passagem de uma fase de cozedura para outra realiza-se automaticamente e é assinalada por um sinal sonoro.





Durante a fase de cozedura, selecione os ícones no lado direito/esquerdo da área de valores instantâneos para modificar o parâmetro desejado.



Através da seleção do ícone de LÂMPADA na parte inferior direita é possível ligar/desligar as luzes na câmara de cozedura. A SAMMIC sugere desligar as luzes quando não for necessário monitorizar a cozedura.

. No final da cozedura, ao mesmo tempo que o sinal sonoro, são exibidas as opções disponíveis para o final da cozedura.

Î	EXTEND	••	SAVE	STOP	•
	21	200			





INICIAR O MODO DE LIVRO DE RECEITAS

Selecione o ícone COOKBOOK (Livro de receitas) no ECRÃ INICIAL.







O modo COOK BOOK (Livro de receitas) permite aceder e/ou modificar as receitas guardadas nas bases de dados do SAMRECIPES e/ou em MY RECIPES (As minhas receitas).

Proceda da seguinte forma:

Selecione uma receita a partir de *SAMRECIPES*.

Selecione uma receita a partir de *MY RECIPES* (As minhas receitas).

MY RECIPES





O SAMRECIPES é uma coleção de cozeduras sugeridas pela SAMMIC na sua base de dados; MY RECIPES (As minhas receitas) é uma coleção de cozeduras memorizadas pessoalmente pelo utilizador na base de dados.



SELECIONE UMA RECEITA DA BASE DE DADOS SAMRECIPES

Selecione o ícone da categoria de produto desejada.



As categorias de produtos podem ser semelhantes nas bases de dados SAMRECIPES e MY RECIPES (As minhas receitas); certifiquese de que está a pesquisar na base de dados correta.

Pesquise na categoria a receita desejada utilizando a SELEÇÃO DE ROLAGEM e, em seguida, selecione-a.

Selecione o ícone START (Iniciar) para começar a cozinhar OU START (D)

Modifique, se necessário, os parâmetros nas fases de cozedura, conforme descrito no modo *MANUAL COOKING* (Cozedura manual).

ΟU

Selecione o ícone *GUARDAR* para copiar a receita para a base de dados *MY RECIPES* (As minhas receitas).









SELECIONAR UMA RECEITA DA BASE DE DADOS "MY RECIPES" (AS **MINHAS RECEITAS**)

APPETIZER

L Selecione o ícone MY RECIPES (As minhas receitas) e. em seguida. o ícone da categoria de produto deseiada.



As categorias de produtos podem ser semelhantes nas bases de dados SAMRECIPES e MY RECIPES (As minhas receitas): certifiquese de que está a pesquisar na base de dados correta.

Pesquise na categoria receita а deseiada e. em seguida. selecione-a utilizando a SELEÇÃO DE ROLAGEM.





Selecione o ícone START (Iniciar) para começar a cozinhar OU

START (>)

Modifique, se necessário, OS parâmetros nas fases de cozedura, conforme descrito no modo MANUAL COOKING (Cozedura manual).

OU

Selecione o ícone GUARDAR para copiar a receita para a base de dados MY RECIPES (As minhas receitas).





GUARDAR UMA RECEITA NA BASE DE DADOS "MY RECIPES" (AS **MINHAS RECEITAS**)

infa

- L Depois de inserir manualmente os (MANUAL COOKING) parâmetros (Cozedura manual), selecione o ícone SAVE (Guardar).
- □ Selecione no ecrã *MY RECIPES* (As minhas receitas) a área RECIPE NAME (Nome da receita) para escrever o nome da receita

- Escreva o nome da receita no teclado e. em seguida. selecione o ícone BAIXAR O TECLADO.
- ASSOCIE a receita a uma categoria de produto
- Selecione o ícone SAVE (Guardar) para confirmar
- ^{II} Uma vez guardada, o ecrã envia-o de volta para o ecrã com a receita memorizada е é possível:

iniciar a cozedura com o ícone START (Iniciar)

OU

START (>)

voltar ao ecrã predefinido com o ícone INÍCIO.





PT

FUNÇÃO CLICK & SHARE (CLICAR E PARTILHAR)

Proceda com as outras operações para guardar a receita conforme descrito anteriormente: selecione a área RECIPE NAME (Nome da receita), ESCREVA o nome da receita, ASSOCIE-A a uma categoria de produto e, antes de CONFIRMAR (com o ÍCONE SAVE [GUARDAR]), insira a pen USB com a imagem própria (leia as especificações na nota de rodapé)



Ao guardar a receita (antes de CONFIRMAR com o ÍCONE SAVE [GUARDAR]), insira a pen USB na qual o ficheiro de imagem está guardado e aguarde a substituição da imagem predefinida pela nova imagem que acabou de ser carregada. (leia as especificações na nota de rodapé)



CONFIRME com o ÍCONE SAVE (GUARDAR) e, em seguida, remova a pen USB

A pen USB tem de conter *APENAS* o ficheiro de imagem que tem de ser transferido com as seguintes características: Nome da imagem: recipe.png Formato da imagem: png Dimensões da imagem: 206x150 (pixéis)



ELIMINAR RECEITA DE "MY RECIPES" (AS MINHAS RECEITAS)

- Selecione o ícone COOKBOOK (Livro de receitas) no ECRÃ INICIAL.
- Selectione MY RECIPES (As minhas receitas)

- Selecione a categoria desejada
- Mantenha a receita selecionada



Mantenha a cruz selecionada





⊗

⊗

∍

i 🔨

A janela pop-up mostra que a receita está a ser eliminada.

ଜ

⊗

⊗

⊗

⊗

PESQUISAR UMA RECEITA NA BASE DE DADOS "MY RECIPES" (AS MINHAS RECEITAS)

- Selecione o ícone COOKBOOK (Livro de receitas) no ECRÃ INICIAL.
- Selecione a área ativa SEARCH (Pesquisar) na parte inferior do ecrã.



- Escreva o nome da receita no teclado.
- As receitas compatíveis com os caracteres escritos aparecem no ecrã principal.
- Selecione a receita desejada entre as que são apresentadas no ecrã.









Os ícones do lado direito mostram em que base de dados a receita está guardada.



Selecione o ícone START (Iniciar) para começar a cozinhar

START 🕞

ΟU

Selecione um dos ícones na parte inferior para proceder com outras operações.



INICIAR O CICLO ESPECIAL TIME'S UP (TEMPO ESGOTADO)

Selecione no ECRÃ INICIAL o ícone TIME'S UP (Tempo esgotado).

TIME'S U	IP
	Ξ
	Ξ



i <

O ciclo especial *TIME'S UP* (Tempo esgotado) permite iniciar diferentes cozeduras sincronizando o mesmo tempo de fim para o serviço.

- Proceda selecionando:
- ^{II} Uma técnica de cozedura sugerida

ΟU

Possivelmente, proceda com a adição da fase de PRÉ-AQUECIMENTO

ΟU

Proceda com a seleção manual dos parâmetros (selecione a área do valor desejado para modificá-lo).

EM SEGUIDA

Selecione o ícone NEXT (Seguinte) para passar para a fase seguinte.



PARÂMETROS DAS TÉCNICAS DE COZEDURA SUGERIDAS



Selecione uma técnica de cozedura sugerida

ΟU

Proceda com a seleção manual dos parâmetros (selecione a área do valor desejado para modificá-lo).

EM SEGUIDA

Selecione o ícone NEXT (Seguinte) para passar para a fase seguinte.

ΟU

NEX

Selecione o ícone *INÍCIO* para voltar ao ecrã predefinido e continuar com outras operações.



INICIAR O CICLO ESPECIAL TIME'S UP (TEMPO ESGOTADO)

Selecione uma técnica de cozedura sugerida

OU Proceda com a seleção manual dos parâmetros (selecione a área do valor desejado para modificá-lo).

EM SEGUIDA

- Selecione o ícone NEXT (Seguinte) para passar para a fase seguinte. OU Selecione o ícone INÍCIO para voltar ao ecrã predefinido e continuar com outras operacões.
- Selecione um dos níveis disponíveis para continuar e definir os parâmetros.



O número de níveis indicado à esquerda refere-se à posição em que tem de inserir o tabuleiro durante a cozedura sincronizada.

Selecione o ícone TIMER (Temporizador) para definir o modo de cozedura por tempo (consulte os parágrafos seguintes)







INICIAR O CICLO ESPECIAL TIME'S UP (TEMPO ESGOTADO) COM O TEMPORIZADOR MANUAL

Selecione ícone TIMFR 0 (Temporizador) defina os е parâmetros/os temporizadores deseiados: selecionado Confirme valor 0 (CONFIRMAR SELEÇÃO) OU

Feche a janela pop-up (FECHAR SELEÇÃO)



- Depois de definir o(s) TEMPORIZADOR(ES) nos diferentes níveis, o visor mostra-lhe todos os temporizadores de cozedura definidos
- Selecione o ícone START (Iniciar) para passar para a fase seguinte.
- Se o aquecimento prévio estiver ativado, aguarde até que a temperatura definida seja atingida.
- Insira o primeiro tabuleiro no nível indicado no ecrã; ao fechar a porta, a CONTAGEM DECRESCENTE é ativada
- Durante a cozedura, o visor mostralhe todos os temporizadores em contagem decrescente
- Insira todos os outros tabuleiros nos níveis associados quando o visor lhe mostrar (inserir tabuleiro 1, 2, 3, ...)
- No final, retire os tabuleiros dos níveis e proceda com o serviço.











INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE O CICLO ESPECIAL TIME'S UP (TEMPO ESGOTADO) PT

Na barra vermelha apresentada no nível programado, pode ver o TEMPO restante na parte superior.

Selecione a cruz vermelha no lado direito da barra vermelha para eliminar o nível do parâmetro/do

00.08

4

temporizador

- \times
- O tempo estimado para o serviço (fim sincronizado das cozeduras definidas) é apresentado no ícone de CAMPÂNULA.





INICIAR O CICLO ESPECIAL COOK&GO

Selecione o ícone COOK & GO no ECRÃ INICIAL.





i

O ciclo especial *COOK&GO* permite iniciar diferentes cozeduras ao mesmo tempo.

- Proceda selecionando:
- Uma técnica de cozedura sugerida

ΟU

Possivelmente, proceda com a adição da fase de PRÉ-AQUECIMENTO

ΟU

Proceda com a seleção manual dos parâmetros (selecione a área do valor desejado para modificá-lo).

EM SEGUIDA

Selecione o ícone START (Iniciar) para passar para a fase seguinte.





PARÂMETROS DAS TÉCNICAS DE COZEDURA SUGERIDAS



Selecione uma técnica de cozedura sugerida

ΟU

Proceda com a seleção manual dos parâmetros (selecione a área do valor desejado para modificá-lo).

EM SEGUIDA

Selecione o ícone START (Iniciar) para passar para a fase seguinte.

ΟU

Selecione o ícone *INÍCIO* para voltar ao ecrã predefinido e continuar com outras operações.



INICIAR O CICLO ESPECIAL COOK&GO

□ Selecione uma técnica de cozedura sugerida

ΟU

Proceda com a seleção manual dos parâmetros (selecione a área do valor deseiado para modificá-lo).

xx

00

00%

EM SEGUIDA

Selecione o ícone START (Iniciar) para iniciar a cozedura. Se o préaquecimento estiver ativado, aguarde até que a temperatura seja atingida.

OU

START (>)

Selecione o ícone INÍCIO para voltar ao ecrã predefinido e continuar com outras operações.

Insira o seu tabuleiro, feche a porta e selecione o ícone MAIS associado ao nível inserido para fixar o tempo de cozedura



O número de níveis indicado à esquerda refere-se à posição em que tem de inserir o tabuleiro durante a cozedura simultânea.

Selecione ícone TIMFR 0 (Temporizador) para definir o modo de cozedura por tempo (consulte os parágrafos seguintes)

ΟU



Selecione ícone SONDA 0 DE COZEDURA para definir um alvo da sonda alimentar (consulte OS parágrafos seguintes).





соокадо



INICIAR O CICLO ESPECIAL COOK&GO COM O TEMPORIZADOR MANUAL PT

10020

- all 1009

□ Selecione o ícone *TIMER* (Temporizador) defina parâmetros/os е OS temporizadores desejados: selecionado Confirme valor 0 (CONFIRMAR SELEÇÃO) ΟU ОК Feche a janela pop-up

(FECHAR SELEÇÃO)



- Depois de confirmar, o visor mostra-lhe todos os temporizadores de cozedura definidos
- П Selecione o ícone MAIS auiser se adicionar outros temporizadores e repetir as operações
- O número de níveis indicado à esquerda refere-se à posição em que tem de inserir tabuleiro durante cozedura 0 а simultânea.
- Durante a cozedura, o visor mostra-lhe todos os temporizadores em contagem decrescente
- Selecione o ícone STOP (Parar) se quiser todas cozeduras interromper as simultâneas



STOP (

(retire o tabuleiro 1, 2, 3,...) quando a contagem decrescente terminar

Aguarde pelos outros TEMPORIZADORES e/ou, entretanto, adicione novos temporizadores em cada nível disponível









INICIAR O CICLO ESPECIAL COOK&GO COM A SONDA DE COZEDURA

1 100°C

Selecione ícone SONDA DF 0 **CO**7FDURA defina OS е parâmetros/temporizadores deseiados: Confirme valor selecionado 0 (CONFIRMAR SELEÇÃO)

OU Feche a janela pop-up (FECHAR SELECÃO)



- Depois de confirmar, o ecta mostra todos os parâmetros de cozedura definidos
- Selecione o ícone MAIS se quiser adicionar outros temporizadores e repetir as operações
- O número de níveis indicado à esquerda refere-se à posição em que tem de inserir o tabuleiro durante a cozedura simultânea.
- Durante a cozedura, o ecrã mostra a contagem decrescente de todos os parâmetros
- Selecione o ícone STOP (Parar) se quiser interromper todas as cozeduras simultâneas





STOP

- Retire cada tabuleiro do nível indicado (retire o tabuleiro 1, 2, 3,...) quando a contagem decrescente terminar
- Aguarde os outros TEMPORIZADORES e/ou, entretanto, adicione novos parâmetros em cada nível disponível





INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE O CICLO ESPECIAL COOK&GO



É possível definir simultaneamente o modo de cozedura por TEMPO (TEMPORIZADOR) e o modo de cozedura por SONDA DE COZEDURA. (até um parâmetro SONDA DE COZEDURA)



Na barra vermelha mostrada na parte superior do nível definido é exibido o *TEMPO* restante se tiver definido um *TEMPORIZADOR*, ou o valor imediato se tiver definido uma cozedura por *SONDA DE COZEDURA*.

Ao selecionar os ícones no lado da barra vermelha, é possível reduzir, aumentar e/ou eliminar o TEMPO/PARÂMETRO de cozedura do nível carregado.



O número à esquerda mostra o número do nível a carregar.



INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO: CICLO DE LAVAGEM AUTOMÁTICA



CICLO DE LAVAGEM AUTOMÁTICA: CONSUMOS

LAVAGEM

Fornos de tamanho pequeno:6 tabuleiros / 7 tabuleiros



	min.	l.	g.
QUICK (RÁPIDO)	20	17	90
SOFT (SUAVE)	36	26	180
MEDIUM (MÉDIO)	52	37	270
HARD (INTENSI VO)	67	46	360
LAVAGEM	TEMPO min.	ÁGUA I.	SAMCLEAN g.
LAVAGEM QUICK (RÁPIDO)	TEMPO min. 20	ÁGUA I. 17	SAMCLEAN g. 130
LAVAGEM QUICK (RÁPIDO) SOFT (SUAVE)	TEMPO min. 20 36	ÁGUA I. 17 26	SAMCLEAN g. 130 260
LAVAGEM QUICK (RÁPIDO) SOFT (SUAVE) MEDIUM (MÉDIO)	TEMPO min. 20 36 52	Água I. 17 26 37	SAMCLEAN g. 130 260 390

ÁGUA

TEMPO

 Fornos de tamanho médio: 10 tabuleiros / 11 tabuleiros



 Fornos de tamanho grande: 16 tabuleiros / 20 tabuleiros



LAVAGEM	TEMPO min.	ÁGUA I.	SAMCLEAN g.
QUICK (RÁPIDO)	20	17	180
SOFT (SUAVE)	36	26	360
MEDIUM (MÉDIO)	52	37	540
HARD (INTENSI VO)	67	46	720 2

SAMCI FAN

INICIAR UM CICLO DE LAVAGEM AUTOMÁTICA

- Selecione o ícone WASHING* (Lavagem*) no ECRÃ INICIAL.
- Tenha especial cuidado ao deitar os líquidos para dentro dos depósitos; durante esta operação, é obrigatório o uso de luvas de proteção. Em seguida, feche o compartimento dos tabuleiros por baixo do forno até à paragem mecânica para evitar que as peças fiquem salientes.

UTILIZE APENAS SAMCLEAN E SAMCAL PARA ENCHER OS DEPÓSITOS.



07/02/2017		09 24
	WASHING CYCLES CYCLE	
		\$

Proceda selecionando:

A função *RINSE* (Enxaguamento) (apenas água sem produto químico)

ΟU

Uma das lavagens automáticas sugeridas (Quick [Rápida], Soft [Suave], Medium [Média], Harad [Intensiva])

ΟU

O ícone para carregar o SAMClean no circuito <u>(é obrigatório efetuar um</u> <u>enxaguamento depois, para remover o</u> <u>produto químico da câmara de</u> <u>cozedura)</u>

ΟU



Selecione os ícones VOLTAR/INÍCIO para voltar ao ecrã predefinido



*Lembre-se de remover a sonda antes de lavar

INICIAR UM CICLO DE LAVAGEM AUTOMÁTICA

- Selecione o ícone WASHING (Lavagem) no ECRÃ INICIAL
- Selecione uma das lavagens automáticas sugeridas



Aguarde até à conclusão do ciclo ou selecione o ícone STOP (Parar) se desejar interromper a lavagem já iniciada

STOP 🔳



- O ecrã de ABERTURA DA PORTA mostra que a temperatura é demasiado alta e é necessário arrefecer o forno antes de iniciar o ciclo de lavagem desejado
- A janela pop-up indica para abrir a porta se a temperatura for demasiado alta; uma nova janela pop-up será exibida quando tiver de a fechar.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE OS CICLOS DE LAVAGEM AUTOMÁTICA

A interrupção de um ciclo de lavagem já iniciado requer um enxaguamento obrigatório de minutos para remover potenciais resíduos de produtos químicos.



No final do ciclo especial para o carregamento do circuito de detergente, é obrigatório um enxaguamento de 5 minutos para remover potenciais resíduos de produtos químicos.



Remova todos os acessórios do interior do forno antes de selecionar uma lavagem automática.





INICIAR UM CICLO ESPECIAL

Selecione o ícone CYCLES (Ciclos) no ECRÃ INICIAL







Selecione um dos ciclos especiais (ver parágrafos seguintes)

- O ecrã mostra um resumo dos parâmetros do ciclo selecionado.
- Selecione o ícone START (Iniciar) para iniciar o ciclo, modifique os parâmetros desejados ou escolha entre as outras opções disponíveis.

1-1-	5	命	B		START (>)
+		ហ		1000 C	

PARÂMETROS DOS CICLOS ESPECIAIS

	ARREFECIMENTO DA CÂMARA DE COZEDURA	V Vestima S	- 60 °C - 100%					
PROOFING	CICLO DE FERMENTAÇÃO	U Vesima S	30 °C 50% 40%					
	COZEDURA A VÁCUO	U Vestima S	, 70 °C 100% 70%					
	COZEDURA COM SONDA DE VÁCUO	A J Yes Mima	70 °C 100% 70%					
	REGENERAÇÃO TEMPORAL EM CÂMARA DE SECAGEM	U Vestima S	7" 130 °C 0% 80%					
	REGENERAÇÃO COM SONDA EM CÂMARA DE SECAGEM	A J Yes dima	65 °C 130 °C 0% 70%					
	REGENERAÇÃO TEMPORAL EM CÂMARA COMBINADA	U U Vestima S	1" 120 °C 0% 40%	U Ves dima	5" 130 °C 30% 70%	C J Yesun S	1" 140 °C a 0% 90%	
	REGENERAÇÃO COM SONDA EM CÂMARA COMBINADA	U Vesima S	1" 120 °C 0% 40%	J L Yesima	65 °C 130 °C 30% 70%	C J Vešin S	1" 140 °C • 0% 90%	
REG TIME STEAM	REGENERAÇÃO TEMPORAL EM CÂMARA DE VAPOR	U Vestima	7" 100 °C 100% 100%					
REG PROBE STEAN	REGENERAÇÃO COM SONDA EM CÂMARA DE VAPOR	Tešima S	65 °C 100 °C 100% 100%				47	7

MENU DE DEFINIÇÕES



Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL.



O menu DEFINIÇÕES permite modificar algumas funções do software; consulte o departamento de assistência para obter informações específicas adicionais.



MENU DE DEFINIÇÕES: ATIVAÇÃO DO BLOQUEIO DE RECEITAS

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- ^{II} Selecione o ícone *BLOCK* (Bloqueio)
- i

A função RECIPE BLOCK (Bloqueio de receitas) permite utilizar as receitas disponíveis na BASE DE DADOS, mas bloqueia qualquer possível alteração e o armazenamento de novas receitas.

- Escreva a sua PALAVRA-PASSE no teclado
- Confirme a PALAVRA-PASSE ao premir a marca de verificação
- Selecione o ícone ATIVAR no RECIPE BLOCK (Bloqueio de receitas)

PALAVRA-PASSE predefinida: pass

- A barra azul no ícone mostra que a alteração foi executada com êxito
- Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido.







MENU DE DEFINIÇÕES: AUMENTAR O BRILHO

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no errouzent ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone *BRIGHTNESS* (Brilho)



- Defina o parâmetro desejado utilizando a SELEÇÃO DE ROLAGEM
- Alteração efetuada com sucesso



Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido.



11 26

100%

ଜ

MENU DE DEFINIÇÕES: TRANSFERIR DADOS DO HACCP

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no erreazente ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone HACCP



- Selecione o ícone ATIVAR na ÁREA ACTIVE (Ativo)
- Defina o dia desejado utilizando a SELEÇÃO DE ROLAGEM
- Insira a pen USB no respetivo compartimento e selecione o ícone GUARDAR para exportar os dados para a pen USB
- Ficheiro(s) exportado(s) com sucesso
- Remova a pen USB
- Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido.



A pen USB tem de estar vazia





MENU DE DEFINIÇÕES: CONFIGURAR WI-FI

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone WIFI (Wi-fi)



- Secção bloqueada; contacte o serviço de assistência para obter mais informações



MENU DE DEFINIÇÕES: SONS

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no estado es
- □ Selecione o ícone *SOUNDS* (Sons)



Selecione o ícone ATIVAR na ÁREA ACTIVE (Ativo) para modificar de acordo com as suas preferências



Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido.


MENU DE DEFINIÇÕES: ALTERAR IDIOMA

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no errouzent ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone LANGUAGES (Idiomas)



- Selecione o idioma desejado
- A marca de verificação verde indica que a alteração foi efetuada com sucesso

HOOSE LANGUAGE	15:32
ENGLISI E LISI ITALIANO - III IAN FRA ENCH	
ESPA SANISH DEUTSCH - GERMAN	
POLSKI - POLISH	
SLOVENSKÝ - SLOVAK	
MAGYAR - HUNGARIAN	ራ

E LANGUAGE	15 3
ENGLISH - ENGLISH	1
ITALIANO - ITALIAN	
FRANÇAIS - FRENCH	
ESPAÑOL - SPANISH	
DEUTSCH - GERMAN	
ČESKÝ - CZECH	
POLSKI - POLISH	
ROMÂNĂ - ROMANIAN	
SLOVENSKÝ - SLOVAK	
MAGYAR - HUNGARIAN	
	ŝ



MENU DE DEFINIÇÕES: ATUALIZAÇÕES DE SW

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no errouzent ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone UPDATE (Atualizar)



- Selecione a opção desejada
- Insira a pen USB no respetivo compartimento e selecione o ícone ATIVAR na ÁREA ACTIVE (Ativo) para IMPORTAR/EXPORTAR os ficheiros para a pen USB.



- □ Ficheiro(s) exportado(s) com sucesso
- Remova a pen USB
- Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido.



MENU DE DEFINIÇÕES: INFORMAÇÕES

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone INFO (Informações)



O ecrã mostra os parâmetros de SW

INFO	00
APP VERSION : v00.9	0 "Dec 11 2018" RAMETERS - V 0 0 - 18/07/2017
BOARD T002 VERSION	:
BOARD T003 VERSION	1



MENU DE DEFINIÇÕES: CONFIGURAÇÃO DE ASSISTÊNCIA

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone SERVICE (Assistência)



- Secção desbloqueada; contacte o serviço de assistência para obter mais informações



MENU DE DEFINIÇÕES: OPÇÕES DO CALDEIRÃO

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- ^{II} Selecione o ícone *BOILER* (Caldeirão)

- A janela pop-up mostra se o caldeirão não está disponível no seu forno; caso contrário, mostra as opções disponíveis
- Selecione o ícone ATIVAR na ÁREA ACTIVE (Ativo) para iniciar a lavagem/o esvaziamento do caldeirão de acordo com as suas necessidades



- Selecione o ícone START (Iniciar) para confirmar a seleção
- No final da lavagem, a janela pop-up mostra que pode continuar com as outras operações









MENU DE DEFINIÇÕES: ALTERAR DATA E HORA

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone DATE AND TIME (Data e hora)



Defina os parâmetros desejados utilizando a SELEÇÃO DE ROLAGEM

Selecione o ícone GUARDAR para confirmar





MENU DE DEFINIÇÕES: OPÇÕES DE NÍVEL N.º

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- Selecione o ícone LEVEL NO. (NÍVEL n.º)
 - A opção *LEVEL NO*. (Nível n.º) mostra o número de níveis a carregar durante o ciclo especial TIME'S UP (Tempo esgotado) e o ciclo especial COOK&GO.
- Selecione o parâmetro desejado
- A marca de verificação verde indica que a alteração foi efetuada com sucesso
- Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido

Durante o ciclo especial TIME'S UP (Tempo esgotado) e o ciclo especial COOK&GO, verá o novo parâmetro modificado.









MENU DE DEFINIÇÕES: NUVEM

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no ECRÃ INICIAL
- □ Selecione o ícone *CLOUD* (Nuvem)



- Secção desbloqueada; contacte o serviço de assistência para obter mais informações



MENU DE DEFINIÇÕES: SAM CLIMA

- Selecione o ícone DEFINIÇÕES no errouzent ECRÃ INICIAL
- □ Selecione o ícone SAM CLIMA



09.24

(FTTING)

Selecione o ícone ATIVAR na primeira ÁREA ACTIVE (Ativo) para desativar a Tecnologia Avançada de Clima (ACT Technology)

ΟU

Selecione o ícone ATIVAR na segunda ÁREA ACTIVE (Ativo) para iniciar a LAVAGEM DO SISTEMA CLIMA



UTILIZE APENAS SAMCLEAN PARA ENCHER OS DEPÓSITOS

- Selecione o ícone START (Iniciar) para confirmar a seleção
- No final da lavagem, a janela pop-up mostra que pode continuar com as outras operações



Selecione o ícone VOLTAR para regressar ao ecrã anterior ou o ícone INÍCIO para regressar ao ecrã predefinido





40.45



